

湖 南 省 地 方 标 准

DB 43/T 1993—2024

代替 DB 43/T 1993-2021

地理标志产品 溆浦瑶茶

Product of geographical indication-Xupu Yao Cha

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 09 - 12 实施

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 保护范围	2
5 立地条件	2
6 苗木繁殖	2
7 栽培技术	3
8 加工技术	4
9 产品要求	5
10 检验方法	6
11 检验规则	7
12 标志、标签、包装、运输和贮存	8
附录 A（规范性） 溆浦瑶茶地理标志产品保护范围	9
参考文献	10

地方标准信息服务平台

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》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

本文件代替DB43/T 1993—2021《地理标志产品 溆浦瑶茶》，与DB43/T 1993—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 将“产地要求”更改为“立地条件”，并删除了“地理位置”，新增了“环境条件”，将源文件中的“选地”移至“产地要求”，更改了表达形式（见5、5.1、5.1.1、5.1.2、5.1.3、5.1.4、5.2，2021版5、5.1、5.2、5.3、5.4、5.5、6.1）；
- b) 新增“苗木繁殖”，将文件中“栽培技术”中的“种源”、“苗床建立”、“扦插繁殖”、“苗木选择”单独列为“苗木繁殖”（见6、6.1、6.2、6.3、6.4，2021版6.4.1、6.4.2.1、6.4.2.2、6.5.1）；
- c) 调整“栽培技术”为“整地”、“施底肥”、“定植”、“田间管理”、“采收”，并将相关数据修改为与“国家知识产权局第三三一号公告”一致并更改了表达形式（见7、7.1、7.2、7.3、7.4、7.5，2021版6.1、6.2、6.3、6.4、6.5、6.6、6.7）；
- d) 更改了“工艺流程”以及“加工要点”，使其与“国家知识产权局第三三一号公告”一致（见8.1、8.2，2021版7.1、7.2）；
- e) 更改了“感官要求”的相关内容（见9.1，2021版8.1）；
- f) 更改了“理化指标”的总黄酮含量（见9.2，2021版8.2）；
- g) 更改了“污染物限量”的相关内容（见9.3，2021版8.3）；
- h) 更改了“检验方法”中的“感官检验”、“总黄酮”及“污染物限量”的检验方法（见10.1、10.2、10.6，2021版9.1、9.2、9.6）；
- i) 更改了“检验规则”中的“型式检验”（见11.4，2021版10.4）；
- j) 更改了“包装”的相关内容（见12.2.1，2021版11.2.1）；
- k) 删除了“附录B”（见2021版附录B）；

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涉及专利的责任。

本文件由湖南省知识产权局提出。

本文件由湖南省地理标志标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：溆浦县市场监督管理局、怀化学院、湖南农业大学、湖南翱康生物科技股份有限公司、溆浦县君健中药材专业合作社、中国林业科学研究院、湖南食尚康农业股份有限公司、湖南满天星生态文化旅游有限公司、溆浦县金义甜茶生态农业有限公司、溆浦老鹰坡瑶寨种养农民专业合作社。

本文件主要起草人：李胜华、邱小燕、伍贤进、王依清、向助文、李自强、陈阳峰、杨志玲、周健忠、肖真靠、郑艳娟、宋仁喜、陈克、王晓雅、周裕安、彭庆琪、罗义、贺文华。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2021年首次发布为DB43/T 1993—2021；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 溆浦瑶茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品溆浦瑶茶的保护范围、立地条件、苗木繁殖、栽培技术、加工技术、产品要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于地理标志产品溆浦瑶茶的种植、生产和销售。

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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量标准 农用地土壤污染风险管控标准
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- NY/T 1276 农药安全使用规范总则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

溆浦瑶茶 Xupu Yao Cha

以壳斗科柯属木姜叶柯 (*Lithocarpus litseifolius* (Hance) Chun) 嫩叶为原料, 经摊放、杀青、揉捻、滚炒、烘干、提香等加工工艺制成的卷曲紧实、色泽墨绿、气味清香、滋味甘甜的代用茶。

4 保护范围

湖南省怀化市溆浦县卢峰镇、低庄镇、深子湖镇、祖师殿镇、桥江镇、油洋乡、三江镇、水东镇、统溪河镇、小横垅乡、淘金坪乡、两丫坪镇、中都乡、沿溪乡、北斗溪镇、葛竹坪镇、龙庄湾乡、龙潭镇、黄茅园镇共 19 个乡镇所辖行政区域, 见附录 A。

5 立地条件

5.1 环境

5.1.1 气温和降水

年平均温度 17 °C, 无霜期 286 d 左右。年均降水量 1539 mm 左右, 年均相对湿度 70%~80% 之间。

5.1.2 空气

符合 GB 3095 的规定。

5.1.3 土壤

符合 GB 15618 的规定。

5.1.4 灌溉水

符合 GB 5084 的规定。

5.2 选地

选择海拔 200 m~1200 m, 土壤类型为中亚热带红壤、黄壤、黄棕壤, 土壤有机质含量 $\geq 2.8\%$, pH ≤ 7 。

6 苗木繁殖

6.1 种源选择

壳斗科柯属木姜叶柯。

6.2 苗床建立

6.2.1 选背风向阳、排水良好、土质肥沃疏松、土层深厚的沙质壤土为苗床用地。

6.2.2 苗床整地 15 d 前应除尽杂草, 让烈日暴晒, 整地时每公顷用硫酸钾复合肥 1500 kg 和腐熟菜枯 3000 kg 或腐熟农家肥 12000 kg 施底肥, 肥料均匀散于地面上, 深翻 30 cm 做厢, 要求厢面平整、土粒细碎。

6.2.3 按 100 cm~120 cm 宽作高畦，床面高 20 cm~30 cm、步道宽 40 cm~50 cm，苗床长视地形情况，一般 10 m~20 m。

6.3 扦插繁殖

6.3.1 春育苗应选择头年夏秋梢做插穗，夏秋育苗应选择当年春夏梢做插穗。

6.3.2 枝条剪成长 6 cm~7 cm 的插穗，保留 2 片成熟叶片，用 1% 的高锰酸钾、1% 的酒精乙醚混合溶液、1% 的石灰水溶液浸泡 12 h 消毒。消毒后用 1.8% 的生根粉浸泡 10 min，将处理好的插穗扦插在苗床中，扦插深度为 3 cm~4 cm，行距为 10 cm，株距为 5 cm。

6.3.3 浇透土壤，盖上白色塑料薄膜，苗床上搭高度为 1.8 m 左右的棚架，覆一层遮荫网，待苗高达 30 cm~50 cm，根系较发达时即可出圃移栽。

6.4 苗木出圃

生长健壮、苗高 30 cm~50 cm 的幼苗可出圃，起苗宜带土。

7 栽培技术

7.1 整地

移栽前 30 d~60 d 整地，以全垦方式整地，深翻 40 cm~50 cm。土层较深、较肥沃，应按 (25 cm~35 cm) × (25 cm~35 cm) × (25 cm~35 cm) 挖穴；土层较浅、不肥沃，应按 (35 cm~45 cm) × (35 cm~45 cm) × (35 cm~45 cm) 挖穴。

7.2 施底肥

结合整地施用腐熟农家肥、菜枯、复合肥等底肥，施肥量为腐熟菜枯或农家肥 1 kg/穴~3 kg/穴，火土灰 2 kg/穴~4 kg/穴，复合肥 0.15 kg/穴~0.5 kg/穴。

7.3 定植

每年 12 月至次年 2 月，幼苗随起随栽。株行距为 (1.0 m~1.1 m) × 1.7 m，每公顷约 5300 株至 6000 株。

7.4 田间管理

7.4.1 幼树管理

7.4.1.1 定植后第 1 年应中耕除草 4 次至 5 次，中耕宜浅，不伤根系。

7.4.1.2 幼树应在春、夏、秋各追肥 1 次，每次施肥量为腐熟浓人畜粪水 1.5 kg/株，可溶入 10 g 左右尿素；也可按施肥量为腐熟菜枯 1500 kg/hm² 加复合肥 750 kg/hm² 在春、冬季各施一次。

7.4.2 整形修剪

7.4.2.1 当苗高达 70 cm 时进行定干，干高 50 cm~60 cm。

7.4.2.2 定型修剪结合采摘进行，在春夏两季不断摘心促进侧枝发育，枝条向四周下压，使腋芽向上长成定型枝来扩大树冠，使株之间枝条彼此相搭，形成自然圆头形，行间满足操作，高度为 1.2 m~1.4 m。

7.4.3 成林管理

7.4.3.1 每年 12 月至次年 1 月进行冬挖，应大块翻土，挖翻深度为 20 cm~25 cm。

7.4.3.2 每年6月至8月进行夏铲，土表松土除杂草，深度为10 cm~15 cm。

7.4.3.3 冬挖夏铲可结合施肥、培土。施肥量每次每公顷3000 kg 腐熟菜枯和2250 kg 复合肥。

7.5 病虫害防治

7.5.1 防治原则

贯彻预防为主、综合防治策略，以农业防治、物理防治、生物防治为主。

7.5.2 防治对象

主要病害有茎腐病、白绢病等；主要虫害有天牛、黄蚂蚁、菜粉蝶、蓟马等。

7.5.3 防治方法

7.5.3.1 可用糖：醋：水=6：3：10 加适量敌百虫配制成毒液于田间诱杀。

7.5.3.2 使用其他农药应符合NY/T 1276 的规定，最后一次施药距采收间隔天数 ≥ 20 d。

7.6 采收

7.6.1 采摘时间

每年4月上旬至5月中旬，即谷雨前后。

7.6.2 采摘标准

当年生嫩叶。

7.6.3 采摘方式

手采、机采。

7.6.3.1 手采

对于原料嫩度相对较好、且采摘机不易操作的地块，宜手采。

7.6.3.2 机采

选择折断式采摘机采下嫩叶而保留粗老枝条；选择摩擦式采摘机摘下嫩叶而保留老叶和嫩芽。

8 加工技术

8.1 工艺流程

摊放—杀青—手工揉捻—冷却—机器揉捻—低温烘干脱水—机器揉捻—滚炒—低温烘干—筛选—提香—成品。

8.2 加工要点

8.2.1 摊放

在干净、通风、干燥的场地摊放，厚度10 cm左右，每隔2 h左右轻翻一次。摊放至含水量在65%~70%之间。

8.2.2 杀青

采用快速杀青，杀青时间为 40 s~50 s，温度为 300 °C~320 °C。

8.2.3 手工揉捻

杀青后迅速采取手工挤压揉捻，揉捻时间为 30 s~40 s，叶片呈卷曲状。

8.2.4 冷却

将手工揉捻后的茶叶放入风冷输送带，冷却至常温状态。

8.2.5 机器揉捻

轻压揉捻 2 min~3 min。

8.2.6 低温烘干脱水

揉捻后用炒茶机滚炒，温度为 120 °C~150 °C，时间为 5 min~6 min。

8.2.7 机器揉捻

低压揉捻 2 min~3 min。

8.2.8 滚炒

揉捻后用炒茶机滚炒，温度为 220 °C~230 °C，时间为 2 min~3 min。

8.2.9 低温烘干

滚炒后用烘干机进行烘干，烘干温度为 65 °C~70 °C，烘至含水量≤10%。

8.2.10 筛选

选出未成型叶及碎叶。

8.2.11 提香

用烘干机提香，达到含水量≤7%。

8.2.12 成品

摊放冷却后及时密封包装。

9 产品要求

9.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	指标
外形	具有产品应有的形状，卷曲紧实，无霉变

表1 感官要求（续）

项目	指标
色泽	墨绿
汤色	浅黄或浅绿，明亮
气味	清香，无霉味及其他异味
滋味	甘甜
杂质	无正常视力可见外来杂质

9.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
总黄酮/（g/kg）	≥ 15.0
水分/（%）	≤ 7.0
总灰分/（%）	≤ 6.5
水溶性浸出物/（%）	≥ 41.0

9.3 污染物限量

应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目限量	
铅/（mg/kg）	≤ 5.0

9.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

9.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

10 检验方法

10.1 感官检验

按 GB/T 23776 的方法测定。

10.2 总黄酮

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》（第二部分 十五 第二法）测定。

10.3 水分

按 GB 5009.3 的方法测定。

10.4 总灰分

按 GB 5009.4 的方法测定。

10.5 水溶性浸出物

按 GB/T 8305 的方法测定。

10.6 铅

按 GB 5009.12 的方法测定。

10.7 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

10.8 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

11 检验规则

11.1 组批

同一原料、同一生产线、同一班次、同一规格的产品为一批。

11.2 抽样

随机抽取 500 g 样品，分成二份，一份检验，一份留样备查。

11.3 出厂检验

每批产品按本文件规定的方法检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、总灰分、水溶性浸出物。

11.4 型式检验

型式检验项目包括本文件规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；
- g) 申请使用地理标志专用标志时。

11.5 判定规则

所检项目全部符合本文件，判定为合格品。所检项目如不符合本文件时，允许对该批次留样复检，复验结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

12 标志、标签、包装、运输和贮存

12.1 标志、标签

12.1.1 地理标志专用标志应符合地理标志专用标志使用管理的相关规定。

12.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB/T 17924 的规定。

12.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

12.1.4 标明食用量 ≤ 10 g/天，婴幼儿不宜食用。

12.2 包装

12.2.1 食品包装袋应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 23350、GB/T 28118 的规定。

12.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

12.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性)

溆浦瑶茶地理标志产品保护范围

溆浦瑶茶地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 溆浦瑶茶地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] 国家卫生健康委员会 2023年第4号公告 《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》
- [2] 国家市场监督管理总局 2023年第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
-

地方标准信息服务平台