

中华人民共和国国家标准

GB/T 21003—2007

地理标志产品 庐山云雾茶

Product of geographical indication—Lushan yunwu tea

2007-06-04 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布



前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局[2005]第 78 号令《地理标志产品保护规定》和 GB 17924《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：江西省九江市质量技术监督局、九江市庐山茶叶科学研究所、庐山垦殖场。

本标准主要起草人：孔令清、彭志萍、汪少虎、黄纪刚、熊广文。

地理标志产品 庐山云雾茶

1 范围

本标准规定了庐山云雾茶的地理标志保护范围、术语和定义、分级及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的庐山云雾茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 787 茶叶感官审评通用方法

NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

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)第75号令

3 地理标志保护范围

庐山云雾茶地理标志保护范围限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》批准的范围，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

庐山云雾茶 Lushan yunwu tea

在第3章规定的范围内，选用当地群体茶树品种或具有良好适应性的良种进行繁育、栽培，经独特的工艺加工而成，具有“干茶绿润、汤色绿亮、香高味醇”为主要品质特征的绿茶。

5 分级及实物标准样

5.1 分级

庐山云雾茶按产品质量分为特级、一级、二级、三级。

5.2 实物标准样

各级设一个实物标准样,实物标准样为该级品质最低界限,每三年换样一次。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理及气候特点

庐山云雾茶区主要分布在庐山及环山周边乡镇。庐山北临长江,南对鄱阳湖,山体自东北向西南走向,境内峰峦起伏,树林茂密,泉水涌流,蒸汽上升,蔚成云雾,四时不绝。年均气温 11.5℃,平均雾日 188 d,降雨量 1 800 mL 左右。

6.1.2 土壤、植被特点

庐山森林覆盖率 74%,植物资源主要品种有:苦槠、大叶维栗、樟树、马尾松等。主要植被有:野古草、芒草、斑茅、菅草等。长年落叶已形成庐山特有的棕色森林土,有机质厚达 18 cm,45 cm 内多为棕色土。

6.2 栽培

6.2.1 茶树品种

应选用当地群体种或适宜加工庐山云雾茶的中、小叶茶树良种。

6.2.2 栽培方式

6.2.2.1 单行条栽:行距 120 cm~150 cm,株距 20 cm~25 cm。

6.2.2.2 双行条栽:大行距 150 cm,小行距 35 cm~45 cm,株距 20 cm~30 cm。

6.2.3 茶园管理

6.2.3.1 浅耕:在茶树生长的季节进行的常规管理,浅耕深度为 10 cm 左右。

6.2.3.2 深挖:在秋茶结束后进行,深度 20 cm 以上,且茶树要清脚,杂物下埋。

6.2.3.3 施肥:春茶催肥,夏茶追肥,秋、冬季施基肥。

6.2.4 病虫害防治

按照 NY/T 5018 的规定执行。

6.3 鲜叶原料

6.3.1 鲜叶采摘:当茶树蓬面每平方米有 15 个~20 个符合标准的茶芽时即可开采。

6.3.2 采摘方法:提手采摘。即掌心向下,向上轻提。不得用指甲掐采或用手抓、捋采。

6.3.3 鲜叶质量:芽叶完整,色泽鲜绿、匀净,同批次采摘要求长度、嫩度基本一致,鲜叶应使用透气良好的竹篓、竹篮盛装,不得使用塑料袋、编织袋或有异味器具盛装。

6.4 加工炒制

6.4.1 加工设备

传统的手工炒茶锅、电炒锅、滚筒杀青机等专用设备,不得使用家用炊具加工。

6.4.2 加工工艺

杀青→揉捻→二青(理条、提毫)→烘干。

6.5 感官指标

6.5.1 产品应具有正常的商品外形及固有的色、香、味,无异味、无劣变。产品应洁净,不得混有非茶类夹杂物。产品不着色,不得添加任何人工合成的化学物质。

6.5.2 庐山云雾茶感官品质应符合表 1 要求。

表 1 感官品质

等级	特 级	一 级	二 级	三 级	
外形	条索	紧细显锋苗	紧细有锋苗	紧实	尚紧实
	色泽	绿润	尚绿润	绿	深绿
	整碎	匀齐	匀整	尚匀整	尚匀整
	净度	洁净	净	尚净	有单张
内质	滋味	鲜醇回甘	醇厚	尚醇	尚浓
	香气	清香持久	清香	尚清香	纯正
	汤色	嫩绿明亮	绿明亮	绿尚亮	黄绿尚亮
	叶底	细嫩匀整	嫩匀	尚嫩	绿尚匀

6.6 理化指标

庐山云雾茶理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 7.0
总灰分/(%)	≤ 6.5
碎末茶/(%)	≤ 5.0

6.7 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6.8 净含量允差

应符合《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)第 75 号令。

7 试验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 14487 和 NY/T 787 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB/T 8304 的规定执行。

7.2.2 总灰分

按 GB/T 8306 的规定执行。

7.2.3 碎末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3 卫生指标

按 GB 2762、GB 2763 的规定执行。

7.4 净含量允差

用相应精度的计量器具称量,按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

在生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次(唛),同批(唛)产品的品质规格和包

装应一致。

8.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

8.3 交收(出厂)检验

8.3.1 每批产品交货时,需检验感官品质、理化指标、净含量和标签。

8.3.2 产品应经生产单位质检部门检验合格,并附合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

型式检验项目为本标准 6.5、6.6、6.7、6.8 规定的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 正常生产时,每年一次;
- b) 投产后,如原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果中凡有劣变、有污染、有异气味的,均判定该批产品为不合格批或该次型式检验不合格。

8.5.2 净含量、理化指标、卫生指标中若有一项指标不合格或感官指标经综合评判后不合格的,可从同批产品中加倍随机抽样复检,复检后仍不合格的,则判定该批产品为不合格批或该次型式检验不合格。对检验结果有争议时,应对留存样品进行复检,或在同批产品中加倍随机抽样,对有争议项目进行复检,以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 庐山云雾茶的销售包装标签应符合 GB 7718 规定。

9.1.2 外包装箱应注明:产品名称、商标、厂名、厂址、分装件数并符合 GB/T 191 的规定。

9.1.3 获得批准的企业,可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。

9.2 包装

9.2.1 包装材料和容器应采用干燥、清洁、无异味及不影响茶叶品质的材料制成,分装或小包装应美观、大方、防潮、密封。

9.2.2 应符合 GB 11680 和 SB/T 10035 的要求。

9.3 运输

运输时应放在干净、无异味、无污染的专用包装箱内,应轻装轻放,防雨防潮,避免撞击重压。

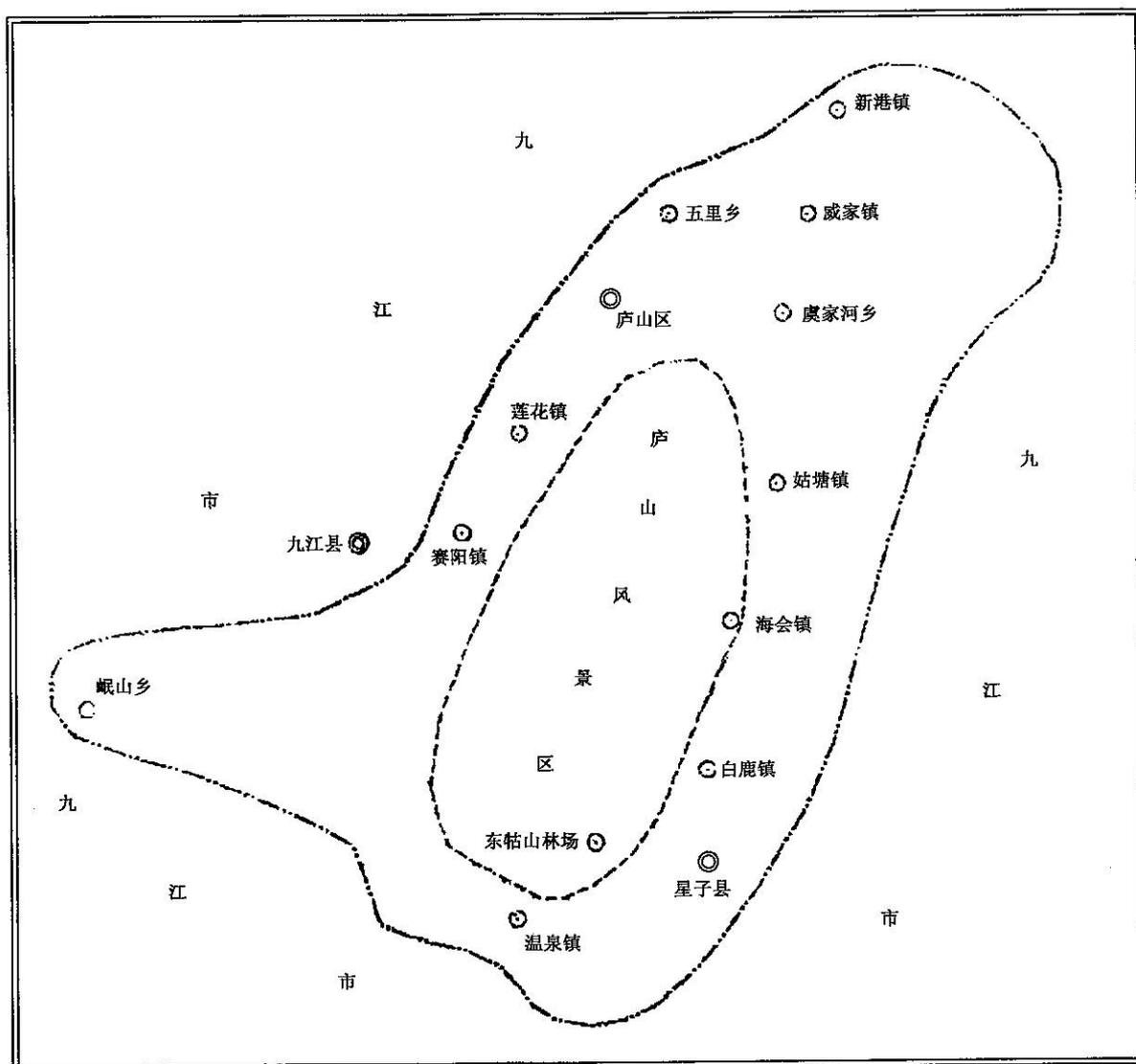
9.4 贮存

9.4.1 产品贮存应放在干净、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中,仓库周围应无异味。

9.4.2 在本标准规定的贮存条件下,产品自生产之日起保质期 12 个月。

附录 A
(规范性附录)
庐山云雾茶地理标志保护范围图

庐山云雾茶地理标志保护范围见图 A.1。



注：庐山云雾茶的保护范围为九江市的庐山风景区，庐山区的海会镇、威家镇、虞家河乡、莲花镇、五里乡、赛阳镇、姑塘镇、新港镇，星子县的东牯山林场、温泉镇、白鹿镇，九江县的岷山乡。

图 A.1 庐山云雾茶地理标志保护范围图