ICS 01.040.65
CCS B35

DB3301

杭 州 市 地 方 标 准

DB 3301/T XXXX—2023

地理标志产品 西湖龙井茶

product of geographical indication-Xihu Longjing tea

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

杭州市市场监督管理局 发 布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由杭州市农业农村局提出。

本文件由杭州市农业农村局归口。

本文件起草单位：杭州市农业科学研究院、杭州市标准化研究院、浙江大学、浙江省农业技术推广中心、中国农科院茶叶研究所、杭州市农业技术推广中心、杭州市西湖区农业技术推广服务中心、杭州西湖风景名胜区管委会行政服务中心、杭州茶厂有限公司、杭州龙冠实业有限公司、杭州西湖龙井茶叶有限公司、杭州正浩茶叶有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司、浙江狮峰茶业有限公司、杭州顶峰茶业有限公司、杭州狮峰茶叶有限公司、杭州龙坞茶镇茶叶有限公司。

本文件主要起草人：赵芸、许燕君、黄海涛、敖存、龚淑英、陆德彪、郑旭霞、张颖彬、刘霁虹、张秀笔、黄小萍、崔宏春、杜威、游红英、姜爱芹、戚英杰、胡璧如、李晓军、陆耿林、胡醒、余伟永、方达、师大亮。

地理标志产品 西湖龙井茶

1 范围

本文件规定了西湖龙井茶地理标志产品的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境与生产、产品等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志主管部门批准保护的西湖龙井茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准　食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准　食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准　预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定

GB/T 15000 标准样品工作导则

GB/T 18650 地理标志产品　龙井茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1115 西湖龙井茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB 33/T 239 龙井茶加工技术规程

DB 3301/T 1088 杭州龙井茶栽培技术规范

中华人民共和国国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023）

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第102号《食品标识管理规定》（2007）

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食

品标识管理规定〉的决定》（2009）

《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局公告〔2020〕第 354 号）

杭农[2023]2 号 《西湖龙井茶防伪溯源专用标识管理办法》

杭州市西湖龙井茶管理协会《“西湖龙井”地理标志证明商标使用管理规则》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

西湖龙井茶

以保护范围内（附录 A）的龙井群体种、龙井 43、龙井长叶和中茶 108 品种的鲜叶原料，采用传统的摊青、青锅、辉锅等工艺在保护范围内（附录 A）当地加工而成的，具有“色绿，香郁，味甘，形美”品质特征的扁形炒青绿茶。

4 地理标志产品保护范围

西湖龙井茶地理标志保护范围详见附录A。

5 自然环境与历史文化

5.1 自然环境

5.1.1 西湖龙井茶产区分布在钱塘江北岸，西湖周边群山之间，森林覆盖率高达 70%以上。

5.1.2 西湖龙井茶产区土壤类型主要为石砂土和黄壤土，土壤透水性、通气性较好，富含各类矿质元素，土壤 pH 值 4.0~6.0。

5.1.3 西湖龙井茶产区气候四季分明，常年空气湿润，年平均温度 16℃，无霜期为 250 天，平均湿度 80%以上，年降水量 1400 毫米左右。

5.2 历史文化

5.2.1 西湖龙井茶产区茶文化传承千余年，留有诸多人文遗迹和著作，唐代茶圣陆羽在茶经中即有西湖产茶历史的记载，宋代文豪苏东坡和清代乾隆皇帝均与西湖龙井茶结下不解之缘。清乾隆年间被列为贡茶。

5.2.2 西湖龙井茶文化包括产地环境、品种资源、栽培方式、炒制技艺、贮藏方式、品质特征和品牌元素等的传承和演变，其历史文化的传承是西湖龙井茶的重要组成部分。

6 独特的生产方式

6.1 茶树品种

茶树品种应为龙井群体种、龙井43、龙井长叶和中茶108。

6.2 栽培技术

西湖龙井茶独特的丛栽茶园传统农事操作原理应遵循自然规律。

条栽茶园按DB3301/T 1088执行。

6.3 鲜叶采收

鲜叶采收技术按GB/T 18650执行。

6.4 加工技术

6.4.1 手工加工

西湖龙井茶手工加工技术包括独特的“十大”手法：抓、抖、搭、榻、捺、推、扣、甩、磨、压。“十大”手法在炒制时根据实际情况交替使用、有机配合，做到动作到位，茶不离锅，手不离茶。工艺流程按DB33/T 239手工加工部分执行。

6.4.2 机械加工及机械手工组合加工

按 DB33/T 239 执行。

7 产品等级与实物标准样

7.1 产品等级

以外形、香气、汤色、滋味、叶底为指标，分为四个等级：精品、特级、一级和二级。

7.2 实物标准样

标准样制作按 GB/T 15000 执行,参考图像见附录 C。

8 要求

8.1 感官指标

西湖龙井茶感官指标应符合表 1 的要求，感官品质量化指标可参考附录 B（注：感官品质量化指标仅作参考用，不作技术要求）。

表 1 感官指标

项目	外形	香气	汤色	滋味	叶底
精品	扁平光滑、挺秀尖削、嫩绿鲜润、匀齐、洁净	馥郁持久	嫩绿、清澈、鲜亮	鲜醇甘爽	嫩匀成朵、嫩绿鲜亮
特级	扁平光润、挺直尖削、嫩绿鲜润，匀齐、洁净	清香持久	嫩绿、清澈、明亮	鲜醇甘爽	嫩匀成朵、嫩绿明亮
一级	扁平光润、挺直、嫩绿尚鲜润，匀整、洁净	清香持久	嫩绿明亮	鲜醇爽口	嫩匀成朵，绿明亮
二级	扁平、尚光滑、挺直、绿润，尚匀整、净	清香	绿明亮	鲜醇	嫩匀成朵，绿明亮

8.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分%	≤	6.5
粉末%	≤	1.0
总灰分%	≤	6.5
水浸出物%	≥	36.5

8.3 质量安全限量指标

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

8.4 净含量

按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023）执行。

9 试验方法

9.1 取样和磨碎试样的制备

取样按GB/T 8302的规定执行，磨碎试样的制备按GB/T 8303的规定执行。

9.2 感官品质

外形、香气、汤色、滋味和叶底等品质鉴定按GB/T 23776规定的方法评定。

9.3 理化指标

9.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

9.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

9.3.3 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

9.3.4 粉末

按GB/T 8311规定的方法测定。

9.4 卫生安全限量指标

9.4.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

9.4.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

9.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

10 检验规则

10.1 出厂检验

10.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
10.1.2 出厂检验项目包括净含量、感官品质、水分、粉末和碎茶及包装标签。

10.2 型式检验

型式检验项目为标准中第5章要求的全部项目，周期为每年1次。有下列情况时也应进行型式检验。
10.2.1 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量。
10.2.2 国家质量监督机构提出要求时。
10.2.3 申请使用地理标志专用标志或复审时。
10.2.4 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时。
10.2.5 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时。
10.2.6 新产品试制鉴定。

10.3 取样

10.3.1 组批

在原料及生产条件基本相同下的产品为一批，按批号抽样。

10.3.2 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽样，样品数量为1000g。样品分成2份，1份检验，1份备用。

10.4 判定规则

10.4.1 产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定该批产品为合格。如有一项或一项以上指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格。
10.4.2 对不合格项目进行复检的，以复检结果为准。

11 标志、标签、包装、运输和贮存

11.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）、123号（2009）的规定，销售包装上应按照《西湖龙井茶防伪溯源专用标识管理办法》、《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局公告〔2020〕第354号）和《“西湖龙井”地理标志证明商标使用管理规则》

正确标示西湖龙井商标及地理标志专用标志，并标示产区名称。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

11.2 包装

包装应符合GH/T 1070的规定。

11.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥无异味，运输中防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

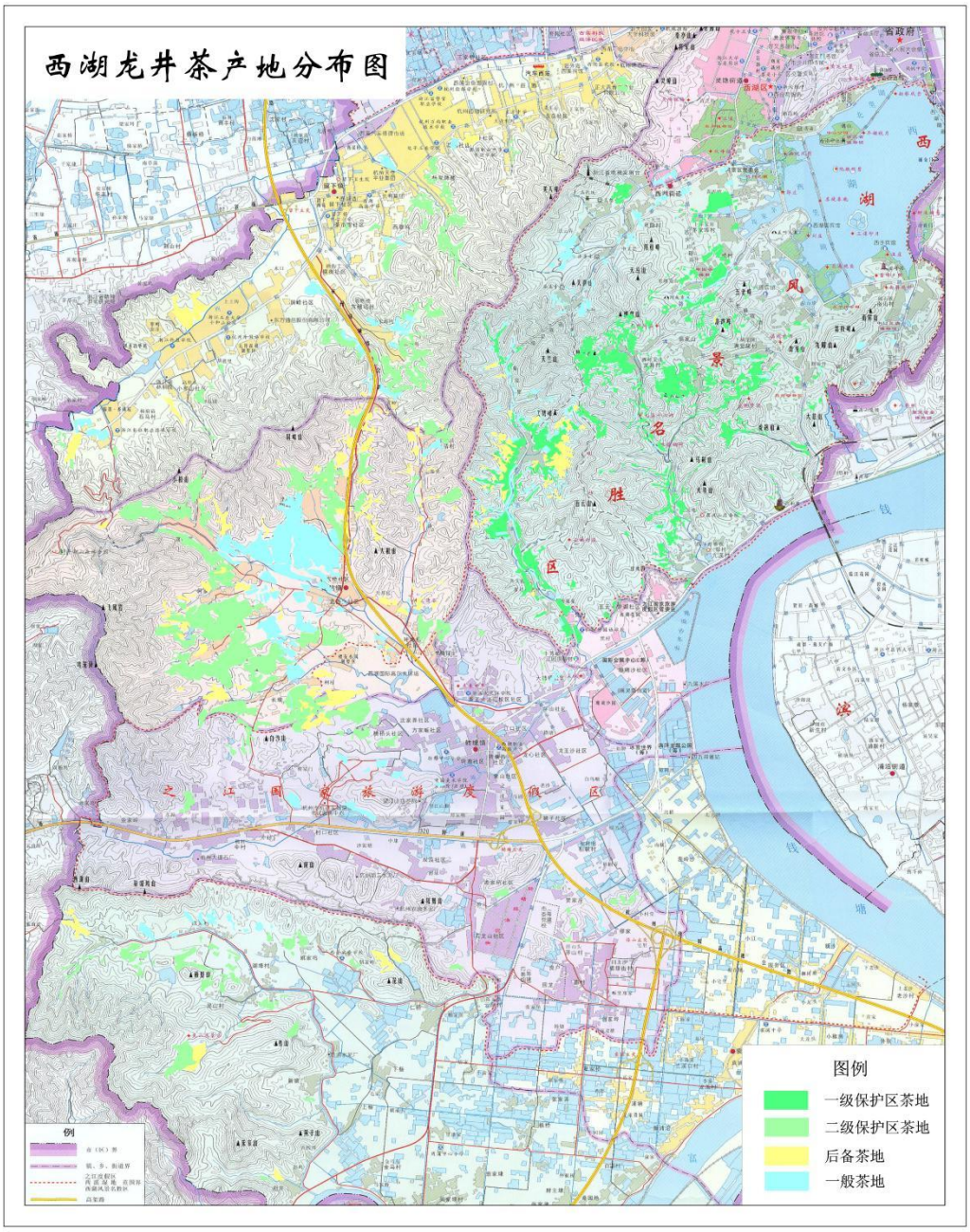
11.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附录 A
（规范性附录）
西湖龙井茶生产区域范围图

杭州市人民政府划定的西湖龙井茶保护基地，以及基地之外的，杭州市西湖区东起虎跑、茅家埠，西至杨府庙、龙门坎、何家村,南起社井、浮山，北至老东岳、金鱼井范围之内，由市人民政府认定的茶地，涉及西湖风景名胜区、西湖区，西湖街道、转塘街道、留下街道、双浦街道、灵隐街道，共2个区5个街道66个行政村（社）。地理坐标为东经120° 00′ 18″~120° 10′ 58″，北纬30° 04′ 58″~30° 16′ 39″。

图A.1　西湖龙井茶生产区域范围图



附录 B
（资料性附录）
西湖龙井茶感官品质参考量化指标

B.1要求

表B1 感官品质参考量化指标

项目	外形	汤色	滋味	叶底	冲泡特征*
精品	形长 3cm 以内、形宽 6mm 以内、芽尖高于叶尖的茶条比例≥80%	/	游离氨基酸总量≥4% 酚氨比≤5	一芽二叶初展及以上嫩度芽叶比例≥80%	下沉比≥70%
特级	形长 3cm 以内、形宽 6mm 以内、芽尖高于叶尖的茶条比例≥70%	/	游离氨基酸总量≥4% 酚氨比≤5	一芽二叶初展及以上嫩度芽叶比例≥70%	下沉比≥70%
一级	形长 3.5cm 以内、形宽 7mm 以内的茶条比例≥80%	/	游离氨基酸总量≥3.5% 酚氨比≤6	一芽二叶及以上嫩度芽叶比例≥70%	下沉比≥60%
二级	形长 3.5cm、形宽 8mm 以内的茶条比例≥80%	/	游离氨基酸总量≥3% 酚氨比≤7	一芽二叶及以上嫩度芽叶比例≥60%	下沉比≥50%

*注：全手工加工的西湖龙井茶需参考量化指标中的“冲泡特征”要求。

B.2试验方法

B.2.1 取样

按GB/T 8302的规定执行，按四分法缩样至100 g左右。 参照GB/T 8311的规定将样品过1.25mm碎茶筛去除碎茶，取筛上茶样于茶样盘中。

B.2.2 形长、形宽测量

参照国标“茶叶感官审评方法”（GB/T 23776）摇盘并收成馒头形，扦取茶样5.0g，采用0.5mm精度的直尺，测定各完整茶条的形长和形宽，精确到0.5mm。

B.2.3 芽叶占比

参照各等级品质要求的量化指标，对干茶和叶底（冲泡方法按照 GB/T 23776 进行）各茶条进行分类，并记录总茶条个数和满足指标的茶条个数，计算满足指标茶条个数比例。在重复条件下同一样品获得的测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 5%，取两次测定的算术平均值作为结果（保留小数点后 2 位）。

芽叶占比=满足指标要求的茶条个数/总茶条个数*100%

B.2.4 游离氨基酸总量

按GB/T 8314规定的方法测定。

B.2.5 茶多酚含量

按GB/T 8313规定的方法测定。

B.2.6 下沉比

称取西湖龙井茶样品3g置于内壁直径6.0±0.1cm，高14±1cm的柱形玻璃杯中，注入沸水至水柱高度12.0cm，计时2min后分别捞出杯中未下沉的茶芽叶及下沉的茶芽叶，计数，并计算未下沉茶芽叶数占茶芽叶总数的比例。

附录 C
（资料型附录）
参考图像

一、外形

图C.1 精品西湖龙井外形

图C.2　特级西湖龙井外形

图C.3　一级西湖龙井外形

图C.4　二级西湖龙井外形

二、汤色

图C.5 精品西湖龙井汤色

图C.6　特级西湖龙井汤色

图C.7　一级西湖龙井汤色

图C.8　二级西湖龙井汤色

三、叶底

图C.9　精品西湖龙井叶底

图C.10　特级西湖龙井叶底

图C.11　一级西湖龙井叶底

图C.12　二级西湖龙井叶底