

DB36

江西省地方标准

DB36/T 752—2024
代替 DB36/T 752-2013

地理标志产品 婺源绿茶

Product of geographical indication-Wuyuan green tea

地方标准信息服务平台

2024 - 03 - 26 发布

2024 - 09 - 01 实施

江西省市场监督管理局 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	2
4 地理标志产品保护范围	3
5 产品等级	3
6 栽培技术	3
7 加工技术	3
8 质量要求	4
9 试验方法	5
10 检验规则	5
11 标志标签、包装、运输、贮存及溯源管理	6
附录 A（规范性）婺源绿茶地理标志产品保护范围	7
参 考 文 献	8

地方标准信息服务平台

前 言

本文件依据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。

本文件代替DB36/T 752-2013《地理标志产品 婺源绿茶》。与DB36/T 752-2013相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术内容变化如下：

- a) 修改了婺源绿茶的术语和定义（见第4章）；
- b) 修改了地理标志产品婺源绿茶的分类等级（见第5章）；
- c) 将原文件第6章“要求”分解为第6章栽培技术、第7章加工技术、第8章质量要求；
- d) 增加了地理标志产品婺源绿茶的产品质量要求（见第8章）；
- e) 明确了地理标志产品婺源绿茶的水分、总灰分、粉末、水浸出物等理化指标值（见第8章）；
- f) 修改了标签标志、包装、运输和贮存的要求（见第11章）。

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。

本文件由上饶市市场监管局提出。

本文件由江西省地理标志产品标准化技术委员会(JX/TC043)归口。

本文件起草单位：江西省经济作物研究所、婺源县茶产业发展中心、上饶市检验检测认证院产品质量检测分院、婺源县市场监督管理局、婺源县正稀茗茶有限公司。

本文件主要起草人：杨普香、查友洪、卢新松、陈丽珍、蔡海兰、程丹、张继红、王文凤、王冬欣。

历年发布版次：DB36/T 752-2013。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 婺源绿茶

1 范围

本文件规定了婺源绿茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品等级、栽培技术、加工技术、质量要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输、贮存及溯源管理。

本文件适用于地理标志产品婺源绿茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品婺源绿茶的产权保护和管理。

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 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 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5084 农田灌溉水质标准
- 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 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 14487 茶叶感官审评术语
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB/T 16288 塑料制品的标志
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB/T 19630 有机产品
- 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
- NY/T 3913 绿茶低温储藏保鲜技术规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

- DB36/T 497 婺源绿茶 有机茶种植技术规程
- DB36/T 498 婺源绿茶 有机茶加工技术规程
- DB36/T 499 婺源绿茶 种植技术规程
- DB36/T 500 婺源绿茶 加工技术规程

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

婺源绿茶 Wuyuan green tea

在本文件第4章规定的地域范围内，采摘按DB36/T 499或DB36/T 497规定管理茶园的茶树芽叶，按DB36/T 500或DB36/T 498规定加工而成的绿茶。地理标志产品婺源绿茶包括婺源茗眉、婺源特贡等婺源名茶和珍眉等婺源精制茶。

3.2

婺源茗眉 Wuyuan Mingmei tea

以婺源本地群体种及其他适制茶树品种的细嫩芽叶为原料，经杀青、揉捻、炒二青、造型、烘（炒）等工艺加工而成的眉形婺源名茶。

3.3

婺源特贡 Wuyuan Tegong tea

以婺源本地群体种及其他适制茶树品种的幼嫩新梢为原料，经杀青、揉捻、炒二青、造型、烘（炒）等工艺加工而成的婺源名茶。

3.4

珍眉 Chunmee tea

以婺源本地群体种及其他适制茶树品种的茶鲜叶为原料，经杀青、揉捻、炒二青、炒三青、足干等初制工艺加工成炒青毛茶，再经筛分、风选、色选、焙炒、复火、拼配等精制工序制成的婺源精制茶。

3.5

常规产品 Conventional product

在本文件第4章规定的地域范围内，采摘按DB36/T 499规定管理茶园的茶树芽叶，按DB36/T 500规定加工而成的，产品质量安全指标符合GB 2762和GB 2763规定的绿茶。

3.6

有机产品 Organic product

在本文件第4章规定的地域范围内，采摘按DB36/T 497规定管理茶园的茶树芽叶，按DB36/T 498规定加工而成的，产品质量安全指标符合GB/T 19630规定的绿茶。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品婺源绿茶的产地范围限定于原国家质量监督检验检疫总局2008年第122号公告批准的范围，即江西省婺源县现辖行政区域，见附录A。

5 产品等级

婺源茗眉分贡品、珍品；婺源特贡分特级和一级；珍眉分特级、一级、二级和三级。

6 栽培技术

6.1 产地环境

婺源县域范围内较适宜茶树生长的区域种植，园地周边自然生态环境良好，环境空气质量符合GB 3095中一类区指标要求；茶园灌溉水质符合GB 5084中旱作水质要求；茶园土壤符合GB 15618中二级土壤要求，且土壤pH值在4.5~6.5之间，土层深厚，有机质含量1.0%以上。

6.2 茶树品种

婺源本地群体种及从婺源群体种中选育的上梅州、赣茶2号、婺绿1号等无性系茶树为主栽品种，以及适宜在婺源区域种植且适制婺源绿茶的其他茶树品种。

6.3 种植技术

常规产品按DB36/T 499的规定执行，有机产品按DB36/T 497的规定执行。

6.4 鲜叶采摘

按标准适时采摘，各等级婺源茗眉和婺源特贡鲜叶原料符合表1要求，各等级珍眉鲜叶原料为春夏秋季的嫩梢芽叶。

表1 婺源茗眉和婺源特贡各级鲜叶指标

品类	等级	芽叶指标
婺源茗眉	贡品	单芽 80%以上
	珍品	单芽和一芽一叶 80%以上
婺源特贡	特级	一芽一、二叶 60%以上
	一级	一芽二、三叶 60%以上

7 加工技术

7.1 加工基本要求

常规产品按DB36/T 500的规定执行，有机产品按DB36/T 498的规定执行。

7.2 婺源茗眉、婺源特贡加工工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→散热→揉捻→炒二青（炒坯、理条）→摊凉→炒三青（造型）→摊凉→烘（炒）足干

7.3 珍眉加工工艺流程

7.3.1 初制工艺流程：鲜叶→摊青→杀青→散热→揉捻→炒二青（炒坯、理条）→摊凉→炒三青（造型）→摊凉→烘（炒）足干。

7.3.2 精制工艺流程：毛茶→复火（可视原料茶选择是否需要）→筛选定级取坯（分筛、抖筛、撩筛、前紧门）→净撩→拣梗→风选→色选→补火车色→清风割末→匀堆等。

8 质量要求

8.1 基本要求

8.1.1 品质正常，无异味、无劣变。

8.1.2 茶叶中不得含有非茶类夹杂物。

8.2 感官品质

婺源茗眉、婺源特贡、珍眉各等级感官品质分别符合表2、表3和表4规定。

表2 婺源茗眉各等级感官指标要求

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
贡品	微弯似眉，细紧，白毫显露，嫩绿润，匀净	嫩香或花香持久	鲜爽	嫩绿清亮	嫩匀鲜活，显芽
珍品	微弯，细紧，显毫，嫩绿润，匀净	嫩鲜或花香	鲜醇	嫩绿明亮	嫩匀鲜活，多芽

表3 婺源特贡各等级感官指标要求

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结，有毫，黄绿或翠绿光润，匀整	清香或花香	醇爽	黄绿明亮	绿亮，有芽，较匀
一级	紧结，绿尚润，尚匀整	清香或栗香	醇厚	黄绿亮	黄绿柔软，尚匀

表4 珍眉各等级感官指标要求

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧显锋苗，绿润起霜，匀整，洁净	嫩香持久	鲜浓醇厚	绿明亮	嫩绿鲜活，含芽
一级	细紧有锋苗，绿润起霜，匀齐，净	高香	鲜浓	绿艳明亮	细嫩，嫩绿
二级	紧细，绿润，匀整，尚净	香浓嫩	鲜浓	鲜艳	绿亮，嫩匀
三级	尚细紧，尚绿润，匀整，尚净	香浓	浓厚	绿亮	绿，尚嫩匀

8.3 理化指标

婺源茗眉、婺源特贡和珍眉各等级理化指标符合表5规定。

表5 婺源茗眉、婺源特贡和珍眉各等级理化指标要求

项目	婺源茗眉、婺源特贡	珍眉
水分/% (质量分数)	≤ 7.0	
粉末/% (质量分数)	≤ 1.0	
总灰分/% (质量分数)	≤ 6.5	≤ 7.0
水浸出物/% (质量分数)	≥ 38	≥ 36
茶多酚/% (质量分数)	≥ 13	

8.4 安全指标

8.4.1 污染物限量指标

常规产品符合GB 2762的规定，有机产品符合GB/T 19630的规定。

8.4.2 农药最大残留限量指标

常规产品符合GB 2763的规定，有机产品符合GB/T 19630的规定。

8.5 净含量偏差

符合国家市场监督管理总局〔2023〕第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 试验方法

9.1 感官品质按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 规定执行。

9.2 水分按 GB 5009.3 规定执行。

9.3 总灰分按 GB 5009.4 规定执行。

9.4 粉末按 GB/T 8311 规定执行。

9.5 水浸出物按 GB/T 8305 规定执行。

9.6 茶多酚按 GB/T 8313 规定执行。

9.7 净含量按 JJF 1070 规定执行。

10 检验规则

10.1 批次

在生产和加工过程中同一原料、同一生产工艺形成的独立数量产品为一批，同批产品的品质和规格应一致。

10.2 取样

按GB/T 8302规定执行。

10.3 检验

10.3.1 出厂检验

每批产品出厂对感官品质、水分、粉末和净含量进行检验，检验合格并附产品质量检验合格证方能出厂。

10.3.2 型式检验

型式检验为全项目检查，应在下列情况时进行：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料来源、关键工艺和机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

根据如下判断：

- a) 凡有劣变、有异味或卫生指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。
- b) 理化指标和感官品质不符合规定级别要求的产品应降级处理；
- c) 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样，重新抽样应由争议双方会同进行，对有争议项目复检，以复检结果为准。

11 标志标签、包装、运输、贮存及溯源管理

11.1 标志标签

11.1.1 标签、标识符合 GB191 和 GB 7718 的规定，有机产品符合 GB/T 19630 的规定。

11.1.2 产品标签和包装上宜按 GB/T 16288、GB/T 18455 标注标志和回收标志。

11.1.3 地理标志产品婺源绿茶产地范围内的生产者，如需使用“地理标志专用标志”，需向婺源县知识产权行政主管部门提出申请，经省级知识产权行政主管部门初审合格，上报国家知识产权局核准后，方可在其按本文件要求生产的婺源绿茶产品上使用婺源绿茶“地理标志专用标志”，地理标志专用标志的使用应符合地理标志专用标志相关管理要求。

11.2 包装

销售包装符合 GB/T 23350 要求。包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒、不影响茶叶品质。接触茶叶的包装材料符合 GB 4806.7、GB 4806.8 和 GB 4806.13 的规定。

11.3 运输

运输工具清洁、干燥、阴凉、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防暴晒；装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。

11.4 贮存

11.4.1 产品贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中，符合 GB/T 30375 的规定。

11.4.2 贮存仓库不使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂，周围及室内应无异味、无污染源。

11.4.3 按 NY/T 3913 的规定低温储藏。

11.5 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录种植、加工、贮存、运输等生产全过程的关键信息。

参 考 文 献

- [1] 《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]第 70 号令
-

地方标准信息服务平台