

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 4529—2023

地理标志产品 含眉绿茶

Product of geographical indication—Han Mei Green Tea

地方标准信息服务平台

2023-07-31 发布

2023-08-31 实施

安徽省市场监督管理局 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。

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。

本文件由含山县市场监督管理局提出。

本文件由安徽省市场监督管理局归口

本文件起草单位：安徽含眉生态茶叶有限公司、含山县市场监督管理局。

本文件主要起草人：徐自章、赵嵩、宫尚芳、贾昌州、陈新德、吴向骏、王德翔。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 含眉绿茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品含眉绿茶的地理标志产品保护范围、栽培管理、加工工艺、产品分级、质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于根据《地理标志产品保护规定》批准保护的含眉绿茶。

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。

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 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 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

GB/T 14487 和 GB/T 17924 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

含眉绿茶 Han Mei Green Tea

采自地理标志产品保护范围内种植的中小叶种茶树（白化、黄化茶树品种除外）的嫩芽叶，采用摊青、杀青、理条、整形、磨光、提香加工工艺制作而成的绿茶。

4 保护范围

含眉绿茶地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对复州湾海盐等22个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2018年第31号）批准的范围，即安徽省马鞍山市含山县环峰镇、林头镇、仙踪镇、昭关镇、清溪镇、陶厂镇等6个镇现辖行政区域，区域应按照附录A的规定执行。

5 栽培管理

5.1 品种选择

保护范围内适制含眉绿茶的中小叶种茶树（白化、黄化茶树品种除外）品种。

5.2 立地条件

生态条件好、水源清洁、土壤未受污染，土壤深厚肥沃，有效土层达 80 cm 以上，土壤类型为黄壤或黄棕壤，排水透气性好，pH 值在 4.5~6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

5.3 栽培管理

5.3.1 育苗

采用短穗扦插繁育技术。

5.3.2 定植

栽植密度 ≤ 55000 株/公顷。

5.3.3 施肥

每年每公顷施腐熟有机肥（农家肥） ≥ 25000 kg。

5.3.4 环境安全要求

农药、化肥等的使用应符合国家的相关规定。

5.4 采摘

5.4.1 采摘时间

3 月下旬至 4 月下旬。

5.4.2 采摘标准

单芽至一芽二叶初展。要求提手采，雨天不采。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

摊青→杀青→理条→整形→磨光→提香。

6.2 工艺要求

6.2.1 摊青

在室内干净通风的房间，鲜叶进厂后，尽快地摊放于光洁的竹匾或竹帘上，鲜叶厚度 3 cm~5 cm，时间为 4 h~6 h。鲜叶减重率 15% 至 20%，色泽由鲜活翠绿转变为暗绿，青草气减轻，散发出清香，叶质变得较柔软时为适度。

6.2.2 杀青

温度 180℃ ~ 200℃，时间 4 min ~ 6 min。杀青叶茶香显露，茶条平伏。

6.2.3 理条

温度 100℃ ~ 120℃，时间 5 min ~ 7 min。以叶条扁直，色泽润绿，含水量在 40% ~ 50%。

6.2.4 整形

温度 80℃ ~ 110℃，至叶色为黄绿，茶叶扁平，香气显露，含水量在 15% ~ 20%。

6.2.5 磨光

温度 60℃ ~ 80℃，时间 15 min ~ 20 min。磨至茶叶含水量 9% ~ 11%，外形扁平直。

6.2.6 提香

温度 110℃ ~ 130℃之间，时间 4 min ~ 12 min。至茶条扁平直，黄绿润，香气显露，手捏茶条成粉末，含水量 ≤ 5%。

7 产品分级

含眉绿茶按感官品质高低分为特一级、特二级、特三级，每级宜设立实物标准样。

8 质量要求

8.1 基本要求

品质正常、无劣变、无异味，不含非茶类夹杂物和添加剂。

8.2 原料要求

无劣变、无异味、无病虫危害叶、无老叶、无非茶类夹杂物。

8.3 感官品质要求

各等级茶叶的感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特一级	芽叶舒直 扁秀似眉 色泽绿翠 匀净	嫩绿 清亮	鲜嫩，有花香	甘醇鲜爽	柔嫩多芽 绿匀亮
特二级	芽叶舒直 微扁似眉 绿润 匀净	黄绿 明亮	清香 高长	醇厚甘爽	芽叶柔软 绿匀亮
特三级	芽叶舒直 微扁 黄绿 较匀整	黄绿 较亮	栗香 高长	醇厚	黄绿 较匀亮

8.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
水浸出物（%）	≥37.0
水分（%）	≤5.0
碎末茶（%）	≤5.0
总灰分（%）	≤6.5
粗纤维（%）	≤14.0

9 试验方法

9.1 取样、制样

9.1.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

9.1.2 制样

按 GB/T 8303 的规定执行。

9.2 感官要求

按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。

9.3 理化指标

9.3.1 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

9.3.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

9.3.3 碎末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

9.3.4 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

9.3.5 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同一生产期限内同一生产单位生产的同一等级的产品为同批次。

10.2 出厂检验

10.2.1 出厂检验内容为感官品质、水分、碎末茶、净含量和包装标签。

10.2.2 每批产品出厂前,生产单位应按本标准进行检验,经检验合格,并附有合格证的产品方可出厂。

10.3 型式检验

有下列情况时,应对产品质量进行型式检验:

- a) 首次批量生产前;
- b) 原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家市场监管机构或主管部门提出型式检验要求时。

10.4 判定

10.4.1 出厂检验时,凡不符合出厂检验项目的产品,均判为不合格产品。

10.4.2 型式检验时,凡不符合本标准第8章规定的产品,均判定该批产品为不合格产品。

10.4.3 对检验结果有争议的,应对留存样进行复验,或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样,重新抽样应由争议的双方会同进行,对有争议项目进行复验,以复验结果为准。

11 标志、标签、包装、运输、贮存

11.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 的规定。

11.2 包装

包装材料应符合 GB/T 1070 的规定。

11.3 运输

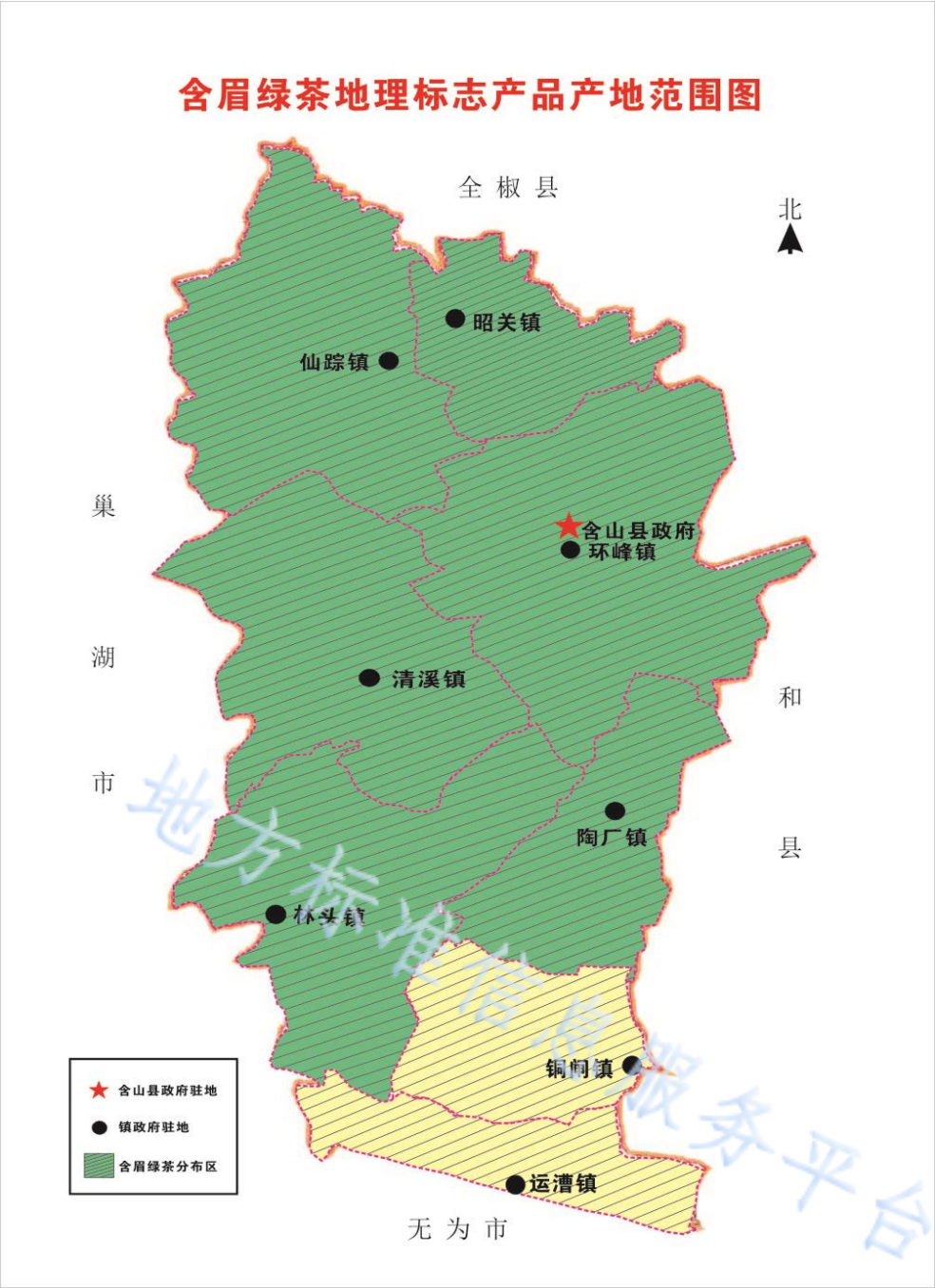
运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防雨、防曝晒;装卸时轻装轻卸,防撞击、防重压,严禁与有毒、有异味,易污染的物品混装混运。

11.4 贮存

贮存环境应清洁、干燥、阴凉、无异味。

附 录 A
(规范性)
含眉绿茶地理标志产品保护范围

含眉绿茶地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 含眉绿茶地理标志产品保护范围