



中华人民共和国国家标准

GB/T 21824—2008

地理标志产品 永春佛手

Product of geographical indication—Yongchun Foshou tea

2008-05-05 发布

2008-10-01 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

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:福建省永春县质量技术监督局、福建省永春县农业局、福建省永春县苏坑镇政府、福建省永春县玉斗镇政府、永春县魁斗莉芳茶厂、福建省永春香橼茶叶有限公司。

本标准主要起草人:颜涌泉、曾金贵、林文章、黄素碧、郭琴婷、吴生伟、黄恒源、谢良坡、陈慧聪。

地理标志产品 永春佛手

1 范围

本标准规定了永春佛手的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签与包装、运输、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》批准保护的永春佛手。

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 茶叶感官评审通用方法
- NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程
- NY 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

永春佛手 Yongchun Foshou tea

在永春佛手地理标志产品保护范围内的自然生态条件下,采用佛手茶树品种进行扦插繁育、栽培和

采摘的鲜叶,按照独特的传统加工工艺制作而成的、具有佛手茶品质特征的乌龙茶。

4 地理标志产品保护范围

永春佛手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,即福建省泉州市永春县现辖行政区域,见附录 A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候条件

茶树生长的日平均气温 10℃ 以上,生长季节月均气温 15℃ 以上,最适宜生长的气温为 20℃ ~ 27℃,年有效积温 4 000℃ 以上;年降雨量 1 000 mm 以上,生长季节月降雨量 100 mm 以上,空气相对湿度 70%~80%。

5.1.2 土壤条件

保水、保肥、透气性良好,土层厚度为 0.8 m 以上且无硬盘层,地下水位低,pH4.5~6.0 的红壤和黄红壤,适宜永春佛手茶树生长。土壤环境质量应符合 NY 5020 的规定。

5.1.3 地形地势

坡度小于 30 度,新开垦茶园坡度小于 25 度。

5.1.4 水质条件

茶园灌溉水质应符合 NY 5020 的规定。

5.1.5 大气条件

茶园环境空气质量应符合 NY 5020 的规定。

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

鲜叶→晒青→凉青→摇青→凉青→杀青→揉捻→初烘→包揉→复烘→复包揉→定型→烘干→拣梗→筛分→成品茶。

5.4.2 精制工艺

毛茶→验收→归堆→拼配→筛分→风选→正茶取梗→匀堆→烘焙→摊凉→匀堆→拼配→复拣→成品包装。

5.4.3 制作环境

应符合 GB 14881 的规定。

5.5 质量要求

5.5.1 感官特征

5.5.1.1 通用要求

具有永春佛手品质特征,无非茶类夹杂物,无异味,无霉变,不着色,不添加任何添加剂。

5.5.1.2 永春佛手成品茶感官特征

永春佛手成品茶按感官特征从高到低分为一、二、三、四级,分别设立标准样。各等级的感官特征见表 1。

表 1 永春佛手成品茶感官特征

等级	一级	二级	三级	四级	
外形	条索	肥壮、圆结、重实、匀整	肥壮、紧结、匀整	卷曲结实、稍匀整	尚卷曲、略粗松
	色泽	砂绿油润	砂绿尚油润	乌绿稍带褐红	暗绿带褐红
内质	香气	浓郁,品种香明显	清高、品种香明显	清纯,品种香尚显	清淡,略带粗飘
	汤色	金黄清澈明亮	橙黄清澈	橙黄尚清澈	橙黄略深
	滋味	醇厚甘爽,品种特征明显	尚醇厚甘爽,品种特征尚明显	醇和、品种特征略显	清淡略粗
	叶底	肥厚、软亮、匀整、边鲜红	尚肥厚、稍软亮、匀整、红边明	黄绿有红边、尚软、尚匀整	暗绿略带褐色,稍粗硬

5.5.1.3 永春佛手精制成成品茶感官特征

永春佛手精制成成品茶按其感官特征从高到低分为五个级别,即:特、一、二、三、四级。各等级的感官特征见表 2。

表 2 永春佛手精制成成品茶感官特征

等级	特级	一级	二级	三级	四级	
外形	条索	壮结重实	较壮结	尚壮结	稍粗松	粗松
	色泽	青褐,油润	青褐,尚油润	尚润稍带乌褐	乌褐稍润	乌褐
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	欠匀整	欠匀整
	净度	匀净	匀净	尚匀净	带细梗轻片	带细梗轻片
内质	香气	浓郁,品种香极显	清高,品种香明显	清纯,有品种香	纯正	平淡略粗
	滋味	醇厚甘爽,品种特征极显	醇厚,品种特征明显	尚醇厚,品种特征尚显	醇和	平淡略粗
	汤色	金黄、清澈明亮	金黄、清澈	尚金黄清澈	橙黄	橙黄泛红
	叶底	肥厚软亮,匀整,红边明显	肥厚软亮,匀整,红边明显	尚软亮	稍花杂粗硬	粗硬,暗褐

5.5.2 理化指标

理化指标见表 3。

表 3 理化指标

项目	水分	碎茶	粉末	总灰分
成品茶/% ≤	7.0	—	1.3	6.5
精制成成品茶/% ≤	7.0	12.0	1.3	6.5

5.5.3 卫生指标

应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.5.4 净含量允差

单件定量包装茶叶的净含量允差,应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 NY/T 787 规定的方法,对照永春佛手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 卫生指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量允差

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

永春佛手产品应经过企业质检部门检验合格,并附有合格证明,方可出厂。

7.2.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 新产品定型投产时;
- b) 正常生产满半年时;
- c) 加工工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- d) 停产一年以上恢复生产时;
- e) 质量监督机构提出要求时。

7.3 检验项目

7.3.1 永春佛手成品茶出厂检验项目为感官特征和净含量允差,型式检验项目为感官特征、理化指标、卫生指标和净含量允差。

7.3.2 永春佛手精制成成品茶出厂检验项目为感官特征、理化指标和净含量允差,型式检验项目为感官特征、理化指标、卫生指标和净含量允差。

7.4 判定规则与复检规则

7.4.1 感官特征、理化指标、卫生指标和净含量允差的每个项目均符合本标准的要求时,则判定该批产品合格。

7.4.2 卫生指标中有一个项目不符合本标准的要求,则判定该批产品不合格。感官特征、理化指标和净含量允差有一个项目不符合本标准的要求时,可加倍抽样复检,如复检合格则判为合格品,复检后仍不合格判为不合格品。

7.4.3 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 获得批准的企业,可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 永春佛手产品的包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

8.2 标签

产品的标签按 GB 7718 的规定执行,并标示相应的类型与等级。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

产品包装容器应干燥、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。



附录 A
(规范性附录)
永春佛手地理标志产品保护范围图

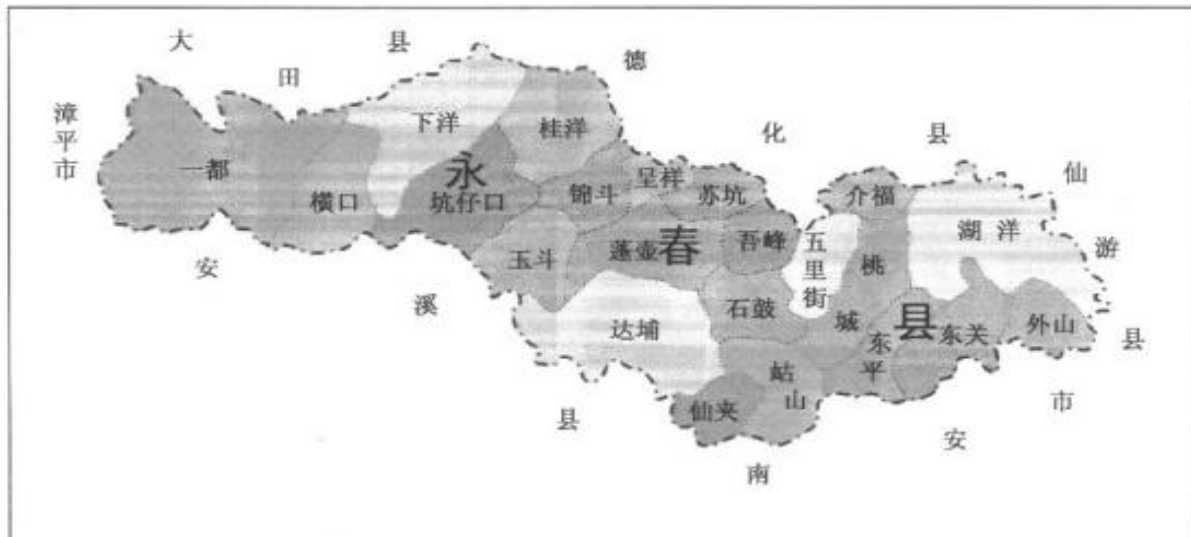


图 A.1 永春佛手地理标志产品保护范围图

附录 B
(资料性附录)
永春佛手茶树栽培技术

B.1 茶树种苗繁育(无性繁殖)**B.1.1 母树的选择**

选择品种纯正、生长健壮,无检疫性病虫害的优良佛手茶母树。

B.1.2 母树的培育

B.1.2.1 母本园在秋末冬初可结合茶园深耕改土重施有机肥和磷钾肥。

B.1.2.2 各扦插季节茶芽萌动 10 d 前进行一次轻修剪,修剪程度比一般茶树稍重,剪后施追肥。

B.1.2.3 冬季结合清园喷酒 0.5°Bé 石硫合剂或 0.5%~0.8% 松碱合剂消灭越冬病虫;在新梢生育过程中应注意及时防治病虫害。打顶后应立即用低毒长效农药喷洒一次,以防病虫从母树带入苗圃。

B.1.2.4 母树所留插穗应轻采或打顶采摘,7 d~15 d 后再剪穗。

B.1.3 插穗要求

B.1.3.1 选品种纯正,生长健壮、红棕色、半木质化、腋芽饱满、无病虫害的枝条。

B.1.3.2 去除异种枝条和病虫枝,并集中烧毁。

B.1.3.3 插穗贮藏时不得重压。

B.1.3.4 插穗剪回后应摊放在阴凉潮湿的地方,注意喷水保湿,防止日晒、风吹、发热、萎凋。

B.1.3.5 插穗应有一个饱满腋芽带一个健全的叶片,叶片下短茎长 3.5 cm~4.0 cm。

B.1.3.6 剪口应平滑,斜面与叶向相同,上端剪口距叶柄处 3 mm,应随剪随插。

B.1.4 扦插

B.1.4.1 应根据不同地方和气候情况而定,一般夏插在 4 月底至 5 月中旬或 6 月中旬至 6 月下旬,秋插 8 月下旬至 9 月中旬,冬插 11 月至 12 月,寒冷地区以夏插为好。

B.1.4.2 将苗床充分喷湿,待稍干,土不粘手后,按叶片的长度进行划行扦插,一般 10 cm~12 cm;株距以插后叶片互不遮盖为宜,一般 4 cm~5 cm;每公顷插 225 万株(每亩插 15 万株)。

B.1.4.3 插穗可直插或稍斜插入土中,叶面应顺风向,叶柄和腋芽露出土面,叶不贴土。插后即喷水,湿透培养土。

B.1.5 苗木出圃

按 GB 11767 的规定执行。

B.2 栽培管理**B.2.1 划行与施基肥**

B.2.1.1 梯面宽 1.5 m 的梯层种一行,距梯埂外沿 80 cm~90 cm 平行种植。梯面宽 2.5 m 及以上的梯层按行距 1.2 m~1.5 m 划行种植。

B.2.1.2 按划出的种植行挖深宽为 60 cm×80 cm 的种植沟,每公顷用腐熟有机肥 45 t~75 t(每亩 3 t~5 t)、磷肥 750 kg(每亩 50 kg)施入沟底,并与土拌匀,再覆土 20 cm。

B.2.2 定植

B.2.2.1 定植时间:以茶苗芽梢生长成熟后的阴天为宜。秋栽于“霜降”至“立冬”,春栽于“立春”至“惊蛰”定植。

B.2.2.2 种植密度:单行双株种植的株距 25 cm~35 cm,每公顷栽 30 000 株~37 500 株(每亩栽 2 000 株~2 500 株);双行双株种植的大行距 1.2 m~1.5 m,小行距 30 cm~35 cm,株距 30 cm~35 cm,每公顷栽 45 000 株~60 000 株(每亩栽 3 000 株~4 000 株)。

B.2.2.3 种植技术:茶苗根茎部入土2 cm~3 cm,茶根要自然伸展,栽后适度压实茶苗四周土壤,再覆盖一层松土,茶行两边覆土稍高,保持有10 cm浅沟,然后浇水、铺草覆盖。

B.2.3 茶园管理

B.2.3.1 中耕除草

每年3次~5次。各茶季茶芽萌发前的晴天进行。一二年的幼树宜在雨后进行,茶树茎部附近的杂草应拔除,梯壁杂草宜割除。耕锄深度10 cm~15 cm。

B.2.3.2 施肥

B.2.3.2.1 基肥以有机肥为主,配合少量无机肥。有机肥可每年或隔年施一次。每公顷施腐熟农家肥30 t~37.5 t或饼肥4 500 kg~7 500 kg,过磷酸钙225 kg~375 kg,硫酸钾150 kg~225 kg(每亩施腐熟农家肥2 t~2.5 t或饼肥300 kg~500 kg,过磷酸钙15 kg~25 kg,硫酸钾10 kg~15 kg)。一般在茶季结束后结合清园深翻进行,或萌芽前40 d以上进行。

B.2.3.2.2 追肥以无机肥为主。一般在春茶采前一个月,以后各季萌芽前7 d~10 d施用。全年追肥4次~5次,第一次在3月上旬,第二次在5月上中旬,第三次在6月下旬至7月上旬,第四次在8月上中旬,第五次在9月下旬。三要素比例:幼龄茶园氮(N)、磷(P₂O₅)、钾(K₂O)比例为2:1:1;成龄茶园为3:1:1。各茶季追肥量的比例:年采四季茶的为40:15:15:30;年采五季茶的为35:15:15:25:10。

B.2.3.2.3 幼龄茶园施肥量应少些,在离茶树根茎部20 cm~40 cm处挖条状沟,深10 cm~15 cm;成年茶园施肥量应多些,在行间挖条状沟,深15 cm~20 cm。施后及时覆土。

B.2.3.3 修剪

B.2.3.3.1 幼龄茶树定剪:定植后树高30 cm以上,主茎粗0.3 cm以上,即可进行第一次定型修剪。春种秋前剪,夏种秋后剪,秋、冬种植的,翌年春茶停止生长后可进行第一次定剪。以后根据茶树生长情况于茶芽停长后进行,定剪共进行3次~4次。用修枝剪剪去主干枝,每次定剪高度比上次剪口提高10 cm~15 cm。剪后要加強耕锄、肥培、病虫害防治,严格留养。

B.2.3.3.2 轻修剪:成年茶树每年进行一次。于秋茶结束后至立春前或春茶采后10 d内进行。用平剪或略带弧型剪,剪去树冠表面鸡爪枝、细弱枝、突出枝和病虫害枝。每次修剪比上次剪口提高5 cm左右。

B.2.3.3.3 深修剪:骨干枝未衰老,但树冠经多次采摘,已形成大量鸡爪枝、结节枝,育芽力下降,芽头细小的茶树,于立春前后10 d或春茶采后10 d内,剪去树冠10 cm~20 cm的鸡爪枝、细弱枝层,更新树冠。

B.2.3.3.4 重修剪:树势明显衰老,分枝稀疏,枝条细弱,对夹叶增多,萌芽无力,出现枯枝、虫蛀枝,主干枝呈灰白色的茶树,剪去树高的三分之二或二分之一,一般离地35 cm~45 cm,重新培育枝干和树冠。剪口要平滑,防止破裂。修剪应在立春前或春茶采后10 d内进行。

B.2.3.3.5 台刈:树势严重衰老,细弱枝、白化枝、病虫害枝、枯枝多,枝干披生地衣、苔藓,萌芽稀而细小,对夹叶多,产量下降严重的衰老茶树,离地面5 cm~10 cm处台刈,枝干粗的要锯除,防止切口破裂。若根茎部有更新枝,应留数枝,以利水分、养分的输导。台刈应在立春前或春茶采后10 d内进行。

B.2.3.4 铺草覆盖

在夏茶采后(6月~7月)和秋茶采后(10月~11月),每公顷用30 t~45 t(每亩用2 t~3 t)稻草、山茅草覆盖。

B.2.3.5 病虫害防治

禁止使用国家明令禁止使用的农药。根据茶树生育特点和病虫害发生规律,采取改善生态环境,修剪控制树冠,园地清洁,加强肥培管理健壮树势,提高树体抗性和茶叶的适当嫩采,及时分批多次采摘等农业防治措施,或利用昆虫的趋性进行灯光诱杀、糖醋液诱杀、性诱剂诱杀或人工捕杀等物理机械防治措施,或利用天敌昆虫、病原微生物、农用抗生素及生物制剂等生物防治措施。必要时按照GB 4285、GB/T 8321.1~8321.6和NY 5020、NY/T 5018的要求选择性使用农药进行化学防治。

附录 C
(资料性附录)
永春佛手茶叶采摘技术

C.1 采摘标准

C.1.1 新梢成熟度:顶叶小开面至中开面,3分~5分成熟。春秋茶适当老采,夏暑茶适当嫩采。

C.1.2 芽叶标准:驻芽2叶~4叶嫩梢及对夹叶。

C.2 采摘时间

每年有春、夏、暑、秋(冬)4个~5个采摘季别。春茶在清明至谷雨,夏茶在夏至前后,暑茶在大暑前后,秋(冬)茶在寒露前至立冬采摘。

C.3 采摘方法**C.3.1 幼年茶树**

以养为主,以采代剪,控制顶端优势,促进分枝,培养“壮、宽、茂、密”的丰产树冠。经3次~4次定剪后,可采用定高平(弧)面采摘法。

C.3.2 青年茶树

前期继续培养树冠,用定高平(弧)面采摘法,在树冠采摘面上,春、夏、暑梢各留1叶,秋留鱼叶采齐。

C.3.3 壮年茶树

盛产期采用以采为主、以留为辅的定高平(弧)面采摘法,适当嫩采,分批多次采,注意控制树冠高度。冬季封园,剪除突出枝、病虫枝,保持采面整齐一致。

C.3.4 老年茶树

前期以采为主,注意留养。当树体萌发的新梢短而梗细小、对夹叶增多时,就要更新修剪。对要更新的老茶树,可以采取“春茶大采、夏茶改”的办法,把拟定修剪高度以上的芽梢全部采摘,而后及时修剪改造。

C.4 茶青质量

茶青肥壮、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;
- b) 中开面(顶叶面积为第二叶的31%~70%)采两至三叶;
- c) 大开面(顶叶面积为第二叶的71%~90%)采两叶;
- d) 一芽四叶;
- e) 对夹叶。

C.5 茶青的运输、贮存

C.5.1 茶青应使用卫生、清洁、通风的竹篓盛装,不得挤压,不得与有异杂味、有毒物品混装。

C.5.2 茶青运回初制厂前应放在阴凉、洁净的地方,并在4h内运回初制厂,运输中避免挤压和日晒、雨淋。

C.5.3 茶青运回初制厂后应放在阴凉的地方散热,注意保鲜。