

# T/JXXCCY

## 江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY \*\*\*—2025

### 江西质量安全原生态绿茶生产技术规程

Technical Regulations for Production of Original Ecological Green Tea with Quality  
and Safety in Jiangxi

2025-\*\*-\*\*发布

2025-\*\*-\*\*实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

# 目 次

目 次.....	I
前 言.....	II
原生态绿茶.....	1
1. 范围.....	1
2. 规范性引用文件.....	1
3. 术语和定义.....	2
4. 茶园管理.....	<b>错误! 未定义书签。</b>
5. 生产废弃物的处理.....	2
6. 鲜叶采摘和装运.....	3
7. 加工要求.....	3
8. 产品质量.....	4
9. 包装和标签.....	5
10. 运输和储存.....	5

## 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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位:江西农业大学,南昌大学,江西省食品安全质量协会,江西省农检中心,江西经济作物研究所,江西省农科院茶叶研究所,广东省瑞森生物科技股份有限公司,上饶金嘉隆茶业有限公司,江西燕山青茶业有限公司,江西益香园茶叶有限公司,靖安宝珠峰茶叶有限公司,上犹江绿月嘉木文化发展有限公司,江西林恩茶业有限公司。

本文件主要起草人:李明玺,万春鹏,朱润平,杨琳芬,廖建,李瑾瑾,李勇,姜新风,谢枫,刘秋平,谢焘,罗建明,修明岳,杨修帧,陈开敏,袁利人。

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。

# 原生态绿茶

## 1. 范围

本文件规定了原生态绿茶的产地环境、品种选择、茶园建设、生物废弃物的处置、鲜叶采摘和运输、加工要求、产品质量。

本文件适用于江西省质量安全原生态绿茶生产技术规程。

## 2. 规范性引用文件

下列文件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 包装储运图示标志
- GB 3095 环境空气质量标准
- 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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 食品安全国家标准 复合食品接触材料及制品
- GB/T 14456.1-2017 定义绿茶分类、感官/理化指标、卫生要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB 23200 食品安全国家标准 食品中农药残留限量
- GB 23200.113-2018 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定
- GB 23200.121-2021 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 28505 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 塑料树脂中甲醛的测定
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 35825 茶叶质量安全追溯技术规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 3172 茶树栽培良好农业规范
- NY 5196-2002 有机茶
- DB36/T 943-2023 地理标志产品 婺源绿茶
- DB36/T 1083-2018 江西绿茶加工技术规程
- DB36/T 1084-2018 江西茶园生态建设技术规范

### 3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 江西“生态原生态红茶” Jiangxi Original Ecological Green Tea

以江西省内人工栽培茶园或原生态茶山（包括野生茶、古树茶、抛荒茶等）鲜叶为原料，按照绿茶加工工艺生产出来的红茶产品。

#### 3.2 原生态茶山 Original Ecological Tea Mountain

指在森林或生态环境优良的山林中，有一定的森林覆盖，无人为干预或影响的茶山。

#### 3.3 原生态茶茶园 Original ecological tea garden

指人为部分干预的茶园，无人为灌溉、防治茶树病虫害、施肥（包含有机肥），可以修剪和人工除草的茶园，环境条件应符合NY 5199的规定。

#### 3.4 原生态茶logo



### 4. 茶园管理

#### 4.1 产地环境

4.1.1 选择无人为干预、生态环境优良且有森林覆盖的原生态茶山；仅允许修剪和人工除草的原生态茶园。符合GB/T 19630、NY/T 391、NY/T 3934、NY 5199的规定。

4.1.2 土壤环境质量应符合GB 15618的规定。

4.1.3 环境空气质量应符合GB 3095的规定。

4.1.4 基地地表水、地下水的水质清洁无污染，应符合GB 5084的规定。

#### 4.2 品种要求

选择适应江西气候和土壤条件且适制红茶的茶树品种，主要为国家级、省级良种以及地方良种。不得使用基因工程生产的种子和苗木。种苗质量应符合GB 11767的规定。

#### 4.3 种植管理

- 4.3.1 应对生态茶生产区域受到临近常规茶生产区域污染的风险进行分析,如存在风险,应在生态茶和常规茶生产区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障,防治生态茶园受到污染。
- 4.3.2 缓冲带以自然山地、丛林、荒地或草地等天然屏障为宜,也可人工营造树林和种植作物设置缓冲带,缓冲带上种植的茶树应按原生态茶方式管理但产品不能按生态茶产品销售。
- 4.3.3 茶园周边有目的地保留原有植被和生物群落,或因地制宜营造防护林或绿化带,茶园中适当种植遮荫树,设置天敌的栖息地,提供天敌活动、产卵和寄居的场所,提高生物多样性和自然控制能力。
- 4.3.4 茶园管理遵循茶树原生态生长规律,不施用一切人工肥料(包括化肥、有机肥),不施用任何农药(包含生物农药及植物源农药);每年可修剪茶树及翻耕茶园土壤1-2次。

## 5. 生产废弃物的处理

- 5.1. 农业投入品包装袋等废弃物应带出园外进行集中无害化处理,减少环境污染。
- 5.2. 修剪的废弃枝叶、自然落叶可就地覆盖于茶树根部。病枝、病叶应移到园外集中处理。
- 5.3. 加工厂的生产、生活垃圾,应分类处理。

## 6. 鲜叶采摘和装运

- 6.1. 应根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求,遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则,按标准适时采摘。
- 6.2. 手工采茶宜采用提手采,保持芽叶完整、新鲜、匀净,不夹带鳞片、茶果、老枝叶及非茶类夹杂物。
- 6.3. 采茶机械应使用无铅汽油和机油,防治污染。
- 6.4. 采用清洁、卫生、通风性良好的容器盛装鲜叶,避免损伤鲜叶。
- 6.5. 采摘的鲜叶应附加标识,注明品种、产地、采摘时间及采摘方式、采摘人。
- 6.6. 鲜叶应及时运抵茶叶初制加工场所,运输过程中应采取有效措施,防治鲜叶变质和混入其它非茶类夹杂物。
- 6.7. 同时生产常规产品和原生态茶产品时,鲜叶应分别采摘、非类装运。

## 7. 加工要求

### 7.1. 总则

原生态绿茶的加工应符合GB/T 14456.1、GB 14881、DB36/T 1083、DB36/T 943的规定。

### 7.2. 加工场所

- 7.2.1. 加工厂应取得相应的食品生产许可证。
- 7.2.2. 加工场所环境整洁、卫生,生活区应与生产区分隔,加工场所内道路硬化。
- 7.2.3. 加工场所面积和空间应与生产能力相适应。
- 7.2.4. 房屋顶面、墙壁、门窗、地面应使用无毒、无味的材料建造,易于维护、清洁、消毒。
- 7.2.5. 加工场所应配备防虫、防暑、防尘设施。

### 7.3. 加工设备

- 7.3.1. 加工设施设备数量和类型应满足生产要求。
- 7.3.2. 机械设备应根据加工工艺流程要求合理布局，前后工序衔接紧凑。
- 7.3.3. 凡是直接接触茶叶的设备设施应采用无毒、无异味、无污染的材料制成。

### 7.4. 加工人员

- 7.4.1. 加工人员上岗前应经过有机生产技术培训，掌握基本技能。
- 7.4.2. 加工人员每年应进行健康检查，持健康证上岗。
- 7.4.3. 加工人员进入加工场所应换洁净鞋、工作衣、帽，并按要求洗手消毒。

### 7.5. 加工工艺流程

鲜叶摊放→杀青→揉捻→干燥→精制→包装储存。

### 7.6. 加工过程卫生控制

- 7.6.1. 车间内的各项设施应保持清洁及良好状态。
- 7.6.2. 工器具应在班前班后进行严格清洁。
- 7.6.3. 茶叶加工过程应确定关键控制点，并有效监控。
- 7.6.4. 加工过程中应采取有效措施避免外来杂质污染茶叶。
- 7.6.5. 原生态茶叶与常规茶不应同线同时加工，同线不同时加工应符合相关标准要求。
- 7.6.6. 原生态茶叶加工中不应使用辐照技术。
- 7.6.7. 车间内不得堆放与茶叶加工无关的其他物品。
- 7.6.8. 生产加工用水应符合GB 5749的规定。

## 8. 产品质量

### 8.1. 基本要求

品质正常，无劣变、无异味。洁净，不含非茶类夹杂物，不得加入任何添加剂。

### 8.2. 感官品质

应符合GB/T 23776的规定。

### 8.3. 理化指标

应符合GB/T 14456的规定。

### 8.4. 安全性指标

应符合GB/T 35825的规定，按照GB 23200.113-2018、GB 23200.121-2021的方法检测，558项农药全部不得检出。

### 8.5. 检验规则

应符合GB/T 23776、GB 23200、GB 5009的规定执行。

## 9. 包装和标签

### 9.1. 包装

- 9.1.1. 产品包装应符合GH/T 1070的规定。内包装应符合GB 9683的规定。
- 9.1.2. 直接接触茶叶的包装用纸应符合GB 4806.8的规定。
- 9.1.3. 包装材料宜选用容易降解或再生的材料。
- 9.1.4. 包装应符合牢固、整洁、防潮、美观的要求，能保护茶叶品质，便于装卸、贮存和运输。

### 9.2. 标志

- 9.2.1. 产品标志应符合GB/T 191的规定。
- 9.2.2. 产品标签应符合GB 7718、GB 28505。

## 10. 运输和储存

### 10.1. 运输

- 10.1.1. 运输工具应清洁卫生，干燥，无异味。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 10.1.2. 装运前应进行原生态红茶的质量检查，在标签、批号和货物三者符合的情况下才能运输。
- 10.1.3. 在运输过程中应稳固、防雨、防潮、防暴晒。装卸时应轻装轻卸，防止碰撞破损。

### 10.2. 储存

- 10.2.1. 原生态绿茶与常规茶叶应分开贮存，宜设有原生态绿茶专用仓库。
  - 10.2.2. 应符合GB/T 30375的规定。
-