

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2023

农产品地理标志 海丰莲花山茶

Agro-product Geographical Indications Haifeng lianhuashan tea

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、海丰县农业科学研究所。

本文件主要起草人：胡蝶、陈维、何秀古、苗爱清、马成英、乔小燕、唐劲驰、陈荣宇、周波、林冬纯。

本文件为首次发布。

农产品地理标志 海丰莲花山茶

1 范围

本文件规定了农产品地理标志 海丰莲花山茶的定义、保护范围、产品等级、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于农产品地理标志 海丰莲花山茶。

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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
NY/T 5018-2015 茶叶生产技术规程
SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海丰莲花山茶 Haifeng Lianhuashan tea

在汕尾市海丰县保护范围内，以保护区域内栽种的本地群体种（或株系）、本山、金观音、黄旦、凤凰单丛及经国家和省级审定的适制海丰莲花山茶的高香型品种茶树嫩稍为原料，经摊放、杀青、揉捻、炒二青、炒三青的加工工艺（附录C）制成，具备“金黄汤、蜜栗香”品质特征，并符合本标准规定的炒青绿茶。

4 地域保护范围

海丰莲花山茶地域保护范围为海丰县区域内,包含海丰县辖下海城镇、公平镇、平东镇、黄羌镇4个镇80个村,地理坐标为东经 115° 07′ ~115° 30′ 、北纬 22° 56′ ~23° 13′ 。见附录A。

5 产品等级

按采摘标准及品质特征分为特级、一级、二级。

6 要求

6.1 产地自然环境

- 6.1.1 在海丰县境内,以莲花山主峰为中心方圆 50 千米内的区域。
- 6.1.2 土壤为黄壤、红黄壤;pH 值在 4.0~4.8 之间。

6.2 茶树品种

本地群体种(或株系)、本山、金观音、黄旦、凤凰单丛及经国家和省级审定的适制海丰莲花山茶的高香型茶树品种。

6.3 茶树种植及茶园管理

见附录B。

6.4 鲜叶要求

- 6.4.1 鲜叶采自符合海丰莲花山茶产地环境条件茶园的茶树新梢,芽叶新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类夹杂物。并应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 6.4.2 鲜叶分类等级应符合表 1 的规定。

表1 海丰莲花山茶鲜叶等级要求

级别	芽叶组成
特级	1 芽 2 叶占 85%以上,同等嫩度对夹叶及 1 芽 3 叶占 15%以下
一级	1 芽 2 叶占 70%以上,同等嫩度对夹叶及 1 芽 3 叶占 30%以下
二级	1 芽 3 叶占 50%以上,同等嫩度对夹叶级一芽 4 叶占 50%以下

6.5 加工要求

6.5.1 加工工艺

见附录C。

6.5.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 32744的规定。

6.6 产品质量

6.6.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味、不得含有非茶夹杂物,不得加入任何添加剂。

6.6.2 感官要求

应符合表2的要求。

表2 海丰莲花山茶感官要求

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底

特级	条索紧实，灰绿润起霜，匀净	黄绿泛金明亮	蜜栗香高长	浓醇、爽口、回甘	匀整、黄绿明亮
一级	条索较紧实，灰绿较润，尚匀整	黄绿尚亮	栗香带火工香或焦糖香较高长	浓、尚醇、爽口	较匀整、黄绿尚亮
二级	条索尚紧实，灰绿，欠匀整	绿黄稍浑	焦糖香或火工香	浓、稍带涩	尚匀、暗绿

6.6.3 理化指标

应符合表3的要求。

表3 海丰莲花山茶理化指标

项目	指标
水分 (%) $\leq$	6.0
粉末 (%) $\leq$	2.0
灰分 (%) $\leq$	6.5
水浸出物 (%) $\geq$	48.0
粗纤维 (%) $\leq$	16.0
茶多酚 $\geq$	18.0

6.6.4 安全指标

6.6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.6.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6.6.5 净含量

相关规定见国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

7.4 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

7.6 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

7.7 水溶性灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.8 酸不溶性灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.9 安全指标

7.9.1 污染物限量指标

按GB 2762的规定执行。

7.9.2 农药最大残留限量指标

按GB 2763的规定执行。

7.10 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批及抽样

8.1.1 组批

产品以批为单位。以同一原料、同一工艺，在同一生产周期内生产的产品为一批。

8.1.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经过检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

8.2.2 型式检验

型式检验每年不少于一次。型式检验项目按本标准6.6规定的全部项目进行。有下列情况之一时,应对产品进行型式检验。

- a) 新产品定型投产时;
- b) 生产地址、生产设备、生产工艺或原料有重大改变,有可能改变产品质量时;
- c) 停产一年以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件规定的,则判该批产品合格。

8.3.2 凡出现劣变、有污染、霉变和安全指标中有一项不符合本文件要求,则判定该批产品不合格。

8.3.3 感官指标、理化指标和净含量指标,有一项不符合要求的,应在原批产品中加倍抽取样本复检,复检仍有一项不合格的,判该批产品不合格。

8.3.4 对检验结果有争议时,应对留存样品进行复检或同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍取样,以复检结果为准。

9 标签、包装、运输、贮存

9.1 标签

产品的标签应符合GB 7718的要求。

9.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.8和SB/T 10035的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、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。

9.4 贮存

毛茶及成品茶应按等级、原料品种、生产日期等批次的不同，分类贮存在清洁卫生、干燥、无异味、防晒、无污染的专用仓库中，应符合GB/T 30375的规定。

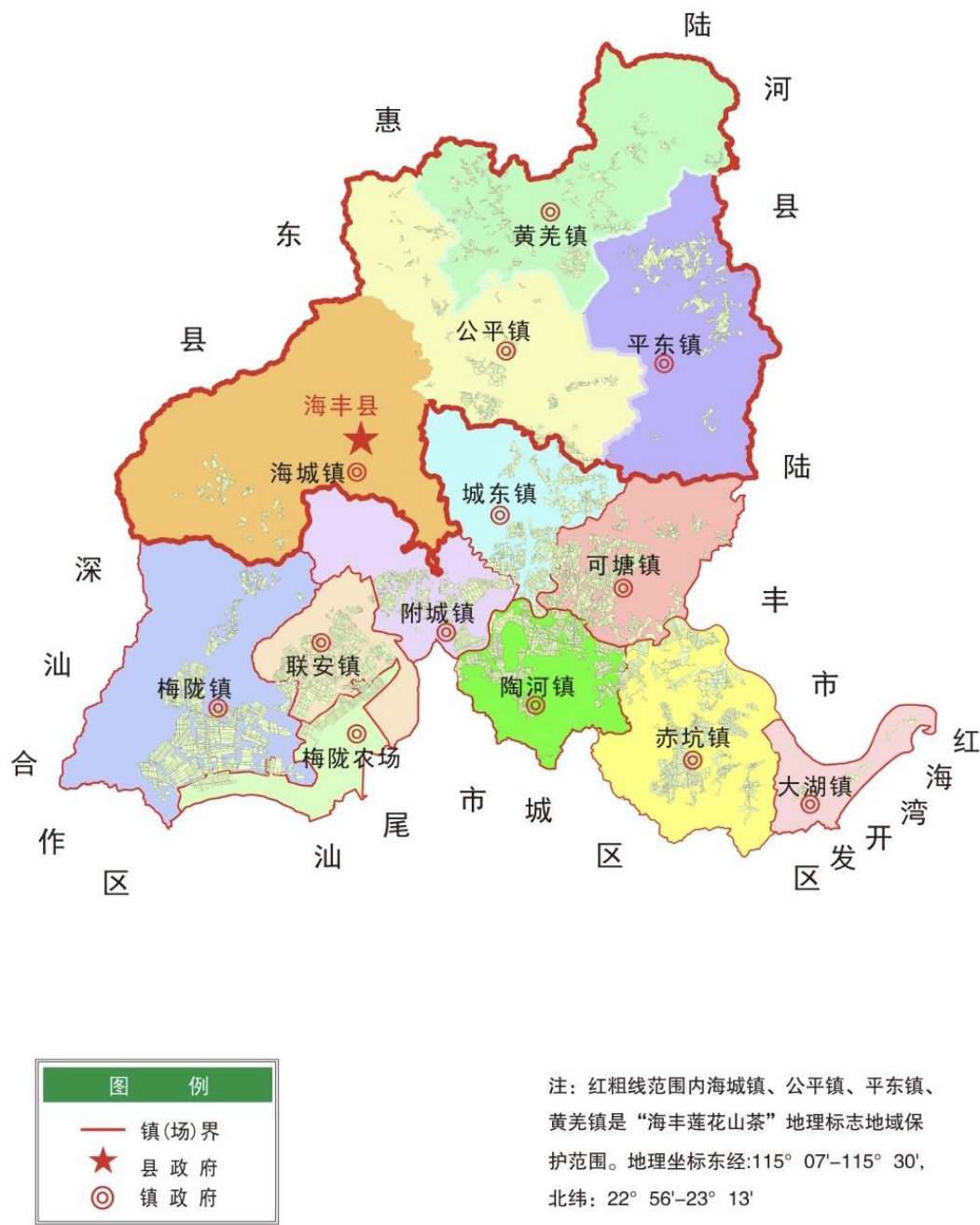
附 录 A

(规范性)

海丰莲花山茶农产品地理标志保护范围图

海丰莲花山茶地域保护范围见图A. 1。

“海丰莲花山茶”农产品地理标志保护范围分布图



图A.1 海丰莲花山农产品地理标志保护范围图

附 录 B
(资料性)
茶树种植及茶园管理

B.1 茶园基地

茶园基地应选择生态条件良好, 远离污染源, 并具有可持续生产能力的农业生产区域, 产地环境符合NY/T 5010要求。

B.2 园地规划

建园根据地形、地貌和原有植被情况, 合理规划茶树种植带、园区道路、水利系统; 在茶园周围营造防护林, 道路和水沟旁种植行道树, 茶园内种植托叶盈、台湾相思等遮阴树。

B.3 茶园开垦

B.3.1 茶园开垦应注意水土保持, 平地、缓坡地($\leq 15^\circ$)按行距150 cm~180 cm开挖种植沟, 种植沟宽50 cm, 深50 cm; 沟内施底肥, 以有机肥为主, 有机肥用量为每公顷施用45吨~75吨, 表土回里, 新土回面。

B.3.2 每40 mm~60 mm长度设置纵向2 m~3 m工作步道, 并在路两边开垦50 cm排水沟, 每10行~12行设置横向2 m~3 m的工作步道; 坡度在 $15^\circ \sim 25^\circ$ 的坡地建筑等高梯级园地, 梯面宽不低于150cm, 梯面里低外高, 每40 m~60 m长度设置纵向2 m~3 m工作步道, 并在路两边开垦50 cm排水沟, 每10行~12行设置横向1.5 m~2 m的工作步道, 并在横路设置50 cm内沟。

B.3.3 主道: 是整个茶场道路的主干, 它贯通全场、联络各个茶区, 并与外界公路相连接。应选择茶场中心较平缓的地方修建, 山区茶场则可修建在山脚, 路面宽7 m~8 m, 能使大型汽车或拖拉机对开行驶。主道两旁应设排水沟和种植路树。

B.3.4 支道: 是主道的辅助道路, 它与主道相连接, 直接通入各个作业区, 是机械运输鲜叶和肥料的主要道路。为缩短路程, 减少占用土地, 一般要求开成直线。布局可与主道垂直或平行。垂直的每隔300 m~500 m设置一条, 平行的可在山坡较平缓的地方或每一个山岗设置一条。山岗支道可成盘山支道。支道路面宽一般为3 m~4 m, 支道两旁设排水沟和种植路树, 以便单行汽车和农机的行驶。

B.3.5 步道: 在每个作业区内, 根据地形、地块和需要设置。步道联络主道、支道, 是进入茶园进行作业管理和运输田间肥料、鲜叶的通道, 也是茶园地段或地块的分界线。步道分横向和纵向两种。步道路面宽2米。

B.3.6 有一定坡度的梯级茶园, 一般每隔8行~10行梯层设一条横向步道。所有横向步道都应按水平线开设。

B.3.7 纵向步道根据山坡的缓陡设置。坡度在30度以下的山坡以横向步道为界自上而下分段往下作“工”字形排列。每隔40 m~60 m设一条。

B.3.8 平地或缓坡每块茶园宽30 m~40 m, 长度为40 m~60 m。

B.4 种植技术

B.4.1 采用短穗扦插繁育的合格茶苗。

B.4.2 种植时间: 茶苗种植宜在11月至翌年3月。

B.4.3 种植规格：采用双行或单行条植或穴植。双行每公顷种茶苗30 000株至45 000株；单行每公顷种茶苗10 000株至15 000株。

B.4.4 种植方法：茶苗种植时时，在植茶沟内开好定植沟（穴），将茶苗扶直，根部放入沟内或穴内自然伸展，用土填实茶苗根部至不露须根，种植深度一般埋没至茶苗的根茎处为适度，随即淋足“定根水”。

B.5 茶园管理

B.5.1 土壤管理

B.5.1.1 浅耕：一般在生产季节进行，深度一般为10 cm~15 cm，避免大量损伤茶树吸收根，无公害茶园要以浅耕为主，破除表土板结，改善土壤通气状况与清除杂草。浅耕时期及次数，应根据当地茶园的土壤状况，土壤保水蓄水能力，杂草生长情况及茶树年龄的不同而灵活掌握。一般生产茶园每年浅耕1次~2次，可在春茶后和夏茶后进行。

B.5.1.2 深耕：一般在冬茶园停采后，根系活动旺盛时，并结合施基肥进行，不施肥深度一般在20 cm~25 cm。深耕配合施基肥深度40 cm~50 cm。

B.5.1.3 除草：清除杂草，减少茶园土壤养分和水分的消耗，是实现茶叶优质、高产的一项重要措施。茶园中的许多恶性杂草大多生长在夏季，清除茶园杂草一般可与茶园的浅耕和深耕结合进行，在杂草旺盛生长季节应单独进行人工除草。

B.5.2 施肥管理

B.5.2.1 施肥原则：重有机肥，适量施用无机肥，春、夏、秋季节合理追肥。基肥主要有堆肥、各种农家肥及菜籽饼、花生麸、大豆等饼肥配施磷钾肥以及商品有机肥等。幼龄茶园种植一个月后方能进行第一次施肥，年施肥5次至6次。

B.5.2.2 无机肥施肥量：每采收100 kg干茶，施纯氮11.5 kg（折合尿素25 kg），分别在一轮茶前（30%）、二轮茶前（25%）、三轮茶前（25%）、四轮茶前（20%）施用。投产茶园氮磷钾的施用比例为3:1.5:1；幼龄茶园比例为2:1:1。磷、钾肥一般在秋冬季作基肥施入。

B.5.2.3 基肥施用：幼龄茶园从第2年开始，每年11月~12月结合深耕施入约1000 kg农家肥或饼肥200 kg，3龄前茶园施肥沟应距茶树根颈15 cm左右，深度为15 cm~20 cm，3龄后茶园施肥沟应距茶树根颈20 cm~25 cm，深度为20 cm~25 cm。投产茶园在秋冬季施有机基肥，采取开深沟，开沟深度40 cm~50 cm。

B.5.2.4 施肥与耕作相配合，浅耕施追肥，深耕施基肥，追肥主要施氮肥，施用的肥料种类按照NY/T 5018—2015中5.2的相关规定执行。

B.5.3 茶树修剪

B.5.3.1 幼龄茶修剪：采用分段修剪法定型修剪，修剪时间要求在茶树生长季节进行，方法：第一次只剪主枝，对茎粗达0.4 cm的茶苗主枝离地面10 cm~12 cm外剪去；剪侧枝：以后对每级茎粗达到0.35 cm以上或达到木质化半木质化程度的侧枝分枝，以分支开叉处为起点，把离起点8 cm~12 cm以外的枝条剪去；幼龄茶树经过2年约5次合理的定型修剪后，树冠迅速扩展，树高50 cm~60 cm、有5层~6层的骨干枝，已具有坚强的骨架和良好的分枝，第三年即可正式投产采茶。

B.5.3.2 投产茶园茶树修剪：根据茶树树龄、生长势等适时进行轻修剪、深修剪；衰老茶树采用重修剪或台刈修剪，培养丰产树形。

B.5.4 病虫害防治

B.5.4.1 茶园主要病虫害：茶小绿叶蝉、螨类、黑刺粉虱、茶尺蠖（拱拱虫）、茶丽纹象甲、茶毛虫、蛴螬（地下害虫）；茶树主要病害：茶芽枯病、茶白星病、茶饼病、茶云纹叶斑病。

B.5.4.2 防治方法：遵循防重于治的方针，综合运用各种防治措施，优先采用农业防治；大力推广物理防治和生物防治；保持茶园生态系统平衡和生物多样性，合理使用的农药进行化学防治，严格遵循GB/T 8321（所有部分）的规定，掌握防治时期，将农药残留控制在规定标准的范围。

B.5.5 建立档案

基地每个地块（片）应建立独立的、完整的农事（生产）活动档案，记载生产过程中农药、肥料的使用情况及其他栽培管理措施。

B.6 采收与贮运

B.6.1 采摘时间

每年3月到10月。

B.6.2 茶叶采摘

B.6.2.1 幼龄茶园采摘以养树为主，采摘为辅，采强养弱，采顶养侧，采高养低，采密养疏，采摘时留2片真叶。

B.6.2.2 投产茶园以采为主，采养兼顾，及时分批分级采摘，一般茶园1轮~4轮茶留1片真叶采，以后留鱼叶采；长势好的茶园1轮~3轮茶留1片真叶采，4、5轮留鱼叶采或不留叶采，采净同等嫩度对夹叶。

B.6.2.3 根据种植茶的品种特性和海丰莲花山茶加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采，机采应保证采茶质量。

B.6.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的器具。装叶量以不影响品质为宜。鲜叶采摘后及时运至加工场所，防止鲜叶质变；杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

附录 C (资料性) 加工工艺

C.1 加工设备

滚筒/锅式/瓶式杀青机(炒干机)、萎凋槽、揉捻机、解块筛分机、茶叶拣梗机、风选机、平面圆筛机、色选机等。

C.2 加工工艺

C.2.1.1 加工工序

鲜叶→摊放→杀青→揉捻→解块→干燥→精制→包装。

C.2.1.2 加工技术指标

C.2.1.2.1 摊放

进入加工车间的鲜叶应立即摊青，水筛摊青厚度约3 cm，鼓风式摊青槽摊青厚度为10 cm~15 cm，摊青时间一般在6 h~18 h为宜，摊青过程中要适当翻动散热。摊青适度：叶质变软，发出清香，叶子含水量68%~70%。

C.2.1.2.2 杀青

根据茶青产量采用各型瓶式或滚筒或锅式杀青机杀青，投叶量每小时60~150kg，滚筒筒体/锅体温度250℃~300℃，叶温80℃~85℃，杀青时间4.0 min~6 min，杀青叶失重率24%左右。杀青适度：叶质柔软，叶片失去光泽，青气消失，茶香显露，手握成团，放开回复松散，含水率58%~60%。

C.2.1.2.3 揉捻

杀青叶应摊凉后揉捻(二级原料可热揉)，投叶量以揉桶容量的90%~95%为度，揉捻方式采用“空揉—轻压—空揉—重压—空揉”的加压过程，揉捻全程需25~35min，揉捻适度：茶条紧卷，茶汁溢出并附于茶条。

C.2.1.2.4 解块筛分

用解块机把聚结的团块解散，并筛去碎末，将解块后的茶坯送至干燥车间。

C.2.1.2.5 干燥

用滚筒或瓶式或锅式炒干机，分炒二青、炒三青和辉锅三次炒制。炒二青的锅温控制在250℃~280℃，炒至八成干，出机摊凉；炒三青的锅温控制在145℃~150℃炒制30 min，出机摊凉；辉锅的锅温控制在110℃~125℃，炒制1 h~6 h，至灰绿起霜、出现甜香或蜜香。

C.2.1.2.6 精制

选用茶叶拣梗机、风选机、色选机、茶叶平面圆筛机等精制机械或配合手工，将毛茶中的茶梗、黄片、团块、碎片、碎末等除去，复炒或复烘，得到精制茶。

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局令第[2005]年第75号 定量包装商品计量监督管理办法
-