

ICS 67.140.10  
X 55



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19598—2006  
代替 GB 19598—2004

## 地理标志产品 安溪铁观音

Product of geographical indication—Anxi tieguanyin tea

2006-12-29 发布

2007-06-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 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》和 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准是对 GB 19598—2004《原产地域产品 安溪铁观音》的修订。

本标准与 GB 19598—2004 相比主要变化如下：

- 将标准属性由强制性修改为推荐性；
- 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；
- 删除卫生指标要求，增加污染物限量指标和农药最大残留限量指标要求；
- 将“净含量允差”修改为“净含量允许短缺量”；
- 按地理标志产品专用标志管理办法的规定，增加了在其产品上使用防伪专用标志的要求；
- 取消了对保质期的限定；
- 删除了氮、磷、钾的施肥配比要求。

本标准的附录 A 为规范性附录，附录 B、附录 C 为资料性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：安溪质量技术监督局、安溪县农业与茶果局、福建省茶叶产品质量检测中心、福建省安溪茶厂有限公司、福建省安溪县华福茶厂、福建省安溪八马茶业有限公司。

本标准起草人：刘坤城、黄火良、黄东方、杨文俪、林志勇、李国生、林锻炼、高金典。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19598—2004。

## 地理标志产品 安溪铁观音

### 1 范围

本标准规定了安溪铁观音的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存、保质期。

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》批准保护的安溪铁观音。

### 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 4285 农药安全使用标准
  - 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/T 8321.1 农药合理使用准则(一)
  - GB/T 8321.2 农药合理使用准则(二)
  - GB/T 8321.3 农药合理使用准则(三)
  - GB/T 8321.4 农药合理使用准则(四)
  - GB/T 8321.5 农药合理使用准则(五)
  - GB/T 8321.6 农药合理使用准则(六)
  - GB 11767 茶树种苗
  - GB/T 14487 茶叶感官审评术语
  - GB 14881 食品企业通用卫生规范
  - NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
  - SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2005]75号令)

### 3 地理标志产品保护范围

安溪铁观音地理标志产品的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，即现福建省安溪县管辖的行政区域内，见附录 A。

### 4 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

## 4.1

### 安溪铁观音 Anxi tieguanyin tea

在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下,选用铁观音茶树品种进行扦插繁育、栽培和采摘,按照独特的传统加工工艺制作而成,具有铁观音品质特征的乌龙茶。其成品茶分为清香型与浓香型。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

#### 5.1.1 地理特征

安溪地处戴云山脉向东南延伸的部分,地势西高东低,北纬  $24^{\circ}50'$ ~ $25^{\circ}26'$ ,东经  $117^{\circ}36'$ ~ $118^{\circ}17'$ ,海拔  $32\text{ m}$ ~ $1\,600\text{ m}$ 。地貌有低丘、高丘、低山、中山类型,河谷盆地串珠状分布其间。境内千米以上山峰  $2\,461$  座,太华尖、紫云山和大坪山构成境内主山脉。

#### 5.1.2 气候特征

安溪属南、中亚热带海洋性季风气候,年平均气温  $16^{\circ}\text{C}$ ~ $21^{\circ}\text{C}$ ,年日照  $1\,850\text{ h}$ ~ $2\,000\text{ h}$ ,年无霜期  $260\text{ d}$ ~ $350\text{ d}$ ,夏无酷暑,冬无严寒。由于地理特征的原因,来自泉州湾的东南风与来自漳州平原的偏西风在境内形成混流,使 5 月初夏和 10 月秋末之时昼夜温差大。

#### 5.1.3 降水

年降水量  $1\,600\text{ mm}$ ~ $1\,800\text{ mm}$ ,年平均相对湿度  $80\%$  左右。

#### 5.1.4 土壤与植被

土壤以山地砂质土壤为主,pH  $4.5$ ~ $6$ 。海拔在  $700\text{ m}$  以下以红壤为主,海拔在  $700\text{ m}$  以上以黄红壤与黄壤为主;土壤质地疏松,土层深厚,有机质含量较高,矿物质营养元素丰富,特别是土壤中锰、锌、钼含量较高。

高山植被丰富,枯枝落叶形成较厚的地表覆盖层,森林覆盖率  $65\%$  以上。

### 5.2 栽培技术

栽培技术参见附录 B。

### 5.3 采摘技术

采摘技术参见附录 C。

### 5.4 制作工艺

#### 5.4.1 初制工艺

茶青→晒青→凉青→摇青→杀青→揉捻→烘干→毛茶。

毛茶应具有安溪铁观音特有的“音韵”等感官品质特征。用其制成的安溪铁观音产品应符合 5.5 的要求。

#### 5.4.2 精制工艺

##### 5.4.2.1 清香型产品精制工艺

毛茶→验收→归堆→投放→筛分→风选→拣剔、拣杂→号茶拼配→匀堆→(文火烘干)→包装→成品茶。

##### 5.4.2.2 浓香型产品精制工艺

毛茶→验收→归堆→投放→筛分→风选→拣剔→号茶拼配→烘焙→摊凉→匀堆→拣杂→包装→成品茶。

#### 5.4.3 制作环境

应符合 GB 14881 的规定。

### 5.5 成品茶

#### 5.5.1 感官品质

##### 5.5.1.1 通用要求

产品应品质正常,无异味,无霉变,无劣变;应洁净,不着色,不添加任何添加剂,不得夹杂非茶类物质。

## 5.5.1.2 清香型安溪铁观音感官指标

清香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级,各级感官指标应符合表1的要求。

表1 清香型安溪铁观音感官指标

项 目		级 别			
		特 级	一 级	二 级	三 级
外形	条索	肥壮、圆结、重实	壮实、紧结	卷曲、结实	卷曲、尚结实
	色泽	翠绿润、砂绿明显	绿油润、砂绿明	绿油润、有砂绿	乌绿、稍带黄
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	尚匀整
	净度	洁净	净	尚净、稍有细嫩梗	尚净、稍有细嫩梗
内质	香气	高香	清香、持久	清香	清纯
	滋味	鲜醇高爽、音韵明显	清醇甘鲜、音韵明显	尚鲜醇爽口、音韵尚明	醇和回甘、音韵稍轻
	汤色	金黄明亮	金黄明亮	金黄	金黄
	叶底	肥厚软亮、匀整、 余香高长	软亮、尚匀整、 有余香	尚软亮、尚匀整、 稍有余香	稍软亮、尚匀整、 稍有余香

## 5.5.1.3 浓香型安溪铁观音感官指标

浓香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级、四级,各级感官指标应符合表2的要求。

表2 浓香型安溪铁观音感官指标

项 目		级 别				
		特 级	一 级	二 级	三 级	四 级
外形	条索	肥壮、圆结、重实	较肥壮、结实	稍肥壮、略结实	卷曲、尚结实	稍卷曲、略粗松
	色泽	翠绿、乌润、砂绿明	乌润、砂绿较明	乌绿、有砂绿	乌绿、稍带褐红点	暗绿、带褐红色
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍整齐	欠匀整
	净度	洁净	净	尚净、稍有嫩幼梗	稍净、有嫩幼梗	欠净、有梗片
内质	香气	浓郁、持久	清高、持久	尚清高	清纯平正	平淡、稍粗飘
	滋味	醇厚鲜爽回甘、 音韵明显	醇厚、尚鲜爽、 音韵明	醇和鲜爽、 音韵稍明	醇和、音韵轻微	稍粗味
	汤色	金黄、清澈	深金黄、清澈	橙黄、深黄	深橙黄、清黄	橙红、清红
	叶底	肥厚、软亮匀整、 红边明、有余香	尚软亮、匀整、 有红边、稍有余香	稍软亮、略匀整	稍匀整、带褐红色	欠匀整、有粗叶及 褐红叶

## 5.5.2 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表3 安溪铁观音理化指标

项 目	水 分	碎 茶	粉 末	总 灰 分
	≤	≤	≤	≤
指标	7.5	16	1.3	6.5

## 5.5.3 污染物限量指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

## 5.5.4 农药残留最大限量指标

农药残留最大限量指标应符合 GB 2763 的规定。

### 5.5.5 净含量允许短缺量

单件定量包装茶叶的净含量允许短缺量,应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局[2005]75号令)的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官品质

按 NY/T 787 规定的方法,对照安溪铁观音国家标准样品进行审评。

### 6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB/T 8304 规定的方法测定。

6.2.2 碎茶和粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.2.3 总灰分按 GB/T 8306 规定的方法测定。

### 6.3 污染物限量指标

按 GB 2762 规定的检验方法测定。

### 6.4 农药最大残留限量指标

按 GB 2763 规定的检验方法测定。

### 6.5 净含量允许短缺量

使用相应精度等级的计量器具进行测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则与取样方法

#### 7.1.1 组批规则

以同一生产周期内相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

#### 7.1.2 取样方法

取样方法按 GB/T 8302 的规定执行,应同时从取样点加倍抽取复检样。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 出厂检验

产品应按 5.5 规定的项目进行检验,经检验合格,附有合格证,方可出厂销售。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验每年二次。出现下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品定型投产时;
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产一年以上恢复生产时。

型式检验项目为 5.5 规定的项目。

### 7.3 判定规则

7.3.1 感官指标、理化指标、污染物限量指标、农药最大残留限量指标和净含量允许短缺量的每个项目均符合本标准要求,则判定该批产品合格。

7.3.2 污染物限量指标和农药最大残留限量的任一项目首检不符合本标准要求,则判定该批产品不合格。

7.3.3 感官指标、理化指标和净含量允许短缺量任一项目首检不符合本标准要求时,可用复检样对不符合的项目进行复检。若复检结果符合本标准要求,则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本标准要求,则判定该批产品不合格。

7.3.4 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。

## 8 标志、标签

### 8.1 标志

8.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者,应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志。

8.1.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 标签

产品的标签应符合 GB 7718 的规定,并标示相应的类型与级别。

## 9 包装、运输、贮存、保质期

### 9.1 包装

包装容器应干燥、清洁、无毒、无异味、防潮,包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。

### 9.2 运输

箱茶搬运,一般不应在雨天进行,如遇特殊情况,应用防雨布严密遮盖和防护。运输时应轻搬、轻放、防潮,避免剧烈撞击、重压。严禁与有毒、有异味、潮湿、易污染的物品混装混运。

### 9.3 贮存

贮存的仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射,严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品同仓贮存。

### 9.4 保质期

保质期由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定。

附录 A  
(规范性附录)

安溪铁观音地理标志产品保护范围图

安溪铁观音地理标志产品保护范围见图 A.1。

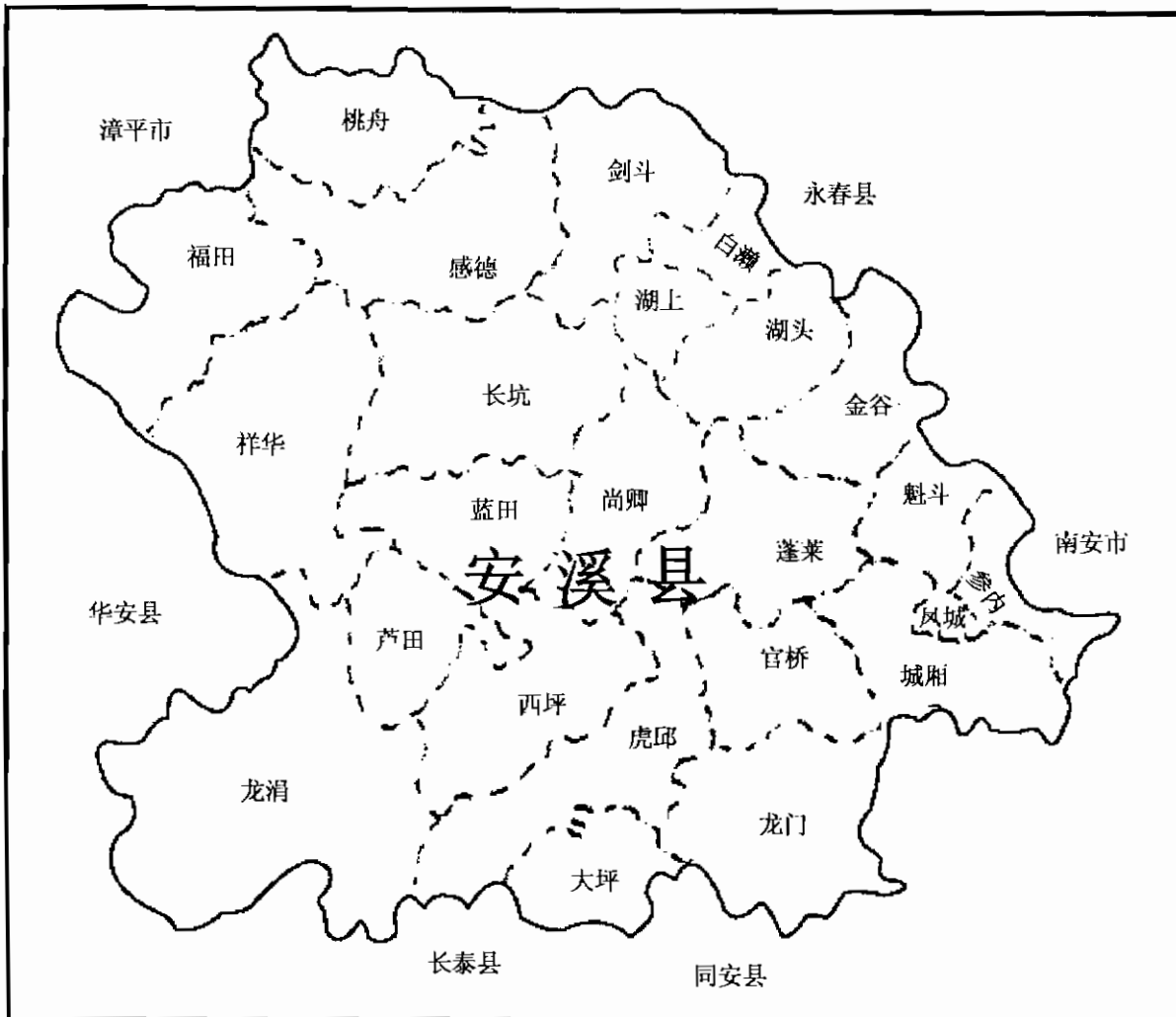


图 A.1 安溪铁观音地理标志产品保护范围



**附录 B**  
(资料性附录)  
**栽培技术**

**B.1 茶树种苗繁育**

茶树种苗应采用无性繁殖。

**B.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。

**B.1.2 母树的培育**

**B.1.2.1** 母树茶园在秋末冬初结合深耕改土,重施有机肥,增施磷钾肥。

**B.1.2.2** 根据扦插季节,茶树萌动前 10 d 以上应进行一次轻修剪,修剪后应施追肥。

**B.1.2.3** 冬季喷施石硫合剂,在新梢生育过程中应特别注意及时防治病虫害,在采穗前一周,应用生物农药或低毒长效农药喷施一次,以防病虫从母树带入苗圃。

**B.1.2.4** 母树的芽梢应轻采或打顶采摘。

**B.1.3 插穗要求**

**B.1.3.1** 品种纯正,枝条上段初木质化黄绿色梗枝、中段半木质化红棕色枝,粗壮、叶大、腋芽饱满、无病虫害。

**B.1.3.2** 去除异杂品种枝梢,去除病虫枝并集中烧毁。

**B.1.3.3** 插穗应摊放在阴凉潮湿的地方,并注意喷水湿润,不允许重压、日晒、风吹、防止发热、萎蔫。

**B.1.3.4** 插穗应带有一个饱满腋芽和一片健全叶,叶片下短茎长 3 cm~4 cm。

**B.1.3.5** 剪口应平滑,斜面与叶同向,腋芽和叶片应完整无损,上段剪口距叶柄处 3 mm 左右,应随剪随插。

**B.1.4 扦插**

**B.1.4.1** 应根据不同气候情况,一般春插在 2 月~3 月,夏插在 4 月底至 5 月下旬,秋插在 8 月~9 月,冬插在 11 月~12 月。较寒冷的地区以夏插为宜。

**B.1.4.2** 将苗床充分喷湿,待稍干不粘手后,按叶片的长度进行划行扦插。

**B.1.4.3** 扦插行距、株距合适,以叶片互不遮叠为宜。

**B.1.4.4** 插穗直插或将叶片稍翘起斜插入土,叶面应顺主风向,叶柄和腋芽应露出土面,叶片不贴土。插后应立即遮荫并充分喷水至培养土湿透。

**B.1.5 出圃规格**

茶树种苗出圃规格应按 GB 11767 规定执行。

**B.2 栽培管理****B.2.1 划种植行**

**B.2.1.1** 梯面宽 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。

**B.2.1.2** 梯面宽 2.7 m 以上的梯层应按行距 1.2 m~1.5 m 规划种植。

**B.2.2 种植沟与施基肥**

**B.2.2.1** 根据划出的各种种植行,挖深 60 cm、宽 50 cm 的种植沟。

**B.2.2.2** 重施有机肥,增施磷肥,与土拌匀,施入沟底,再覆土 20 cm。

**B.2.3 定植****B.2.3.1 定植时间**

在茶苗休眠期定植,一般在晚秋 10 月~11 月或早春 2 月~3 月,以雨后或阴天最好。

### B.2.3.2 种植密度

每公顷种植 42 000 株~72 000 株(即每亩种植 2 800 株~4 800 株),株距 35 cm,行距 120 cm~150 cm,穴种 2 株~3 株。

### B.2.4 种植

B.2.4.1 茶苗的根茎部入土深 2 cm~3 cm,茶根要自然伸展。

B.2.4.2 栽后覆土适度压实,盖一层松土,保持有 10 cm 浅沟,再浇水,铺草覆盖。

### B.2.5 中耕除草

B.2.5.1 一般每年 4 次~5 次,以经常保持茶园土壤疏松和无杂草。

B.2.5.2 时间以各茶季茶芽萌发前于晴天进行。一、二年幼龄茶园,宜在雨后进行。

B.2.5.3 浅耕一般深 10 cm 左右,中耕 15 cm~20 cm,深耕 20 cm~30 cm。

### B.2.6 茶园施肥

B.2.6.1 施肥时间:追肥一般在各茶季采摘前一个月施用,全年 3 次~4 次。基肥一般结合秋冬季深耕时施用。

B.2.6.2 肥料种类:基肥主要为有机肥与磷、钾肥;追肥可选用复合肥、尿素、钙镁磷、过磷酸钙或生物固氮菌肥、有机复合肥等。

B.2.6.3 施肥量与配比:幼龄茶园以氮肥为主,磷钾肥为辅;采摘茶园增加磷钾肥,适当使用氮肥,推广使用有机肥。

### B.2.7 茶树修剪

#### B.2.7.1 幼龄茶树定型修剪

定植后 1 年左右,树高 30 cm,主茎粗 0.3 cm 以上,即可进行第一次定型修剪;一般在春茶芽梢萌动前或春茶采摘后(长势旺盛的茶树),定剪次数为 3 次~4 次;剪去主干枝,然后平剪;每次剪后要加强对耕锄,肥培管理,防治病虫害。

#### B.2.7.2 茶树轻修剪

成龄茶树每年进行一次轻修剪。采用平剪或略带弧型剪,剪去树冠表面鸡爪枝、细弱枝、病虫枝和突出枝;每次修剪深度比上次剪口提高 5 cm 左右。

#### B.2.7.3 茶树深修剪

剪去树冠 10 cm~15 cm,刺激切口下骨干枝潜伏芽萌发新梢,更新树冠;修剪时间为立春前或春茶采摘后 10 d 内进行。

#### B.2.7.4 茶树重修剪

茶树树势趋向衰老或未老先衰,分枝稀疏、枝条细弱、新梢萌发无力,对夹叶增多,产量逐步下降,应在离地面 30 cm~45 cm 处进行剪除。

#### B.2.7.5 台刈

对茶树树势严重衰老,多枯枝、病虫枝、细弱枝、披生地衣、苔藓,芽叶稀小细弱,对夹叶多,产量严重下降的老茶树应在离地面 5 cm~10 cm 处进行台刈,若根茎部有更新枝的应留数枝枝梢。

### B.2.8 铺草覆盖

夏、秋茶采后,应用杂草或作物秸秆等覆盖。

### B.2.9 病虫害防治

#### B.2.9.1 防治原则

按照预防为主,综合防治的原则,应用农业防治、生物防治、物理防治和适量适度化学防治相结合,强化采剪、耕作、施肥等农业技术的综合运用。

#### B.2.9.2 农药的使用

使用农药应严格遵循 GB 4285、GB/T 8321.1、GB/T 8321.2、GB/T 8321.3、GB/T 8321.4、GB/T 8321.5、GB/T 8321.6 的规定,不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药,应严格执行农药安全间隔期。

附 录 C  
(资料性附录)  
采 摘 技 术

### C.1 采摘条件

C.1.1 成熟度:芽梢驻芽形成后顶叶小开面至中开面,春秋茶采顶叶小开面2分~4分成熟,夏暑茶可适当嫩采。

C.1.2 标准芽叶:1芽2叶至4叶嫩梢及幼嫩对夹叶。

### C.2 采摘时间

每年春、夏暑、秋(冬)各季采摘。春茶在谷雨后至立夏前后采摘,夏暑茶在夏至前至秋分采摘,秋(冬)茶在寒露前至立冬采摘。

### C.3 采摘方法

C.3.1 每季萌发的新梢,应确定合理的留养高度,高于采摘面以上的新梢芽叶应一律采摘、采齐;低于额定采摘面以下的新梢芽应全部留养。

C.3.2 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。

C.3.3 投采茶园一般控制树冠高度在70 cm~90 cm。

### C.4 茶青质量

茶青应肥壮、完整、新鲜、均匀,每梢为两个“定型叶”(即有两个叶子比较成熟),且应符合下列要求之一:

- a) 小开面(顶叶面积为第二叶的20%~30%)采三至四叶及对夹叶;
- b) 中开面(顶叶面积为第二叶的31%~70%)采二至三叶及对夹叶;
- c) 大开面(顶叶面积为第二叶的71%~90%)采二叶;
- d) 一芽四叶(壮树带芽采四叶)。

### C.5 茶青的运输、贮存

C.5.1 茶青应使用清洁卫生、透气良好的篮篓进行盛装,不得挤压,不得与有异味、有毒物品混装。茶青运回初制厂前,应存放在洁净、阴凉的地方。

C.5.2 茶青采摘后应在4 h内运到初制厂内,运输过程中应避免日晒雨淋,并应注意保质保鲜。

C.5.3 茶青盛装、运输、贮存,应轻放、轻翻。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
地 理 志 产 品 安 溪 铁 观 音  
GB/T 19598—2006

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

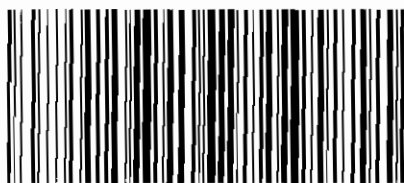
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 19 千字  
2007年4月第一版 2007年4月第一次印刷

\*

书号:155066·1-29274 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 19598-2006