



中华人民共和国国家标准

GB/T 19691—XXXX
代替 GB/T 19691—2008

地理标志产品质量要求 狗牯脑茶

Quality requirements for product of geographical indication—Gougunao tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	2
5 产品分级	2
6 产地环境	2
7 技术要求	2
8 检验方法	5
9 检验规则	6
10 标志、标签	7
11 包装、运输、贮存和保质期	7
附录 A（规范性） 地理标志产品狗牯脑茶产地范围	8
参考文献	9

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 19691—2008《地理标志产品 狗牯脑茶》，与GB/T 19691—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了气候特征数据（见 6.2，2008年版的 6.1.2）；
- 增加了工艺要点（见 7.3.2）；
- 增加了理化指标要求（见 7.4.2，2008年版的 6.6）；
- 删除了污染物和农药残留最大限量指标（见 2008年版的 6.7）；
- 更改了包装、贮存要求（见 11.1、11.3、11.4，2008年版的 10.1、10.3）；
- 更改了附录 A 地理标志产品狗牯脑茶产地范围（见附录 A，2008年版的附录 A）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会（SAC/TC 554）归口。

本文件起草单位：遂川县茶产业发展中心、遂川县狗牯脑茶叶协会、江西华中标准化事务所、吉安市标准化信息所。

本文件主要起草人：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005年首次发布为GB 19691—2005；
- 2008年第一次修订为GB/T 19691—2008；
- 本次为第二次修订。

地理标志产品质量要求 狗牯脑茶

1 范围

本文件界定了地理标志产品狗牯脑茶的术语，规定了产地范围、产品分级、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品狗牯脑茶的茶园管理、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品狗牯脑茶的保护和管理。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- 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 14487 茶叶感官审评术语
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

狗牯脑茶 Gougunao tea

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下，采自当地茶树品种或选用适宜的良种进行繁育、栽培的茶树幼嫩芽叶，经独特的传统工艺加工而成。具有条索紧结秀丽、色泽嫩绿油润、香气清鲜幽雅、汤色杏绿清亮、滋味鲜爽浓醇、回味甘爽悠长及叶底鲜活明亮等主要品质特征的绿茶。

4 产地范围

狗牯脑茶地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即江西省遂川县现辖行政区域，具体范围按附录A。

5 产品分级

狗牯脑茶按产品质量分为特供特级（俗称“特贡”）、贡品特级（俗称“贡品”）、珍品特级（俗称“珍品”）、特级、壹级、统级六个等级。

6 产地环境

6.1 地理特征

丘陵山地为主，属罗霄山脉南麓，茶树主要分布在海拔450m以上。

6.2 气候特征

气候温和，雨量充沛，阳光充足，四季分明，属中亚热带季风湿润区。年平均气温19.1℃左右，全年无霜期在350d左右，年平均降雨量1525.5mm，平均日照1644.6h，日照时间较短，多漫射光，昼夜温差较大。

注：以上数值均采用近30年的平均数值。

6.3 土壤

中、低山沟土壤类型为山地黄壤、黄棕壤、棕壤和麻砂泥土。低山、丘陵沟谷区土壤类型为红壤和山地黄壤。土壤有机质含量不少于3.0%，pH值5.0~6.5。

6.4 植被

本地区森林植被覆盖率不少于70%，茶树种植区利用山坡及山脚地开垦，开垦时保护和恢复山顶、山腰及道路旁的用材林和经济林植被。

7 技术要求

7.1 茶园管理

7.1.1 幼龄期

主要包括抗旱保苗、移丛补缺、中耕除草、合理追肥、增肥改土、定型修剪、打顶轻采和病虫害防治。

7.1.2 成龄期

主要包括中耕除草、深耕改土、茶园施肥、铺草和灌溉、合理采摘、防治病虫害和茶园修剪。

7.2 鲜叶采摘

特供特级于清明前单芽，贡品特级于谷雨前单芽，珍品特级于立夏前一芽一叶初展，特级于立夏前一芽一叶开展，壹级、统级于清明至处暑时节一芽二叶开展同等嫩度的对夹叶，每批采下的鲜叶嫩度、匀度、净度、鲜度应基本一致。

7.3 制作工艺

7.3.1 工艺流程

鲜叶采摘→摊青→杀青→初揉→杀二青→复揉→整形提毫→足干。

7.3.2 工艺要点

7.3.2.1 摊青

不同等级、不同品种、不同时段采摘的鲜叶分开摊青，并设立摊青标识。摊青厚度一般≤10cm，特供特级、贡品特级鲜叶2cm左右。清晨或雨后采下的鲜叶，应薄薄摊开，晾干表面水。摊青过程中适时翻叶散热，要求轻翻、翻匀，减少机械损伤。摊放程度以芽叶失水10%~15%，芽叶稍软、色泽略暗绿、微显清香为适度。

7.3.2.2 杀青

7.3.2.2.1 手工

锅温250℃左右投叶，每锅投叶量0.5kg~0.75kg。遵循“高温杀青，先高后低，老叶嫩杀，嫩叶老杀，先闷后抖，抖闷结合，多抖少闷”的原则。

7.3.2.2.2 机械

杀青设定温度400℃左右，同时需根据设备类型、鲜叶等级、投叶量等参数合理配置调高低。滚筒杀青机依据出叶口杀青叶叶色、手感和感官调整投叶量，根据杀青叶杀青程度调节筒体的倾斜度控制杀青时间1min~3min；杀青叶及时吹凉摊放回潮。

7.3.2.2.3 杀青程度

杀青叶颜色转为暗绿，手握柔软松散，折梗不断，青气消失，茶香逸出，含水量55%左右。

7.3.2.3 初揉

7.3.2.3.1 手工

使用团揉方式，掌握轻—重—轻；揉捻叶在手心下搓转翻滚，避免揉碎茶叶和成扁条。揉至60%以上芽叶卷缩成条，茶汁少许溢出即可，历时5min~10min。揉捻后及时解块，抖散茶团。

7.3.2.3.2 机械

根据各种型号的揉捻机揉桶容量确定，以装至90%揉桶容量为宜。遵循“先轻后重，逐步加压，轻重交替、最后不加压”的原则，揉捻起始10min左右不加压，揉至成条率60%左右，茶汁稍附于叶表，手摸稍有湿润粘手感为宜；揉捻叶及时解决块解块，进行下一道工序。

7.3.2.4 杀二青

7.3.2.4.1 手工

锅温先高后低，锅温160℃左右投叶，历时5min~10min，期间保持锅温160℃~130℃，炒至叶色转暗绿，手感稍有粘性，手握难成团，有干茶香时起锅扬散抖凉。

7.3.2.4.2 机械

按7.3.2.2.2规定操作，筒体温度比杀青时低100℃左右投叶；叶色转为暗绿，稍有刺手感，散发干茶香时出叶，及时吹凉摊放回潮。

7.3.2.5 复揉

按7.3.2.3规定操作，复揉时增加解块次数，揉至成条率>80%，细胞破坏率50%~70%，稍有湿润粘手感，芽叶紧卷成形时即可，历时15min~20min。

7.3.2.6 整形提毫

7.3.2.6.1 手工

锅温80℃左右投叶。炒至手握不成团且不粘锅时，将茶坯拢在两手心中，五指稍曲、并拢，始终朝一个方向搓揉、滚团，将茶坯搓揉五、六次后抖散放入锅中，再揉第二团，如此反复进行。时间15min~20min。炒至茶坯达到八成干时起锅摊凉，使叶内水分重新分布。

7.3.2.6.2 机械

温度控制在180℃左右时投叶，使用滚筒杀青机重复滚炒2~3次，每次用时1min~5min；或使用瓶式炒干机滚炒15min~20min；炒至含水率10%~20%，下机摊凉。

7.3.2.7 足干

7.3.2.7.1 手工

锅温控制在80℃左右，使用炒锅炒干或烘笼烘干。历时1h~1.5h。含水量小于6.5%，手捏茶条成粉，及时摊凉包装后贮存。

7.3.2.7.2 机械

温度控制在90℃~100℃，使用百叶连续自动烘干机，摊叶厚度以芽叶不重叠为宜；采用瓶式炒干机以低温长炒为宜；使用箱式烘焙机摊叶厚度2cm以内，初始时注意排湿，必要时开门排湿，以避免干茶焖黄和产生熟焖。百叶烘干机时间为15min~25min，瓶炒和箱式烘焙机时间为1h~1.5h。炒（烘）至含水率小于6.5%，手捏茶条成粉，下机摊凉包装贮存。

7.4 成品茶

7.4.1 感官指标

各级茶的感官指标应符合表1要求。

表1 狗牯脑茶感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特供特级	细嫩微卷 匀整纤秀	嫩绿披毫	匀整	洁净	嫩香高锐 带花香	鲜醇甘甜	杏绿明亮	嫩绿鲜活
贡品特级	细紧微卷 匀整	黛绿多毫	匀整	洁净	清香高郁 尚有花香	鲜醇回甘	杏绿明亮	嫩绿匀齐
珍品特级	细紧微卷 整齐	绿润	匀整	洁净	清香持久	鲜浓爽口	黄绿明亮	黄绿匀整
特级	紧结卷曲 尚匀整	尚绿润	匀整	洁净	清香	醇厚回甘	黄绿明亮	黄绿完整
壹级	紧实卷曲	黄绿	尚匀整	尚净	尚清香	浓厚	绿黄尚亮	绿黄完整
统级	壮实卷曲	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	尚浓厚	黄尚亮	绿黄尚整

7.4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 狗牯脑茶理化指标

项目		指标					
		特供特级	贡品特级	珍品特级	特级	壹级	统级
水分(质量分数)/%	≤	6.5					
粉末(质量分数)/%	≤	1.0					
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5					
水浸出物(质量分数)/%	≥	38.0					
粗纤维(质量分数)/%	≤	14.0					
水溶性灰分(占总灰分)(质量分数)/%	≥	45.0					
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤	1.0					
水溶性灰分碱度(以KOH计)		1.0~3.0					
茶多酚(质量分数)/%	≥	17.0				/	
游离氨基酸(质量分数)/%	≥	3.0				/	

7.5 净含量

单件定量包装茶叶净含量的规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 检验方法

8.1 抽样

按GB/T 8302规定执行。

8.2 感官指标评审

按GB/T 23776规定执行。

8.3 理化指标

- 8.3.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 8.3.2 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。
- 8.3.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。
- 8.3.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法测定。
- 8.3.6 水溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.3.7 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.3.8 不溶性灰分碱度按 GB/T 8309 规定的方法测定。
- 8.3.9 茶多酚按 GB/T 8313 规定的方法测定。
- 8.3.10 游离氨基酸按 GB/T 8314 规定的方法测定。

8.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

9 检验规则

9.1 组批

在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。

9.2 抽样

每批随机抽取样品2kg。

9.3 出厂检验

- 9.3.1 出厂检验项目为感官指标，水分，总灰分和粉末，净含量偏差。
- 9.3.2 产品应经过检验合格，签发产品质量合格证后，方可出厂。

9.4 型式检验

9.4.1 有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 工艺有较大变化时；
- b) 产品长期停产后复生产时；
- c) 出厂检验结果与型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时；
- e) 合同规定时。

9.4.2 型式检验项目为7.4、7.5所列的检验项目。

9.5 判定规则

9.5.1 凡劣变、有污染、有异味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格产品，并不得复检。

9.5.2 除9.5.1规定的项目外，检验结果如有一项指标不符合本标准要求时，可按9.2规定从原样中抽取双份样品，对不合格项目进行复检，复检结果符合要求可定为合格，如仍不合格，则判为不合格产品。

10 标志、标签

10.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志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。

10.2 运输包装箱的图式标志应符合GB/T 191的规定。

11 包装、运输、贮存和保质期

11.1 包装

外包装盒及包装容器应采用干燥、清洁、无异味以及不影响茶叶品质且符合卫生要求的材料制作，包装应牢固、密封、防潮，以保护茶品质。运输包装、销售包装应符合GH/T 1070和GB 23350要求。

11.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有异味等损害茶品质的货物混装运输，并避免剧烈撞击，重压。

11.3 贮存

应符合GB/T 30375规定。产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中，避免在阳光直射和高温高湿处存放；严禁与有毒、有异味（气）、易污染的物品混放。

11.4 保质期

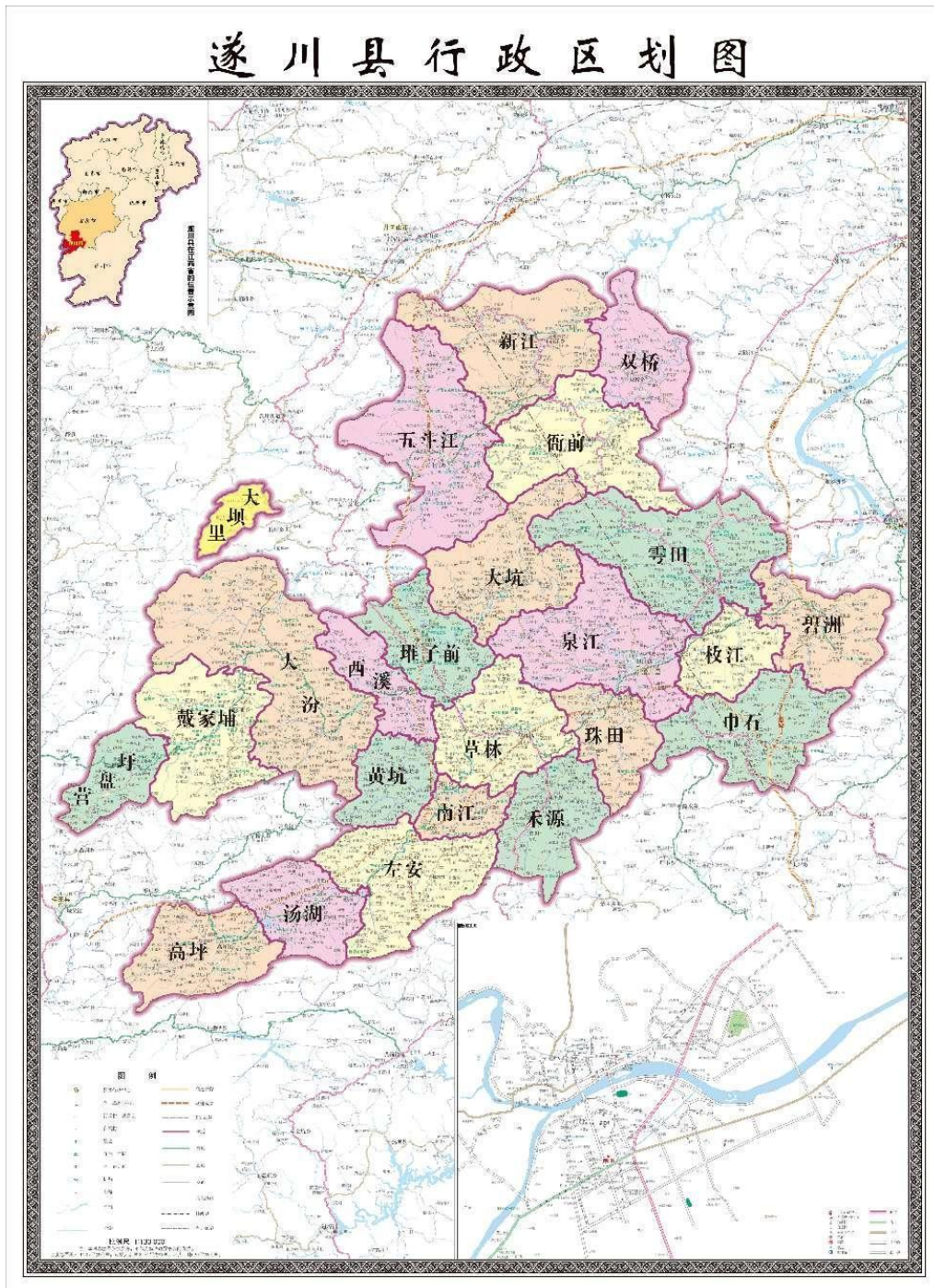
在上述贮存条件下，产品自生产日期起保质期为18个月。

附录 A

(规范性)

地理标志产品狗牯脑茶产地范围

地理标志产品狗牯脑茶产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



图A.1 地理标志产品产地范围

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
 - [2] 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] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-