



中华人民共和国国家标准

GB/T 18745—2006
代替 GB 18745—2002

地理标志产品 武夷岩茶

Product of geographical indication—
Wuyi rock-essence tea

2006-07-18 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会



前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准自实施之日起代替并废止 GB 18745—2002《武夷岩茶》。

本标准与原标准相比主要变化如下：

- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改相关名称；
- 取消了武夷岩茶原料产区的划分和茶树品种分类；
- 增加了大红袍产品的等级划分；
- 按照 GB 2762—2005《食品中污染物限量》、GB 2763—2005《食品中农药最大残留限量》和 NY 5244《无公害食品 茶叶》修订并细化了卫生指标；
- 取消了对保质期的限定；
- 标准属性由强制性改为推荐性。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：福建省标准化协会、武夷山市茶叶学会、武夷山市质量技术监督局、中国标准化协会。

本标准主要起草人：高清火、叶华生、姚月明、王顺明、修明、陈树明、梁东、周银茂、叶勇、张雯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 18745—2002。

地理标志产品 武夷岩茶

1 范围

本标准规定了武夷岩茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、产品分类与标准样品、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的武夷岩茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.94 植物性食品中稀土的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 11767 茶树种苗
- NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
- NY 5244 无公害食品 茶叶
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

3 地理标志产品保护范围

武夷岩茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围。即：福建省武夷山市所辖行政区域范围，见附录 A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

武夷岩茶 Wuyi rock-essence tea

武夷岩茶是指在本标准第3章规定的范围内,独特的武夷山自然生态环境条件下选用适宜的茶树品种进行无性繁育和栽培,并用独特的传统加工工艺制作而成,具有岩韵(岩骨花香)品质特征的乌龙茶。

5 产品分类与标准样品

5.1 产品分类

武夷岩茶产品分为大红袍、名枞、肉桂、水仙、奇种。

5.2 标准样品

武夷岩茶各品种等级设实物标准样。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理特征

武夷山西北地势高,且群峰耸立,能阻挡北部寒流的侵袭,气候温暖,具有亚热带气候特征。四条溪流和峰峦、丘陵相互交错,形成独特的微域气候,空气湿润,多雾。

6.1.2 气候特点

年日照时数4426 h左右,年平均日照时数2000 h左右,年平均温度18℃~18.5℃,无霜期长。年降水量在2000 mm左右,年平均相对湿度在80%左右。

6.1.3 土壤

武夷山土壤属亚热带常绿阔叶林山地土壤,大部分茶区的土壤为火山砾石、红沙岩及页岩,土壤表层腐植层较厚,有机质含量高,pH4~6。

6.1.4 植被

植被繁茂,常见的植物群落如杉、苦槠、白栎、马尾松、芒箕骨、蕨类。

6.2 茶树种苗繁育

茶树种苗应采用无性繁育。

6.2.1 茶树短穗扦插育苗

6.2.1.1 母树的选择

应选择品种纯正、生长健壮、无病虫害的优良母树。

6.2.1.2 母树的培育

6.2.1.2.1 秋末冬初结合深耕改土,重施有机肥,增施过磷酸钙。

6.2.1.2.2 供夏秋扦插的母树在春茶萌芽前、供冬插或翌年春插的母树在秋茶萌动前轻修剪。

6.2.1.2.3 幼龄茶树和重修剪、台刈更新复壮的茶树,结合树冠培养进行定型修剪。

6.2.1.2.4 定型修剪后施追肥。

6.2.1.2.5 冬季喷施石硫合剂,积极推广使用生物农药。

6.2.1.2.6 铺草覆盖,蓄水防旱。

6.2.1.3 剪穗扦插

6.2.1.3.1 插穗选择

选择品种纯正、茎枝红棕色半木质化、粗壮、腋芽饱满、无病虫害的枝梢。

6.2.1.3.2 剪穗

6.2.1.3.2.1 当新梢出现红棕色、半木质化时进行剪穗。

6.2.1.3.2.2 对不同品种分别剪穗,去除杂种穗。

6.2.1.3.2.3 插穗应带有一片叶、一个腋芽。

6.2.1.3.2.4 剪口要平滑,斜面与叶向相同,上端剪口距叶柄处 3 mm~4 mm,应随剪随插。

6.2.1.3.3 扦插

6.2.1.3.3.1 春插在 2 月下旬至 3 月上旬,夏插在 6 月初至 7 月上旬,秋插在 9 月至 10 月,以夏梢秋插为宜。

6.2.1.3.3.2 将苗床充分喷湿,待稍干不粘手时,按划好的行距扦插。

6.2.1.3.3.3 扦插行距、株距合适,叶缘叶尖以不重叠为宜。

6.2.1.3.3.4 直插或将叶片稍翘起斜入土,叶面应顺风向,叶柄、芽应露出土面,叶片不能粘土,插后即遮荫,喷水至培养土湿透。

6.2.2 出圃规格

扦插苗木出圃规格按 GB 11767 执行。

6.3 栽培技术

6.3.1 划种植行

6.3.1.1 梯面宽约 1.5 m 的梯层茶园种一行,距梯埂外沿 80 cm~90 cm 平行划种植行。

6.3.1.2 梯面宽 2.7 m 以上的梯层按行距 1.2 m~1.5 m 划种植行,种植行可与梯层不平行。

6.3.2 挖种植沟与施基肥

6.3.2.1 根据划出的种植行挖深、宽各 40 cm 左右的种植沟。

6.3.2.2 重施有机肥,增施磷肥,与土拌匀,施沟底,再覆土。

6.3.3 定植

6.3.3.1 定植时间

在茶苗休眠期定植,以雨后或阴天最好,若发生干旱忌栽。

6.3.3.2 品种配置

早、中、迟芽比例以 1:3:2 为宜。

6.3.3.3 种植密度

6.3.3.3.1 小乔木型品种株距 30 cm~35 cm,行距 1.3 m~1.5 m,穴种 2 株~3 株。

6.3.3.3.2 灌木型品种株距 30 cm~35 cm,行距 1.2 m~1.5 m,穴种 2 株~3 株。

6.3.3.4 种植

6.3.3.4.1 茶苗的根茎部入土深 2 cm~3 cm,品字形种植,茶根要自然伸展。

6.3.3.4.2 栽后覆土压实,盖一层松土,保持有 10 cm 浅沟,再浇水,铺草覆盖。

6.3.4 茶树修剪

6.3.4.1 幼龄茶树定型修剪

在春茶芽梢萌动前、夏茶后(长势旺盛的茶树)和秋茶后进行定型修剪;其中定植后,树高 35 cm、主径粗 0.5 cm 以上,即进行第一次定型修剪;修剪次数为 3 次~4 次;剪去主干枝,然后平剪。每次剪后要加强耕锄,肥培管理,防治病虫害,严格留养。

6.3.4.2 茶树轻修剪

成龄茶树每年进行一次轻修剪。轻修剪采用平剪或略带弧形剪,剪去树冠表面的鸡爪枝、细弱枝、病虫枝和突出枝。

6.3.4.3 茶树深修剪

把茶树表层的所有枝条剪去 10 cm~20 cm,刺激切口下部骨干枝潜伏芽头新梢,更新树冠。一般安排在立春前或春茶后 15 d 内完成。

6.3.4.4 台刈

对良种茶树树势严重衰老,多枯枝、病虫枝、细弱枝、白化枝、披生地衣、苔鲜、芽叶稀小细弱、夹叶

多、产量严重下降的老茶树应在离地面 5 cm~10 cm 进行台刈,将枝干粗的锯除,若根基部有更新枝的应留数枝枝梢。

6.3.5 铺草覆盖

夏茶采后,应用杂草(种子成熟前)、作物秸秆等覆盖。

6.3.6 茶园施肥

6.3.6.1 施肥时期:在 2 月中下旬施催芽肥;在 6 月下旬到 9 月下旬期间施追肥;在 10 月至 11 月上旬,结合冬季深耕施基肥。

6.3.6.2 肥料种类:基肥主要为有机肥与磷、钾肥,追肥主要为氮肥。

6.3.6.3 施肥量与配比:幼龄茶树以氮肥为主,磷钾肥为辅,采叶茶树增加磷钾肥,适当使用氮肥,提倡使用有机肥,茶园一般氮、磷、钾肥按 3:2:1 比例配施。

6.3.7 病虫害防治

按照农业防治、生物防治、物理防治和适量适度化学防治相结合的原则,强化采剪、耕作、施肥等农艺技术的综合运用,增强树体抗病虫能力,清除病虫发生源,充分保护和利用天敌,推广应用生物防治技术;做好病虫测报,不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药。严格执行农药安全间隔期。

6.4 采摘

6.4.1 采摘条件

6.4.1.1 顶叶小开面至中开面,以中开面最适宜。

6.4.1.2 2 叶至 4 叶嫩梢及采摘层上的幼嫩对夹叶。

6.4.2 开采期

春茶在谷雨前后开采;夏茶在小满前后开采;秋茶在立秋以后开采。

6.4.3 采摘方法

6.4.3.1 每季萌发的新梢,确定合理的留养高度为采摘面高度,并以此为水准从树冠中间往外采。高于额定采摘面以上的新梢芽叶应全部采摘;低于额定采摘面以下的新梢芽应全部留养。

6.4.3.2 投产茶园一般控制树冠高度为 80 cm~120 cm。

6.4.3.3 严格留养采摘面以下的侧枝、低梢及树冠稀疏处的芽梢,待每季采摘后,再轻度摘去留养新梢的顶芽。

6.5 茶青

6.5.1 基本要求

合格的茶青应肥壮、完整、新鲜、均匀,每梢为两个“定型叶”,且应符合下列要求之一:

- a) 小开面(顶叶面积为第二叶的 30%~40%)采四叶;
- b) 中开面(顶叶面积为第二叶的 50%~70%)采三叶;
- c) 大开面(顶叶面积为第二叶的 80%~90%)采两叶;
- d) 一芽四叶(壮树带芽采四叶)及对夹叶。

6.5.2 茶青质量分级

茶青质量分为一级、二级、三级,分级指标见表 1。

表 1 茶青质量分级

等 级	质 量 要 求
一级	合格的茶青质量占茶青总质量 $\geq 90\%$
二级	合格的茶青质量占茶青总质量 $\geq 80\%$
三级	合格的茶青质量占茶青总质量 $\geq 70\%$

6.5.3 茶青的运输、贮存

6.5.3.1 茶青应用清洁卫生、透气良好的篮篓进行盛装,不得压紧,运输时应避免日晒雨淋,不与有毒有味物品混装。

6.5.3.2 茶青采摘后4 h内送到茶厂,不能及时送到茶厂的茶青应注意保质保鲜,合理贮存。

6.5.3.3 茶青盛装、运输、贮存中,应轻放、轻翻。

6.6 制作工艺

6.6.1 武夷岩茶初制工序

茶青→晒青或萎凋→做青→杀青→揉捻→烘干(初烘、摊凉、复烘)→毛茶。

6.6.2 武夷岩茶精制工序

毛茶→归堆、定级→筛号茶取料→拣剔、风选→筛号茶拼配→干燥→摊凉→匀堆→自检→定量包装→产品茶。

6.7 感官品质

6.7.1 武夷岩茶产品应洁净,不着色,不得混有异种植物,不含非茶叶物质,无异味,无异臭,无霉变。各类产品还应符合相应的感官品质。

6.7.2 大红袍产品感官品质见表2。

表2 大红袍产品感官品质

项 目	级 别			
	特 级	一 级	二 级	
外形	条索	紧结、壮实、稍扭曲	紧结、壮实	紧结、较壮实
	色泽	带宝色或油润	稍带宝色或油润	油润、红点明显
	整碎	匀整	匀整	较匀整
	净度	洁净	洁净	洁净
内质	香气	锐、浓长或幽、清远	浓长或幽、清远	幽长
	滋味	岩韵明显、醇厚、回味甘爽、杯底有余香	岩韵显、醇厚、回甘快、杯底有余香	岩韵明、较醇厚、回甘、杯底有余香
	汤色	清澈、艳丽,呈深橙黄色	较清澈、艳丽,呈深橙黄色	金黄清澈、明亮
	叶底	软亮匀齐,红边或带朱砂色	较软亮匀齐,红边或带朱砂色	较软亮、较匀齐,红边较显

6.7.3 名枞产品感官品质见表3。

表3 名枞产品感官品质

项 目		要 求
外形	条索	紧结、壮实
	色泽	较带宝色或油润
	整碎	匀整
内质	香气	较锐、浓长或幽、清远
	滋味	岩韵明显、醇厚、回甘快、杯底有余香
	汤色	清澈艳丽,呈深橙黄色
	叶底	叶片软亮匀齐,红边或带朱砂色

6.7.4 肉桂产品感官品质见表4。

表 4 肉桂产品感官品质

项 目		级 别		
		特 级	一 级	二 级
外形	条索	肥壮紧结、沉重	较肥壮结实、沉重	尚结实,卷曲、稍沉重
	色泽	油润,砂绿明,红点明显	油润,砂绿较明,红点较明显	乌润,稍带褐红色或褐绿
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净
内质	香气	浓郁持久,似有乳香或蜜桃香、或桂皮香	清高幽长	清香
	滋味	醇厚鲜爽,岩韵明显	醇厚尚鲜,岩韵明	醇和岩韵略显
	汤色	金黄清澈明亮	橙黄清澈	橙黄略深
	叶底	肥厚软亮,匀齐红边明显	软亮匀齐,红边明显	红边欠匀

6.7.5 水仙产品感官品质见表 5。

表 5 水仙产品感官品质

项 目		级 别			
		特 级	一 级	二 级	三 级
外形	条索	壮结	壮结	壮实	尚壮实
	色泽	油润	尚油润	稍带褐色	褐色
	整碎	匀整	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	洁净	较洁净	尚洁净
内质	香气	浓郁鲜锐、特征明显	清香特征显	尚清纯、特征尚显	特征稍显
	滋味	浓爽鲜锐、品种特征显露、岩韵明显	醇厚、品种特征显、岩韵明	较醇厚、品种特征尚显、岩韵尚明	浓厚、具品种特征
	汤色	金黄清澈	金黄	橙黄稍深	深黄泛红
	叶底	肥嫩软亮、红边鲜艳	肥厚软亮、红边明显	软亮、红边尚显	软亮、红边欠匀

6.7.6 奇种产品感官品质见表 6。

表 6 奇种产品感官品质

项 目		级 别			
		特 级	一 级	二 级	三 级
外形	条索	紧结重实	结实	尚结实	尚壮实
	色泽	翠润	油润	尚油润	尚润
	整碎	匀整	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	洁净	较洁净	尚洁净
内质	香气	清高	清纯	尚浓	平正
	滋味	清醇甘爽、岩韵显	尚醇厚、岩韵明	尚醇正	欠醇
	汤色	金黄清澈	较金黄清澈	金黄稍深	橙黄稍深
	叶底	软亮匀齐、红边鲜艳	软亮较匀齐、红边明显	尚软亮匀整	欠匀稍亮

6.8 理化指标

理化指标应符合表 7 规定。

表 7 理化指标

项 目	水分	总灰分	碎茶	粉末
指标/(%) ≤	6.5	6.5	15.0	1.3

6.9 卫生指标

卫生指标应符合表 8 规定。

表 8 卫生指标

项 目	指 标	引用标准	试验方法
铅/(mg/kg)	5	GB 2762	GB/T 5009.12
稀土/(mg/kg)	2	GB 2762	GB/T 5009.94
六六六/(mg/kg)	0.2	GB 2763	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.2	GB 2763	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇/(mg/kg)	0.1	NY 5244	GB/T 5009.176
联苯菊酯/(mg/kg)	5	NY 5244	GB/T 5009.146
氯氰菊酯/(mg/kg)	0.5	NY 5244	GB/T 5009.110
溴氰菊酯/(mg/kg)	5	NY 5244	GB/T 5009.110
顺式氰戊菊酯/(mg/kg)	2	GB 2763	GB/T 5009.110
氟氰戊菊酯/(mg/kg)	20	GB 2763	GB/T 5009.146
氯菊酯/(mg/kg)	20	GB 2763	GB/T 5009.146
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	0.1	GB 2763	GB/T 5009.103
乐果/(mg/kg)	0.1	NY 5244	GB/T 5009.20
敌敌畏/(mg/kg)	0.1	NY 5244	GB/T 5009.20
杀螟硫磷/(mg/kg)	0.5	GB 2763	GB/T 5009.20
唑硫磷/(mg/kg)	0.2	NY 5244	GB/T 5009.20
大肠菌群/(个/100 g)	300	NY 5244	GB/T 4789.3

注 1: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒、高毒和禁用农药不得在茶叶生产中使用。
注 2: 检验项目可以根据产品质量安全状况和监督抽检工作需要调整。

7 试验方法

7.1 感官品质

按 NY/T 787 规定的方法,并对照武夷岩茶标准样品进行审评。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

7.2.2 灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

7.2.3 碎茶、粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3 卫生指标

卫生指标按表 8 中规定的试验方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一批,同批产品的品质规格应相同。

8.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。检验在装箱或仓库现场进行,检验数量不少于该批总件数的 2%。

8.3 检验分类

检验分常规检验和型式检验。

8.3.1 常规检验

常规检验项目包括感官品质和理化指标。

8.3.2 型式检验

型式检验为每年一次,型式检验的项目包括感官品质、理化指标和卫生指标。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺、机具等有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督管理机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判定该批产品为不合格产品。理化指标中有一项不符合要求或感官品质经综合评判不符合规定级别的,可从同批产品中加倍随机抽样进行复检,复检后仍不符合标准要求的,则判该批产品为不合格。对检验结果有争议时,应对留存样进行复检,或在同批产品中加倍随机抽样复检。重新抽样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复检,以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 获准使用地理标志保护产品专用标志资格的生产者,应按当地政府制定的管理办法在其产品上加贴防伪专用标志。

9.1.2 标志、标签应符合 GB 7718 的规定,应标明:生产者名称和地址、产品名称、品种名称、净含量、质量等级、生产日期、保质期、本标准号。

9.1.3 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。

9.3 运输

运输时应轻装轻放,防潮,避免剧烈撞击、重压。

9.4 贮存

贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求,严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

附录 A
(规范性附录)

武夷岩茶地理标志产品保护范围

武夷岩茶地理标志产品保护范围见图 A.1。



图 A.1 武夷岩茶地理标志产品保护范围图