

DB5107

四川省（绵阳市）地方标准

DB5107/T 99—2022

地理标志产品 北川苔子茶

地方标准信息服务平台

2022 - 03 - 24 发布

2022 - 06 - 01 实施

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 保护范围	2
5 分类	2
6 产地环境	2
7 加工工艺	2
8 质量要求	3
9 检验规则	4
10 标志、包装、运输与贮存	5
附录 A（规范性） 北川苔子茶种植技术规范	6
附录 B（规范性） 北川苔子茶地理标志产品保护范围图	8

地方标准信息服务平台

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。

本文件由绵阳市市场监督管理局提出。

本文件由绵阳市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：北川羌族自治县茶叶产业协会、北川羌族自治县农业农村局、绵阳市产品质量监督检验所。

本文件主要起草人：牛义贵、邹杰、冯涛、黎开强、王晓芳、霍冬霞、许娟娟。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 北川苔子茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品北川苔子茶的术语和定义、保护范围、分类、产地环境要求、加工工艺、质量要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于由原国家质量监督检验检疫总局2009年第107号公告批准保护的地理标志产品北川苔子茶。

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 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8312 茶 咖啡碱测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
- GB 11767 茶树树苗
- GB/T 14456.3 绿茶 第3部分:中小叶种绿茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15063 复合肥料
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB/T 18877 有机无机复混肥料
- GB/T 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
- NY 227 微生物肥料

NY 410 根瘤菌肥料
NY 411 固氮菌肥料
NY 412 磷细菌肥料
NY 413 硅酸盐细菌肥料
NY/T 525 有机肥料
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
NY/T 5018 茶叶生产技术规程
NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 14456.3、GB/T 17924界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

北川苔子茶 beichuan taizi tea

在本文件第4章规定保护范围内，选用按照附录A规定的技术种植的茶树的幼嫩芽叶，按规定的工艺生产的绿茶。

4 保护范围

北川苔子茶地理标志产品保护范围为原国家质量监督检验检疫总局2009年第107号公告批准的保护范围，即四川省北川羌族自治县曲山镇、擂鼓镇、通泉镇、漩坪乡、陈家坝镇、桂溪镇、都贯乡、禹里镇、白坭乡等9个乡镇现辖行政区域，见附录B。

5 分类

北川苔子茶按制作工艺主要分为扁形茶和卷曲形茶。

6 产地环境

6.1 地理气候条件

北川苔子茶的生长区域，为海拔650 m至1500 m区域，属于四川盆地亚热带湿润季风气候，具有气候温和、四季分明、雨量充沛等气候特点，年平均气温为15.6℃，年平均无霜期286天，年平均降雨量1287.5 mm，年平均日照时数902.2 h。

6.2 土壤条件

保护区范围的土壤质地以砾石土为主，次为壤土、粘土，粗骨性很强，土壤pH值在4.5~6.5之间。黄壤土土层厚度不低于50 cm，在0 cm~50 cm土层的有机质含量 $\geq 1.5\%$ ；砂质壤土厚度不低于30 cm，在0 cm~30 cm土层的有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

7.1.1 扁形茶

扁形茶工艺流程：摊放→杀青→理条→提香→筛选→包装。

7.1.2 卷曲形茶

7.1.2.1 卷曲形茶工艺流程：摊放→杀青→捻揉→烘干→炒干提香→筛选→包装。

7.1.2.2 烘干时最初温度在 110℃~130℃，时间约 4 min~7 min，而后降低锅温至 80℃左右进行低温慢烘至茶叶含水量 10%左右，然后把温度提高到 120℃~130℃进行炒干提香，至手捏茶叶能成粉末即可。

7.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7.3 加工场所和加工设备

应符合NY/T 5019的要求。

8 质量要求

8.1 感官品质

8.1.1 色泽正常，无劣质、无异味，不得含有非茶类夹杂物，不着色，不添加任何人工及化学合成物质。

8.1.2 感官品质应符合表1的要求。

表1 感官品质要求

类别	外形				内质				检验方法
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
扁形茶	扁直	匀整	黄绿、有光泽	净	香高持久	鲜醇	嫩黄明亮	全芽、黄绿明亮	GB/T 23776
卷曲形茶	紧结卷曲、显锋苗	匀整	绿润	匀整	清香持久	醇厚回甘	嫩绿明亮	芽叶成朵、绿亮	

8.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤ 6.5	GB 5009.3
粉末（质量分数）/%	≤ 1.0	GB/T 8311
总灰分（质量分数）/%	≤ 7.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）/%	≥ 40.0	GB/T 8305
粗纤维（质量分数）/%	≤ 16.5	GB/T 8310
酸不溶性灰分（质量分数）/%	≤ 1.0	GB 5009.4
水溶性灰分，占总灰分（质量分数）/%	≥ 45.0	GB 5009.4

表2 理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
水溶性灰分碱度（以KOH计）（质量分数）/%	1.0~3.0	GB/T 8309
茶多酚（质量分数）/%	≥ 13.0	GB/T 8313
儿茶素（质量分数）/%	≥ 8.0	
游离氨基酸总量（质量分数）/%	≥ 3.0	GB/T 8314
咖啡碱（质量分数）/%	≥ 4.0	GB/T 8312
注1：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。		
注2：当以每100 g磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时，限量最小值为17.8，限量最大值为53.6。		

8.3 卫生指标

8.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

8.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

8.4 净含量

产品的定量包装规格由企业自定，其净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。

9.2 取样

净含量项目取样按JJF 1070的规定执行，其他检验项目取样按GB/T 8302的规定执行。

9.3 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

9.4 检验

9.4.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产单位质检部门逐批检验合格，并签发产品质量合格证明后，方可出厂。出厂检验项目为感官指标、水分、粉末和净含量。

9.4.2 型式检验

产品正常生产时，每一年进行一次型式检验，检验项目为本文件第8章的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 如原料、工艺或设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督管理部门提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 经检验，全部项目符合本文件要求，判定为合格品。

9.5.2 检验结果中卫生指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格；理化指标中有一项不符合要求或感官品质经综合评判不符合相应要求的，则判定该批产品为不合格。

9.5.3 对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新加倍取样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

10 标志、包装、运输与贮存

10.1 标志

10.1.1 产品的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

10.1.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

包装应符合 GB/T 1070 的规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

10.3.2 运输时应采取防雨、防潮、防晒措施。

10.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

10.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

10.4.2 产品应贮存于低温、干燥、清洁、无异味的专用仓库中。

10.4.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

10.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，保质期不超过18个月。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性)
北川苔子茶种植技术规范

A.1 茶树种植

A.1.1 茶树品种

适宜的当地群体种、鸠坑群体种和名山213、福选9号等中小叶无性系良种。

A.1.2 园地规划

建园时根据地形、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和茶园内设置遮阳树。

A.1.3 茶园环境

茶园应选择在符合本文件第6章规定的范围内，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。茶园环境的空气质量、土壤环境质量和灌溉水质量符合NY/T 5010的规定。

A.1.4 育苗

A.1.4.1 茶树种苗质量应符合 GB 11767 规定的 I 级、II 级标准。

A.1.4.2 禁止使用基因工程繁育的种子和苗木。

A.1.4.3 有性繁殖的茶园采用本地群体种优良种子于霜降后进行直播，用种量每 667 m² ≤ 10 kg；无性繁殖的茶园采用扦插育苗，于 9 月中、下旬进行。10 月上、中旬选用 1 足龄茶苗进行移栽。

A.1.5 种植与施底肥

A.1.5.1 采用双行条植的方式种植，双行条植行距 160 cm~180 cm，列距和丛（株）距均以 30 cm~35 cm 为宜，每 667 m² ≤ 5000 株。

A.1.5.2 茶苗定植前须先开沟施足底肥，底肥以有机肥为主，施底肥深度在 30 cm~40 cm。

A.1.5.3 茶苗移栽深度为 3 cm~10 cm 之间，用回填土压紧根茎部，再薄盖一层细土，浇上适量定根水。

A.1.6 土壤管理

视茶园杂草滋生和土壤板结情况，选择于每年的3、5、7、9月进行浅耕，11月进行深耕。幼龄茶园和改造茶园的茶行间，间作绿肥，培肥土壤。茶树行间用绿肥、作物秸秆、修剪枝叶等进行覆盖。

A.1.7 施肥

A.1.7.1 与耕作相配合，浅耕施追肥，深耕施基肥。根部追肥与根外追肥相结合，追肥主要施氮肥，基肥主要施有机肥，基肥每年每 667 m² ≥ 500 kg。

A.1.7.2 茶园使用的有机肥料应符合 NY/T 525 的规定，茶园专用复合肥料应符合 GB/T 15063 的规定，不含氯有机-无机复混肥料应符合 GB/T 18877 的规定，微生物肥料应符合 NY 227、NY 410、NY 411、NY 412 和 NY 413 中的规定，农家肥施用前应经渥堆等无害化处理。

A.1.8 茶树修剪

幼龄茶树应进行3次以上定型修剪；投产茶园应根据茶树的树龄、生长势等适时进行轻修剪、深修剪、重修剪或台刈等，修剪后应加强肥培管理，不断复壮树势，塑造高产优质树冠。

A.1.9 病、虫、草害防治

应符合NY/T 5018的规定，同时病、虫、草害防治应以农业防治、生物防治、物理防治为主，采用化学防治时，应选用高效、低毒、低残留并适用于茶树的农药品种，严格按照GB/T 8321（所有部分）要求控制施药量和安全间隔期。

A.2 鲜叶

A.2.1 鲜叶组成

鲜叶组成应符合表A.1规定。

表A.1 鲜叶组成

类别	要求
扁形茶	全芽
卷曲形茶	一芽一叶初展至一芽二叶初展

A.2.2 采摘

A.2.2.1 幼龄茶园的采摘坚持“以养为主，以采为辅，打顶护边，采高养低，多留少采，轻采养蓬”的原则。成龄茶园应根据茶树生长特性和加工原料的要求，每年2月下旬至6月底进行采摘。

A.2.2.2 采摘方法为提手采，不应掐采、掠采，保持芽叶完整。

A.2.2.3 全芽采摘时间在清明节前，一芽一、二叶采摘时间在谷雨前。

A.2.2.4 安全间隔期采摘应符合GB/T 8321（所有部分）规定的农药使用安全间隔期要求。

A.2.3 装运

A.2.3.1 鲜叶需单独存放，贮存环境应卫生、通风、避光，摊放厚度不宜超过5 cm，防止鲜叶劣变或混入有毒、有害物质。

A.2.3.2 采收鲜叶应妥善防护，不能暴晒、雨淋，并及时运抵室内或茶厂，防止劣变。

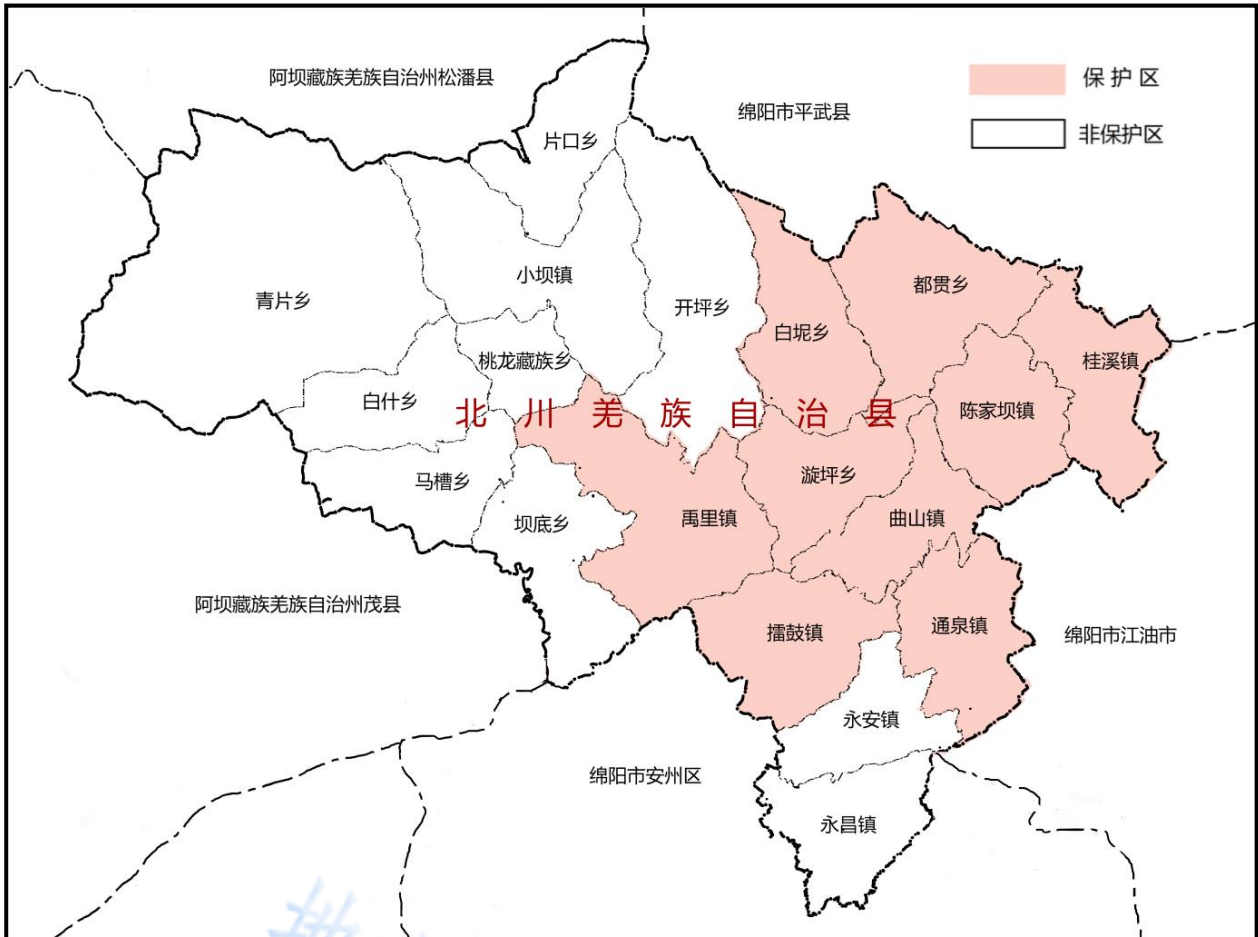
A.2.3.3 运输鲜叶的工具应清洁卫生，禁止与其他易污染的物资混运，防止污染。

A.2.3.4 鲜叶运输过程应避免直接日晒、雨淋，不得挤压、叠放，有足够空间、通风透气，保持新鲜，防止发热及劣变。

附录 B
(规范性)

北川苔子茶地理标志产品保护范围图

北川苔子茶的地理标志产品保护范围如图B.1所示。



图B.1 北川苔子茶地理标志产品保护范围图