



ICS 点击基本信息修改 ICS 号

CCS 点击基本信息修改 CCS 号

# T/HZAS

团 体 标 准

T/HZAS XXXXX—XXXX

代替 XX

## 地理标志产品 安顶云雾茶

点击基本信息修改标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024-12-12 发布

2024-12-12 实施

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 地理标志产品保护范围 .....	2
5 产地环境 .....	2
6 栽培及生产工艺流程 .....	2
7 产品质量要求 .....	3
8 试验方法 .....	4
9 检验规则 .....	5
10 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	6
附录 A（规范性）安顶云雾茶地理标志产品保护生产范围图 .....	7

## 前 言

本标准的编制按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责任。

本标准由杭州市农业农村局归口组织实施。

本标准起草单位：杭州市富阳区农业技术推广中心、杭州市里安茗茶文化有限公司、杭州市农业科学研究院茶叶研究所、杭州市富阳区数据资源局管理局、杭州富沈农业科技开发有限公司、浙江春江茶叶机械有限公司、杭州富阳拔山高峰专业合作社、杭州富阳富春江茶厂。

本标准起草人：陈建华、杨青、吴梅娟、葛立杰、黄海涛、刘健伟、赵贤生、俞晓敏、倪小明、曾育成、蒋柳锋、羊文伟、郑树立、夏敏钢、陶宇军、胡洪明。

# 地理标志产品 安顶云雾茶

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品安顶云雾茶的地理标志产品保护范围、自然环境、原料及生产工艺流程、产品质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件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》批准保护的安顶云雾茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 4285 农药安全使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11767 茶树种苗

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及干物质含量测定

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 8321（所有部分）农药合理使用准则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品要求

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

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  
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（2023）

地理标志产品保护办法 国家知识产权局令第80号（2023）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 安顶云雾茶

浙江省杭州市富阳区境内（附录A）采摘的符合6.1.1茶树品种要求的茶树鲜叶,按特定工艺加工而成,具“色泽翠绿,香气清高,滋味鲜爽”的扁形绿茶。

### 3.2 炒青锅

利用高温破坏鲜叶中酶的活性,散发青草气,蒸发水分,并使安顶云雾初步成型的工艺过程。

### 3.3 摊凉回潮

青锅叶摊放处理,散发青锅叶中的热气,使芽、叶各部分水分重新均匀分布的工艺。

### 3.4 炒辉锅

把摊凉回潮后的青锅叶经筛分后按档进一步炒制,做色做形,使茶叶色泽、形态、香气、干度等达到成品茶质量要求,形成安顶云雾茶特有品质的工艺。

## 4 地理标志产品保护范围

在本标准地理标志产品安顶云雾茶保护范围限于《地理标志产品保护规定》的安顶云雾茶保护范围,应符合附录A的规定。

## 5 产地环境

5.1 安顶云雾茶园界于北纬29° 44' ~30° 11',东经119° 25'~120° 09',茶园土壤为红黄壤类的黄泥土和黄泥砂土,土层厚度≥80cm,土壤有机质含量≥2.0%,土壤PH 4.5~6.5之间,保水保肥性较强。

5.2 安顶云雾茶产区属北亚热带南缘季风气候区,气候温和湿润,四季分明,雨量充沛,年平均气温16.7°C,年平均降水量1477.9毫米,无霜期245天。

## 6 栽培及生产工艺流程

### 6.1 品种苗木

基地茶树品种宜选用龙井43、龙井长叶、中茶108、中茶102、鸠坑群体种、龙井群体种及经认定适宜于生产安顶云雾茶的其它茶树品种。苗木应符合GB11767的规定。

### 6.2 栽培技术

#### 6.2.1 规划设计

要以保持水土为原则,规划好道路及排灌系统。干道与周边公路相连接,支道与干道相连接。道路两边宜种植行道树;有条件的应建立给水系统或喷灌设施,方便灌溉。排灌系统部署要与道路相协调。

#### 6.2.2 土壤耕作

浅耕时期为春茶前、春茶后、夏茶后各一次,深度10cm~15cm。

茶园深耕于秋季茶园停采后,可隔年或隔行进行,成龄茶园结合施基肥在行间深耕20cm~30cm。

结合耕作进行，杂草旺盛时可单独进行。

### 6.2.3 肥水管理

一年生幼龄茶园，当年夏可第一次施肥，亩用腐熟人粪尿50kg，兑水稀释后浇施。秋冬季可施基肥，亩用厩肥1000kg~1500kg或饼肥70kg，加过磷酸钙10kg~15kg，经腐熟后使用。二年生至开采前的茶园，基肥用量逐年增加。全年氮磷钾的比值1~2龄为1:1:1或1:1.5:1.5，3~4龄为2:1:1。

据土壤水分、茶树长势、气候条件等情况，确定合理的需水量和灌溉时间。

### 6.2.4 农药使用

使用农药应严格遵循 GB 4285、GB/T 8321（所有部分）的规定。

### 6.3 鲜叶采摘

按标准提手采，严禁使用掐、捋、抓等不正确手势。

### 6.4 工艺流程

#### 6.4.1 手工炒制

鲜叶摊放→炒青锅→摊凉回潮→炒辉锅→整理归堆。

#### 6.4.2 机械炒制

全自动单槽+辉锅机组合（手动单槽+辉锅机组合）：鲜叶摊放→第一次炒青锅→第一次摊凉回潮→第二次炒青锅→第二次摊凉回潮→炒辉锅→整理归堆。

三槽或多槽联装+（全自动单槽）+辉锅机组合：鲜叶摊放→第一次炒青锅→第一次摊凉回潮→（第二次炒青锅→第二次摊凉回潮）→炒辉锅→整理归堆。

## 7 产品质量要求

### 7.1 基本要求

产品应具有安顶云雾茶的品质特征，无劣变，无异味，洁净。不得混有非茶类夹杂物，不得添加任何非茶类物质。

### 7.2 等级分类

安顶云雾茶分为特级、一级、二级、三级四个级别。

### 7.3 感官品质

各级安顶云雾茶的感官品质要求应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	黄绿或翠绿，扁平光滑，芽梢尖削	清香高锐	鲜嫩爽口	嫩绿明亮	黄绿明亮，幼嫩成朵

一级	翠绿，扁平光滑	清香持久	鲜爽	绿明亮	黄绿明亮
二级	绿润，扁平	清香	较鲜爽	绿明	黄绿尚明亮
三级	尚绿润，较扁平	尚清香	尚鲜爽	尚绿明	黄绿尚亮

#### 7.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

单位：%

项目	特级、一级	二级、三级
水分 ≤	6.5	7.0
总灰分 ≤	6.5	7.0
水浸出物 ≥	36.0	
碎末茶 ≤	1.0	

#### 7.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762规定。

#### 7.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763规定。

#### 7.7 净含量

定量包装规格由企业自定，净含量负偏差应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023）的规定。

### 8 试验方法

#### 8.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 8.2 试样制备

按GB/T 8303的规定进行。

### 8.3 感观检验

按按GB/T 23776的规定执行。

### 8.4 理化指标

#### 8.4.1 水分

按GB5009.3规定的方法测定。

#### 8.4.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

#### 8.4.3 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

#### 8.4.4 碎末茶

按GB/T 8311规定的方法测定。

### 8.5 质量安全指标

#### 8.5.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.5.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

### 8.6 净含量

按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023）执行。

## 9 检验规则

### 9.1 批次

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同一个批次，同批产品的品质和规格一致。

### 9.2 抽样

取样应按GB/T 8302的规定执行。将样品分作两份，一份封存备查，另一份做感官和理化分析及相关项目检测。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应做出厂检验，检验合格后，附产品合格证方能出厂。

9.3.2 出厂检验项目分为感官品质、水分、碎末茶、净含量。

### 9.4 型式检验

型式检验为本标准第7章产品质量要求中的全部内容。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产情况下每年进行一次；
- b) 因人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时；
- c) 国家法定质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

## 9.5 判定规则

9.5.1 按第7章要求的项目检验，检验结果全部符合要求时，则判产品为合格产品；检验结果中如有一项或一项以上指标不符合要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格。

9.5.2 对不合格项目进行复检的，以复检结果为准。

## 10 标志、标签、包装、运输和贮存

### 10.1 标志、标签

10.1.1 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.2 产品的标签应包括地理标志产品标识，并符合 GB 7718 的规定。

### 10.2 包装

应符合GB 23350和GH/T1070的规定。

### 10.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输时应应有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 10.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附录 A

(规范性)

安顶云雾茶地理标志产品保护生产范围图

安顶云雾茶分布全区范围内，自然分成三个茶区，即分布在仙霞岭余脉山系的江南茶区和分布在天目山余脉山系的江北茶区及新登茶区。江南茶区主要包括范围为：里山镇、渔山乡、灵桥镇、大源镇、上官乡、常绿镇、场口镇、常安镇、龙门镇、环山乡、湖源乡、春江街道；江北茶区主要包括：富春街道、东洲街道、鹿山街道、银湖街道、春建乡、新桐乡；新登茶区主要包括：新登镇、胥口镇、淶渚镇、永昌镇、洞桥镇、万市镇。

图1 安顶云雾茶生产范围图

