

团 体 标 准

T/JJCX001--2021

农产品地理标志产品 庐山云雾茶

Geographical Symbolical Agricultural Product

—Lushan Yunwu Green Tea

2021-6-23 发布

2021-7-1 实施

九 江 市 茶 叶 产 业 协 会 发 布

前 言

本标准按照 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》的规定和国家农业主管部门发布的《农产品地理标志管理办法》起草。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由九江市茶叶产业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、九江市经济作物生产技术指导站、九江市庐山茶叶科学研究所

本标准主要起草人：江和源、黄纪刚、刘爽、陈艳、孔令清、韦红飞、沈健

全国团体标准信息平台

农产品地理标志产品 庐山云雾茶

1 范围

本标准规定了庐山云雾茶的农产品地理标志保护范围、术语和定义、分级及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输、贮存。

本标准适用于国家农业主管部门根据《农产品地理标志管理办法》核准登记的庐山云雾茶。

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 5009.3 食品中水份的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- 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 23776 茶叶感官审评方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 农产品地理标志保护范围

农产品庐山云雾茶地理标志登记保护范围限于国家农业主管部门根据《农产品地理标志管理办法》核准的范围，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

庐山云雾茶 Lushan Yunwu Green Tea

在第3章规定的范围内，选用当地群体茶树品种或在群体中选育的无性系良种、以及其它具有良好适应性的良种进行繁育、栽培，经独特的工艺加工而成，具有“干茶绿润、汤色绿亮、香高味醇”为主要品质特征的绿茶。

5 分级及实物标准样

5.1 分级

庐山云雾茶按产品质量分为特级、一级、二级、三级。

5.2 实物标准样

各级设一个实物标准样，实物标准样为该级品质最低界限，每三年换样一次。

6 要求

6.1 自然环境

庐山云雾茶区，主要分布九江市行政区域，非常适宜茶树的生长。九江市地处中亚热带过渡区，年平均气温16-17℃，年平均降雨量1300-1600毫米，季节分明，气候温和，雨量充沛，日照充足。九江境内九岭山脉、幕阜山脉及庐山等山脉众多，水资源丰富，植被覆盖率高，土壤肥沃。

6.2 栽培

6.2.1 茶树品种

应选用当地群体茶树品种或在群体中选育的无性系良种，如庐山1号、庐山2号、庐山3号等无性系良种，以及其它具有良好适应性的良种。

6.2.2 栽培方式

单行条栽：大行距120cm~150cm，株距20cm~40cm。

双行条栽：大行距150cm，小行距35cm~45cm，株距20cm~40cm。

6.2.3 茶园管理

浅耕：在茶树生长季节进行的常规管理，浅耕深度为10cm左右。

深挖：在秋茶结束后进行，深度20cm以上，且茶树要清脚，杂物下埋。

施肥：春茶催肥，夏茶追肥，秋、冬季施基肥。

6.2.4 病虫害防治

遵循“预防为主，综合治理”的植保方针，从茶园整个生态系统出发，综合运用各种防治措施，创造不利于病、虫、草等有害生物孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，保持茶园生态系统的平衡和生物多样性，将有害生物控制在允许的经济阈值以下，将农药残留降低到规定标准的范围。

按照 GB 2763的要求控制施药量与安全间隔期。

6.3 鲜叶原料

6.3.1 鲜叶采摘

当茶树蓬面每平方米有15个~20个符合标准的茶芽时即可开采。

6.3.2 采摘方法

手工采摘，或机械采摘。手工采摘，是指以掌心向下、向上轻提的提手采，不得用指甲掐采或用手抓、捋采。

6.3.3 鲜叶质量

芽叶完整，色泽鲜绿、匀净，同批次采摘要求长度、嫩度基本一致，鲜叶应使用透气良好的竹篓、竹篮盛装，不得使用塑料袋、蛇皮袋或有异味封闭器具盛装。

6.4 加工炒制

6.4.1 加工设备

采用杀青机、揉捻机、理条机、烘干机、炒茶锅等专用设备。

6.4.2 加工工艺

鲜叶→摊青→杀青→摊凉回潮→揉捻→理条→紧条做形→烘干。

6.5 感官指标

6.5.1 基本要求

产品应具有正常的商品外形及固有的色、香、味，无异味、无劣变。产品应洁净，不得混有非茶类夹杂物。产品不着色，不得添加任何人工合成的化学物质。

6.5.2 感官品质

应符合表1要求。

表1 感官品质

		特 级 茶	一 级 茶	二 级 茶	三 级 茶
外形	条索	紧细显锋苗	紧细	紧实	稍粗松
	色泽	绿润	尚绿润	绿	深绿
	整碎	匀齐	匀整	尚匀整	尚匀
	净度	洁净	净	尚净	有单张
内 质	滋味	鲜醇回甘	醇厚	尚醇	尚浓
	香气	清香持久	清香	尚清香	纯正
	汤色	嫩绿明亮	绿明亮	绿尚亮	黄绿尚亮
	叶底	细嫩匀整	嫩匀	尚嫩	绿尚匀

6.6 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 (%，m/m)	≤7.0
水浸出物 (%，m/m)	≥36.0
总灰分 (%，m/m)	≤6.5
粉末 (%，m/m)	≤1.0

6.7 卫生指标

应符合GB2762、GB2763的规定。

6.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776规定的方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水份

按GB5009.3规定的方法测定。

7.2.2 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

7.2.3 总灰分

按替GB5009.4规定的方法测定。

7.2.4 碎末茶

按GB/T 8311规定的方法测定。

7.3 卫生指标

按 GB2762、GB2763 的规定执行。

7.4 净含量

用相应精度的计量器具称量，按 JJF1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

在生产加工和拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次（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 规定执行。

8.3 交收（出场）检验

每批产品交货时，需检验感官品质、水分、包装规格和数量。

产品应经生产单位质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

型式检验项目为本标准6.5、6.6、6.7、6.8规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制定型鉴定；
- b) 投产后，如原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果中凡有劣变、有污染、有异气味的，均判定该批产品为不合格批次或该批次型式检验不合格。

8.5.2 净含量、理化指标、卫生指标中若有一项指标不合格或感官指标经综合评判后不合格的，可从同批产品中加倍随机抽样复检，复检后仍不合格的，则判定该批产品为不合格批次或该批次型式检验不合格。对检验结果有争议时，应对留存样品进行复检，或在同批次产品中加倍随机抽样，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 庐山云雾茶的销售包装标签应符合 GB 7718 规定，注明：产品名称、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准代号及其他需要标示的内容。

9.1.2 外包装箱应注明：产品名称、厂名、厂址、分装件数，并符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应采用干燥、清洁、无异气味及不影响茶叶品质的材料制成，分装或小包装应防潮、密封。

9.3 运输和贮存

9.3.1 运输时应放在干净、无异味、无污染的专用包装箱内，应轻装轻放，防雨防潮，避免撞击重压。

9.3.2 产品贮存应放在干净、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异味。

9.4 保质期

在常温、密封、不混贮条件下，产品自出厂之日起保质期不低于 12 个月。

附录 A
(规范性附录)
庐山云雾茶农产品地理标志保护范围图

