



中华人民共和国国家标准

GB/T 20354—2006

地理标志产品 安吉白茶

Product of geographical indication—
Anji bai tea

2006-05-25 发布

2006-11-01 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[2005]第 78 号令颁布的《地理标志产品保护规定》及 GB 17924《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 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:浙江省安吉县农业局、浙江省安吉县质量技术监督局。

本标准主要起草人:赖建红、官树春、张乐琴、杨美红。

地理标志产品 安吉白茶

1 范围

本标准规定了安吉白茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、自然环境和生产、质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的安吉白茶。

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 4285 农药安全使用标准
- 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 5009.103 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 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
- 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量测定
- 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)
- NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
- NY 5244 无公害食品 茶叶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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(国家质量技术监督检验检疫总局[2005]第75号令)

中华人民共和国地理标志保护产品专用标志(国家质量技术监督检验检疫总局公告[2005]第151号)

3 地理标志产品保护范围

安吉白茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围,位于北纬 $30^{\circ}23'$ ~ $30^{\circ}52'$,东经 $119^{\circ}14'$ ~ $119^{\circ}53'$,即浙江省安吉县现辖行政区域。安吉白茶地理标志产品保护范围见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

白叶一号 baiye yihao

茶树品种。灌木型,中叶类,主干明显,叶长椭圆型,叶尖渐突斜上,叶身稍内折,叶面微内凹,叶齿浅,叶缘平,中芽种,春季新芽玉白,叶质薄,叶脉浅绿色,气温 $>23^{\circ}\text{C}$ 时叶渐转花白至绿。

4.2

安吉白茶 Anji bai tea

产自第3章规定范围内,采自“白叶一号”茶树鲜叶,经加工而成并符合本标准规定要求的绿茶类茶叶。

4.3

凤形安吉白茶 fengxing Anji bai tea

按条型茶加工工艺制作成的安吉白茶。

4.4

龙形安吉白茶 longxing Anji bai tea

按扁型茶加工工艺制作成的安吉白茶。

5 自然环境和生产

5.1 自然环境

安吉白茶地理标志产品生产区域地处浙江省西北部天目山北麓,地势由西南崛起向东北倾斜,中部低缓,构成三面环山,东北开口的箕状盆地。气候属北亚热带南缘季风气候区,全年气候温和,四季分明,常年平均气温 15.5°C ,无霜期226d;最冷一月份平均气温 -1°C ~ 3°C ;年降雨量约1510mm,相对湿度80%左右;年日照时数2000h。区域内山地资源丰富,植被覆盖率达73%,森林覆盖率达69%;多为山地丘陵红黄壤,土层深厚,有机质含量高,土壤 $\text{pH}4.5\sim 6.5$ 。

5.2 品种

选择无性系茶树良种“白叶一号”。

5.3 栽培技术

栽培技术参见附录B。

5.4 鲜叶采摘

5.4.1 采摘标准

采摘标准为一芽一叶初展至一芽三叶。

5.4.2 采摘要求

按采摘标准适时采摘，不采病虫叶，不采冻伤叶。

5.5 茶叶加工

5.5.1 加工环境与设备

5.5.1.1 加工场所远离排放“三废”的工业区，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，离开交通主干道 20 m 以上。水源清洁、充足。

5.5.1.2 厂区整洁、干净、无异味；锅炉房、厕所位于生产车间的下风口；车间内地面坚固、平整、光洁，墙壁无污染，光线充足。

5.5.1.3 直接接触茶叶的设备和用具应采用无毒、无异味、无污染材料制成；使用前应清除表面锈油，茶季结束后对加工设备进行清洁和保养；加工过程避免茶叶与地面直接接触。

5.5.2 加工工艺

5.5.2.1 凤形安吉白茶

摊青→杀青→理条→搓条初烘→摊凉→焙干→整理。

5.5.2.2 龙形安吉白茶

摊青→杀青→摊凉→干燥。

6 要求

6.1 产品分类

产品分为龙形安吉白茶、凤形安吉白茶两类。

6.2 产品分级

产品分为精品、特级、一级、二级共四个质量等级。

6.3 感官品质

产品应无异味、无劣变，洁净，不得混有非茶类杂物，不着色，不得添加任何添加剂。感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质

级别	外形		汤色	香气	滋味	叶底
	龙形	凤形				
精品	扁平，光滑，挺直，尖削，嫩绿显玉色，匀整，无梗、朴、黄片	条直显芽，芽壮实匀整，嫩绿，鲜活泛金边，无梗、朴、黄片	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜醇甘爽	叶白脉翠，一芽一叶，芽长于叶，成朵、匀整
特级	扁平，光滑，挺直，嫩绿带玉色，匀整，无梗、朴、黄片	条直有芽，匀整，色嫩绿泛玉色，无梗、朴、黄片	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜醇	叶白脉翠，一芽一叶，成朵、匀整
一级	扁平，尚光滑，尚挺直，嫩绿油润，尚匀整，略有梗、朴、黄片	条直有芽，较匀整，色嫩绿润，略有梗、朴、片	尚嫩绿明亮	清香	醇厚	叶白脉绿，一芽二叶，成朵、匀整
二级	尚扁平，尚光滑，嫩绿尚油润，尚匀，略有梗、朴、黄片	条直尚匀整，色绿润，略有梗、朴、片	绿明亮	尚清香	尚醇厚	叶尚白脉翠，一芽二、三叶，成朵、匀整

6.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 6.5
碎末和碎茶/(%)	≤ 1.2
总灰分/(%)	≤ 6.5
粗纤维/(%)	≤ 10.5
水浸出物/(%)	≥ 32
游离氨基酸总量(以谷氨酸计)/(%)	≥ 5.0

6.5 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标	引用标准	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤5.0	GB 2762	GB/T 5009.12
氟氰菊酯/(mg/kg)	≤20	GB 2763	GB/T 5009.110
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
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤10	GB 2763	GB/T 5009.110
乐果/(mg/kg)	≤0.1	NY 5244	GB/T 5009.20
联苯菊酯/(mg/kg)	≤5.0	NY 5244	GB/T 5009.146
敌敌畏/(mg/kg)	≤0.1	NY 5244	GB/T 5009.20
氟氰戊菊酯/(mg/kg)	≤20	GB 2763	GB/T 5009.146
顺式氟戊菊酯/(mg/kg)	≤2	GB 2763	GB/T 5009.110
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤0.5	GB 2763	GB/T 5009.20
氟菊酯/(mg/kg)	≤20	GB 2763	GB/T 5009.106
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤0.1	GB 2763	GB/T 5009.103
每 100g 大肠菌群/个	≤300	NY 5244	GB/T 4789.3

注 1: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒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。

6.6 净含量

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按 NY/T 787 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB/T 8304 的规定执行。

7.2.2 碎末和碎茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

7.2.3 总灰分

按 GB/T 8306 的规定执行。

7.2.4 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

7.2.5 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

7.2.6 游离氨基酸总量

按 GB/T 8314 的规定执行。

7.3 卫生指标

按 6.5 中表 3 的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

在生产加工过程中形成的独立数量的产品为一批(唛),同批(唛)产品的品质规格和包装应一致。

8.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

8.3 交收(出厂)检验

8.3.1 每批产品交收(出厂)前,生产单位应进行检验,检验合格并附有合格证的产品方可交收(出厂)。

8.3.2 交收(出厂)检验内容为感官品质、水分、净含量和包装标签。

8.4 型式检验

8.4.1 有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 正常生产情况下每年进行一次;
- b) 因人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时;
- c) 质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 6 章规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品,则判该批产品为合格。

8.5.2 凡劣变、有污染、有添加剂或卫生指标中有一项不符合本标准要求,则判定该批产品不合格。

8.5.3 感官指标、理化指标和净含量任一项目不符合本标准要求时,可用留存样对不符合的项目进行复检。若留存样检验结果符合本标准要求,则判定该批产品合格。若留存样检验结果有任何一个项目不符合本标准要求,则判定该批产品不合格。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 获得批准的企业,可在其产品包装上使用安吉白茶地理标志产品保护专用标志,标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告 2005 年第 151 号的要求。

9.1.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

安吉白茶销售的包装标签应符合 GB 7718 的规定。

9.3 包装

容器和材料应符合 SB/T 10035 的规定。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时应轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运。

9.5 贮存

产品应贮于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中冷藏，库房温度 5℃~8℃为宜，仓库周围应无异味污染。

附录 A

(规范性附录)

安吉白茶地理标志产品保护范围

安吉白茶地理标志保护范围见图 A.1。

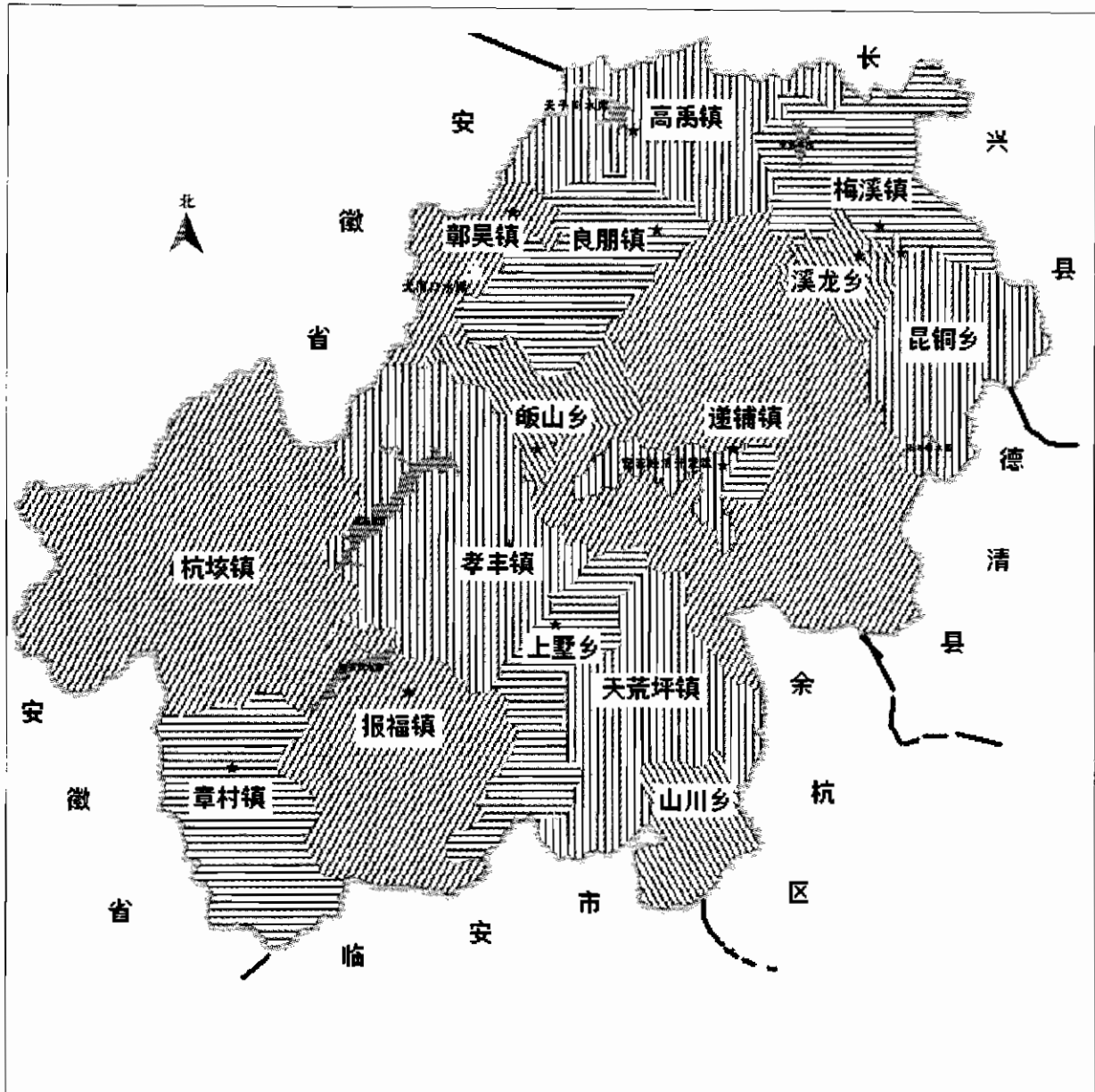


图 A.1 安吉白茶地理标志产品保护范围图

附 录 B
(资料性附录)
栽培技术

B.1 苗木

苗木插穗应来自于白叶一号母本园,质量应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 苗木质量要求

级别	苗高/cm	茎粗/mm	根长/cm	着叶数/片	一级分枝数目	苗木纯度	检疫性病虫害
I	>30	>3.0	>12	>8	1~2	100%	不得检出
II	30~20	3.0~1.8	12~4	8~6	1~0	100%	不得检出
III	<20	<1.8	<4	<6	0	99%	不得检出

B.2 定植**B.2.1 时间**

春季定植:2月中旬至3月上旬;秋季定植:10月下旬至11月下旬。

B.2.2 密度

单条播:行距约130 cm,株距约30 cm,每穴茶苗2株~3株,每公顷苗数4.5万~5万株。

双条播:大行距约150 cm,小行距约40 cm,株距约30 cm,每穴茶苗2株,每公顷基本苗数6万~7.5万株。

B.2.3 底肥

按茶行开种植沟,深约50 cm,宽约60 cm,种植沟内施底肥,每公顷施栏肥或青草等有机肥30 t~50 t,加饼肥1.5 t~2.0 t,施后覆土,间隔半月后种植。

B.2.4 栽种

按规定的行株距开好移植沟或定植穴,栽植时覆土至根颈处,压紧,随即浇足定根水。

B.3 树冠管理**B.3.1 定型修剪**

定型修剪一般分三次完成,第一次在茶苗移栽定植时进行,剪口离地15 cm~20 cm;第二次在定植后一年进行,在第一次剪口上提高10 cm~15 cm;第三次在春茶后进行,在前次剪口基础上提高10 cm~15 cm。

B.3.2 深修剪

深修剪每年进行1次,时间宜在春茶后(4月底至5月上旬)进行。离地40 cm~55 cm修剪。

B.3.3 重修剪、台刈

对衰老茶园采用重修剪或台刈,时间应在春茶后及时进行。

B.4 肥培管理**B.4.1 耕作**

深耕:每年或隔年的9月~11月对茶园行间土壤进行深耕一次,深度20 cm~30 cm。

中耕:每年进行两次中耕,深度10 cm~15 cm。

B.4.2 除草

结合中耕进行除草,此外夏初至秋末在茶行间铺草,减少杂草生长。

B.4.3 施肥

B.4.3.1 时间

追肥时间分别是2月中下旬(幼龄茶园)、5月上旬,6月上旬至8月上旬;基肥时间为9月下旬至10月中下旬。

B.4.3.2 施肥

幼龄茶园施肥以氮肥为主,促进树冠面的形成;生产茶园施肥情况视土壤肥力和产量而定;严禁使用含氮混(复)合肥。

B.5 主要病虫害防治

安吉白茶主要病虫害有茶尺蠖、茶蚜、黑刺粉虱、茶叶螨类、茶赤叶斑病、茶芽枯病等;有限制地使用高效、低毒、低残留农药品种,禁止使用国家禁止使用的农药;严格按照 GB 4285、GB 8321.1、GB 8321.2、GB 8321.3、GB 8321.4、GB 8321.5、GB 8321.6 的要求控制施药量与安全间隔期;非生产季节宜选用矿物源农药。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地 理 标 志 产 品 安 吉 白 茶
GB/T 20354—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

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

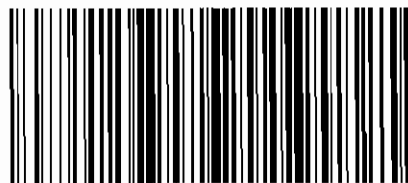
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 17 千字
2006年11月第一版 2006年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-28245 定价 12.00 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 20354—2006