

T/SCX

歙县茶叶行业协会团体标准

T/SCX 004—2025

地理标志证明商标 街源烘青茶

Geographical indications certification trademark Jieyuan Hongqing Green tea

2025 - 12 - 05 发布

2025 - 12 - 15 实施

歙县茶叶行业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 保护范围	2
5 产地环境	2
6 技术要求	2
7 加工	2
8 成品茶质量要求	2
9 检验方法	3
10 检验规则	4
11 标识、包装、运输和贮存	4
附录 A（规范性） 地理标志证明商标 街源烘青茶保护范围	6
附录 B（规范性） 街源烘青茶栽培管理技术	7
附录 C（规范性） 街源烘青茶加工技术	9

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由歙县茶叶行业协会提出并归口。

本文件起草单位：歙县茶叶行业协会、歙县街源农业商会、黄山市歙县郁茗茶业有限公司、黄山京徽农业科技有限公司、歙县润岭青茶业科技有限公司、黄山徽青源茶业有限公司、黄山市华梁茶业有限公司、黄山裕公生态农业有限公司、黄山市一山茶业有限公司、黄山锦绣农业科技有限公司、黄山茶业集团有限公司、黄山市芽典生态农业有限公司、黄山市山里山茶业有限公司、谢裕泰茶业有限公司、歙茶产业发展中心、歙县市场监督管理局。

本文件主要起草人：庄玲芳、江稳华、范献光、何昌旭、曹路根、胡洪华、胡发晖、胡飞星、王政富、胡胜梁、吕鹏、李少松、夏南生、洪云飞、李珊珊、毕金宝。

地理标志证明商标 街源烘青茶

1 范围

本文件界定了地理标志证明商标街源烘青茶的术语和定义，规定了保护范围、产地环境、技术要求、成品茶质量要求、检验方法、检验规则以及标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局2024年10月27日第1909期第74906731号公告批准的街源烘青茶。

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
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JB/T 15116 烘青形绿茶加工成套设备
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号
- 食品标识监督管理办法 国家市场监督管理总局令第100号

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

街源烘青 Jieyuan Baked Green Tea

采用公告批准地域范围内的黄山群体种或适制品种茶树新梢为原料，经鲜叶采摘、摊青、杀青、回潮、揉捻、动态解块、初烘、摊凉、足火等特定工艺制成，具有“外形紧细锋苗显，色泽绿润幽兰香，滋味浓厚回味好”品质特征的卷曲形绿茶。

4 保护范围

限于《街源烘青茶地理标志证明商标使用管理规则》规定的歙县街口镇、小川乡、新溪口乡、璜田乡、长陔乡等5个乡镇区域。见附录A。

5 产地环境

5.1 地理特征

保护地域中亚热带与北亚热带过渡区，年平均温度 $\geq 16^{\circ}\text{C}$ ，冬季极端低温 $\geq -9^{\circ}\text{C}$ ， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 的年有效积温 $\geq 5200^{\circ}\text{C}$ ，年平均日照时数 $\geq 1600\text{h}$ ，无霜期 $\geq 320\text{d}$ ，常年平均降水量 $1400\text{mm}\sim 1700\text{mm}$ ，降水集中在每年的3月~8月。

5.2 立地条件

海拔高度宜 $\geq 300\text{m}$ 。土壤类型为红壤、黄壤，pH值 $4.5\sim 6.5$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

6 技术要求

6.1 茶树品种

应符合本文件第3.1条规定茶树品种。

6.2 栽培管理

按附录B的规定执行。

6.3 采摘

6.3.1 茶鲜叶采摘与处理

按GB/T 31748的规定执行。

6.3.2 鲜叶等级划分

按表1的规定执行。

表1 街源烘青茶鲜叶质量分级

等级	质量要求
特级	一芽二叶初展鲜叶为主，占比应 $\geq 60\%$
一级	一芽二叶开展鲜叶为主，占比应 $\geq 60\%$
二级	一芽三叶初展鲜叶为主，占比应 $\geq 60\%$
三级	一芽三叶开展鲜叶为主，占比应 $\geq 60\%$

7 加工

按附录C的规定执行。

8 成品茶质量要求

8.1 等级划分

依据鲜叶质量分级，相对应将街源烘青成品茶按感官品质高低依次划分为：特级、一级、二级、三级共四个等级。

8.2 感官要求

8.2.1 基本要求

应品质正常，无异味，无霉变，无劣变；应洁净卫生，不应夹杂非茶类物质。

8.2.2 感官指标

应符合表2的规定。

表2 感官指标

等级	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索卷曲、细紧、显锋苗、芽毫多，叶质细嫩，色泽嫩绿	幽雅有兰香	鲜爽回甘	嫩黄绿鲜亮	柔嫩多芽，嫩黄绿匀亮
一级	条索卷曲、细紧、芽毫显露，叶质嫩，色泽绿润	幽长有兰香	鲜醇回甘	嫩黄绿明亮	柔嫩显芽，嫩黄绿亮
二级	条索卷曲、细结，芽叶完整、色泽青绿润	清香持久	醇厚爽口	黄绿明亮	芽叶柔软，黄绿亮
三级	条索卷曲，芽叶尚完整，色泽均匀	清香尚持久	醇厚	黄绿尚亮	芽叶尚软，黄绿尚亮

8.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/（%）	≤ 7.0
总灰分（质量分数）/（%）	≤ 7.5
粉末（质量分数）/（%）	≤ 1.0
水浸出物（质量分数）/（%）	≥ 37

8.4 卫生指标

应符合GB 31608的规定。

8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 感官品质

按GB/T 23776规定的方法审评。

9.2 理化指标

- 9.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 9.2.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 9.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 9.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。
- 9.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

9.3 卫生指标

- 9.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。
- 9.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763、GB 2763.1 规定的方法测定。

9.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同一批投料生产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应一致。

10.2 取样

取样以“批”为单位，取样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

10.3 出厂检验与型式检验

10.3.1 出厂检验

- 10.3.1.1 每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。
- 10.3.1.2 出厂检验项目为：感官、水分、粉末、净含量和包装标识。

10.3.2 型式检验

- 10.3.2.1 型式检验项目为全项目，即本文件第 8.2 条、8.3 条、8.4 条、8.5 条规定的全部项目。
- 10.3.2.2 正常生产条件下，检验周期每半年一次。但有下列情况之一时，也应进行型式检验：
 - a) 工艺或设备、原料、生产环境有较大改变，可能影响产品质量时；
 - b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
 - c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
 - d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

- 10.4.1 当感官指标、理化指标、卫生指标和净含量均符合本文件规定时，则判该批产品合格。
- 10.4.2 凡劣变、有污染、有异味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格品。
- 10.4.3 仅感官指标不合格的，可降级处理。
- 10.4.4 其余指标不合格的，可在原批中加倍抽取样本检验不合格项目，检验中仍有一项或以上不合格的，则判定该批产品不符合本文件要求。

10.5 复验

对检验结果有争议时，应依法选定检验机构，对留存样或同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍取样进行有争议项目的复验，以复验结果为准。

11 标识、包装、运输和贮存

11.1 标识

11.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定。

11.1.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.1.3 产品的包装回收标志应符合 GB/T 18455 的规定。

11.1.4 企业获批准后,符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志证明商标名称及本文件编号,并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11.2 包装

应符合GH/T 1070和GB 23350的规定,包装容器应干燥、清洁、无毒、无异味、防潮,包装材料应符合GB 4806.1的规定。当采用真空包装时,宜使用内膜袋进行防护。

11.3 运输

11.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。

11.3.2 不得与有毒有害、有异味、潮湿、易污染的物品混装、混运。

11.3.3 装卸时应轻装轻卸,防撞击,防重压。

11.4 贮存

11.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

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

11.5 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进行确定。

附录 A
(规范性)
地理标志证明商标 街源烘青茶保护范围

地理标志证明商标街源烘青茶的产地范围为歙县街口镇、小川乡、新溪口乡、璜田乡、长陔乡等5个乡镇区域。见附录A.1图。



图 A.1 地理标志证明商标街源烘青茶保护范围图

附 录 B
(规范性)
街源烘青茶栽培管理技术

B.1 茶树种苗繁育**B.1.1 茶树种苗**

应采用无性繁殖。

B.1.2 母树选择

宜选择生长旺盛，芽叶肥壮、品质优、发芽率高、抗逆性强、无病虫害的本地茶优良母树。

B.1.3 插穗

B.1.3.1 应选择一年生半木质化或木质化长度 30cm 以上、直径大于 0.3cm、腋芽饱满、无病虫害的穗条。

B.1.3.2 剪下的穗条当天剪成短穗，短穗应带有一个饱满腋芽和一片健全叶，腋芽和叶片应完整无损。

B.1.3.3 穗条和短穗应摊放在阴凉、潮湿的地方，并喷水湿润，不应重压、日晒、风吹，防止发热、萎蔫。尽量做到随剪随插，缩短穗条放置时间。

B.1.4 苗床整理

选择肥力好地势平坦的地块做为苗床，苗床长度根据地块而定，宽120cm，畦高15-20cm，畦间沟宽为30cm。四周开挖深35cm、宽45cm的排灌沟。将“红心土”均匀平整地铺于苗床上，厚约6cm~10cm，先消毒再喷水，使其充分湿润。尽量做到“墒平如镜沟直如线”。

B.1.5 扦插

B.1.5.1 一般春插在 2 月~3 月，夏插在 4 月底~5 月下旬，秋插在 8 月~9 月，冬插在 11 月~12 月。

B.1.5.2 扦插行距、株距合适，以叶片互不遮叠为宜。

B.1.5.3 扦插后应立即遮阴并充分喷水至培养土湿透。

B.1.6 茶树种苗出圃规格

按 GB 11767的规定执行。

B.2 茶园栽培管理**B.2.1 划种植行**

宜前埂后沟，合理规划行距，留足行间，行间满足茶园通风透气及后期农事耕作或机械作业要求。

B.2.2 种植沟与施基肥

根据划出的各种种植行，挖种植沟，重施基肥。

B.2.3 定植**B.2.3.1 定植时间**

在茶苗休眠期定植，宜在晚秋10月~11月或早春2月~3月，以雨后或阴天为宜。

B.2.3.2 种植密度

每公顷种植40000株~50000株，穴种1株~2株。

B.2.4 栽植

茶苗根系离基肥5cm以上，使茶根自然伸展，覆土，适度压实，浇水湿润，铺草覆盖。

B.2.5 除草

除草时间以各茶季茶芽萌发前进行。一、二年幼龄茶园，宜在雨后进行除草，特别注意茶苗根部除草时避免牵动茶苗根系。每年除草约4次~6次，以经常保持茶园土壤疏松和无杂草。

B.2.6 施肥

B.2.6.1 施肥时间

每年深秋初冬季施1次，茶季采摘前一个月进行1次追肥。

B.2.6.2 肥料种类

基肥主要以有机肥为主；追肥可选用复合肥、尿素、钙镁磷肥、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

幼龄茶园以复合肥为主，磷钾肥适当平衡，采摘茶园宜注重平衡施肥。

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30cm，主茎粗0.3cm以上，即可进行第一次定型修剪，剪去主干枝，然后平剪，幼龄茶树定剪次数为3次~4次。

B.2.7.2 茶树轻修剪

成龄茶树每季宜进行一次轻修剪，每次修剪深度比上次剪口提高5cm左右。投产茶园树冠高度宜控制在60cm~80cm左右。

B.2.7.3 茶树深修剪

茶树连续轻修剪3年~5年以上，长势出现轻度衰弱，可在春茶采摘后进行一次深修剪，剪去树冠10cm~15cm，控制树冠高度在60cm~80cm左右。

B.2.7.4 茶树重修剪

对树势趋向衰老或未老先衰，中下部位枝干无叶片或少叶片的茶树可采取在离地面30cm~45cm处进行剪除。

B.2.7.5 台刈

对树势严重衰老的茶树可采取在离地面5cm~10cm处进行剪除，若根茎部有更新枝的可留数枝枝梢。

B.2.8 病虫害防治

按照“预防为主、综合防治”的原则，推广应用“诱虫黄板+生物农药+生态农艺”模式，优先选用农业和物理防治，积极进行生物防治，必要时适期适量适度集中辅以化学防治，应严格执行安全间隔期规定。

附录 C
(规范性)
街源烘青茶加工技术

C.1 加工设备

宜选择满足JB/T 15116规定的烘青形绿茶加工成套设备。

C.2 鲜叶摊青

C.2.1 鲜叶进厂后应及时摊放，摊放使用竹匾、篾簾、摊青布或储青槽、储青机等专用设施。

C.2.2 不同品种、不同嫩度、不同采摘时间的鲜叶以及雨（露）水叶宜分开摊放，分别加工。

C.2.3 摊叶时应抖散摊平呈蓬松状态，厚度3cm~10cm，宜厚薄均匀。

C.2.4 摊放场所应通风透气，温度20℃~25℃、湿度70%~80%；摊放过程中适当翻动，翻动时应轻翻、翻匀，减少机械损伤。

C.2.5 摊放时间4h~12h，摊放程度以叶质变软，色泽由鲜绿转暗绿，青草气减退，清香显露，含水率70%左右为宜。

C.3 杀青

C.3.1 杀青温度：400℃~420℃。

C.3.2 操作要求：高温杀青、先高后低，嫩叶老杀，老叶嫩杀，杀透杀匀，无红梗红叶、无焦边焦叶。

C.3.3 杀青程度：叶色转暗绿，叶质柔软，手捏成团并有弹性、略感刺手，梗折不断，青气消失，略显清香，含水率58%~60%。

C.4 回潮：

杀青完成后将茶叶摊开，使其冷却至茶叶内部水分渗透到叶子表面，达到水分重新分布、干湿均衡，有益于后续工序操作。

C.5 揉捻

C.5.1 投叶量：根据揉捻机机型大小、叶质老嫩情况而定，以揉桶九成满为宜。

C.5.2 操作要求：嫩叶冷揉，老叶热揉；分次加压，先轻后重；嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉。

C.5.3 揉捻程度：揉捻叶紧卷成条，嫩叶成条率90%以上，老叶成条率80%以上。

C.6 动态解块：

C.6.1 揉捻叶应及时解块，打散茶团，不含茶包。

C.6.2 通过筛网的揉捻叶应均匀，厚度不超过2cm。

C.6.3 嫩度不一的揉捻叶经解块筛分后，筛面茶应进行复揉。

C.7 初烘

C.7.1 烘干机进风口温度110℃~130℃，均匀薄摊，摊叶厚度1.5cm~2.0cm。

C.7.2 初烘以条索收紧、略感刺手为宜，烘后含水率约25%。

C.8 摊凉

初烘叶应及时摊凉，摊叶厚度3cm左右，时间约1h，以手捏茶条不刺手为宜。

C.9 足火（复烘）

C.9.1 烘干机进风口温度100℃~110℃，均匀薄摊，摊叶厚度2.5cm~3.0cm。

C.9.2 烘至手捏茶条成末，梗折即断，茶香显露，含水率 5%~6%。

全国团体标准信息平台