《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准修订（征求意见稿）

编　制　说　明

安溪县茶业管理委员会

《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准修订起草组

二〇二四年一月

目　录

一、工作简况 1
（一）任务来源 1
（二）起草单位 1
（三）主要工作过程 1
（四）主要起草人 3
二、标准编制原则和标准主要修订内容论据 3
（一）标准编制原则 3
（二）标准修订技术路线、验证方法和主要修订内容及依据 3
1. 主要技术路线 3
2. 技术指标验证方法 4
3. 标准主要修订内容及依据 5
三、标准修订前后内容对比 13
四、采用国际标准和国外先进标准的程度 27
五、与现行法律、法规、标准关系 27
六、重大分歧意见的处理经过和依据 27
七、国家标准用为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议 27
八、贯彻国家标准的要求和措施建议 27
九、废止现行有关标准的建议 28
十、其他应予说明的事项 28
十一、标准贯彻执行 28

一、工作简况

（一） 任务来源

本标准的修订任务来自国家标准化管理委员会《关于下达的2022年第三批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》。项目名称：《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》（GB/T 19598），项目编号为：20221453-T-463（外文版项目编号为：W20222563），完成期限16个月。

（二） 起草单位

安溪县茶业管理委员会办公室、国家茶叶质量检验检测中心（福建）、安溪县市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学、中国标准化研究院农业食品所、全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国农业科学院茶叶研究所、浙江大学、中国科学院城市环境研究所、福建省农科院茶叶所、福建省产品质量检验研究院食品所、福建省安溪县云岭茶业有限公司、福建八马茶业有限公司、华祥苑茶业股份有限公司、日春股份公司、福建省安溪茶厂有限公司、安溪县桃源有机茶场有限公司、福建省安溪凤岩保健茶有限公司。

（三） 主要工作过程

国家标准计划《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》（GB/T 19598）于 2022 年 12 月 13 日正式下达。

该国家标准初次制订于 2004 年，原名为《原产地域产品 安溪铁观音》（GB 19598-2004），2006 年经过修订后变更为推荐性国家标准，名称更改为《地理标志产品 安溪铁观音》（GB/T 19598-2006），此次修订，根据国标委要求，名称更改为《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》。

安溪铁观音茶产业在 GB/T 19598-2006 《地理标志产品 安溪铁观音》国家标准的引领下，进入快速发展新阶段。标准发布实施至今 17 年，部分内容已不适应实际生产和市场销售需求，亟需修订，满足市场生产销售及政府监管需求，并同步制订英文版，跟上安溪铁观音茶叶的国际化脚步。因此，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会组织安溪县茶业管理委员会办公室联合国家茶叶质量检验检测中心（福建）、安溪县市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学、中国标准化研究院等单位和安溪县龙头企业组建了起草工作组。

2023 年 1 月-3 月，按照全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会《关于加快推进地理标志国家标准制修订项目进度的通知》，正式成立起草工作组，在前期申报工作基础上，查阅国内外相关标准、法律法规和文献资料，同时结合安溪铁观音地理标志产品的实际情况，对原标准内容进行了补充、修改、增加和完善，重点是针对关键性特征指标确定制订了研究方案。

2023 年 4 月-5 月，按照研究方案，参照国际乌龙茶标准 ISO 20716:2022《Oolong tea – Definition and basic requirements》（《乌龙茶-定义和基本要求》）的茶多酚、咖啡碱、粗纤维、水浸出物、儿茶素和茶氨酸的六项理化指标要求，完成了 2022 年 78 个首批代表性样品的验证试验，验证结果显示，安溪铁观音的茶多酚、咖啡碱和粗纤维结果与国际乌龙茶标准类同，而水浸出物、儿茶素和茶氨酸的含量尤显较高。同时对代表样进行感官品质检验，进一步修订完善安溪铁观音的感官品质要求。

2023 年 5 月 15 日，基于第一批代表样的检验结果，安溪县茶业管理委员会办公室在安溪县组织召开修订征求意见会，广泛邀请全国标准化和茶叶专家，对起草工作组提出的修订内容进行研讨，会议形成统一意见，与会专家也一致认为儿茶素、茶氨酸和水浸出物的较高含量是形成安溪铁观音茶汤醇厚鲜爽、香气浓郁持久等独特品质特征的重要体现因子，且代表样验证结果表明安溪铁观音的这三项指标明显高于国际乌龙茶标准的要求，一致同意起草小组提出的增加儿茶素、茶氨酸和水浸出物三项理化指标的修订意见。本次研讨会后，起草工作组根据与会专家的意见，形成了标准修订草案。

2023 年 5 月-11 月，按照项目研究计划，完成 2023 年春茶和秋茶代表样的感官品质和儿茶素、茶氨酸和水浸出物三项理化指标的检验，根据检验结果初步确定感官品质要求和理化指标值，进一步完善标准修订草案，并同步完成英文版翻译工作。

2023 年 12 月 21 日，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会组织在北京召开第二次标准修订征求意见会，邀请国家知识产权局知识产权

保护司地理标志与官方标志处、中国标准化研究院农业食品所、中国标准化协会、中国农业大学食品学院、北京市标准化研究院、北京市产品质量监督检验研究院、中国专利技术开发公司等单位的专家和部分起草小组成员参会，对标准修订草案展开了积极的讨论，形成统一意见。

2024 年 1 月，根据研讨会的意见和建议，起草工作组进一步完善标准内容，形成《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准征求意见稿，报送全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会向社会公开征求意见，同时下发所以安溪铁观音生产企业，相关检测机构，政府监管部门和行业内相关专家征求意见。

根据各单位返回的意见，起草组针对“征求意见稿”逐条进行对照并进行认真的修改，最终形成《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准送审稿。

（四） 主要起草人

标准主要起草人：张雪波、陈志明、林煅炼、张炳灿、廖如昭、林友双、肖逢加、钟尔佳、黄东方、杨文俪、张炳铃、孙威江、云振宇、杨秀芳、高水练、黄艳、许勇泉、石元值、屠幼英、杨小茹、陈常颂、戴明、叶乃兴、蒋芳市、陈加勇、林荣溪、林先滨、王启灿、洪嘉泉、汪健仁、胡永胜。负责收集相关标准并进行对比，开展关键技术参数研究，撰写标准的主要内容，组织并参与标准初稿的讨论，补充完善相关细节等。

二、标准编制原则和标准主要修订内容依据

（一） 标准编制原则

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》给出的规则，国家市场监督管理总局颁布的《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》而修订。充分考虑当前安溪铁观音产品的特定，结合此次验证的代表样检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性、前瞻性”的原则，保持了地理标志产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

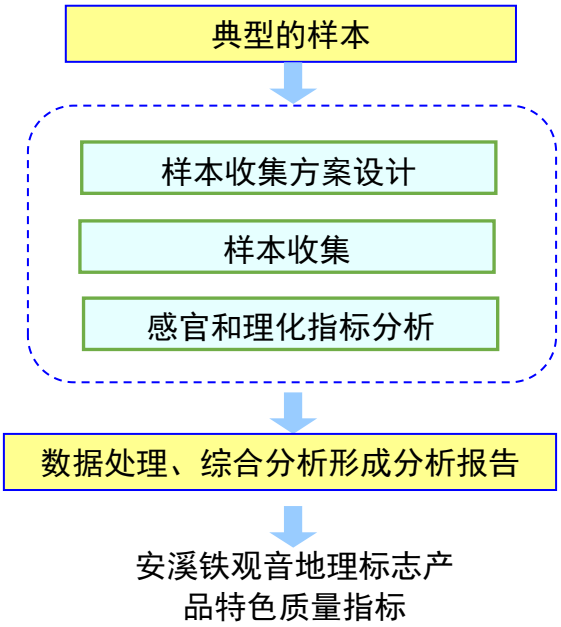
（二）标准修订的技术路线、验证方法和主要修订内容及依据

1. 主要技术路线

本标准的起草过程可略述为：收集资料→制订研究方案→感官和理化指标验

证→分析试验数据和收集到的数据→研讨修改→形成征求意见稿（含英文版）。

质量指标研究的技术路线为：以安溪铁观音典型样本为研究对象，采用感官评价结合品质化学分析方法的研究手段，对儿茶素、茶氨酸等形成茶叶品质的主要化合物进行分析，确定安溪铁观音的特色质量指标，如下图。



2. 技术指标验证方法

2.1 样品收集和制备

选取不同年份（2022 年和 2023 年）、不同季节（春季和秋季）、不同质量等级（清香型安溪铁观音特级～三级、浓香型安溪铁观音特级～四级、陈香型安溪铁观音特级～三级）、不同规模企业（六家安溪县地理标志获证企业及其他代表性企业）的安溪铁观音产品进行感官品质和主要质量指标分析，共计采样 283，部分样本经粉碎后进行品质化学成分分析，部分样本进行感官品质检验。所有样本均在-18℃以下低温保存。

2.2 样品分析方法

2.2.1 感官品质分析

起草小组成立感官审评小组，按照国家标准 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》、GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》对收集到的代表样进行感官品质检验，结合当前产品感官品质特征对原标准指标进行修订。

2.2.2 理化质量指标分析

按照国家标准检验方法 GB/T 8305-2013《茶 水浸出物测定》、GB/T 8310-2013 《茶 粗纤维测定》、GB/T 8312-2013 《茶 咖啡碱测定》、GB/T 8313-2018《茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法》和 GB/T 23193-2017《茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法》对收集的代表样进行水浸出物、儿茶素和茶氨酸品质化学成分进行检验分析，拟定安溪铁观音特征性质量指标。

3. 标准主要修订内容及依据

本标准的修订是基于 GB/T 19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》的基础上，结合当前实施的相关国家标准和行业产品的特点进行修订。部分修订项是根据机构改革、标准更新、生产许可最新要求等进行调整和完善。重点是增加陈香型产品类别和加工工艺、完善清香型和浓香型安溪铁观音产品的感官品质指标和加工工艺、适当增加理化指标要求，具体如下：

3.1 增加引言

增加引言，介绍安溪铁观音优异品质特征、发展历程、品牌价值和历史文化价值，有利于加强安溪铁观音宣传，提升安溪铁观音在海内外的影响力。

3.2 完善安溪铁观音的定义，增加安溪铁观音产品类别

将原标准定义中的“其成品茶分为清香型和浓香型”删除，增加安溪铁观音产品类别，单独列第 5 条款“产品分类”。

3.3 增加陈香型安溪铁观音产品类别

陈香型安溪铁观音是指以适制陈香安溪铁观音毛茶为原料，经过拣梗、筛分、拼配、烘足干、贮存五年及以上等独特工艺制成的具有陈香品质特征的安溪铁观音产品。陈香型安溪铁观音是历史上一直在饮用和交易的产品，是安溪铁观音大宗商品。目前产品主要执行国家标准 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》及部分企业标准。本次修订，将该类产品纳入地理标志产品标准，以完善安溪铁观音标准体系，满足生产和销售市场需求，保护安溪铁观音茶产业良性发展。

3.4 增加安溪铁观音音韵的定义

有助于标准使用者理解和感受安溪铁观音独特的“音韵”品质特征。

3.5 更新年平均气温、年日照和年平均相对湿度

根据安溪县气象部门近十年的气候特征记录作相应修改。

3.6 增加铁观音茶树品种要求

品种是安溪铁观音质量要求的根本保证，依据国家级品种库的要求制订。

3.7 完善初制工艺、清香型和浓香型安溪铁观音的精制加工工艺，增加陈香型安溪铁观音的精制加工工艺

（1）完善初制加工工艺

安溪铁观音属闽南乌龙茶，相对于闽北和广东乌龙茶，有一道特殊的加工工序“包揉”，且反复进行，这是形成安溪铁观音条索紧结的关键工序，且对品质形成有关键作用。原标准仅用“揉捻”不够完整准确，本次修订，增加“初烘—初包揉—复烘—复包揉”四道工序，增加部分独特、重要的工艺要点，更符合实际加工工艺，以保持地理标志产品特色，且增强标准的可操作性。修订后的初制加工工艺为：茶青—萎凋（晒青）—晾青—摇青—杀青—揉捻—初烘—初包揉—复烘—复包揉—烘干—毛茶。毛茶应具有安溪铁观音特有的“音韵”等感官品质特征，可适制不同产品类别安溪铁观音。

工艺要点：

萎凋（晒青）：可采用自然萎凋、日光萎凋和热风萎凋，目的是利用光能或风能使鲜叶适度失水，叶面失去光泽，叶色转暗绿色，顶叶稍下垂，梗弯而不断，手捏有弹性，微带青味，为做青创造良好条件。自然萎凋时间 3h～6h，失水率 10%～15%；日光萎凋时间 15min～60min，失水率 10%～15%；热风萎凋，叶面温度不超过 30℃，时间 1h～2h，失水率 10%～25%。

晾青：萎凋结束后，要及时均匀摊开散热，减缓失水速度，俗称凉青，凉青时间 0.5h～1.0h，至失水率 1%～2%，再进行摇青。摇青后茶青需摊青静置进行晾青，使梗叶水分重新分布（俗称走水），促进茶梗中内含物向叶片转移，并进行一系列的生物化学反应，逐步发酵。

摇青：利用机械力擦破茶青细胞，促进茶梗中水分和内含物进一步转移，加速酶促氧化作用，促进内含物转化。反复进行 3 次～5 次，每次摇完后需进行晾青 1h～3h，根据气候、季节、嫩度及产品不同风格灵活掌握，历时 10h～16h。晾青和摇青统称做青。

杀青：做青适度后，通过适度高温，及时快速钝化酶的活性，终止酶促氧化。杀青温度 260℃～300℃，杀青后减重率 30%～40%。

揉捻：采取“热揉、少量、逐渐加压、快速、短时”的原则，时间 2min～3min，初步使杀青叶卷曲成条，卷曲率 90%以上。

初烘：掌握“适当高温、薄摊快速”的原则，温度 90℃～120℃，历时 10min～12min，使揉捻叶散失一部分水分，至茶叶不粘手，约 6 成干时下烘进行包揉。

初包揉：进一步破坏细胞壁，促进非酶促氧化反应，并初步塑形。需反复进行 3 次～5 次，包揉过程中多次解块、翻动、过筛，以免闷热变黄。

复烘：更进一步散发水分，使初包揉挤出的茶汁附着在茶叶表面，巩固初步塑形。温度 80℃～85℃，烘至茶条有刺手感，约 7 成干时下烘，时间 10min～15min。

复包揉：继续非酶促氧化反应，并最终定形。需反复进行 3 次～5 次，包揉过程中多次解块、翻动、过筛，以免闷热变黄。

烘干：采用“低温慢烘”，去掉多余水分，进一步形成茶叶色香味特征，温度 60℃～90℃，烘至茶梗手折即断，含水率低于 7%。

（2）完善清香型和浓香型安溪铁观音精制加工工艺

基于 GB/T 19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》的加工工艺，删除“投放”，“投放”是一种动作，不适合作为一道工序。修订后的清香型安溪铁观音精制加工工艺为：毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—（文火）烘干—包装—成品茶。修订后的浓香型产品精制工艺为：毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘焙—摊凉—匀堆—包装—成品茶。并对工艺要点进行规定，以保持地理标志产品特色。

工艺要点：

（文火）烘干：根据不同区域、不同产品风格，采用“低温慢烘”，温度 60℃～90℃。

烘焙：可采用炭焙和电焙，目的是降低含水率、祛除杂气、提香和促进内含物适当转化，形成浓香型安溪铁观音的品质特征。烘焙应参考原料茶叶的性状（季节、品种、级别、产地、嫩度、发酵程度）进行。烘焙温度 90℃-150℃。

（3）增加陈香型安溪铁观音精制加工工艺

参照国家标准 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》和实际的加工工艺，对陈香型安溪铁观音产品的精制工艺进行规定：毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘足干—摊凉—匀堆—贮存（五年及以上）—包装—成品茶。并对工艺要点进行规定，以保持地理标志产品特色。

工艺要点：

贮存：陈香型铁观音在贮存前一定要烘足干，含水率控制在 6%以内，并按

GB/T 30375 的规定贮存五年及以上。

3.8 完善清香型和浓香型安溪铁观音的感官品质指标要求，增加陈香型安溪铁观音的感官指标要求

近二十年随着茶叶生产加工设备机械化和智能化水平提升，加工技术的进步，以及市场需求的变化，安溪铁观音品质特征有一定的发展变化，结合当前生产实际和收集的典型样品审评结果，对安溪铁观音感官品质指标进行修订和完善。

（1）完善清香型和浓香型安溪铁观音的感官指标，以更好体现安溪铁观音地理标志产品的品质特征，级别间品质差异表述更加准确。清香型和浓香型安溪铁观音的外形、汤色和叶底的图片及感官指标要求见图 1、表 1、图 2 和表 2。

图 1 清香型安溪铁观音外形、汤色和叶底

表 1 清香型安溪铁观音感官指标

项目		级别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	肥壮、紧结	壮实、紧结	卷曲、较紧结	卷曲、尚紧结
	色泽	油润、砂绿明显	较油润、砂绿较明显	尚油润、砂绿尚明显	乌绿、稍带黄
	整碎	匀整	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净、稍有细嫩梗	尚净、稍有细嫩梗
内质	香气	高香	清高、持久	清香	清纯
	滋味	鲜醇甘爽、音韵明显	较鲜醇甘爽、音韵较明显	尚鲜醇爽口、音韵尚明显	醇和回甘、稍有音韵
	汤色	金黄、清澈	金黄、清澈	金黄、尚清澈	金黄
	叶底	肥厚软亮、匀整、余香高长	软亮、较匀整、余香较长	较软亮、较匀整、有余香	稍软亮、尚匀整、稍有余香

图 2 浓香型安溪铁观音外形、汤色和叶底

表 2 浓香型安溪铁观音感官指标

项目		级别				
		特级	一级	二级	三级	四级
外形	条索	肥壮、紧结	较肥壮、紧结	稍肥壮、较紧结	卷曲、尚紧结	稍卷曲、略粗松
	色泽	乌润或乌润有砂绿	乌润	较乌润	乌褐、稍带褐红点	乌褐，带褐红色
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍匀整	欠匀整
	净度	洁净	洁净	尚洁净、稍有细嫩梗	稍净、有细嫩梗	欠净、有梗片
内质	香气	浓郁、持久	清高、持久	尚清高	清纯平正	尚平正
	滋味	醇厚、甘爽、音韵明显	醇厚、较甘爽、音韵较明显	醇和、尚甘爽、音韵稍明	醇和、稍有音韵	尚平和
	汤色	金黄或深金黄、清澈	深金黄、清澈	橙黄或深黄	深橙黄	橙红
	叶底	肥厚、软亮、匀整、红边明、有余香	较软亮、匀整、有红边、稍有余香	稍软亮、尚匀整	稍匀整、带褐红色	欠匀整、有粗叶及褐红叶

（2）增加陈香型安溪铁观音的感官品质指标。参照国家标准 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》的指标要求，根据收集的典型样品的审评结果和安溪县地理标志范围的生产实际进行制订，陈香型安溪铁观音的外形、汤色和叶底的图片及感官指标要求具体见图 3 和表 3：

图 3 陈香型安溪铁观音外形、汤色和叶底

表 3 陈香型安溪铁观音感官指标

项目	级别

		特级	一级	二级	三级
外形	条索	紧结	较紧结	尚紧结	稍紧结
	色泽	乌褐润	较乌褐	尚乌褐	稍乌褐
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整	稍匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净	稍洁净
内质	香气	陈香浓郁	陈香明显	陈香较明显	有陈香
	滋味	醇和回甘，有音韵	醇和	尚醇和	平和
	汤色	橙黄或橙红，清澈	橙红，清澈	橙红，尚清澈	橙红
	叶底	乌褐，柔软，匀整	较乌褐，柔软，较匀整	稍乌褐，稍匀整	稍乌褐，欠匀整

3.9 更改理化指标

（1）更改水分和碎茶指标要求

参照国家标准 GB/T 30357.1-2013 《乌龙茶 第 1 部分：基本要求》和 GB/T 30357.2-2013 《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》要求，结合近十年检测数据及茶叶企业的反馈意见，将安溪铁观音的水分和碎茶指标从≤7.5%和≤16%，调整为≤7.0%和≤15.0%。

（2）增加水浸出物、儿茶素和茶氨酸的理化指标要求

茶叶中的茶多酚（包括儿茶素）、咖啡碱、氨基酸（包括茶氨酸）、可溶性糖、果胶、芳香物质等，都是茶汤的主要呈色、呈香和呈味物质。参照 ISO 20716:2022《Oolong tea – Definition and basic requirements》（《乌龙茶-定义和基本要求》）的指标要求，本次修订，第一批征集的 78 批次的典型样品，共进行了茶多酚、咖啡碱、粗纤维、儿茶素、茶氨酸和水浸出物六项理化指标验证，其中，安溪铁观音茶叶中的茶多酚、咖啡碱和粗纤维含量结果与国际乌龙茶标准类同，而水浸出物、儿茶素和茶氨酸的含量尤显较高，详见表 4。基于表 4 检验结果，标准起草承担单位于 2023 年 5 月在安溪召开征求意见会，广泛邀请标准化和茶叶专家，通过研讨，会议形成统一意见，在本次修订中增加儿茶素、茶氨酸和水浸出物三项理化指标，以体现安溪铁观音的独特品质特征，并按计划对后续收集的样品进一步分析验证，确定指标值。

表 4 2022 年 78 个代表性样品的理化指标检验结果

产品	验证结果

类别	水浸出物 (%)	粗纤维 (%)	茶多酚 (%)	儿茶素 (%)	茶氨酸 (g/kg)	咖啡碱 (%)
国际标准	≥32	≤16.5	≥10.0	≥3.0	≥1.0	≥1.0
清香型	35.5～41.6	9.84～13.88	12.5～16.5	10.16～13.89	2.6～8.1	1.0～2.4
浓香型	38.4～42.2	10.77～13.62	12.0～15.5	7.17～12.37	1.0～2.9	1.0～2.4
陈香型	34.7～41.2	11.89～15.32	10.2～14.0	3.51～11.03	0.7～3.7	1.0～2.4

基于全部征集的 283 批次代表样的检验结果（详见表 5、表 6 和表 7）：

水浸出物含量的高低反映了茶叶中可溶性物质的多少，在一定程度上反映茶叶品质的优劣。安溪铁观音的水浸出物含量明显高于国际和国家标准指标要求，本次修订，清香型和浓香型安溪铁观音水浸出物的指标要求为≥34.0%，陈香型安溪铁观音水浸出物的指标要求为≥32.0%；

儿茶素是茶汤滋味醇厚的重要物质基础，清香型和浓香型安溪铁观音的儿茶素含量明显高于国际乌龙茶标准指标要求，本次修订，清香型和浓香型安溪铁观音儿茶素的指标要求为≥5.0%；

茶氨酸是茶汤滋味鲜爽的重要品质化学成分。清香型安溪铁观音的茶氨酸含量显著高于国际乌龙茶标准指标要求，本次修订，清香型安溪铁观音茶氨酸的指标要求为≥2.0g/kg；

118 批次的浓香型安溪铁观音代表样的验证结果显示，浓香型安溪铁观音的茶氨酸含量不够稳定，不确定性较大，本次修订，暂不作指标要求；“贮存”加工工艺对陈香型安溪铁观音的儿茶素和茶氨酸含量有较大影响，而且随着年份的增加，儿茶素和茶氨酸的含量不断减少，本次修订，陈香型安溪铁观音的儿茶素和茶氨酸暂不作指标要求。

表 5 水浸出物含量分析结果

检测指标	水浸出物		
产品类别	清香型	浓香型	陈香型
样品数	103 个	118 个	62 个
含量区间	35.5%～44.7%	37.0%～42.9%	34.7%～43.4%
平均值±标准差	39.3%±1.6%	39.4%±1.1%	38.6%±1.5%

表 6 儿茶素含量分析结果

检测指标	儿茶素		
产品类别	清香型	浓香型	陈香型
样品数	103 个	118 个	62 个
含量区间	7.40%～15.44%	5.01%～12.50%	3.48%～11.05%
平均值±标准差	11.30%±1.48%	9.30%±1.78%	7.50%±2.09%

表 7 茶氨酸含量分析结果

检测指标	茶氨酸		
产品类别	清香型	浓香型	陈香型
样品数	103 个	118 个	62 个
含量区间	2.0 g/kg ～15.9 g/kg	0.5 g/kg～4.0 g/kg	0.3 g/kg～3.9g/kg
平均值±标准差	4.9g/kg±2.1g/kg	1.5g/kg±0.7 g/kg	1.5 g/kg±0.9 g/kg

修订后的安溪铁观音的理化指标要求见表 8。

表 8 安溪铁观音理化指标

项目		指标		
		清香型	浓香型	陈香型
水分/%	≤	7.0		
碎茶/%	≤	15.0		
粉末/%	≤	1.3		
总灰分/%	≤	6.5		
水浸出物/%	≥	34.0	34.0	32.0
儿茶素/%	≥	5.0	5.0	/
茶氨酸/(g/kg)	≥	2.0	/	/

3.10 略去污染物和农药最大残留限量指标

本标准修订时该产品的食品安全指标均与最新的食品安全国家标准保持协调一致。

3.11 更改了检验方法

感官品质检验执行国家标准，水分和总灰分按强制性国家标准规定检测，由于新增了水浸出物、儿茶素和茶氨酸的指标要求，相应增加了其检验方法。

3.12 更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则

出厂检验项目执行《茶叶生产许可证审查细则》要求，并根据当前市场监管要求，删除每年二次型式检验要求。判定规则中删除了污染物和农药最大残留限

量不符合时的判定。

3.13 更新了包装和贮存要求

包装和贮存要求均执行最新国家标准要求。

3.14 更改附录 A、附录 B 和附录 C 为规范性附录

地理标志保护范围、栽培技术和采摘技术更改为规范性附录，更好地引导产业，确保安溪铁观音地理标志产品独特的品质特征。

3.15 增加资料性附录 D

有助于标准使用者更好理解安溪铁观音独特的产品品质特征。

三、标准修订前后内容对比

——增加了引言

——略去强制性标准，其它标准按最新执行标准进行的更新（见 2，2006 版 2）

——完善了安溪铁观音的定义（见 4.1，2006 版 4.1）

——增加了安溪铁观音音韵名词解释（见 4.2）

——增加了安溪铁观音产品分类，增加了陈香型安溪铁观音产品类别（见 5）

——更新了气候特征和降水（见 6.1.2 和 6.1.3，2006 版 5.1.2 和 5.1.3）

——增加了铁观音品种要求（见 6.2）

——完善了初制工艺（见 6.4.1，2006 版 5.4.1）

——完善了清香型产品和浓香型产品精制工艺(见 6.4.2.1 和 6.4.2.2,2006 版 5.4.2.1 和 5.4.2.2)；

——增加了陈香型产品精制工艺（见 6.4.2.3）

——略去了制作环境（见 2006 版 5.4.3）

——更改了感官品质通用要求的表述（见 6.6.1.1,2006 版 5.5.1.1）

——完善了清香型铁观音、浓香型铁观音感官指标（见 6.6.1.2 和 6.6.1.3,2006 版 5.5.1.2 和 5.5.1.3）

——增加了陈香型安溪铁观音感官指标要求（见 6.6.1.4）

——更改和增加了安溪铁观音理化指标要求（见 6.6.2,2006 版 5.5.2）

——略去了污染物和农药残留最大限量指标（见 2006 版 5.5.3 和 5.5.4）

——更改了“净含量允许短缺量”为“净含量”（见 6.6.3 和 2006 版 5.5.5）

——更改了感官品质、理化指标检验方法，删除污染物和农药最大残留限量指标检验方法（见 7，2006 版 6）

——更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则（见 8.2 和 8.3,2006 版 7.2 和 7.3）

——更新了标志要求（见 9.1,2006 版 8.1）

——更新了包装和贮存要求（见 10.1 和 10.3，2006 版 9.1 和 9.3）

——更改了附录 A，并将附录 A 更改为规范性附录（见附录 A，2006 版附录 A）

——更改了附录 B，并将附录 B 更改为规范性附录（见附录 B，2006 版附录 B）

——更改了附录 C，并将附录 C 更改为规范性附录（见附录 C，2006 版附录 C）

——增加了附录 D，附录 D 为资料性附录

具体修订内容见表 9。

表 9 《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》(GB/T 19598) 新旧标准条款对照表

2006 版		修订版	
原序号及标题	原标准内容	现序号及标题	现标准内容
1	本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的安溪铁观音。	1	本标准适用于地理标志产品安溪铁观音的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品安溪铁观音的产权保护和管理。
2	下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。 GB/T 191 包装储运图示标志 GB 2762 食品中污染物限量 GB 2763 食品中农药最大残留限量 GB 4285 农药安全使用标准 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 8304 茶 水分测定 GB/T 8306 茶 总灰分测定 GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定 GB/T 8321.1 农药合理使用准则（一） GB/T 8321.2 农药合理使用准则（二） GB/T 8321.3 农药合理使用准则（三）	2	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 14487 茶叶感官审评术语 GB/T 191 包装储运图示标志 GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法 GB/T 23776 茶叶感官审评方法 GB/T 30375 茶叶贮存 GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则 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/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 8321.4 农药合理使用准则（四） GB/T 8321.5 农药合理使用准则（五） GB/T 8321.6 农药合理使用准则（六） GB 11767 茶树种苗 GB/T 14487 茶叶感官审评术语 GB 14881 食品企业通用卫生规范 NY/T 787 茶叶感官审评通用方法 SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]75 号令）		GH/T 1070 茶叶包装通则 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]70 号令） 《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第 354 号）
3	安溪铁观音地理标志产品的保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的安溪铁观音。	**3**	安溪铁观音地理标志产品的保护范围限于国家知识产权行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》发布的批准公告中的产地范围，即现福建省安溪县管辖的行政区域内，见附录 A。
4.1	在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，选用铁观音茶树品种进行扦插繁育、栽培和采摘，按照独特的传统加工工艺制作而成，具有铁观音品质特征的乌龙茶。其成品茶分为清香型与浓香型。	**4.1**	在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，选用铁观音茶树品种进行扦插繁育、栽培和采摘，按照独特的传统加工工艺制作而成，具有铁观音品质特征的乌龙茶。
无	无	**4.2**	4.2 安溪铁观音音韵 Anxi tieguanyin Yin flavor 音韵是铁观音所特有的品种香和滋味的综合体现。安溪铁观音音韵是铁观音茶树在安溪县得天独厚的生长环境下，采用科学的栽培方法和独特的传统加工工艺，综合形成独特的品质特征，表现为香气优雅、馥郁、持久，滋味醇爽，汤中带花香，回甘明显，齿颊留香。

无	无	**5**	5 产品分类 按照安溪铁观音加工工艺不同分为：清香型安溪铁观音、浓香型安溪铁观音和陈香型安溪铁观音。
5.1.2	……“年平均气温 16℃～21℃，年日照 1850h～2000h。”……	**6.1.2**	……“年平均气温 18℃～22℃，年日照 1730h～1993h。”……
5.1.3	……“年平均相对湿度 80%左右。”……	**6.1.3**	……“年平均相对湿度 76%左右。”……
无	无	**6.2**	6.2 铁观音茶树品种
5.4.1	5.4.1 初制工艺 茶青→晒青→凉青→摇青→杀青→揉捻→烘干→毛茶。 毛茶应具有安溪铁观音特有的“音韵”等感官品质特征。用其制成的安溪铁观音产品应符合 5.5 的要求。	**6.5.1**	6.5.1 初制工艺 茶青—萎凋（晒青）—晾青—摇青—杀青—揉捻—初烘—初包揉—复烘—复包揉—烘干—毛茶 毛茶应具有安溪铁观音特有的“音韵”等感官品质特征，可适制不同产品类别安溪铁观音。 工艺要点： 萎凋（晒青）：可采用自然萎凋、日光萎凋和热风萎凋，目的是利用光能或风能使鲜叶适度失水，叶面失去光泽，叶色转暗绿色，顶叶稍下垂，梗弯而不断，手捏有弹性，微带青味，为做青创造良好条件。自然萎凋时间 3h～6h，失水率 10%～15%；日光萎凋时间 15min～60min，失水率 10%～15%；热风萎凋，叶面温度不超过 30℃，时间 1h～2h，失水率 10%～25%。 晾青：萎凋结束后，要及时均匀摊开散热，减缓失水速度，俗称凉青，凉青时间 0.5h～1.0h，至失水率 1%～2%，再进行摇青。摇青后茶青需摊青静置进行

			晾青，使梗叶水分重新分布（俗称走水），促进茶梗中内含物向叶片转移，并进行一系列的生物化学反应，逐步发酵。 摇青：利用机械力擦破茶青细胞，促进茶梗中水分和内含物进一步转移，加速酶促氧化作用，促进内含物转化。反复进行 3 次～5 次，每次摇完后需进行晾青 1h～3h，根据气候、季节、嫩度及产品不同风格灵活掌握，历时 10h～16h。晾青和摇青统称做青。 杀青：做青适度后，通过适度高温，及时快速钝化酶的活性，终止酶促氧化。杀青温度 260℃～300℃，杀青后减重率 30%～40%。 揉捻：采取“热揉、少量、逐渐加压、快速、短时”的原则，时间 2min～3min，初步使杀青叶卷曲成条，卷曲率 90%以上。 初烘：掌握“适当高温、薄摊快速”的原则，温度 90℃～120℃，历时 10min～12min，使揉捻叶散失一部分水分，至茶叶不粘手，约 6 成干时下烘进行包揉。 初包揉：进一步破坏细胞壁，促进非酶促氧化反应，并初步塑形。需反复进行 3 次～5 次，包揉过程中多次解块、翻动、过筛，以免闷热变黄。 复烘：更进一步散发水分，使初包揉挤出的茶汁附着在茶叶表面，巩固初步塑形。温度 80℃～85℃，烘至茶条有刺手感，约 7 成干时下烘，时间 10min～15min。 复包揉：继续非酶促氧化反应，并最终定形。需

			反复进行 3 次～5 次，包揉过程中多次解块、翻动、过筛，以免闷热变黄。 烘干：采用“低温慢烘”，去掉多余水分，进一步形成茶叶色香味特征，温度 60℃～90℃，烘至茶梗手折即断，含水率低于 7%。
5.4.2.1	5.4.2.1　清香型产品精制工艺 毛茶→验收→归堆→投放→筛分→风选→拣剔、拣杂→号茶拼配→匀堆→**（文火烘干）**→包装→成品茶。	**6.5.2.1**	6.5.2.1　清香型产品精制工艺 毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—（文火）烘干—包装—成品茶。 工艺要点： （文火）烘干：根据不同区域、不同产品风格，采用“低温慢烘”，温度 60℃～90℃。
5.4.2.2	5.4.2.2　浓香型产品精制工艺 毛茶→验收→归堆→投放→筛分→风选→拣剔→号茶拼配→烘焙→摊凉→匀堆→拣杂→包装→成品茶。	**6.5.2.2**	6.5.2.2　浓香型产品精制工艺 毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘焙—摊凉—匀堆—包装—成品茶。 工艺要点： 烘焙：可采用炭焙和电焙，目的是降低含水率、祛除杂气、提香和促进内含物适当转化，形成浓香型安溪铁观音的品质特征。烘焙应参考原料茶叶的性状（季节、品种、级别、产地、嫩度、发酵程度）进行。烘焙温度 90℃～150℃。

<table>
<tr><td>无</td><td>无</td><td></td><td>5.4.2.3　陈香型产品精制工艺
毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘足干—摊凉—匀堆—贮存五年及以上—包装—成品茶。
工艺要点：
陈香型铁观音在贮存前一定要烘足干，并按 GB/T 30375 的规定贮存五年及以上。</td></tr>
<tr><td>5.5.1.1</td><td>产品应品质正常，无异味，无霉变，无劣变；应洁净，不着色，不添加任何添加剂，不得夹杂非茶类物质。</td><td>6.6.1.1</td><td>产品应品质正常，无异味，无霉变，无劣变；应洁净，不得夹杂非茶类物质。</td></tr>
<tr><td>5.5.1.2</td><td>清香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表 1 的要求。
表 1 清香型安溪铁观音感官指标
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">项目</th><th colspan="4">级别</th></tr>
<tr><th>特级</th><th>一级</th><th>二级</th><th>三级</th></tr>
<tr><td rowspan="4">外形</td><td>条索</td><td>肥壮、圆结、重实</td><td>壮实、紧结</td><td>卷曲、结实</td><td>卷曲、尚结实</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>翠绿润、砂绿明显</td><td>绿油润、砂绿明</td><td>绿油润、有砂绿</td><td>乌绿、稍带黄</td></tr>
<tr><td>整碎</td><td>匀整</td><td>匀整</td><td>尚匀整</td><td>尚匀整</td></tr>
<tr><td>净度</td><td>洁净</td><td>净</td><td>尚净、稍有细嫩梗</td><td>尚净、稍有细嫩梗</td></tr>
<tr><td rowspan="2">内质</td><td>香气</td><td>高香</td><td>清香、持久</td><td>清香</td><td>清纯</td></tr>
<tr><td>滋</td><td>鲜醇高爽、</td><td>清醇甘鲜、</td><td>尚鲜醇爽</td><td>醇和回甘、音</td></tr>
</table></td><td>6.6.1.2</td><td>清香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级和三级，各级感官指标应符合表 1 的要求。
表 1 清香型安溪铁观音感官指标
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">项目</th><th colspan="4">级别</th></tr>
<tr><th>特级</th><th>一级</th><th>二级</th><th>三级</th></tr>
<tr><td rowspan="4">外形</td><td>条索</td><td>肥壮、紧结</td><td>壮实、紧结</td><td>卷曲、较紧结</td><td>卷曲、尚紧结</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>油润、砂绿明显</td><td>较油润、砂绿较明显</td><td>尚油润、砂绿尚明显</td><td>乌绿、稍带黄</td></tr>
<tr><td>整碎</td><td>匀整</td><td>匀整</td><td>较匀整</td><td>尚匀整</td></tr>
<tr><td>净度</td><td>洁净</td><td>较洁净</td><td>尚洁净、稍有细嫩梗</td><td>尚净、稍有细嫩梗</td></tr>
<tr><td rowspan="2">内质</td><td>香气</td><td>高香</td><td>清高、持久</td><td>清香</td><td>清纯</td></tr>
<tr><td>滋</td><td>鲜醇甘爽、</td><td>较鲜醇甘</td><td>尚鲜醇爽口、</td><td>醇和回甘、稍</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td>味</td><td>音韵明显</td><td>音韵明显</td><td>口、音韵尚明</td><td>韵稍轻</td></tr>
<tr><td></td><td>汤色</td><td>金黄、明亮</td><td>金黄、明亮</td><td>金黄</td><td>金黄</td></tr>
<tr><td></td><td>叶底</td><td>肥厚软亮、匀整、余香高长</td><td>软亮、尚匀整、有余香</td><td>尚软亮、尚匀整、稍有余香</td><td>稍软亮、尚匀整、稍有余香</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td>味</td><td>音韵明显</td><td>爽、音韵较明显</td><td>音韵尚明显</td><td>有音韵</td></tr>
<tr><td></td><td>汤色</td><td>金黄、清澈</td><td>金黄、清澈</td><td>金黄、尚清澈</td><td>金黄</td></tr>
<tr><td></td><td>叶底</td><td>肥厚软亮、匀整、余香高长</td><td>软亮、较匀整、余香较长</td><td>较软亮、较匀整、有余香</td><td>稍软亮、尚匀整、稍有余香</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>5.5.1.3</td>
<td>
浓香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级、四级，各级感官指标应符合表 2 的要求。
表 2 浓香型安溪铁观音感官指标
<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">项目</td><td colspan="5">级别</td></tr>
<tr><td>特级</td><td>一级</td><td>二级</td><td>三级</td><td>四级</td></tr>
<tr><td rowspan="4">外形</td><td>条索</td><td>肥壮、圆结、重实</td><td>较肥壮、结实</td><td>稍肥壮、略结实</td><td>卷曲、尚结实</td><td>稍卷曲、略粗松</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>翠绿、乌润、砂绿明</td><td>乌润、砂绿较明</td><td>乌绿、有砂绿</td><td>乌绿、稍带褐红点</td><td>暗绿，带褐红色</td></tr>
<tr><td>整碎</td><td>匀整</td><td>匀整</td><td>尚匀整</td><td>稍整齐</td><td>欠匀整</td></tr>
<tr><td>净度</td><td>洁净</td><td>净</td><td>尚净、稍有嫩幼梗</td><td>稍净、有嫩幼梗</td><td>欠净、有梗片</td></tr>
<tr><td rowspan="2">内质</td><td>香气</td><td>浓郁、持久</td><td>清高、持久</td><td>尚清高</td><td>清纯平正</td><td>平淡、稍粗飘</td></tr>
<tr><td>滋</td><td>醇厚鲜爽</td><td>醇厚、尚</td><td>醇和鲜</td><td>醇和、音</td><td>稍粗味</td></tr>
</table>
</td>
<td>6.6.1.3</td>
<td>
浓香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级和四级，各级感官指标应符合表 2 的要求。
表 2 浓香型安溪铁观音感官指标
<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">项目</td><td colspan="5">级别</td></tr>
<tr><td>特级</td><td>一级</td><td>二级</td><td>三级</td><td>四级</td></tr>
<tr><td rowspan="4">外形</td><td>条索</td><td>肥壮、紧结</td><td>较肥壮、紧结</td><td>稍肥壮、较紧结</td><td>卷曲、尚紧结</td><td>稍卷曲、略粗松</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>乌润或乌润有砂绿</td><td>乌润</td><td>较乌润</td><td>乌褐、稍带褐红点</td><td>乌褐，带褐红色</td></tr>
<tr><td>整碎</td><td>匀整</td><td>匀整</td><td>尚匀整</td><td>稍匀整</td><td>欠匀整</td></tr>
<tr><td>净度</td><td>洁净</td><td>洁净</td><td>尚洁净、稍有细嫩梗</td><td>稍净、有细嫩梗</td><td>欠净、有梗片</td></tr>
<tr><td rowspan="2">内质</td><td>香气</td><td>浓郁、持久</td><td>清高、持久</td><td>尚清高</td><td>清纯平正</td><td>尚平正</td></tr>
<tr><td>滋味</td><td>醇厚、甘爽、音韵明显</td><td>醇厚、较甘爽、音韵较明显</td><td>醇和、尚甘爽、音韵稍明</td><td>醇和、稍有音韵</td><td>尚平和</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

			味	回甘、音韵明显	鲜爽、音韵明	爽、音韵稍明	韵轻微				汤色	金黄或深金黄、清澈	深金黄、清澈	橙黄或深黄	深橙黄	橙红
			汤色	金黄、清澈	深金黄、清澈	橙黄、深黄	深橙黄、清黄	橙红、清红			叶底	肥厚、软亮、匀整、红边明、有余香	较软亮、匀整、有红边、稍有余香	稍软亮、尚匀整	稍匀整、带褐红色	欠匀整、有粗叶及褐红叶
			叶底	肥厚、软亮匀整、红边明、有余香	尚软亮、匀整、有红边、稍有余香	稍软亮、略匀整	稍匀整、带褐红色	欠匀整、有粗叶及褐红叶								

<table>
<tr>
<td>无</td>
<td>无</td>
<td>6.6.1.4</td>
<td>
陈香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级和三级，各级感官指标应符合表 3 的要求。

表 3 陈香型安溪铁观音感官指标
<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">项目</td><td colspan="4">级别</td></tr>
<tr><td>特级</td><td>一级</td><td>二级</td><td>三级</td></tr>
<tr><td rowspan="4">外形</td><td>条索</td><td>紧结</td><td>较紧结</td><td>尚紧结</td><td>稍紧结</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>乌褐润</td><td>较乌褐</td><td>尚乌褐</td><td>稍乌褐</td></tr>
<tr><td>整碎</td><td>匀整</td><td>较匀整</td><td>尚匀整</td><td>稍匀整</td></tr>
<tr><td>净度</td><td>洁净</td><td>较洁净</td><td>尚洁净</td><td>稍洁净</td></tr>
<tr><td rowspan="4">内质</td><td>香气</td><td>陈香浓郁</td><td>陈香明显</td><td>陈香较明显</td><td>有陈香</td></tr>
<tr><td>滋味</td><td>醇和回甘，有音韵</td><td>醇和</td><td>尚醇和</td><td>平和</td></tr>
<tr><td>汤色</td><td>橙黄或橙红，清澈</td><td>橙红，清澈</td><td>橙红，尚清澈</td><td>橙红</td></tr>
<tr><td>叶底</td><td>乌褐，柔软，匀整</td><td>较乌褐，柔软，较匀整</td><td>稍乌褐，稍匀整</td><td>稍乌褐，欠匀整</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>5.5.2</td>
<td>理化指标应符合表 4 规定。
表 4 安溪铁观音理化指标 %
<table>
<tr><td>项目</td><td>水分
≤</td><td>碎茶
≤</td><td>粉末
≤</td><td>总灰分
≤</td></tr>
<tr><td>指标</td><td>7.5</td><td>16</td><td>1.3</td><td>6.5</td></tr>
</table>
</td>
<td>6.6.2</td>
<td>理化指标应符合表 4 规定。
表 4 安溪铁观音理化指标
<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">项目</td><td colspan="3">指标</td></tr>
<tr><td>清香型</td><td>浓香型</td><td>陈香型</td></tr>
<tr><td>水分/%</td><td>≤</td><td colspan="3">7.0</td></tr>
<tr><td>碎茶/%</td><td>≤</td><td colspan="3">15.0</td></tr>
<tr><td>粉末/%</td><td>≤</td><td colspan="3">1.3</td></tr>
<tr><td>总灰分/%</td><td>≤</td><td colspan="3">6.5</td></tr>
<tr><td>水浸出物/%</td><td>≥</td><td>34.0</td><td>34.0</td><td>32.0</td></tr>
<tr><td>儿茶素/%</td><td>≥</td><td>5.0</td><td>5.0</td><td>/</td></tr>
<tr><td>茶氨酸/(g/kg)</td><td>≥</td><td>2.0</td><td>/</td><td>/</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>5.5.3
5.5.4
5.5.5</td>
<td>5.5.3 污染物限量指标
5.5.4 农药残留最大限量指标
5.5.5 净含量允许短缺量
单件定量包装茶叶的净含量允许短缺量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局［2005］75 号令）的规定。</td>
<td>6.6.3</td>
<td>5.5.3 净含量
单件定量包装茶叶的净含量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局［2023］70 号令）的规定。</td>
</tr>
</table>

6.1	6.1　感官品质 按 NY/T 787 规定的方法，对照安溪铁观音国家标准样品进行审评。 6.2　理化指标 6.2.1　水分按 GB/T 8304 规定的方法测定。 6.2.2　碎茶和粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。 6.2.3　总灰分按 GB/T 8305 规定的方法测定。 6.3　**污染物限量指标** 按 GB 2762 规定的检验方法测定。 6.5　**农药最大残留限量指标** 按 GB 2763 规定的检验方法测定。 6.5　**净含量允许短缺量** 使用相应精度等级的计量器具进行测定。	**7.1**	7.1　感官品质 按 GB/T 23776 规定的方法审评。 7.2　理化指标 7.2.1　水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。 7.2.2　碎茶和粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。 7.2.3　总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。 **7.2.4　水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。** **7.2.5　茶氨酸按 GB/T 23193 规定的方法测定。** **7.2.6　儿茶素按 GB/T 8313 规定的方法测定。** 7.3　**净含量** 使用相应精度等级的计量器具进行测定。
7.2.1	产品应按 5.5 规定的项目进行检验，经检验合格，附有合格证，方可出厂销售。	**8.2.1**	产品经检验合格，并附有合格证，方可出厂销售。**出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、碎茶、净含量。**
7.2.2	**型式检验每年二次。**出现下列情况之一时，应进行型式检验: a）新产品定型投产时； b）生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时； c）停产一年以上恢复生产时。 型式检验项目为 5.5 规定的项目。	**8.2.2**	出现下列情况之一时，应进行型式检验: a）新产品投产时； b）原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时； c）出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时； d）国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。 型式检验项目为 6.6 规定的项目。

7.3	7.3　判定规则 7.3. 1　感官指标、理化指标、污染物限量指标、农药最大残留限量指标和净含量允许短缺量的每个项目均符合本标准要求，则判定该批产品合格。 7.3.2　污染物限量指标和农药最大残留限量的任一项目首检不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。 7.3.3　感官指标、理化指标和净含量允许短缺量任一项目首检不符合本标准要求时，可用复检样对不符合的项目进行复检。若复检结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。 7.3.4　对检验结果有争议时，应依法选定检验机构，用复检样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。	**8.3**	8.3　判定规则 8.3.1　感官指标、理化指标和净含量的每个项目均符合本标准要求，则判定该批产品合格。 8.3.2　感官指标、理化指标和净含量任一项目首检不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽复检样对不符合的项目进行复检。若复检结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。 8.3.3　对检验结果有争议时，应依法选定检验机构，用复检样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。
8.1.1	获准使用地理标志专用标志的生产者，应按地理标志专用标志使用管理办法的规定在其产品上**使用防伪专用标志**。	**9.1.1**	符合本文件要求的产品，应在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准代号，并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。地理标志专用标志应按照《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》执行。
9.1	容器应干燥、清洁、无毒、无异味、防潮，包装材料应符合 SB/T 10035 的规定	**10.1**	**包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定，**容器应干燥、清洁、无毒、无异味、防潮，包装材料应符合 GB/T 30643 的规定。当采用真空包装时,宜使用内膜袋进行防护。

9.3	贮存的仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射，严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品同仓贮存。	**10.3**	**应符合 GB/T 30375 的规定，**贮存的仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射，严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品同仓贮存。
附录 A（资料性）	安溪铁观音地理标志产品保护范围图 **“长坑”**	**附录 A（规范性）**	安溪铁观音地理标志产品保护范围图 **“长卿”**
附录 B（资料性）	因较大幅度修订，详见原标准	**附录 B（规范性）**	详见征求意见稿
附录 C（资料性）	内容无改变	**附录 C（规范性）**	内容无改变
无	无	**附录 D（资料性）**	详见征求意见稿

四、采用国际标准和国外先进标准的程度：

2022 年 9 月 7 日正式发布国际标准 ISO 20716:2022《Oolong tea – Definition and basic requirements》(《乌龙茶-定义和基本要求》)，设置了水浸出物、儿茶素、茶氨酸、茶多酚、咖啡碱、粗纤维理化指标要求。此次安溪铁观音标准修订，我们参照国际乌龙茶标准的指标要求，在国内茶叶行业首次列入儿茶素和茶氨酸理化指标，并采用国家标准检测方法（等同国际标准），对 263 个样本进行检测，确立指标要求。

五、与现行法律、法规、标准的关系

本标准严格执行《食品安全法》、《预包装食品标签通则》等法律和标准，充分参照其他相关标准，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、国家标准用为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

该标准 2006 年国标委已批复为推荐性国家标准，修订后建议仍然作为推荐性国家标准。英文版同时发行并有同等效力。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作， 标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

九、废止现行有关标准的建议

与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。

十、其他应予说明的事项。

为做好该修订版标准的连续性和节约产品包装资源， 建议该产品在新修订版本正式实施后， 品质应严格按照修订版本的条款规定执行， 但拟允许按照原标准要求印刷的包装材料使用期顺延两年。

十一、本标准贯彻执行

为了使标准能尽快服务经济建设，推动安溪铁观音茶产业的健康发展，应做好如下工作：

1、标准发布后，建议建立地理标志产品安溪铁观音标准化生产示范区，并做好推广应用工作；

2、安溪县茶业管理委员会、全国茶叶标准化技术委员会乌龙茶工作组和其他相关部门应积极宣贯，以促进本标准的贯彻实施。

《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准修订小组