

ICS 67.140.10
CCS X 55

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 311—2022

地理标志农产品 广西六堡茶

Agro-product geographical indications—Guangxi Liupao tea

2022-05-21 发布

2022-05-27 实施

广西标准化协会 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 保护地域范围	2
5 分类、等级和实物标准样	3
6 质量要求	3
7 试验方法	6
8 检验规则	6
9 标签、标志、包装、运输、贮存	7
10 保质期	7
附录 A（规范性） 地理标志农产品广西六堡茶保护范围图	8

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。

本文件由广西茶业协会、广西茶叶科学研究所、广西茶叶学会、广西茶叶流通协会、广西标准化协会共同提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西茶业协会、广西茶叶科学研究所、广西茶叶学会、广西茶叶流通协会、广西标准化协会、广西职业技术学院、梧州学院、广西农垦茶业集团有限公司、梧州中茶茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、贺州市濂贺古道特色产业发展有限公司、桂林漓江茶厂有限公司、柳城县国营伏虎华侨农场茶厂、苍梧六堡茶业有限公司、广西广茗投资有限公司、广西八桂凌云有限公司、广西原古西山茶业有限公司、广西隆盛源茶业有限公司、广西昭平将军峰农业科技有限公司、广西强桂标准化事务所。

本文件主要起草人：唐永宁、苏敏、黄家琪、罗振平、谢宏昭、韦克英、刘助生、张均伟、韦静峰、刘初生、楼应莲、翁荣彬、杨婷、田春林、梁裕、梁燕妮、梁剑锋、陈恩海、谢加仕、何海华、邓慧群、黄荣雄、梁立会、叶靖平、黄林华、刘祁云、黄佑红、肖小科、黄利华、黄庆瑞、韦全辉、吴春燕、吴健芳、潘彦霞、林欣鑫。

地理标志农产品 广西六堡茶

1 范围

本文件界定了地理标志农产品广西六堡茶涉及的术语和定义，给出了分类、等级与实物标准样，规定了地理标志农产品广西六堡茶的保护范围、基本要求、感官要求、理化指标、安全指标和净含量等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于地理标志农产品广西六堡茶。

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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- 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
- SB/T 10034 茶叶加工技术术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB45/T 1114 地理标志产品 六堡茶

3 术语和定义

GB/T 14487、SB/T 10034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志农产品 广西六堡茶 agro-product geographical indications—Guangxi Liupao tea
在农产品地理标志保护范围内，选用广西群体种或引进的大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树 (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) 的一芽一叶至一芽三、四叶及同等嫩度对夹叶为原料，经初制加工工艺和精制加工工艺制成的，质量符合本文件规定的产品。

注：在不引起混淆的情况下，“地理标志农产品广西六堡茶”以下简称为“广西六堡茶”。

3.2

初制加工工艺 initial process

经鲜叶摊青、杀青、初揉、堆闷、复揉、干燥生产广西六堡茶毛茶的加工工艺。

3.3

传统加工工艺（精制加工工艺一） conventional process (refining process I)

经毛茶筛选、拼配或不拼配、汽蒸或不汽蒸、压制成型或不压制成型、陈化生产广西六堡茶散茶的加工工艺。

3.4

现代加工工艺（精制加工工艺二） modern process (refining process II)

经毛茶筛选、拼配或不拼配、渥堆、开堆摊晾、汽蒸、压制成型或不压制成型、陈化生产广西六堡茶散茶的加工工艺。

3.5

广西六堡茶毛茶 Guangxi semifinished tea

按初制加工工艺生产的初级产品。

3.6

传统工艺广西六堡茶散茶 Guangxi loose Liupao tea refining process I

按传统加工工艺（精制加工工艺一）生产的保持茶叶条索的自然形状，且条索互不粘结的广西六堡茶。

3.7

现代工艺广西六堡茶散茶 Guangxi loose Liupao tea refining process II

按现代加工工艺（精制加工工艺二）生产的保持茶叶条索的自然形状，且条索互不粘结的广西六堡茶。

3.8

广西六堡茶紧压茶 Guangxi brick Liupao tea

经毛茶筛选、拼配或不拼配、渥堆或不渥堆、汽蒸、压制成各种形状的广西六堡茶，包括竹箩装紧压茶，砖茶、饼茶、沱茶、圆柱茶等。

4 保护地域范围

4.1 广西六堡茶地理标志保护地域范围包括：

- 南宁市江南区、邕宁区、武鸣区、横州市、上林县；
- 柳州市柳城县、鹿寨县、融安县、融水苗族自治县、三江侗族自治县；
- 桂林市七星区、临桂区、荔浦市、阳朔县、全州县、龙胜各族自治县、恭城瑶族自治县；
- 梧州市长洲区、万秀区、龙圩区、岑溪市、苍梧县、藤县；
- 钦州市灵山县、浦北县；
- 贵港市港北区、港南区、覃塘区、桂平市、平南县；
- 玉林市容县、博白县、兴业县；
- 百色市右江区、平果市、凌云县、乐业县、田林县、西林县、隆林各族自治县；
- 贺州市八步区、平桂区、昭平县；
- 河池市南丹县；
- 来宾市武宣县、金秀瑶族自治县；
- 崇左市扶绥县、龙州县。

4.2 其位置为东经 $104^{\circ} 28' \sim 112^{\circ} 04'$ ，北纬 $21^{\circ} 38' \sim 26^{\circ} 24'$ ，保护范围图见附录 A。

5 分类、等级和实物标准样

5.1 分类

按广西六堡茶的制作工艺和外观形态分类，分为广西六堡茶散茶（包括传统工艺广西六堡茶散茶和现代工艺广西六堡茶散茶）、广西六堡茶紧压茶（包括传统工艺广西六堡茶紧压茶和现代工艺广西六堡茶紧压茶）。

5.2 等级

5.2.1 广西六堡茶毛茶

按感官要求和理化指标分为特级、一级至四级共5个等级。

5.2.2 传统工艺广西六堡茶散茶、现代工艺广西六堡茶散茶

按感官要求和理化指标分为特级、一级至四级共5个等级。

5.2.3 广西六堡茶紧压茶

按感官要求和理化指标分为特级、一级至四级共5个等级。

5.3 实物标准样

5.3.1 传统工艺广西六堡茶散茶、现代工艺广西六堡茶散茶

按各级别的质量要求制作实物标准样，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定，每三年换一次，各级标准样为该样别质量的最低界限。

5.3.2 广西六堡茶紧压茶

不做实物标准样。由各生产单位按加工工艺要求进行生产留存。

6 质量要求

6.1 基本要求

外形紧结匀整、呈褐色；汤色红亮；香气陈、纯；滋味浓醇；叶底色褐柔软。

6.2 感官要求

6.2.1 广西六堡茶毛茶

应符合表1的规定。

表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	肥嫩紧结、芽毫显	匀整	黄绿润	稍有嫩茎	清香浓郁	浓醇回甘	黄绿清净	黄绿、柔嫩显芽
一级	肥壮紧结、显毫	匀整	黄绿润	有嫩茎	清香尚浓	浓醇、浓厚	黄绿明亮	黄绿、嫩匀
二级	紧结	尚匀整	黄绿润泽	稍有梗片	清香	醇厚	绿黄	黄绿、肥厚
三级	紧实	尚匀整	绿黄	有梗片	纯正	平和	绿黄稍浊	绿黄、粗壮
四级	粗松	欠匀整	黄褐	梗片较多	纯正	稍淡	黄浊	黄褐、粗松

6.2.2 传统工艺广西六堡茶散茶

应符合表2的规定。

表2 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	紧细、圆	匀整	黑褐、油润	净	陈香纯正	浓醇	橙红、明亮	黄褐、细嫩柔软
一级	紧结、尚圆	匀整	黑褐、油润	净	陈香纯正	浓醇、醇厚	橙红、明亮	黄褐、尚细嫩柔软
二级	尚紧结、尚圆	较匀整	黄褐、尚油润	稍含嫩茎	陈香纯正	尚浓醇	尚橙红、明亮	黄褐、尚柔软
三级	紧实、紧卷	较匀整	褐黄、尚油润	有嫩茎	纯正	醇正	橙黄、明亮	黄褐、尚柔软
四级	尚紧实	尚匀整	褐黄、尚润	有嫩茎	纯正	尚醇正	尚橙黄	黄褐、尚软

6.2.3 现代工艺广西六堡茶散茶

应符合表3的规定。

表3 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	紧细、圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩柔软
一级	紧结、尚圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、尚醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩、柔软
二级	尚紧结、尚圆	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、稍含嫩茎	陈香纯正	陈、浓醇	尚深红、明亮	褐、黑褐、柔软
三级	紧实、紧卷	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有嫩茎	陈香纯正	陈、尚浓醇	红、明亮	褐、黑褐、尚柔软
四级	尚紧实	尚匀整	黑褐、黑、尚润	净、有茎	陈香纯正	陈、醇正	尚红、明亮	褐、黑褐、尚柔软

6.2.4 广西六堡茶紧压茶

外形应形状端正匀称、松紧适度、厚薄均匀、表面平整；色泽、净度、香气、滋味、汤色、叶底等指标应符合表2和表3中对应等级的规定。

6.3 理化指标

6.3.1 广西六堡茶毛茶

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标					
	特级	一级	二级	三级	四级	
水分(质量分数)/%	≤	12.0 ^a				
总灰分(质量分数)/%	≤	8.0				
粉末(质量分数)/%	≤	0.8				
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0	6.5		10.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	35.0	32.0	30.0	26.0	

^a 净含量检验时计重水分为10%。

6.3.2 传统工艺广西六堡茶散茶、现代工艺广西六堡茶散茶

应符合表5的规定。

表5 广西六堡茶散茶理化指标

项目	指标					
	特级	一级	二级	三级	四级	
水分(质量分数)/%	≤	12.0 ^a				
总灰分(质量分数)/%	≤	8.0				
粉末(质量分数)/%	≤	0.8				
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0	6.5		10.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	33.5	30.0	28.0	26.0	

^a 净含量检验时计重水分为10%。

6.3.3 广西六堡茶紧压茶

应符合表6的规定。

表6 广西六堡茶紧压茶理化指标

项目	指标					
	特级	一级	二级	三级	四级	
水分(质量分数)/%	≤	12.0 ^a				
总灰分(质量分数)/%	≤	8.0				
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0	6.5		10.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	33.5	30.0	28.0	26.0	

^a 净含量检验时计重水分为10%。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

6.4.2 农药最大残留量限量指标应符合 GB 2763 的规定。

6.4.3 微生物指标应符合 DB45/T 1114 的规定。

6.4.4 其他安全指标按国家相关规定执行。

6.4.5 对外贸易广西六堡茶按输入国或地区相关规定执行。

6.5 净含量

应符合JJF 1070的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

7.2.4 茶梗

按DB45/T 1114的规定执行。

7.2.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

7.3 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。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。计算按DB45/T 1114的规定执行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 取样和试样制备

8.2.1 取样按GB/T 8302的规定执行。

8.2.2 试样制备按GB/T 8303的规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为：

——广西六堡茶毛茶：感官要求、水分、粉末、茶梗、净含量；

——传统工艺广西六堡茶散茶、现代工艺广西六堡茶散茶：感官要求、水分、粉末、茶梗、净含量；

——广西六堡茶紧压茶：感官要求、水分、茶梗、净含量。

8.4 判定规则

检验项目的检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格；如有检验项目的检验结果不符合本文件规定时，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定，应标示产品的制作工艺，标示的生产日期应为该产品形成销售单元的日期。

9.1.2 获得批准使用地理标志农产品专用标志的生产企业，可在其产品包装上使用地理标志农产品专用标志。

9.1.3 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

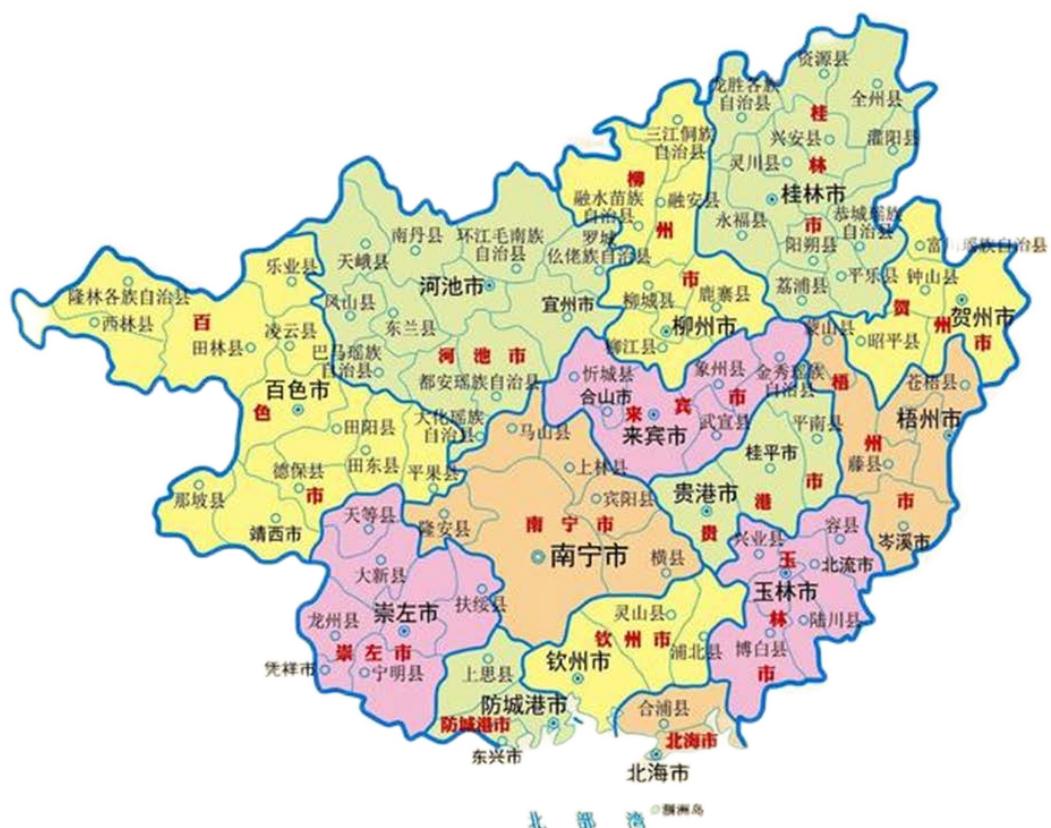
产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。产品贮存不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

10 保质期

生产企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

附录 A
(规范性)
地理标志农产品广西六堡茶保护范围图

地理标志农产品广西六堡茶保护范围见图A. 1。



图A. 1 地理标志农产品六堡茶保护范围

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品 广西六堡茶

T/GXAS 311—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023年第105号（总第230号）

关于批准发布 T/GXAS 311—2022《地理标志农产品 广西六堡茶》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 311—2022《地理标志农产品 广西六堡茶》团体标准第1号修改单，自2023年7月6日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 311—2022《地理标志农产品 广西六堡茶》
第1号修改单



附件

**T/GXAS 311—2022《地理标志农产品 广西六堡茶》
第1号修改单**

规范性引用文件中《SB/T 10034 茶叶加工技术术语》修改为《GB/T 40633 茶叶加工术语》；

第3章术语和定义中“GB/T 14487、SB/T 10034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。”修改为“GB/T 14487、GB/T 40633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。”