ICS 67.140.10
CCS X55

T/YGIIA

云南省地理标志产业协会团体标准

T/YGIIA XXXX—2024

农产品地理标志 老姆登茶 第1部分:绿茶

Geographical indication of agricultural products Laomudeng tea

（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－　－　发布　　2024－　－　实施

云南省地理标志产业协会　　发 布

目次

前言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 保护范围 2
5 产品等级与实物标准样 2
5.1 分级 2
5.2 实物标准样 2
6 品种（系）选择、栽培与管理、病虫草害防控及鲜叶采摘、分级与装运 3
6.1 品种（系）选择 3
6.2 栽培与管理 3
6.3 病虫草害防控 3
6.4 鲜叶采摘、分级与装运 3
7 绿茶加工 3
7.1 加工厂 3
7.2 设备配置及人员 3
7.3 工艺流程 3
7.3.1 老姆登晒青绿茶 3
7.3.2 老姆登烘青绿茶 3
7.3.3 老姆登炒青绿茶 3
7.4 初加工（摊青、杀青、揉捻、解块、干燥） 3
7.5 精制加工（筛分、风选、拣剔、拼配） 3
7.5.1 筛分 3
7.5.2 风选 3
7.5.3 拣剔 4
7.5.4 拼配 4
8 产品质量要求 4
8.1 感官指标 4
8.2 理化指标 5
8.3 卫生安全指标 5
8.3.1 污染物限量 5
8.3.2 农药最大残留量 5
9 检验规则 5
9.1 组批 5
9.2 抽样方法 6
9.3 检验方法 6

9.3.1 感官指标 6
9.3.2 理化指标 6
9.3.3 污染物限量 6
9.3.4 农药最大残留量限量 6
9.4 检验 6
9.4.1 出厂检验 6
9.4.2 型式检验 6
9.5 判定规则 6
9.6 复验 6
10 标识（标签、专用标志） 6
11 包装、贮存、运输 7
11.1 基本要求 7
11.1.1 包装车间及仓库建设 7
11.1.2 温湿度要求 7
11.1.3 产品入库要求 7
11.2 包装 7
11.3 贮存 7
11.4 运输 7
12 生产记录 7
附 录 A 农产品地理标志 老姆登茶保护范围 8

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这些专利的责任。

本文件由怒江傈僳族自治州农业农村局提出。

本文件由云南省地理标志产业协会归口。

本文件起草单位：怒江傈僳族自治州农业技术推广中心、云南省农业科学院园艺作物研究所

本文件主要起草人：刘慧兰、梁明泰、周光良、刘家迅、李雪梅、胡陈花、周福桥、桑卉、张玲、杨春旺、颜和凤、和学花、杨健弘、李永生、黄海渊、马志新、杨福荣、斯翔、和健森、和明然、李雪芳、杨省、和健英、陈霞、高正清、朱莉。

农产品地理标志 老姆登茶 第1部分：绿茶

1 范围

本文件规定了农产品地理标志 老姆登茶的术语与定义、保护范围、产品等级与实物标准样、品种（系）选择、栽培与管理、鲜叶采摘及装运、加工、产品质量要求、检验规则、标识（标签、专用标志）、包装、运输、贮存、记录等技术要求。

本文件适用于本文件规定的种植技术生产的当地种植品种（系）茶树上采摘的新梢为原料，经过鲜叶初加工（摊青、杀青、揉捻、解块、干燥）、精制加工（筛分、风选、拣剔、拼配）、包装等工艺流程制成的，由农产品地理标志保护部门审定予以登记的农产品地理标志 老姆登茶。

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
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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
NY 5196 有机茶
NY/T 288 绿色食品 茶叶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB53/T XXX.1 老姆登茶 第1部分：品种（系）
DB53/T XXX.2 老姆登茶 第2部分：栽培与管理
DB53/T XXX.3 老姆登茶 第3部分：病虫草害防控
DB53/T XXX.4 老姆登茶 第4部分：鲜叶采摘及初加工
DB53/T XXX.5 老姆登茶 第5部分：包装、贮存与运输
AGI 2020-01-3061 中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范
《农产品地理标志管理办法》
《农产品地理标志使用规范》

《农产品地理标志公共标识设计使用规范手册》
《茶叶生产许可证审查细则》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农产品地理标志 老姆登茶 Geographical indication of agricultural products - lao mudeng tea

采用本文件规定的AGI 2020-01-3061农产品地理标志登记保护范围内，使适宜当地种植的品种（系）茶树新梢为原料，按照本文件规定的加工工艺制作，质量符合本文件规定，供人们饮用和食用的茶叶产品。

3.2

农产品地理标志 老姆登绿茶 Geographical indication of agricultural products - lao mudeng green tea

采用本文件规定的AGI 2020-01-3061农产品地理标志登记保护范围内，使适宜当地种植的品种（系）茶树新梢为原料，经过鲜叶摊青、杀青、揉捻、干燥等工艺制成的绿茶。包含老姆登晒青绿茶、老姆登烘青绿茶和老姆登炒青绿茶等。

3.3

老姆登茶园（I类） Laomudeng tea plantation (class I)

老姆登茶农产品地理标志登记保护范围内，种植适制老姆登茶的茶树品种（系），按照有机茶生产要求进行种植和管理，不使用化肥、化学合成农药，并获得有机认证机构颁证的茶园。

3.4

老姆登茶园（II类） Laomudeng tea plantation (class II)

老姆登茶农产品地理标志登记保护范围内，产地环境质量符合绿色食品有关技术条件，种植适制老姆登茶的茶树品种（系），按照绿色食品技术标准建设和管理，并获得中国绿色食品发展中心颁证的茶园。

3.5

常规茶园 Regular tea gardens

老姆登茶农产品地理标志登记保护范围内，种植适制老姆登茶的茶树品种（系），茶园建设及生产管理按照常规方式栽培与管理的茶园。

4 保护范围

与中华人民共和国农业农村部审核予以登记的《老姆登茶》农产品地理标志登记的保护范围相同，符合AGI 2020-01-3061的规定，地理坐标东经98°09′～99°39′，北纬25°33′～28°23′，辖福贡县的上帕镇、匹河怒族乡、子里甲乡、架科底乡、鹿马登乡、石月亮乡、马吉乡7个乡（镇），泸水市的六库街道办事处、大练地街道办事处、上江镇、老窝镇、鲁掌镇、片马镇、大兴地镇、称杆乡、古登乡、洛本卓白族乡9个乡（镇），贡山县的茨开镇、独龙江乡2个乡（镇），兰坪县兔峨乡、营盘镇2个乡（镇）等云南省怒江傈僳族自治州福贡县、泸水市、贡山县和兰坪县的21个街道办事处（乡镇），171个行政村。生产管理应符合《农产品地理标志管理办法》《农产品地理标志使用规范》《农产品地理标志公共标识设计使用规范手册》中的规定。

农产品地理标志 老姆登茶保护范围具体区域分布（见附录A图1）。

5 产品等级与实物标准样

5.1 分级

产品按感官品质分为特级、一级、二级、三级。

5.2 实物标准样

每个等级产品分别设一个实物标准样，实物标准样采用密封、真空保存于阴凉、干燥的容器中，每2年更换1次；实物标准样的制备应符合GB/T 18795 的要求。实物标准样由云南省地理标志产业协会负责监制。

6 品种（系）选择、栽培与管理、病虫草害防控及鲜叶采摘、分级与装运

6.1 品种（系）选择

应符合 DB53/T XXX.1 的规定，选择适宜老姆登茶生产的茶树品种（系）。

6.2 栽培与管理

按照 DB53/T XXX.2 的规定执行。

6.3 病虫草害防控

按照 DB53/T XXX.3 的规定执行。

6.4 鲜叶采摘、分级与装运

按照 DB53/T XXX.4 的规定执行。

7 绿茶加工

7.1 加工厂

按照 DB53/T XXX.4 的规定执行。

7.2 设备配置及人员

按照 DB53/T XXX.4 的规定执行。

7.3 工艺流程

7.3.1 老姆登晒青绿茶

摊青→杀青→揉捻→解块（或理条）→日光干燥→筛分→风选→拣剔→拼配→包装。

7.3.2 老姆登烘青绿茶

摊青→杀青→揉捻→解块→初烘、理条或做形（毛火）→毛茶摊凉→烘干（足火）→筛分→风选→拣剔→拼配→包装。

7.3.3 老姆登炒青绿茶

摊青→杀青→揉捻→解块→炒干、做形（毛火）→毛茶摊凉→炒干（足火）→筛分→风选→拣剔→拼配→包装。

7.4 初加工（摊青、杀青、揉捻、解块、干燥）

按照DB53/T XXX.4的规定执行。

7.5 精制加工（筛分、风选、拣剔、拼配）

7.5.1 筛分

按照老姆登晒青绿茶、老姆登烘青绿茶、老姆登炒青绿茶的感官要求分出长短和粗细，采用筛分机筛分取特级、一、二、三号口，分级特级、一、二、三级；采用竹筛等用具手工筛分，分级特级、一、二、三级。

7.5.2 风选

将同级毛茶风选，分出轻重，采用风选机风选取特级、一、二、三号口，分级特级、一、二、三级；采用簸箕等工具手工风选，取留在筛分工具内重实部分，分级特级、一、二、三级。

7.5.3 拣剔

采用手工拣剔或拣剔机械设备拣除茶梗、老叶片、杂质等。

7.5.4 拼配

按照所制定的老姆登晒青绿茶、老姆登烘青绿茶、老姆登炒青绿茶各类茶拼配比例和要求拼配，分别达到以上各类茶所特有的品质和级别需求。

8 产品质量要求

8.1 感官指标

老姆登晒青绿茶感官要求（见表1）中各项规定。

表 1 老姆登晒青绿茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结显锋苗	匀整	净	深绿润白毫显露	清香浓长	浓醇回甘	黄绿明亮	肥嫩多芽绿黄明亮
一级	肥嫩紧实有锋苗	匀整	稍有嫩茎	深绿润有白毫	清高	浓醇	黄绿亮	柔嫩有芽黄绿亮
二级	肥大紧实	匀整	有嫩茎	深绿尚润	清纯	醇和	黄绿尚亮	尚柔嫩黄绿尚亮
三级	壮实	尚匀整	稍有梗片	深绿带褐	纯正	平和	绿黄	尚软绿黄

老姆登烘青绿茶感官要求（见表2）中各项规定。

表 2 老姆登烘青绿茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	有锋苗	匀整	净	青绿润白毫显露	嫩香浓郁	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀黄绿明亮
一级	肥壮紧实	匀整	有嫩茎	青绿尚润有白毫	嫩浓	浓厚	黄绿尚亮	肥厚黄绿尚亮
二级	尚肥壮	尚匀整	有茎梗	青绿	纯正	浓醇	黄绿	尚嫩匀黄绿
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍花	平正	尚浓稍粗	绿黄	欠匀绿黄

老姆登炒青绿茶感官要求（见表3）中各项规定。

表 3 老姆登炒青绿茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结重实卷曲或显锋苗	匀整平伏	净	灰绿光泽油润	栗香浓郁清高持久	浓厚鲜爽回甘	黄绿明亮	肥嫩匀黄绿明亮
一级	紧结有锋苗	匀整	稍有嫩梗	灰绿润	清高	浓醇	黄绿亮	肥软黄绿亮

二级	尚紧实	尚匀整	有嫩梗卷片	黄绿	纯正	尚浓醇	黄绿尚亮	厚实尚匀黄绿尚亮
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍杂	平正	浓稍粗涩	绿黄	欠匀绿黄

8.2 理化指标

老姆登炒青绿茶、老姆登烘青绿茶、老姆登晒青绿茶各项理化指标（见表4）中各项规定。

表 4 老姆登绿茶理化指标

项目		指标			检验方法
		炒青绿茶	烘青绿茶	晒青绿茶	
水分（g/100 g）	≤	7.0		9.0	GB 5009.3
总灰分/（g/100 g）	≤	7.5			GB 5009.4
粉末（质量分数）/%	≤	0.8			GB/T 8311
水浸出物（质量分数）/%	≥	36.0			GB/T 8305
粗纤维（质量分数）/%	≤	16.0			GB/T 8310
酸不溶性灰分（g/100 g）	≤	1.0			GB 5009.4
水溶性灰分，占总灰分（质量分数）/%	≥	45.0			GB 5009.4
水溶性灰分碱度（以 KOH 计）（质量分数）/%		≥1.0[a]；≤3.0[a]			GB/T 8309
茶多酚（质量分数）/%	≥	16.0			GB/T 8313
儿茶素（质量分数）/%	≥	11.0			GB/T 8313
注：茶多酚、儿茶素、粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。					
a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。					

8.3 卫生安全指标

8.3.1 污染物限量

污染物限量指标应符合以下规定：

a） 老姆登茶园（I类）生产的茶产品应符合 NY 5196 的规定；
b） 老姆登茶园（II类）生产的茶产品应符合 NY/T 288 的规定；
c） 常规茶园生产的茶产品应符合 GB 2762 的规定。

8.3.2 农药最大残留量

农药最大残留限量指标应符合以下规定：

a） 老姆登茶园（I类）生产的茶产品应符合 NY 5196 的规定；
b） 老姆登茶园（II类）生产的茶产品应符合 NY/T 288 的规定；
c） 常规茶园生产的茶产品应符合 GB 2763 的规定。

9 检验规则

9.1 组批

取样以批为单位，同一批原料、同一生产线、同一班次产品为一个生产批次，同批次产品的品质和规格一致。

9.2 抽样方法

取样按照GB/T 8302的规定执行；茶叶试样的制备按照GB/T 8303的规定执行。

9.3 检验方法

9.3.1 感官指标

感官品质检验按照GB 31608、GB/T 23776、GB/T 14487的规定执行。

9.3.2 理化指标

应按照以下指标执行：

a) 粉末检验按照 GB/T 8311 的规定执行。
b) 水分测定方法按照 GB 5009.3 的规定执行。
c) 总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分检验按照 GB 5009.4 的规定执行。
d) 水溶性灰分碱度检验按照 GB/T 8309 的规定执行。
e) 水浸出物检测按照 GB/T 8305 的规定执行。
f) 粗纤维检验按照 GB/T 8310 的规定执行。
g) 茶多酚和儿茶素检验按照 GB/T 8313 的规定执行。
h) 净含量按照 JJF 1070 的规定执行。

9.3.3 污染物限量

污染物检验按照NY 5196、NY/T 288、GB 2762的规定执行。

9.3.4 农药最大残留量限量

农药残留检验按照NY 5196、NY/T 288、GB 2763的规定执行。

9.4 检验

9.4.1 出厂检验

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

9.4.2 型式检验

型式检验项目为8、9规定的全部项目（参考指标除外），生产企业每年应不少于1次。

9.5 判定规则

产品按照9.3规定的全部项目（参考指标除外）要求的项目检验，检验结果全部符合要求时，判定为合格产品；检验结果中若有1项或1项以上不符合要求时均判定为不合格产品。

9.6 复验

对产品检验结果有争议时，用留样对不合格项目进行复验，检验结果以复验结果为准。

10 标识（标签、专用标志）

应按以下要求标注：

a) 老姆登茶专用标志使用应遵守《农产品地理标志管理办法》《农产品地理标志使用规范》和《农产品地理标志公共标识设计使用规范手册》等各项中的规定；
b) 在标签标识上应注明产品名称、配料表、净含量和规格、生产单位名称、生产者详细地址、联系方式、产地、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准代号、质量等级、食品生产许可证编号等具体内容；
c) 标注内容应字迹清晰、规范、完整、准确；
d) 包装储运环节应标识包装储运图示标志，应符合 GB/T 191 的规定；

e） 成品茶仓库要与毛茶仓库、原辅料仓库分开，标签标识应符合 GB 7718 的规定。

11 包装、贮存、运输

11.1 基本要求

11.1.1 包装车间及仓库建设

包装车间、仓库建设茶叶仓库应符合《茶叶生产许可证审查细则》要求，按照DB53/T XXX.4、DB53/T xxx.5的规定执行。应设原辅材料区、半成品区、成品区等。

11.1.2 温湿度要求

温度用控制在0℃～25℃之间，最适宜温度为0℃～5℃，气温为15℃时，保存期不宜超过4个月，气温为25℃以上，保存期不宜超过2个月；相对湿度应控制在≤60%为宜，应设置温湿度监测设施，建议采用温湿度调节器调控温湿度。

11.1.3 产品入库要求

产品入库前应检验感官品质及理化指标要求，应品质正常，无劣变、无异味、洁净。

11.2 包装

包装材料、包装要求应符合《茶叶生产许可证审查细则》要求，按照DB53/T XXX.4、DB53/T xxx.5的规定执行。

11.3 贮存

按照DB53/T xxx.5的规定执行。老姆登茶园（I类）、老姆登茶园（II类）和常规茶园生产的成品茶应划分区域分别贮存。

11.4 运输

按照DB53/T xxx.5的规定执行。要求专车专用，使用后应进行严格清洗。运输中应对产品进行防尘、防雨、防晒和控温控湿管理。

12 生产记录

应记录产地环境、栽培与管理、生产加工、检测检验、包装储运、销售等农事和生产经营活动，建立台账和档案，内容准确、完整、清晰，并保存档案≥3年。

附 录 A
农产品地理标志 老姆登茶保护范围

农产品地理标志 老姆登茶保护范围（见图1）。

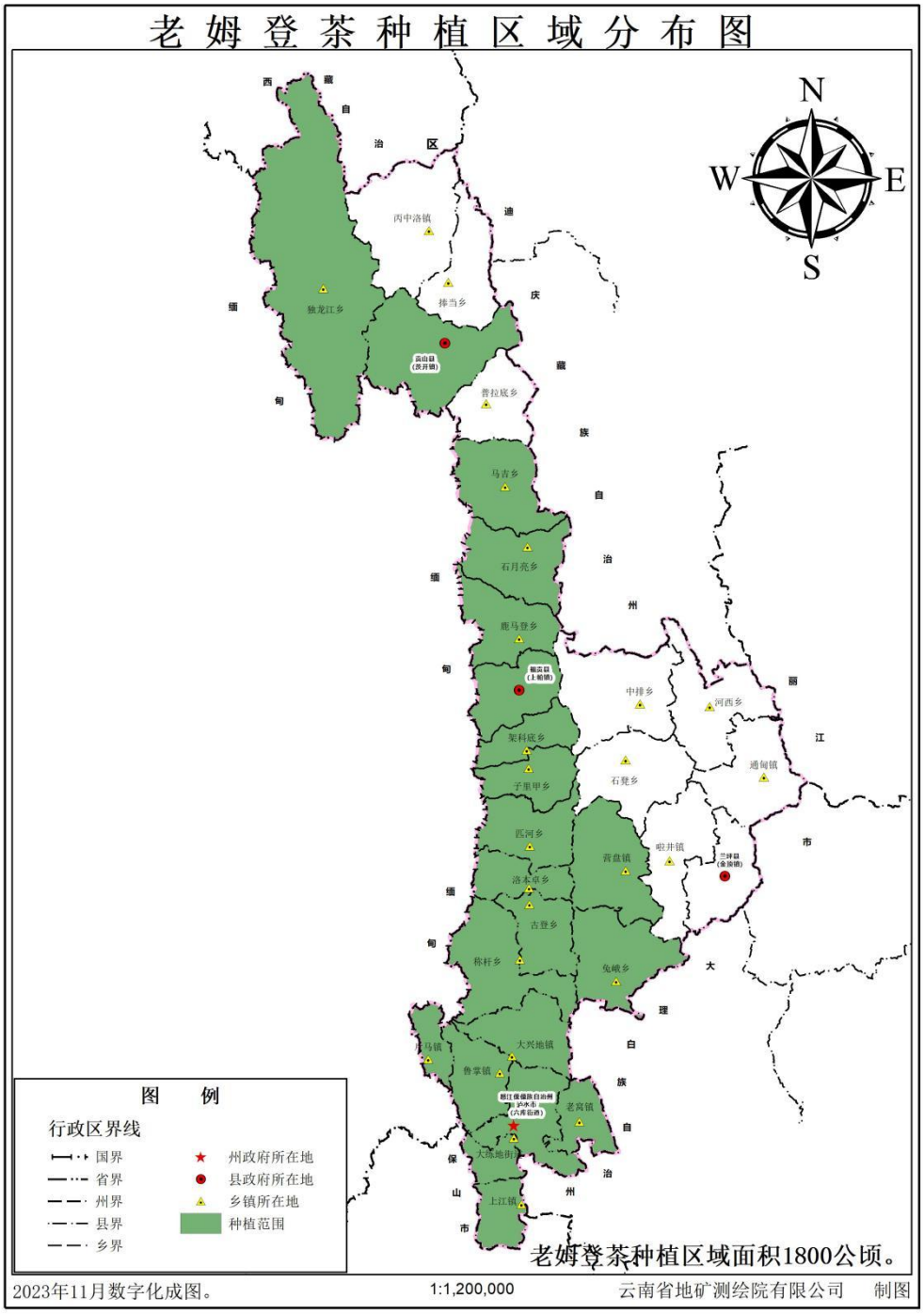

图1 老姆登茶种植区域分布图

注：农产品地理标志 老姆登茶保护范围为图中标注怒江傈僳族自治州行政区划，栽培环境符合本标准的区域分布