ICS 67.140.10
X 55

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 1162—2016

地理标志产品 普安红茶

Product of geographical indication-Black tea of Puan

2016－12－22 发布　　2017－06－21 实施

贵州省质量技术监督局　　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 2
4　地理标志产品保护范围 2
5　自然环境 2
6　分级与实物标准样 2
7　质量要求 3
8　检验方法 4
9　检验规则 5
10　标识、包装、运输和贮存 6
附录 A（规范性附录）　地理标志产品　普安红茶保护范围示意图 7
附录 B（规范性附录）　地理标志产品　普安红茶栽培管理及加工工艺要求 8

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利内容，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》（[2005]年第78号令）、国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由普安县特色产业办公室提出。

本标准由贵州省标准化院归口。

本标准起草单位：普安县特色产业办公室、普安县市场监督管理局、 黔西南州农业委员会、普安县农业局、普安县茶业发展中心、贵州省地理标志研究中心。

本标准主要起草人：李发耀、李思梅、姚鹏、郭兰、陈丽芳、黄琚能、梅再发、李玖美、曾仁俊。

附录A、附录B为规范性附录。

地理标志产品 普安红茶

1 范围

本标准规定了地理标志产品 普安红茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、分级与实物标准样、质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告批准保护的地理标志产品 普安红茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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 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 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 14487 茶叶感官评审术语
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
DB52/T 642 贵州省茶叶鲜叶企业检验基本要求
国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局[2005]年第78号令 《地理标志产品保护规定》
国家质量监督检验检疫总局[2006]年第109号公告《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》

国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告 《质检总局关于批准对麻江蓝莓等37个产品实施地理标志产品保护的公告》

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普安红茶

在地理标志产品 普安红茶的保护范围内以当地群体种及适宜加工为普安红茶的其他茶树品种的鲜叶为原料，按本标准附录B加工方法加工而成，且符合本标准质量要求的红茶。

3.2

产品分类

普安红茶根据按加工原料及工艺要求不同分为工夫红茶和红碎茶两类。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品 普安红茶保护范围限于国家质量监督检验检疫总局[2016]年第63号公告批准的范围，即贵州省普安县楼下镇、青山镇、新店镇、罗汉镇、地瓜镇、江西坡镇、高棉乡、龙吟镇、兴中镇、白沙乡、南湖街道、盘水街道等12个乡镇街道现辖行政区域，见附录A。

5 自然环境

普安红茶产区地处贵州省西南部，普安县现辖区域境内，海拔1000 m～2000 m，属亚热带季风湿润气候，年平均降水量1395.3 mm，年平均气温13.7 ℃，日照时数年均1528.3 h，年平均无霜期290 d。选择黄壤或黄棕壤种植，土壤pH值5.0～7.0，土壤有机质含量≥1.0%，土层厚度≥40 cm。茶园环境符合国家环境保护的有关规定。

6 分级与实物标准样

6.1 工夫红茶

普安红茶工夫红茶分为三个等级：特级、一级和二级。

6.2 红碎茶

普安红茶红碎茶分为五个花色：碎茶 2 号、碎茶 3 号、碎茶 5 号、末茶 1 号、末茶 2 号。

6.3 产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

7 质量要求

7.1 产品基本要求

具有正常商品的色、香、味，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无劣变。

7.2 感官要求

7.2.1 普安红茶工夫红茶感官要求应符合表 1 规定。

表1 普安红茶工夫红茶感官品质要求

等级	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条索紧细	匀齐	净	红匀明亮，多峰苗	红艳浓亮	鲜嫩，持久	醇滑	嫩匀红亮
一级	条索紧结	较匀齐	较净	红匀较明亮，显峰苗	红亮	鲜嫩，尚持久	浓醇	红亮尚匀
二级	条索紧实	匀整	尚净	红匀，稍显	红尚亮	鲜嫩	尚浓醇	红尚匀亮

7.2.2 普安红茶红碎茶感官要求应符合表 2 的规定。

表2 普安红茶红碎茶感官品质要求

花色	要求				
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
碎茶 2 号	颗粒紧实、金毫显露、匀齐、色润	嫩香、强烈持久	浓强鲜爽	红艳明亮	嫩匀红亮
碎茶 3 号	颗粒紧结、重实、匀齐、色润	香高持久	浓强尚鲜爽	红艳明亮	红匀明亮
碎茶 5 号	颗粒尚紧、尚匀齐、色尚润	香浓	浓厚尚鲜	红亮	红匀亮
末茶 1 号	细砂粒状、重实、匀齐、色润	浓纯	浓强鲜	深红明亮	红匀亮
末茶 2 号	细砂粒状、较重实、较匀齐、色尚润	纯正	浓强尚鲜	深红尚明	红匀尚明亮

7.3 理化指标

7.3.1 普安红茶工夫红茶理化指标应符合表 3 的规定；其他指标应符合 GB/T 13738.2 的规定。

表3 普安红茶工夫红茶理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
水分（质量分数）/（%）	≤6.5		
总灰分（质量分数）/（%）	≤6.5		
粉末（质量分数）/（%）	≤0.6	≤0.7	≤0.8
水浸出物（质量分数）/（%）	≥36.0		

7.3.2 普安红茶红碎茶理化指标应符合表 4 的规定；其他指标应符合 GB/T 13738.1 的规定。

表4　普安红茶红碎茶理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/（%）	≤6.5
总灰分（质量分数）/（%）	≥4.0；≤8.0
粉末（质量分数）/（%）	≤1.8
水浸出物（质量分数）/（%）	≥36.0
粗纤维（质量分数）/（%）	≤15.0

7.4　安全指标

7.4.1　污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2　农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

7.5　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.6　加工要求

7.6.1　生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7.6.2　加工工艺要求

应符合附录 B 的规定。

8　检验方法

8.1　感官要求

按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。

8.2　理化指标

8.2.1　水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

8.2.2　总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

8.2.3 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

8.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

8.2.5 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

8.3 安全指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

8.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

产品以批为单位。利用同一生长轮次同级鲜叶原料加工的产品为一批。同批同级茶叶品质应一致。

9.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前需对感官要求、理化指标、净含量进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格后附上合格证方能出厂。出厂检验规范按DB52/T 642执行。

9.4 型式检验

在下列情况下，应进行型式检验，即对第七章规定的项目进行检验：

a) 新产品试制期；
b) 产品工艺发生改变时；
c) 停产超过一年恢复生产时；
d) 正常生产定期检验时；
e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。
9.5.2 本标准所规定出厂检验或型式检验项目中任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

9.5.3 本标准所规定出厂检验或型式检验项目中全部项目合格者，该批产品判为合格。
9.5.4 对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中，重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样进行不合格项目的复检，判定结果以复检结果为准。

10 标识、包装、运输和贮存

10.1 标识

包装标识应符合GB/T 191、GB 7718的规定。包装箱（盒）上应有地理标志专用标识，并标明产品名称、数量（个数或净含量）、产地、包装日期、生产单位、执行标准号等。地理标志专用标识符合国家质量监督检验检疫总局公告[2006]年第109号的规定，使用应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]年第78号令的规定。

10.2 包装

10.2.1 销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。
10.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

10.3 运输

应符合NY/T 1999的要求。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运、混装。装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

10.4 贮存

应符合GB/T 30375的要求。产品应贮于专用库中，工夫红茶保质期限为36个月，红碎茶保质期24个月。

附　录　A
（规范性附录）
地理标志产品 普安红茶保护范围示意图

A.1　普安红茶保护范围示意图

图A.1　地理标志产品 普安红茶保护范围示意图

附　录　B
（规范性附录）
地理标志产品 普安红茶栽培管理及加工工艺要求

B.1　品种

当地群体种及适宜加工为普安红茶的其他茶树品种。

B.2　栽培管理

B.2.1　育苗

采用扦插育苗。

B.2.2　种植

每年9月至次年2月种植。栽植密度≤60000株/公顷。

B.2.3　施肥

每年每公顷施腐熟的有机肥≥25000 kg。

B.3　采摘

每年 2 月下旬至 5 月上旬，6 月中旬至 8 月下旬采摘；采摘单芽或一芽一叶初展、一芽二叶初展、一芽二、三叶、四叶及同等嫩度对夹叶。

B.4　加工

B.4.1　鲜叶要求

鲜叶应符合表 B.1 的规定。

表B.1　鲜叶要求

等级	要求	
	工夫红茶	红碎茶
特级	单芽至一芽一叶初展	一芽二叶至一芽三叶初展
一级	一芽一叶开展至一芽二叶初展	一芽三叶至一芽四叶
二级	一芽二叶至一芽三叶	一芽多叶、茎、叶

B.4.2　工夫红茶

工艺流程：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥。

B.4.2.1　萎凋

时间14 h～16 h，摊叶厚度3 cm～8 cm，含水率（62±1）%，以叶色暗淡，手摸柔软，折而不断，不产生刺手叶尖为准。

B.4.2.2　揉捻

以茶条圆紧，叶色黄绿，茶汁外溢，但手握紧不流汁，为揉捻合适，收汁；揉捻时间与加压方式技术要求参考表B.2的规定。

表B.2　揉捻时间与加压方式

单位：min

鲜叶等级	不加压时间	轻压时间	中压时间	重压时间	中压时间	不加压时间	全程时间
特级	5	15	20	0	0	5	45
一级	5	15	20	10	10	5	65
二级	5	15	25	20	10	5	80

B.4.2.3　发酵

时间4 h～6 h，温度28 ℃～35 ℃，厚度8 cm～12 cm，以发酵均匀，叶色铜红，散发花香为发酵适度；特级、一级茶的发酵叶叶色黄红，二级茶呈黄色或绿黄；发酵叶象四级为适度，三级不够，五级偏重，以观察叶色为主，兼闻香气；具体发酵叶象要求见表B.3。

表B.3　红茶发酵叶象

项目	要求
一级叶象	青色，浓烈青草气
二级叶象	青黄色，有青草气
三级叶象	黄色，微清香
四级叶象	红黄色，花果香、果香明显
五级叶象	红色，熟香
六级叶象	褐红色，低香，发酵过度

B.4.2.4　干燥

温度125 ℃～145 ℃,投叶均匀不叠层，12 min～15 min；足火提香，90 ℃～110 ℃，30 min。

B.4.3　红碎茶

工艺流程：鲜叶→萎凋→揉切→发酵→干燥。

B.4.3.1　萎调

时间14 h～16 h，摊叶厚度3 cm～8 cm，含水率（61±1）%，以叶色暗淡，手摸柔软，折而不断，不产生刺手叶尖为准。

B.4.3.2　揉切

装叶量以自然装满茶斗，颗粒紧卷为适度。

B.4.3.3　发酵

时间1.0 h～1.5 h，温度保持在室温或约低于室温，厚度8 cm～10 cm，发酵室相对湿度≥95%，保持空气新鲜、流通，以发酵均匀，青草气消失，叶色黄红，散发花香为发酵适度。

B.4.3.4　干燥

分毛火和足火。毛火含水量18%～20%，颗粒收紧，有刺手感；足火含水量4%～6%，用手指捏颗粒即成粉末。