

DB5205

毕 节 市 地 方 标 准

DB 5205/T 8—2021

地理标志产品 清池茶

Product of geographical indication-Qingchi Tea

地方标准信息服务平台

2021 - 08 - 16 发布

2021 - 09 - 16 实施

毕节市市场监督管理局 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.....	1
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 自然环境.....	2
6 要求.....	2
7 检验方法.....	4
8 检验规则.....	5
9 标志、标签、包装、运输和贮存.....	5
附录 A （规范性附录） 地理标志产品清池茶保护范围.....	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》的规则起草。

本文件由金沙县清池贡茶有限责任公司提出。

本文件由金沙县市场监督管理局归口。

本文件起草单位：金沙县清池贡茶有限责任公司、金沙县市场监督管理局、金沙县茶叶产业发展办公室、贵州省金沙县茶叶专业合作社。

本文件主要起草人：何光汶、邱浪、杨春华、邓文平、蔡盛波、王有盈。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 清池茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品清池茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用原国家质检总局批准保护的地理标志产品清池茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 8305	茶水浸出物测定
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 8310	茶 粗纤维测定
GB/T 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB/T 14487	茶叶感官评审术语
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
NY/T 1999	茶叶包装、运输和贮藏通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规程

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776界定的及以下术语和定义适用于本文件。

3.1

清池茶 Qingchi Tea

在附录A保护范围内，按照本文件规定的以清池地方品种为原料加工制成的扁形、颗粒、卷曲形绿茶，符合本文件质量要求的清池茶产品。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品清池茶保护范围以《质检总局关于批准对涉县黑枣等30个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2017年第117号）保护的为准，即贵州省毕节市金沙县清池镇行政区域内（见附录A）。

5 自然环境

清池茶产地位于属赤水河流域上游中低海拔地区，海拔高度800 m~1500 m，属亚热带季风气候，年平均气温15℃，年降雨量900 mm~1100 mm，年平均日照数为1112 h，无霜期300 d，镇内分布有马血泥、油砂泥、沙壤土等微酸性土壤，pH值4.5~6.5，适宜茶树生长。

6 要求

6.1 品种要求

保护范围内适宜加工制作清池茶的当地茶叶品种。

6.2 立地要求

产地范围内海拔800 m~1500 m，土壤为黄壤或黄棕壤，pH值4.5~6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 ≥ 40 cm。

6.3 栽培管理要求

6.3.1 育苗

扦插育苗。

6.3.2 种植

种植时间为10月至第二年2月，栽植密度为42000株~52500株/hm²（2800株~3500株/亩）。

6.3.3 施肥

每年施腐熟农家肥 ≥ 22.5 t/hm²（ ≥ 1.5 吨/亩）。

6.4 采摘要求

6.4.1 春茶采摘

每年3月中旬至5月中旬，采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展。

6.4.2 秋茶采摘

每年9月上旬至10月中旬，采摘一芽一叶初展、一芽二叶初展。

6.5 加工要求

6.5.1 扁形茶加工工艺流程

扁形茶加工工艺流程为：摊青→杀青→整形→脱毫→提香，具体按以下要求进行：

- a) 摊青：摊叶厚度 1 cm~4 cm，摊放时间 4 h~6 h；
- b) 杀青：温度控制在 140 °C~160 °C，时间 2 min~5 min；
- c) 整形：温度控制在 80 °C~85 °C，时间 2 min~5 min，至茶叶扁平直，香气显露为适宜；
- d) 脱毫：温度控制在 65 °C~75 °C，时间 10 min~15 min，至茶叶外形扁平至较光滑；
- e) 提香：温度控制在 80 °C~100 °C，时间 15 min 至 20 min，至手捏茶叶成粉末状，茶叶含水量达 4 %~6 %时即可。

6.5.2 卷曲形茶加工工艺流程

卷曲形茶加工工艺流程为：摊青→杀青→揉捻→初烘→整形→提毫→足干→提香，具体按以下要求进行：

- a) 摊青：摊叶厚度 1 cm~5 cm，摊放时间 4 h~6 h；
- b) 杀青：温度控制在 140 °C~160 °C，时间 2 min~5 min；
- c) 揉捻：时间 20 min~30 min，揉捻至茶叶呈圆条状；
- d) 初烘：温度控制在 90 °C~110 °C，时间 4 min~10 min；
- e) 提毫：温度控制在 70 °C~80 °C，时间 2 min~5 min，至毫毛显露；
- f) 足干：温度控制在 80 °C~90 °C，至手捏茶叶成粉末状，茶叶含水量达 4 %~6 %时即可；
- g) 提香：温度控制在 80 °C~100 °C，时间 15 min 至 20 min。

6.5.3 颗粒形茶加工工艺流程

颗粒形茶加工工艺流程为：摊青→杀青→揉捻→初烘→复烘→辉锅足干，具体按以下要求进行：

- a) 摊青：摊叶厚度 3 cm~6 cm，摊放时间 3 h~5 h；
- b) 杀青：温度控制在 180 °C~220 °C，时间 4 min~6 min；
- c) 揉捻：时间 30 min~35 min，揉捻至茶叶呈颗粒状；
- d) 初烘：温度控制在 120 °C±5 °C，时间 30 min~35 min；
- e) 复烘：温度控制在 70 °C±5 °C，时间 25 min~30 min；
- f) 辉锅足干：温度控制在 70 °C±5 °C，至手捏茶叶成粉末状，茶叶含水量达 4 %~6 %时即可。

6.6 质量要求

6.6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

分类	外形	色泽	汤色	香气	滋味	叶底
扁形茶	扁、平、直、光滑匀整	翠绿、油润	黄绿、明亮	高爽持久	鲜爽	嫩绿、鲜明、匀齐完整
卷曲形茶	紧结、绿润、显毫卷曲	翠绿	黄绿、明亮	纯正	醇和	黄绿
颗粒形茶	外形颗粒匀整重实、绿润、露毫	翠绿	碧绿、明亮	馥郁高长	鲜醇爽口	嫩匀、明亮、鲜活

6.6.2 理化指标

应符合表2及GB/T 14456.1的规定。

表 2 理化指标

项 目	计量单位	指 标
水分	%	≤7.0
总灰分	%	≤6.5
水浸出物	%	≥38.0
粗纤维	%	≤15.0

6.7 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

6.8 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6.9 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 14487、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 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

7.2.4 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

7.2.5 安全指标

按GB 2762、GB 2763的规定执行。

7.2.6 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

产品以批为单位。同一生长轮次、同级鲜叶原料加工的产品以同一时间生产包装为一批。同批同级茶叶品质应一致。

8.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前需对感官要求、净含量进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格并附上产品质量检验合格证方能出厂。

8.4 型式检验

型式检验项目为本文件6.6、6.7、6.8要求的全部项目，每年检测一次。有以下情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 新产品试制；
- b) 产品工艺发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产超过一年恢复生产时；
- d) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 以同批次经出厂检验或型式检验项目全项达标的产品判定为合格产品。

8.5.2 本标准规定出厂检验或型式检验项目中任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

8.5.3 检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍抽样进行不合格项目复检，判定结果以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

外包装储运图标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合GB 7718的规定；经核准使用地理标志产品专用标志的合法使用人应按规定使用地理标志产品专用标志。

9.2 包装

销售包装应符合GB 23350、GH/T 1070的规定，运输包装应符合GH/T 1070的规定。

9.3 运输

产品运输应符合 NY/T 1999的规定，运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运、混装。装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

9.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性附录)
地理标志产品 清池茶保护范围

清池茶行政保护区域图



图 A.1 地理标志产品 清池茶保护范围示意图

参 考 文 献

- [1] 《地理标志产品保护规定》
 - [2] 《地理标志专用标志使用管理办法》
 - [3] 《贵州省市场监督管理局地理标志保护产品专用标志使用核准改革试点工作办法》
 - [4] 《质检总局关于批准对涉县黑枣等 30 个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2017 年第 117 号）
 - [5] 《定量包装商品计量监督管理办法》
-

地方标准信息服务平台