|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 55 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

地理标志农产品 龙脊茶

Agro-product geographical indication—Longji Tea

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

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

本文件由桂林市市场监督管理局、桂林市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：龙胜各族自治县农业技术推广站、龙胜各族自治县农业农村局、龙胜各族自治县市场监督管理局。

本文件主要起草人：。

地理标志农产品 龙脊茶

* 1. 范围

本文件界定了地理标志农产品龙脊茶的术语和定义，规定了地理标志农产品龙脊茶的保护范围、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等的要求。

本文件适用于地理标志农产品龙脊茶。

* 1. 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 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 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 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

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

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB45/T 203 绿色食品 茶叶生产技术规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

地理标志农产品 龙脊茶 Agro-product geograpchical indications—Longji Tea

在地理标志农产品保护范围内种植、按特定的生产方式及采摘，经摊青、萎凋、揉捻（揉切）、发酵、烘干、提香等工艺加工制作的，产品质量符合本文件规定的茶产品。

* 1. 保护范围

广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县行政区域范围内龙脊镇、龙胜镇、江底乡、平等镇、马堤乡、泗水乡、伟江乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇等10个乡镇所管辖的119个行政村和6个居民社区的地域范围，区域范围总面积2370.8km2，保护范围位于北纬25°29′21″～26°12′14″，东径109°43′05″～110°21′24″之间，保护范围图见附录A。

* 1. 要求
     1. 特定生产要求
        1. 产地环境

亚热带季风气候区，海拔300m～1900m，年平均气温18.1℃，温差大，日照时数少，夏无酷暑、冬无严寒、终年多雾微风的地区。土质宜选择土层深厚，疏松透气，排水好，有机质含量丰富，pH值为5.8～6.9的地块。产地环境质量应符合NY/T 391的要求。

* + - 1. 品种要求

宜选择龙脊镇和江底乡的小乔木大叶种，育芽力较强，芽头粗壮、叶片厚实的龙胜龙脊茶树作育苗种源。

* + - 1. 茶树种植过程管理

龙脊茶生产过程应按照DB45/T 203执行。冬季重施有机肥，以经过腐熟的土杂肥、饼肥、栏肥等为主，施肥结合中耕松土和深耕松土时进行。病虫害预防以采用农业、物理、生物防治为主，每50×667m2挂一盏频振式杀虫灯杀灭蛾类，选用绿色食品许可使用的高效低毒无残留农药和用雷公藤、除虫菊等生物农药。

* + - 1. 茶叶采摘与加工工艺

选择在天气晴朗时采摘一芽一、二叶茶树鲜叶。

在晴朗天气采摘，鲜叶盛装要用清洁竹制器具，使用专用车辆及时运输，在茶叶生产资质的加工厂加工。

加工工艺：鲜叶→摊青→萎凋 →揉捻→发酵→烘干→提香→成品。

* + 1. 质量
       1. 基本要求

应符合GB/T 13738.2的规定。

* + - 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
| 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结粗壮，螺形茶壮实 | 匀整 | 乌黑油润，显毫，色金黄 | 净 | 香气馥郁，有特殊果香 | 浓厚鲜爽，略带甜味，饮后回甘，耐冲泡 | 黄红明亮 | 明亮、柔软 |
| 一级 | 紧结粗壮，螺形茶较壮实 | 匀整 | 乌黑润，显毫，色金黄 | 较净 | 香气馥郁，有特殊果香 | 鲜醇较浓，微甜，回甘，耐冲泡 | 黄红较亮 | 明亮、尚柔软 |
| 二级 | 紧结，螺形茶较壮实 | 较匀整 | 乌黑尚润，稍显毫，色金黄 | 尚净稍有嫩茎 | 香浓，有特殊果香 | 醇浓，回甘 | 黄红尚亮 | 尚亮、尚柔软 |
| 三级 | 较紧实 | 较匀整 | 乌黑，稍显毫，色金黄 | 尚净有筋梗 | 纯正尚浓 | 醇较浓，略回甘 | 黄红欠亮 | 尚亮尚软 |
| 四级 | 尚紧结 | 尚匀整 | 黑欠润，略有毫 | 有梗朴 | 纯正 | 醇尚浓，略回甘 | 黄红欠亮 | 尚亮稍粗 |
| 五级 | 稍松 | 尚匀 | 乌黑稍花 | 多梗朴 | 尚纯 | 尚浓略涩 | 黄红稍暗 | 稍暗稍粗 |
| 六级 | 粗松 | 欠匀 | 棕褐稍枯 | 多梗多朴叶 | 稍粗 | 稍粗涩 | 黄红稍暗 | 粗、花杂 |

* + - 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | |
| 特级、一级 | 二级、三级 | 四级、五级、六级 |
| 水分（质量分数）/％ ≤ | 7.0 | | |
| 总灰分（质量分数）/％ ≤ | 6.5 | | |
| 粉末（质量分数）/％ ≤ | 1.0 | 1.2 | 1.5 |
| 水浸出物（质量分数）/％ ≥ | 36 | 35 | 34 |
| 水溶性灰分，占总灰分/（g/100g） ≥ | 45.0 | | |
| 水溶性灰分碱度（以KOH计）/（g/100g） | ≥1.0a；≤3.0a | | |
| 酸不溶性灰分/（g/100g） ≤ | 1.0 | | |
| 粗纤维/（g/100g） ≤ | 16.5 | | |
| 茶多酚/（g/100g） ≥ | 13.0 | | |
| 游离氨基酸总量（以谷氨酸计）/（g/100g） ≥ | 5.0 | | |
| 注：茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。 | | | |
| 1. 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时，其限量为：最小值17.8；最大值53.6。 | | | |

食品安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定。

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* 1. 检验方法

感官要求

按GB/T 23776规定的方法进行测定。

理化指标

* + - 1. 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定的方法进行测定。

粉末

按GB/T 8311规定的方法进行测定。

* + - 1. 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法进行测定。

水溶性灰分碱度

按GB/T 8309规定的方法进行测定。

粗纤维

按GB/T 8310规定的方法进行测定。

* + - 1. 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法进行测定。

* + - 1. 游离氨基酸总量

按GB/T 8314规定的方法进行测定。

食品安全指标

污染物限量按GB 2762的规定执行。

农药最大残留限量按GB 2763的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批次。

* + 1. 取样和试样制备

取样按GB/T 8302的规定执行，取样量≥500g。

试样制备按 GB/T 8303的规定执行。

* + 1. 判定规则

检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。

检验项目中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期
     1. 标志、标签

获得批准后，可使用地理标志农产品专用标志；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签内容包括产品名称、产地、冲泡说明等信息，其他应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

接触产品的包装材料应符合GH/T 1070的规定，应清洁、干燥、无异味、无毒，宜气密性良好。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、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。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

* + 1. 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

2. （规范性）  
   地理标志农产品龙脊茶保护范围图

地理标志农产品龙脊茶保护范围见图A.1。



* 1. 地理标志农产品龙脊茶保护范围

