

ICS 67.140.10

X55

团 体 标 准

T/JOTF | 002—2021

地理标志证明商标 建瓯水仙茶

2021-04-16 发布

2021-05-01 实施

建瓯市特色产品发展研究会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020和 GB/T 20004.1-2016给出的规则起草。

本文件由建瓯市特色产品发展研究会提出并归口。

本文件起草单位：建瓯市特色产品发展研究会、建瓯市市场监督管理局。

本标准主要起草人：林俊、董良奉、沈瑞完、邱荣健、严林华、吴振群

本标准为首次发布。

地理标志证明商标 建瓯水仙茶

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标-建瓯水仙茶的产品保护范围、术语和定义、自然环境、栽培和加工、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以国家知识产权局商标局批准保护的地理标志证明商标“建瓯水仙茶”。

本文件适用于建瓯市区域内出产的水仙茶青为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等传统工艺加工而成的，具有特定品质特征的乌龙茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

GH/T 1071 茶叶贮存通则

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/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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〕第75号令

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检

验检疫总局令〔2009〕第123号令

3 地理标志证明商标—建瓯水仙茶保护范围

在中华人民共和国福建省建瓯市境内，北纬 26° 38' ~ 27° 20'，东经 117° 58' ~ 118° 57'，包括徐墩镇、吉阳镇、房道镇、东游镇、小桥镇、玉山镇、南雅镇、迪口镇、小松镇、东峰镇、川石乡、顺阳乡、水源乡、龙村乡、芝山街道、建安街道、通济街道、瓯宁街道，共 10 个镇、4 个乡、4 个街道。

4 术语和定义

4.1 GB/T 14487界定的术语和定义适用于本文件。

4.2 建瓯水仙茶

在建瓯市现辖行政区域范围内的自然生态环境条件下，选用水仙品种茶树，按照传统的栽培技术和制作工艺进行种植和加工，具有独特韵味、花果香、俗香等品质特征的乌龙茶。

5 自然环境；

5.1 地理：

建瓯水仙茶生产地域位于福建省北部，武夷山脉东南麓，森林覆盖率达 98%。地貌类型以丘陵、山地为主，最高海拔 1822.2m，平均海拔 453.5m。建瓯水仙茶种植区域的海拔为 500-1800m，尤以海拔 600m 以上高山云雾区茶树为佳。境内河流密度 0.37km/km²，主要水系有闽江上游的一级支流建溪，二级支流松溪、南浦溪和崇阳溪。

5.2 气候：

属于亚热带海洋性季风气候，四季分明，雨量充足；春夏多雨，秋冬干燥，年平均气温 18.7℃，年平均降水量 1662.9 毫米，空气湿润、多雾、多散射光、气候独特。

5.3 土壤：

山地土壤以红壤、红黄壤为主，土层深厚，平均厚度达 1 米以上，土质疏松，属中壤，有机质含量为 1%-2%，全氮平均含量 0.65%，全磷平均含量 0.097%，全钾平均含量 2.74%，pH 值在 4.5-6.5 之间，符合茶树在生理上所需的酸性土壤及养分。

5.4 植被：

属常绿阔叶林区域，以阔叶林、杉木林、马尾松林、丘陵山地竹林、人工栽培经济林为主要植被类型。

6 栽培要求

6.1 立地条件

生态环境优良，土壤 pH 值为 4.0 至 6.5 的红黄壤丘陵地或山地。

6.2 苗木选择

采用无性繁殖的方式进行育苗，种苗必须选用无病虫害、生长健壮、根系正常的一年生无性系茶苗。

6.3 茶树种植

10 月至翌年 3 月的雨后或阴天定植。种植密度为每公顷 30000 至 45000 株。

6.4 栽培管理

适时中耕除草，保持土壤疏松，施肥以有机肥为主，也可以客土改良土壤，适时合理修剪。

6.5 鲜叶采摘

顶芽形成驻芽，采摘小开面至大开面嫩梢，按标准适时分批进行采摘。

7 加工工艺

7.1 毛茶加工工艺

鲜叶→萎凋→做青→杀青→揉捻→烘焙→毛茶。

7.2 成品茶加工工艺

毛茶→归堆→筛分→风选→拣剔→复火→摊凉→匀堆→包装→成品茶。

8 产品质量要求

8.1 基本要求

品质正常，具有建瓯水仙茶应有的风味和特征，无劣变、无霉变、无异味、无污染。

8.2 产品分级与实物标准样

8.2.1 产品分级

按感官指标分为特级、一级、二级和三级共4个等级。

8.2.2 实物标准样

各等级均设实物标准样，每3年换样一次，实物标准样的制备按GB/T 18795的规定执行。

8.3 感官品质

感官品质应符合表1的要求。

表1 感官品质指标

项目		级 别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	壮结重实	壮结	尚紧结	稍松
	色泽	油润、兼带 砂绿蜜黄	乌润，砂 绿	尚乌润	稍乌润带 褐色
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍整齐
	净度	洁净	匀净	尚匀净	尚匀净稍 夹细梗
内质	香气	浓郁鲜爽， 具花果香	清香细长	清纯	纯正
	滋味	醇厚，鲜爽 甘滑	醇厚	醇和	平和
	汤色	金黄清澈 明亮	橙黄清澈	深橙黄	橙红
	叶底	肥厚黄亮、 红边鲜艳	明亮、红 边明显	尚明亮、 红边尚明显	欠明亮，红 边尚明显

8.4 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(质量分数)/%	≤ 6.5
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5
水浸出物(质量分数)/%	≥ 32
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0
碎茶(质量分数)/%	≤ 10

8.5 质量安全指标

8.5.1 污染物限量指标

应符合GB 2762的规定。

8.5.2 农药残留限量指标

应符合GB 2763的规定。

8.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 试验方法

9.1 取样

按照GB/T 8302的规定执行。

9.2 试样制备

按照GB/T 8303的规定执行。

9.3 感官指标

按照GB/T 23776的规定执行。

9.4 理化指标

9.4.1 水分

按照GB 5009.3的规定执行。

9.4.2 总灰分

按照GB 5009.4的规定执行。

9.4.3 水浸出物

按照GB/T 8305的规定执行。

9.4.4 粉末和碎茶

按照GB/T 8311的规定执行。

9.5 质量安全指标

9.5.1 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

9.5.2 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

9.6 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

10 检验规则

10.1 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。取样按照GB/T 8302的规定执行。

10.2 检验分类

检验分为交收检验和形式检验

10.2.1 交收检验

每批产品出厂前，生产单位应进行检验，检验合格并附有合格证方可出厂。交收检验内容为感官指标和理化指标、净含量、标签。

10.2.2 型式检验

型式检验项目为感官指标、理化指标和质量安全指标，检验周期为每年1次。有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 原料变化或加工工艺改变后，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产一年后又恢复生产时；
- d) 生产地址或生产设备发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

10.3 判定规则

10.3.1 检验结果全部符合本标准第8章的全部项目，则判该批产品为合格产品。

10.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

10.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样，重新抽样应交接双方会同进行，对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

11 标志、标签

产品的标志标签应符合《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》和GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

12 包装、运输、贮存和保质期

12.1 包装

产品销售包装应符合GH/T 1070的规定。

12.2 运输

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、易污染的物品混装、混运。

12.3 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

12.4 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期36个月。
