

ICS 67.140.10
X 55

CATS I

团 体 标 准

T/CATS I 08 002——2021

小产区 镇沅县千家寨普洱茶

Pu'er tea from small area of Qian jia zhai region in Zhenyu an county

2021-2-03 发布

2021-2-10 实施

中国技术监督情报协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-----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。

本文件由中国技术监督情报协会小产区认定委员会、云南省普洱市市场监督管理局、镇沅县市场监督管理局提出。

本文件由中国技术监督情报协会团体标准管理办公室归口。

本文件起草单位：中国技术监督情报协会小产区认定委员会、中国农业大学食品科学与营养工程学院、小产区(北京)科技发展有限公司、北京方圆万里行应用技术研究院、中国质量万里行促进会、镇沅县茶叶协会、镇沅千家寨印象农产品庄园有限公司、镇沅县嘉德庄园有限公司、镇沅恒浩农副产品商贸有限公司。

本文件主要起草人：夏爱民、黄卫东、王寿魁、王兴华、杨关、孟德智、李跃升、王金阳、周剑、艾丽娟、周道明。

小产区 镇沅县千家寨普洱茶

1 范围

本文件规定了云南省镇沅县千家寨普洱茶的小产区区域、术语和定义、产品类别、要求、试验方法、 检验规则、标志、包装、运输、贮存等技术要求。

本文件适用于千家寨小产区普洱茶(古树茶和生态茶)生产、加工、检验及销售。

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。

- GB5084 农田灌溉水质标准
- GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- GB/T22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T24615 紧压茶生产加工技术规范
- GH/T1077 茶叶加工技术规程
- DB5308/T55 普洱茶生态茶园(Ⅱ类)建设及管理规范
- DB5308/T56 普洱茶生态茶园(Ⅰ类)建设及管理规范
- DB5308/T57 栽培型古茶树及古茶园管护规范
- DB5308/T58 普洱茶加工技术规程
- T/CATSI 07 1-2021 小产区产品认定通则

3 术语和定义

T/CATSI 07 1-2021 0 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 千家寨普洱茶

产于云南省镇沅县千家寨产区九甲镇范围内，包括和平村、三台村、九甲村和果吉村的普洱茶。

3.2 古茶树

树龄超过一百年的茶树。

3.3 野生型古茶树

树龄超过一百年且生长于野生环境下的茶树。

3.4 栽培型古茶树

树龄超过一百年的栽培型茶树

3.5 古茶园

以古茶树为主体的茶园。

3.6 古树普洱茶

由古茶树晒青茶作为原料所生产的普洱茶。 3.7

3.7 生态茶园

按照古茶园特点进行生态恢复的茶园。

3.8 生态茶树

生长在生态茶园中的茶树。

3.9 生态普洱茶

由生态茶树晒青茶作为原料所生产的普洱茶。

4 地理位置与环境

4.1 地理位置

九甲镇：东至凹古河经猴子箐至保护区界(东经：101.270708；北纬：24.231542)，南至九米公路经小 村顺良子至凹古河(东经：101.224003；北纬：24.193989)，西至景东县界(东经：101.213198；北纬：24.231561)，北至隔界山顺树林至保护区界(东经：101.248205，北纬：24.267050)。

海拔高度为 1600m~2100m，坡度为<25 度，为中山山地的自然森林生态植被环境。

九甲村：东经：101.230340，北纬：24.194033。

三台村：东经：101.220647，北纬：24.203124。

果吉村：东经：101.246105，北纬：24.209906。

和平村：东经：101.228122，北纬：24.241696。

4.2 气候

千家寨普洱茶产地属亚热带气候类型，具有“立体气候”特点。气候温暖，冬无严寒，夏无酷暑；雨量充沛，湿度大；光照量多、质好，冬末至夏初日照较多，夏秋雨日多，云雾大。最高气温为 36.2℃，最低气温为-2.1℃，年平均气温为 18.5℃。平均无霜期为 318d，平均日照时间为 11.86h。年平均降雨日为 176d，降雨量为 1284.8mm，平均相对湿度为 78%。

4.3 土壤

符合 GB15618 的要求。

4.4 灌溉水

符合 GB5084 的规定。

5 产品分类

5.1 按生态环境分为古树普洱茶和生态普洱茶。

5.2 按加工工艺分为生茶和熟茶。

5.3 按外观形态分为散茶和紧压茶。

6 茶园管理

6.1 有害生物综合防治

符合 DB5308/T55、DB5308/T56 中的相关要求。

6.2 施肥

古茶园按照有机茶园标准施用无害化处理的有机肥；生态茶园按照 DB5308/T55、DB5308/T56 中的要求科学施用肥料。

6.3 茶园翻耕

古茶园参照 DB5308/T57 的要求，生态茶园参照 DB5308/T55 或 DB5308/T56 的要求。

7 茶叶生产

7.1 流程

云南大叶种晒青茶加工：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块→日光干燥→包装。
普洱茶(生茶)：云南大叶种晒青茶→精制→称量→蒸茶→压制做型→干燥→包装。
普洱茶(熟茶)散茶：云南大叶种晒青茶→潮水→渥堆发酵(做堆、翻堆、解块)→干燥→包装。
普洱茶(熟茶)紧压茶：普洱茶(熟茶)散茶→精制→称量→蒸茶→压制做型→干燥→包装。

7.2 采摘

遵循春秋两季、采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则，适时合理采摘。 手工采摘，提手采，留一叶(新梢的第一片叶子)采，芽叶完整、新鲜、匀净。 鲜叶采摘应符合表 1 的规定。

表 1 千家寨小产区普洱茶鲜叶采摘分级指标

级别	要求
特级	单芽 100%；无单片对夹叶
一级	一芽一叶 100%；无单片对夹叶
二级	一芽一叶、一芽二叶占 95%；同等嫩度单片对叶占 5%
四级	一芽三叶、一芽四叶占 30%；同等嫩度单片对叶占 60%

7.3 鲜叶装运

采用清洁、通风良好的竹编篓筐盛装鲜叶，不得使用编织袋等可能影响鲜叶品质的容器。采下的鲜叶须及时运送到茶厂，运输时要轻放、禁压，避免日晒、雨淋、发酵变质；不得与有毒或有污 染的物品混装或接触。
鲜叶运抵加工厂后应摊放于清洁卫生、设施完好的贮青间；鲜叶禁止直接摊放地面。

7.4 摊晒

符合 DB5308/T58 的规定。

7.5 杀青

符合 DB5308/T58 的规定。

7.6 揉捻

符合 DB5308/T58 的规定。

7.7 解块

符合 DB5308/T58 的规定。

7.8 晒干

符合 DB5308/T58 的规定。

7.9 加工设备和设施

符合 GB14881、GB/T22111、GH/T1077 和 GB/T24615 的要求。

8 卫生要求与试验方法

不低于 GB14881、DB5308/T58 的要求。

9 产品数量控制

量化生产，向小产区认定委员会备案。

10 检验规则

10.1 园茶检验

实地检查茶园生态环境。

10.2 茶叶检验

10.2.1 茶叶的卫生指标

11 标识

11.1 采用小产区产品专用标识、标签。

11.2 对古茶树进行包括位置、外观、树龄在内的身份管理，统一编码。

11.3 古树茶产品标签内容应标注来自千家寨小产区具体村域名、茶园名、茶树编号等。

11.4 生态茶产品应标注产品来自千家寨小产区具体村名、茶园名等。

11.5 产品均需标注采摘时间、制成时间。

11.6 商品加贴溯源及防伪标签。
