



中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB/T 24710—202×
代替 GB/T 24710—2009

地 理 标 志 产 品 质 量 要 求
坦 洋 工 夫

Quality requirements for product of geographical indication—
Panyong Congou

× × × × - × × - × × 发 布

× × × × - × × - × × 实 施

国 家 市 场 监 督 管 理 总 局
国 家 标 准 化 管 理 委 员 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 1

4 产地范围 2

5 分类、分级和实物标准样..... 2

6 产地环境 2

7 技术要求 2

8 检验方法 7

9 检验规则 7

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 8

附录 A（规范性） 地理标志产品坦洋工夫产地范围 9

参考文献 10

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 24710—2009《地理标志产品 坦洋工夫》，与 GB/T 24710—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了坦洋工夫的术语和定义(见 3.1, 2009 年版的 3.1)；
- b) 增加了甜醇型、花果香型、轻摇的术语和定义(见 3.2、3.3、3.4)；
- c) 更改了坦洋工夫的产地范围(见第 4 章, 2009 年版的第 4 章)；
- d) 更改了坦洋工夫的分类、分级和实物标准样要求(见第 5 章, 2009 年版的第 5 章)；
- e) 更改了地理特征(见 6.1, 2009 年版的 6.1.1)；
- f) 更改了土壤质量要求(见 6.3, 2009 年版的 6.1.3)；
- g) 增加了茶树品种要求(见 7.1)；
- h) 更改了无性繁殖的移栽时间及要求(见 7.2.1.2, 2009 年版的 6.2.1.2)；
- i) 更改了种植密度, 增加了种植方式的具体要求(见 7.2.2, 2009 年版的 6.2.2)；
- j) 更改了茶园施肥标准及使用方法(见 7.2.3, 2009 年版的 6.2.3)；
- k) 更改了甜醇型坦洋工夫(原坦洋工夫)的采摘标准(见 7.2.4.1, 2009 年版的 6.3)；
- l) 增加了花果香型坦洋工夫的采摘标准(见 7.2.4.2)；
- m) 更改了坦洋工夫的采摘要求(见 7.2.5, 2009 年版的 6.3)；
- n) 增加了花果香型坦洋工夫初制工艺流程、工艺要求及甜醇型坦洋工夫工艺要求(见 7.3.1, 2009 年版的 6.4)；
- o) 更改了精制工艺流程及工艺要求(见 7.3.2, 2009 年版的 6.4)；
- p) 更改了甜醇型坦洋工夫(原坦洋工夫)感官特征品质要求(见表 1, 2009 年版的表 1)；
- q) 增加了花果香型坦洋工夫的感官品质要求(见表 2)；
- r) 删除了卫生指标的要求(见 2009 年版的 6.7)；
- s) 更改了感官品质的检验方法(见 8.2, 2009 年版的 7.2)；
- t) 更改了水分的检验方法(见 8.3, 2009 年版的 7.3.1)；
- u) 更改了总灰分的检验方法(见 8.4, 2009 年版的 7.3.2)；
- v) 删除了卫生指标检验要求(见 2009 年版的 7.4)；
- w) 更改了检验规则的相关要求(见第 9 章, 2009 年版的第 8 章)；
- x) 更改了标志、标签、包装、运输、贮存相关要求(见 10.1~10.4, 2009 年版的 9.1~9.4)。

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专利的责任。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：福安市茶产业发展中心、福安市茶业协会、福建省种植业技术推广总站、福建农林大学、中国标准化研究院、福建省农业科学院茶叶研究所、宁德市标准化协会、宁德市茶产业发展中心、宁德职业技术学院、福安市坦洋茶场有限公司、福建新坦洋集团股份有限公司、福建隼永天香茶业有限公司、福建农垦茶业有限公司、福建省兴旺茶业有限公司、福安市金福龙茶业有限公司、福建省茗旗茶业

有限公司、福安市艾绿茶业有限公司、福建省林鸿茂茶业有限公司、福建凤鼎翔茶业股份有限公司、登科红(福建)茶业有限公司、福安市天一阁茶业有限公司、福安市溪福红茶业有限公司、福安市科茗农业发展有限公司、福安市同泰春农业发展有限公司、福建卓月天茶业有限公司、福建省中福农科农业有限公司、福安市茗露农业发展有限公司、福安市姥谷树茶业有限公司、福建省天华源茶业有限公司、福建元记九赓茶业有限公司、福建润木堂茶庄园有限公司。

本文件主要起草人:陈林海、林鸿、苏峰、孙云、林影、温铃光、云振宇、张瑶、罗光平、宋丹丹、林馥茗、陈建平、郑明星、陈键、何燕燕、林清、俞水荣、郑国华、刘小春、陈辉煌、张帆、郭立梅、陈艳、池华荣、刘忠雄、龚煦、王桂松、温剑锋、黄荣章、林宇、缪青云、毛增光、章伏光、郑锦清、刘成茂、黄忠斌、吴平月、刘恒盛。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2009 年首次发布为 GB/T 24710—2009;

——本次为第一次修订。

地理标志产品质量要求

坦洋工夫

1 范围

本文件界定了地理标志产品坦洋工夫的术语,规定了产地范围、分类、分级与实物标准样、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求,描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品坦洋工夫的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品坦洋工夫的保护和管理。

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 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/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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 40633 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

坦洋工夫 Panyong Congou

在第 4 章规定范围内的自然生态环境条件下,采自地方菜茶优良品系等茶树品种的鲜叶,经萎凋、(轻摇)、揉捻、发酵、干燥初制工艺和精制工艺制成的具有特定品质特征的条形红茶。

3.2

甜醇型 sweet-mellow type

成品茶外形条索紧细乌润,内质香气甜香浓郁、滋味鲜甜浓醇。

3.3

花果香型 floral-fruity aroma type

成品茶外形条索紧结壮实,内质花香显露,滋味浓醇甜爽,汤中有香。

3.4

轻摇 shaking and tumbling softly

在萎凋过程中,采用手工或机械作用力使萎凋叶轻微振动、碰撞、摩擦的工艺。

4 产地范围

坦洋工夫地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的地理标志产品认定公告中的产地范围,即福建省福安市现辖行政区域内,具体范围按附录 A。

5 分类、分级和实物标准样

5.1 分类、分级

坦洋工夫根据加工工艺、品种原料不同,分为甜醇型和花果香型两种类型,其产品分为特级、一级、二级、三级。

5.2 实物标准样

各类各级别可设实物标准样,每 3 年更换 1 次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

6 产地环境

6.1 地理特征

福建省福安市倚山临海,地貌以中、低山和丘陵为主。交溪南北贯穿全境,形成西北高、中间低的河谷丘陵地,北纬 $26^{\circ}41' \sim 27^{\circ}24'$,东经 $119^{\circ}23' \sim 119^{\circ}52'$ 。茶园主要分布在海拔 200 m~700 m、坡度 $<25^{\circ}$ 的丘陵山地中。

6.2 气候特征

属中亚热带海洋性季风气候,西北部有鹳峰山、洞宫山、白云山三道屏障抵御寒潮,东南部受海洋性季风影响,气候温暖湿润,光照充足,雨量丰沛。年平均气温 $13.6^{\circ}\text{C} \sim 19.8^{\circ}\text{C}$,年平均无霜期 230 d~300 d,年平均降雨量 1 350 mm~2 050 mm,年相对湿度 78%~83%,年平均日照时数达 1 905.8 h。

6.3 土壤

茶园土壤以红壤、黄壤为主,土层深厚达 1.0 m 以上,土壤有机质含量 $\geq 2.0\%$,土壤 pH 值宜为 4.5~6.0。

7 技术要求

7.1 茶树品种

在第 6 章规定的产地环境下生长的地方菜茶优良品系等。

7.2 栽培技术

7.2.1 繁殖方式

7.2.1.1 有性繁殖

每年霜降前后采收当地茶园里已成熟的茶籽,12月份或翌年1月份用水浸泡5 d~7 d,穴播。

7.2.1.2 无性繁殖

每年10月,选用当地母本茶园的茶树枝条,利用短穗扦插技术集中育苗,翌年10月至再翌年3月,大田移栽。新建茶园宜采用无性繁殖方式。

7.2.2 种植方式

分为丛植和条植。丛植茶园种植密度约为600丛/667 m²~1 000丛/667 m²。条植密度为2 000株/667 m²~3 000株/667 m²。平地茶园直线条植,坡地茶园横坡等高种植。采用单行单株(双株)条植、双行单株(双株)条植方式或单行和双行(单株或双株)混合种植;种植大行距宜120 cm~160 cm,小行距宜40 cm左右、株距宜30 cm~40 cm;机采茶园茶行每隔40 m左右,宜预留80 cm宽的机械作业操作步道。

7.2.3 茶园管理

7.2.3.1 茶园基肥以有机肥为主。成龄茶园10月底至11月施用基肥,施肥量依据肥料品种不同而异,农家肥约500 kg/667 m²,饼肥150 kg/667 m²~200 kg/667 m²,商品有机肥约250 kg/667 m²,采用沟施或穴施的方式施用。

7.2.3.2 春、夏、秋三季茶采摘前宜追肥,每次施用复合肥30 kg/667 m²~40 kg/667 m²。

7.2.3.3 幼龄茶树施肥宜少量多次,每次施复合肥5 kg/667 m²~10 kg/667 m²,每年施肥4次~5次,通过定型修剪,培养丰产树型。

7.2.4 采摘标准

7.2.4.1 甜醇型坦洋工夫

单芽、一芽一叶至二叶嫩叶。

7.2.4.2 花果香型坦洋工夫

一芽一叶至二叶成熟叶。

7.2.5 采摘要求

按春、夏、秋三季采摘。春茶3月中旬至5月上旬采摘,夏茶5月下旬至8月中旬采摘,秋茶8月下旬至11月下旬采摘。虫伤芽、霜冻芽、紫色芽不采。

7.3 制作工艺

7.3.1 初制工艺

7.3.1.1 甜醇型坦洋工夫

7.3.1.1.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→毛茶。

7.3.1.1.2 鲜叶

鲜叶应新鲜、无劣变、无异味、无污染、无非茶类夹杂物。

7.3.1.1.3 萎凋

采用日光萎凋、室内自然萎凋、加温萎凋或复式萎凋等方式,萎凋至叶色转暗绿,叶质柔软,梗折不断,青气消退,清香显露,萎凋叶含水率为 58%~62%。

7.3.1.1.4 揉捻

长时慢揉,先空压揉 3 min~5 min,再分次加压,按轻重轻原则进行揉捻,揉捻时间、压力按等级划分,时长 30 min~90 min,其中特级时长 30 min 左右,一级时长 45 min 左右,二级时长 60 min 左右,三级初揉 60 min 后解块筛分,筛面茶进行复揉并加中、重压 30 min 左右,揉至 90%以上萎凋叶卷曲成条,叶细胞破碎率达 85%以上。

7.3.1.1.5 发酵

发酵室温度宜 24℃~28℃,相对湿度 90%~95%,发酵叶摊放厚度 6 cm~15 cm,等级高的适当薄摊,等级低的适当厚摊,发酵时长 1 h~6 h,期间发酵叶翻拌 1 次~2 次,保持空气流通,当 90%以上叶色转为古铜色,青气消失,散发清香,即为发酵适度。

7.3.1.1.6 干燥

毛火 110℃~120℃,摊叶厚度 1.5 cm~2.0 cm,初烘后茶叶含水率为 20%~25%,摊凉厚度 5 cm~8 cm,摊凉时间 0.5 h~1 h;足火 100℃~110℃,摊叶厚度 2.5 cm~3.0 cm,烘至足干,含水率 5%~6%。

7.3.1.2 花果香型坦洋工夫

7.3.1.2.1 工艺流程

鲜叶→萎凋↔轻摇→揉捻→发酵→干燥→毛茶。

7.3.1.2.2 鲜叶

同 7.3.1.1.2 执行。

7.3.1.2.3 萎凋

采用日光萎凋、室内自然萎凋、加温萎凋或复式萎凋等方式,萎凋至叶色转暗,失去光泽,叶质柔软,梗折不断,青气消退,花香显现。萎凋叶含水率为 60%~62%。

7.3.1.2.4 轻摇

在萎凋过程中进行轻摇,轻摇与萎凋交替进行,轻摇 1 次~3 次,转速 5 r/min~20 r/min,宜轻摇慢转,每次间隔 1.5 h~2.5 h,轻摇后继续萎凋至适度。

7.3.1.2.5 揉捻

萎凋叶装满揉桶,先空压揉 5 min~10 min,再进行分次加压,按轻重轻原则进行揉捻,揉捻时间、

压力按等级划分,时长 45 min~90 min,其中特级时长 45 min 左右,一级时长 60 min 左右,二、三级时长 90 min 左右,初揉 60 min 后解块,当成条率和叶细胞破碎率均达 80%以上为适度。

7.3.1.2.6 发酵

发酵环境温度宜 24℃~28℃,相对湿度 90%~95%,保持空气流通。发酵叶堆放厚度 10 cm~20 cm,发酵时长 2 h~5 h,期间发酵叶翻拌 1 次~2 次,当 85%以上叶色转为黄红色,青气消退,出现清新的花果香,即为发酵适度。

7.3.1.2.7 干燥

烘干采用高温快速短时的原则。毛火 115℃~125℃,摊叶厚度约 2 cm,初烘后茶叶含水率达 15%~20%,摊凉厚度 2 cm~4 cm,时间 0.5 h~1 h;足火 90℃~100℃,摊叶厚度约 3 cm,烘至足干,含水率 $\leq 7\%$ 。

7.3.2 精制工艺

7.3.2.1 工艺流程

毛茶→筛分(整形)→拣剔→拼和匀堆→复火→成品茶装箱(包装)。

7.3.2.2 筛分(整形)

毛茶经反复抖筛、平面圆筛、风选等工艺,分离出粗细、长短、轻重一致的各筛号茶。

7.3.2.3 拣剔

采用人工或机械等方式,剔除老叶、黄片、茶梗、非茶类夹杂物。

7.3.2.4 拼和匀堆

选择半成品筛号茶,根据成品茶感官指标要求,按比例拼和、匀堆,保证产品品质符合各等级要求。

7.3.2.5 复火

复火温度 90℃左右,摊叶厚度 2.5 cm~3.0 cm,烘至含水率 $\leq 7\%$ 。

7.3.2.6 成品茶装箱(包装)

应符合 GH/T 1070 的规定。

7.4 成品茶

7.4.1 感官品质

7.4.1.1 基本要求

茶叶应品质正常,应洁净,无劣变,无霉变,无异味。

7.4.1.2 甜醇型坦洋工夫感官指标

各级感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 甜醇型坦洋工夫感官指标

等级	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧细、毫显、多锋苗	匀整	洁净	乌黑油润	甜香浓郁	鲜甜浓醇	清澈红亮	细嫩、匀整、红亮
一级	肥嫩紧细、有毫尖、有锋苗	匀整	洁净	乌油润	甜香鲜浓	鲜甜浓醇	清澈红尚亮	细嫩、柔软、红亮
二级	紧结肥壮	较匀整	较洁净 稍有嫩茎	乌润	甜香较浓	甜醇较浓	较红亮	柔软、较红亮
三级	较紧结	尚匀整	尚洁净 稍有筋梗	乌较润	尚浓纯	甜醇和	尚红亮	红匀、欠亮

7.4.1.3 花果香型坦洋工夫感官指标

各级感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 花果香型坦洋工夫感官指标

等级	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结肥壮	匀整	洁净	乌润	馥郁悠长 花果香显	鲜甜浓醇 汤中香显	橙红 明亮清澈	肥嫩 红匀软亮
一级	紧结壮实	匀整	洁净	乌润	浓郁悠长 花果香显	甜爽浓醇 汤中香较显	橙红 明亮清澈	肥厚 红匀亮
二级	紧结较重实	较匀整	较洁净	乌较润	花果香显	甜醇和 汤中香尚显	橙红明亮	红匀尚亮
三级	尚重实	较匀整	尚洁净 稍有筋梗	乌稍带褐	花果香较显	纯和 汤中有香	橙红	较红匀

7.4.2 理化指标

各级应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标		
	特级	一级和二级	三级
水分(质量分数)/%	≤	7.0	
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5	
碎茶(质量分数)/%	≤	3.0	5.0
粉末(质量分数)/%	≤	0.5	1.0
水浸出物(质量分数)/%	≥	32.0	30.0

7.5 净含量

单件定量包装茶叶净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

- 8.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 8.2 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。
- 8.3 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 8.4 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 8.5 碎茶、粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 8.6 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 8.7 净含量检验按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 取样

- 9.1.1 取样以批为单位,同一批投料生产、同一条生产线、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格一致。
- 9.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

9.2 检验

9.2.1 出厂检验

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

9.2.2 型式检验

型式检验项目为 7.4 和 7.5 要求的全部项目,检验周期每年一次。有下列情况之一的,应对产品进行型式检验:

- a) 原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化,可能影响茶叶产品质量时;
- c) 停产一年以上又恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

- 9.3.1 检验结果全部符合 7.4 和 7.5 要求的全部项目,则判定该批产品合格。
- 9.3.2 检验结果中任何一项不符合要求,则判定该批产品不合格。

9.4 复检

对检验结果有争议时,应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定双倍抽取复检样,对不合格项进行复检,以复检结果为准。

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标志、标签

10.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号,并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒,不应与其他物品混装、混运。

10.4 贮存

产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

10.5 保质期

保质期由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定。

附录 A

(规范性)

地理标志产品坦洋工夫产地范围

地理标志产品坦洋工夫产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品坦洋工夫产地范围

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局第 70 号令)
-