



中华人民共和国国家标准

GB/T 18745—××××

代替 GB/T 18745—2006

地理标志产品质量要求 武夷岩茶

Quality requirements for product of geographical indication—
Wuyi rock-essence tea

××××-××-××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 产品分类与标准样品	2
6 产地环境	2
7 技术要求	3
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） 武夷岩茶地理标志产品产地范围	9
附录 B（规范性） 栽培技术	10
附录 C（规范性） 采摘要求	13
参考文献	15

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 18745—2006《地理标志产品 武夷岩茶》，与 GB/T 18745—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围内容(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- b) 增加了茶青、大红袍、名丛、肉桂、水仙和奇种的术语和定义(见第 3 章,2006 年版的第 4 章)；
- c) 更改了产地范围的表述(见第 4 章,2006 年版的第 3 章)；
- d) 更改了武夷岩茶的产品分类(见 5.1,2006 年版的 5.1)；
- e) 更改了气候特点,增加了森林覆盖率数据(见第 6 章,2006 年版的 6.1)；
- f) 更改了初制工艺和精制工艺,增加了工艺要点(见 7.3.1、7.3.2,2006 年版的 6.6.1、6.6.2)；
- g) 更改了感官品质要求(见 7.4,2006 年版的 6.7)；
- h) 更改了理化指标要求(见 7.5,2006 年版的 6.8)；
- i) 删除了卫生指标要求(见 2006 年版的 6.9)；
- j) 增加了净含量要求(见 7.6)；
- k) 更改了检验方法(见第 8 章,2006 年版的第 7 章)；
- l) 更改了型式检验要求(见 9.3.2,2006 年版的 8.3.2)；
- m) 更改了判定规则要求(见 9.4,2006 年版的 8.4)；
- n) 更改了标志、标签、包装、运输和贮存要求(见 10.1~10.4,2006 年版的第 9 章)；
- o) 增加了保质期要求(见 10.5)；
- p) 更改了武夷岩茶地理标志产品保护范围图(见附录 A,2006 年版的附录 A)；
- q) 增加了栽培技术(见附录 B)；
- r) 增加了采摘要求(见附录 C)。

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：武夷山市人民政府、武夷山市市场监督管理局、武夷学院、武夷山市茶业同业公会、武夷山市茶产业发展中心、福建省产品质量检验研究院、福建省种植业技术推广总站、福建省农科院、福建农林大学、福建省标准化研究院、武夷星茶业有限公司、武夷山香江茶业有限公司、福建省武夷山瑞泉茶业有限公司、武夷山市叶嘉岩茶业有限公司、福建省武夷山市永生茶业有限公司、福建武夷山王信记茶业有限公司、武夷山华祥苑茶科技有限公司。

本文件主要起草人：刘国英、叶江华、邱敏、苏峰、孙威江、陈常颂、王彬彬、戴明、刘宝顺、修明、马梅荣、游玉琼、王承志、魏峰、吴林春、衷兴旺、张奇、程珊珊、李方、刘安兴、黄圣亮、叶家亮、黄义兴、林先滨。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2002 年首次发布为 GB 18745—2002《武夷岩茶》；
- 2006 年第一次修订为 GB/T 18745—2006《地理标志产品 武夷岩茶》；
- 本次为第二次修订。

地理标志产品质量要求

武夷岩茶

1 范围

本文件界定了地理标志产品武夷岩茶的术语、产品分类与标准样品,规定了产地范围、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武夷岩茶的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品武夷岩茶的保护和管理。

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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- 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 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

武夷岩茶 Wuyi rock-essence tea

在本文件第4章规定的保护范围内,在独特的武夷山自然生态环境条件中选取适宜的茶树品种进行繁育和栽培,并采用独特的传统加工工艺制作而成,具有岩韵(岩骨花香)品质特征的乌龙茶。

3.2

茶青 tea fresh leaves

从山茶科山茶属茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]上采摘的幼嫩新梢。

3.3

大红袍 Dahongpao tea

用多个无性繁殖的武夷岩茶品种的半成品原料,经拼配匀堆等精制工艺加工而成,符合特定品质特征的武夷岩茶。

3.4

名丛 Mingcong tea

用无性繁殖的优良茶树单株或单一茶树品种(不包括肉桂和水仙)的茶青加工制作而成,符合特定品质特征的武夷岩茶。

3.5

肉桂 Rougui tea

用无性繁殖的肉桂茶树品种的茶青加工制作而成,符合特定品质特征的武夷岩茶。

3.6

水仙 Shuixian tea

用无性繁殖的福建水仙茶树品种的茶青加工制作而成,符合特定品质特征的武夷岩茶。

3.7

奇种 Qizhong tea

用有性繁殖的武夷菜茶茶树品种的茶青加工制作而成,符合特定品质特征的武夷岩茶。

4 产地范围

地理标志产品武夷岩茶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,即福建省武夷山市现辖行政区域,具体范围按附录 A。

5 产品分类与标准样品

5.1 产品分类

武夷岩茶产品分为大红袍、名丛、肉桂、水仙、奇种。

5.2 标准样品

武夷岩茶各产品等级设实物标准样。

6 产地环境

6.1 地理特征

武夷山西北地势高,且群峰耸立,能阻挡北部寒流的侵袭,气候温暖,具有亚热带气候特征。溪流和峰峦、丘陵相互交错,形成独特的微域气候,空气湿润、多雾。

6.2 气候特点

近 10 年来,年平均日照时数 1 587 h;年平均温度 18.7 ℃,无霜期 281 d;年降水量 2 000 mm 左右,年平均相对湿度 80%左右。

6.3 土壤

武夷山土壤属亚热带常绿阔叶林山地土壤,大部分茶区的土壤为火山砾石、红砂岩及页岩风化成的土壤,土壤表层腐殖层较厚,有机质含量高,pH 值在 4~6。

6.4 植被

植被繁茂,常见的植物群落如杉、苦槠、马尾松、芒萁骨、蕨类等。森林覆盖率 82.13%。

7 技术要求

7.1 栽培技术

栽培技术应符合附录 B 的规定。

7.2 采摘技术

采摘技术应符合附录 C 的规定。

7.3 制作工艺

7.3.1 初制工艺

7.3.1.1 工艺流程

(茶青)→萎凋→做青→杀青→揉捻→烘干→(毛茶)。

7.3.1.2 工艺要点

7.3.1.2.1 萎凋

利用日光或热风温度 35℃~39℃,让茶青失去水分,使茶青变软,青叶表面失去部分光泽。

7.3.1.2.2 做青

在一定温湿度的环境下,通过多次的摇青和静置氧化交替进行,使茶青形成绿叶红镶边,并具有花果香。摇青可用手工或机械的方式,让茶青碰撞,使叶缘破损,经静置氧化后,破损部位红变,形成约“三红七绿”的半氧化状态。

7.3.1.2.3 杀青

将做青适度的茶青,利用高温终止青叶继续氧化,温度 220℃~300℃,同时散失青臭气、失去部分水分,将青叶炒熟炒透。

7.3.1.2.4 揉捻

将炒熟的青叶趁热手工揉捻或投入揉捻机进行揉捻,揉捻压力从轻到重,中间松压 1 次~2 次,直到揉出茶汁、揉成条索。

7.3.1.2.5 烘干

将揉捻好的青叶分 2 次~3 次进行烘干。第一次烘干温度为 110℃~150℃,应及时进行烘干,烘至有刺手感即可进行凉索,凉索后再进行第 2 次或第 3 次烘干,温度 100℃~140℃,直到烘至足干,形成毛茶,凉至室温后装袋入库。

7.3.2 精制工艺

7.3.2.1 工艺流程

(毛茶)→归堆、定级→拣剔、风选→烘焙→摊凉→拼配、匀堆→包装→(成品茶)。

7.3.2.2 工艺要点

7.3.2.2.1 归堆、定级

将每个品种的不同批次的毛茶进行审评定等级,相同等级的毛茶合并进行下一道工序的精制。

7.3.2.2.2 拣剔、风选

将归堆后的毛茶用人工或机械进行拣剔,去除茶叶中的茶梗、茶片和非茶类物质;经手工扬簸或风选机去除三角片、梗皮等轻飘物,使茶叶外形整洁干净。

7.3.2.2.3 烘焙

通过控制不同的温度和时间将整形好的茶叶焙成轻火茶、中火茶或足火茶。轻火茶烘焙时间 4 h~8 h,温度 100 °C~120 °C;中火茶烘焙时间 6 h~10 h,温度 120 °C~130 °C;足火茶烘焙时间 8 h~12 h 以上,温度 130 °C~150 °C。一次未烘焙到位的茶也可以焙第 2 次、第 3 次,直到符合要求为止。

7.3.2.2.4 摊凉

烘焙后的茶叶摊凉后再装箱入库。

7.3.2.2.5 拼配、匀堆

不同批次烘焙的同一堆头(相同等级)的茶叶进行拼配、匀堆。

7.4 感官品质

7.4.1 武夷岩茶产品应不含非茶叶物质,无异味,无霉变。

7.4.2 大红袍产品感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 大红袍产品感官品质

项目		级别		
		特级	一级	二级
外形	条索	紧结、壮实、稍扭曲	紧结、壮实	紧结、较壮实
	色泽	带宝色或油润	稍带宝色或油润	油润、红点明显
	整碎	匀整	匀整	较匀整
	净度	洁净	洁净	洁净
内质	香气	锐、浓长或幽、清远	浓长或幽、清远	幽长
	滋味	岩韵明显、醇厚、回味甘爽	岩韵显、醇厚、回甘快	岩韵明、较醇厚、回甘
	汤色	清澈、明亮,呈深橙黄色	较清澈、明亮,呈深橙黄色	金黄清澈、明亮
	叶底	软亮匀齐、红边或带朱砂色	较软亮匀齐、红边或带朱砂色	较软亮、较匀齐、红边较显

7.4.3 名丛产品感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 名丛产品感官品质

项目		要求
外形	条索	紧结、壮实
	色泽	稍带宝色或油润
	整碎	匀整
	净度	洁净
内质	香气	较锐、浓长或幽、清远
	滋味	岩韵明显、醇厚、回甘快
	汤色	清澈、明亮,呈深橙黄色
	叶底	叶片软亮匀齐,红边或带朱砂色

7.4.4 肉桂产品感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 肉桂产品感官品质

项目		级别		
		特级	一级	二级
外形	条索	紧结、重实	结实、较重实	尚结实、尚重实
	色泽	青褐、油润	青褐、油润	乌润,稍带褐红色
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净
内质	香气	浓郁持久,似有乳香或蜜桃香或桂皮香	浓长持久,呈桂皮香	纯正
	滋味	醇厚甘爽,岩韵明显	较醇厚,岩韵明	醇和,岩韵略显
	汤色	金黄、清澈、明亮	橙黄、清澈	橙黄略深
	叶底	软亮、匀齐、红边明显	较软亮、较匀齐	尚匀齐

7.4.5 水仙产品感官品质应符合表 4 的规定。

表 4 水仙产品感官品质

项目		级别		
		特级	一级	二级
外形	条索	壮结	壮结	壮实
	色泽	青褐或铁青褐、油润	青褐或铁青褐、较油润	乌褐、尚润
	整碎	匀整	匀整	较匀整
	净度	洁净	洁净	较洁净

表 4 水仙产品感官品质 (续)

项目		级别		
		特级	一级	二级
内质	香气	浓郁鲜锐、特征明显	清香特征显	尚清纯、特征尚显
	滋味	浓爽鲜锐、品种特征显、岩韵明显	醇厚、品种特征显、岩韵明	较醇厚、品种特征尚显、岩韵尚明
	汤色	金黄、清澈、明亮	金黄或橙黄、较明亮	橙黄稍深
	叶底	肥厚软亮、匀齐、红边明显	肥厚较软亮、较匀齐	尚匀齐

7.4.6 奇种产品感官品质应符合表 5 的规定。

表 5 奇种产品感官品质

项目		级别		
		特级	一级	二级
外形	条索	紧结重实	结实	壮实
	色泽	乌润	较乌润	尚乌润
	整碎	匀整	匀整	较匀整
	净度	洁净	洁净	较洁净
内质	香气	清高、幽长	清纯	平和
	滋味	清醇甘爽、岩韵显	尚醇厚、岩韵明	尚醇正
	汤色	金黄、清澈、明亮	较金黄清澈	金黄稍深
	叶底	匀齐	较匀齐	尚匀齐

7.5 理化指标

应符合表 6 的规定。

表 6 理化指标

项目		指标				
		大红袍	水仙	肉桂	名丛	奇种
水分/%	≤	7.0				
碎茶/%	≤	15.0				
粉末/%	≤	1.3				
总灰分/%	≤	6.5				
水浸出物/%	≥	34.0				
茶多酚%	≥	12.0				

7.6 净含量

单件定量包装茶叶的净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官品质

按 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 碎茶、粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

8.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

8.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

8.2.5 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

8.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一批,同批产品的品质规格应相同。

9.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。检验在装箱或仓库现场进行,检验数量不少于该批总件数的 2%。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

产品经检验合格后,方可出厂销售,出厂检验项目为感官品质、水分、碎茶、粉末、总灰分、净含量。

9.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺、机具等有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;
- d) 国家相关部门提出型式检验要求时。

型式检验项目为 7.4、7.5、7.6 规定的项目。

9.4 判定规则

9.4.1 出厂检验和型式检验项目如有任一项目首检不符合本文件要求时,可在原批次产品中双倍抽复检对不符合的项目进行复检,复检后仍不合格的判定该批产品不符合本文件要求。

9.4.2 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,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

10.2.1 应符合 GH/T 1070 的规定。

10.2.2 包装容器应清洁、干燥、卫生、无异味。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥,无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 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)

武夷岩茶地理标志产品产地范围

武夷岩茶地理标志产品产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

武夷山市行政区划图

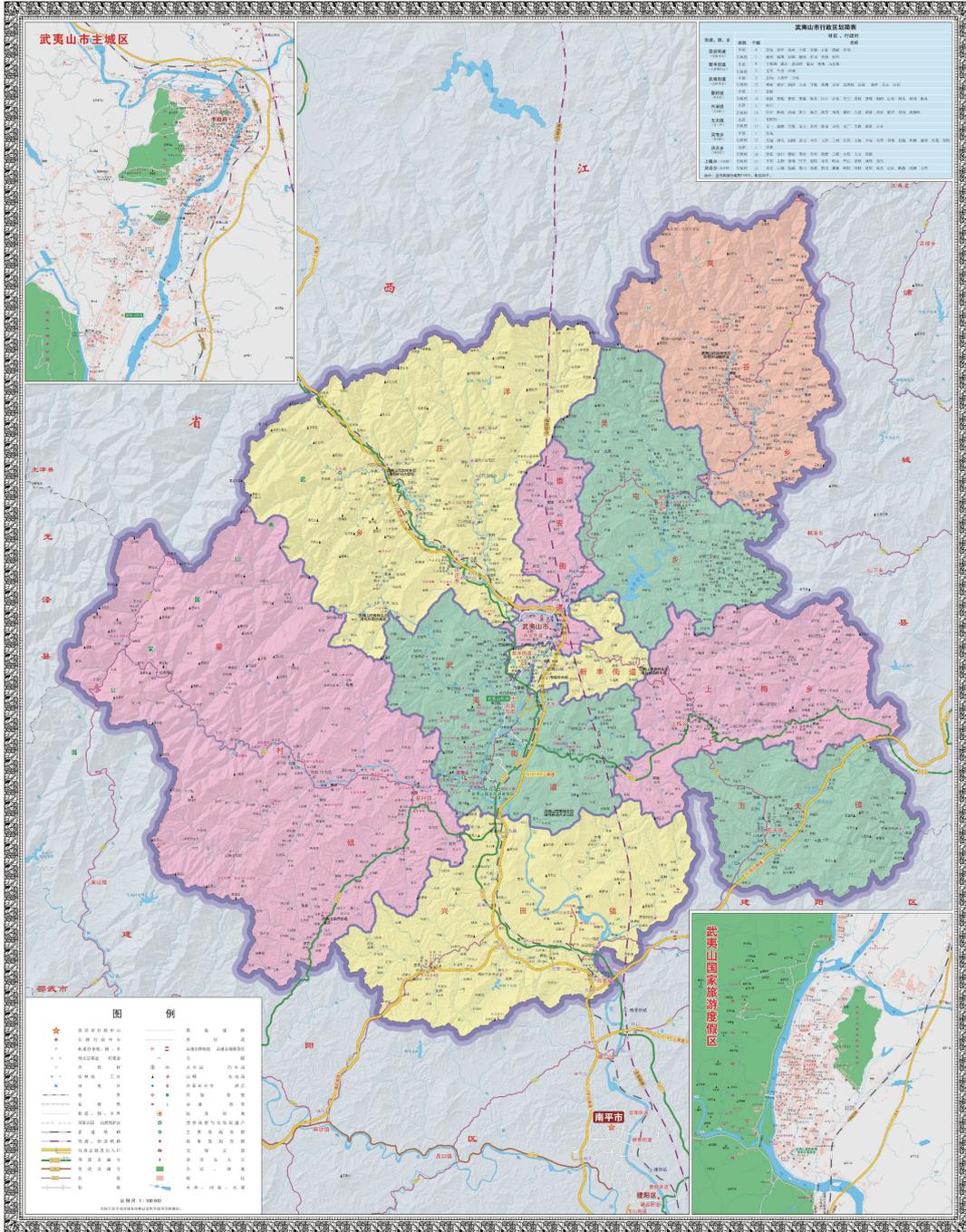


图 A.1 武夷岩茶地理标志产品产地范围

附录 B

(规范性)

栽培技术

B.1 茶树种苗繁育

B.1.1 茶树种苗

茶树种苗应采用有性或无性繁育。大红袍、福建水仙、肉桂和名丛茶树品种采用无性繁育，奇种茶树品种采用有性繁育。

B.1.2 茶树无性育苗

B.1.2.1 概述

茶树无性育苗采用短穗扦插繁育。

B.1.2.2 母树的选择

应选择品种纯正、生长健壮、无病虫害的优良母树。

B.1.2.3 母树的培育

秋末冬初结合深耕改土，施有机肥，增施磷肥和钾肥。供夏秋扦插的母树在春茶萌芽前、供冬插或翌年春插的母树在秋茶萌动前轻修剪。幼龄茶树和重修剪、台刈更新复壮的茶树，结合树冠培养进行定型修剪。定型修剪后施追肥。冬季喷施石硫合剂等，积极推广使用生物农药。铺草覆盖，保水防旱、防冻、防杂草丛生。

B.1.2.4 剪穗扦插

B.1.2.4.1 插穗选择

宜选择红棕色半木质化、健壮、腋芽饱满、无病虫害的枝梢。

B.1.2.4.2 剪穗

插穗应带有一片叶、一个腋芽，剪口平滑，斜面与叶向相同，上端剪口距叶柄处 3 mm~4 mm，随剪随插。

B.1.2.4.3 扦插

夏插在 6 月初至 7 月上旬，秋插在 9 月至 10 月，以夏梢秋插为宜。将苗床充分喷湿，待稍干不粘手时，按划好的行距扦插。扦插行距、株距合适，叶缘叶尖以不重叠为宜。直插或将叶片稍翘起斜入土，叶面应顺风向，叶柄、芽应露出土面，叶片不能粘土，插后即遮阴，喷水至培养土湿透。

B.1.3 茶树有性育苗

B.1.3.1 概述

茶籽采收后，秋冬季立即播种，或者种子储藏越冬后，在春季播种。

B.1.3.2 茶籽浸种、催芽

将茶籽用清水浸泡 2 d~3 d,用 0.1%的高锰酸钾消毒后,埋于沙盘 6 cm~10 cm 深度,催芽温度 20 ℃~30 ℃,当 40%~50%茶籽露根时,便可播种。

B.1.3.3 播种密度、深度

催芽后进行大田直播。大田直播株距 25 cm~35 cm,每穴 3 粒~5 粒种子,播种深度 3 cm~5 cm。

B.1.4 苗木出圃规格

苗木出圃规格按 GB 11767 执行。

B.2 栽培管理**B.2.1 划种植行**

B.2.1.1 梯面宽约 1.5 m 的梯层茶园种一行,距梯埂外沿 80 cm~90 cm 平行划种植行。

B.2.1.2 梯面宽 2.7 m 以上的梯层按行距 1.2 m~1.5 m 划种植行,种植行可与梯层不平行。

B.2.2 挖种植沟与施基肥

B.2.2.1 挖深、宽各 50 cm 左右的种植沟。

B.2.2.2 重施有机肥,施沟底,与土拌匀,再覆土。

B.2.3 定植**B.2.3.1 定植时间**

在茶苗休眠期定植,以秋末春初种植为宜。

B.2.3.2 品种配置

早芽种、中芽种、迟芽种比例以 1:1:2 为宜。

B.2.3.3 种植密度

株距 30 cm~35 cm,行距 1.5 m~2.0 m,穴种 2 株~3 株。

B.2.3.4 种植

茶苗的根茎部入土深 5 cm~10 cm,茶根自然伸展。栽后覆土压实,盖一层松土,留有 10 cm 浅沟,再浇水。

B.2.4 茶树修剪**B.2.4.1 幼龄茶树定型修剪**

春茶芽梢萌动前、夏茶后和秋茶后进行定型修剪。定植后,树高 35 cm、主径粗 0.5 cm 以上,进行第一次定型修剪,定剪次数为 3 次~4 次,剪后加强肥培管理和病虫害防治。

B.2.4.2 茶树轻修剪

成龄茶树每年进行适时轻修剪,采用平剪或略带弧形剪,剪去树冠表面的鸡爪枝、细弱枝、病虫害枝和

突出枝。

B.2.4.3 茶树深修剪

把茶树表层的所有枝条剪去 10 cm~20 cm,更新树冠。宜在立春前或春茶后 15 d 内进行。

B.2.4.4 茶树重修剪

将离地 30 cm~50 cm 以上的茶树枝条进行剪除,重新培养树冠。宜在立春前或春茶后 15 d 内进行。

B.2.4.5 台刈

对茶树树势严重衰老,产量严重下降的老茶树,在离地面 5 cm~10 cm 进行锯除。

B.2.5 茶园施肥

B.2.5.1 施肥时期

在 2 月中下旬施催芽肥;在 6 月下旬到 9 月下旬期间施追肥;在 10 月至 11 月上旬,结合冬季深耕施基肥。

B.2.5.2 肥料种类

基肥主要为有机肥与磷、钾肥,追肥主要为复合肥。

附 录 C
(规范性)
采摘要求

C.1 茶青

C.1.1 基本要求

合格的茶青应肥壮、完整新鲜、均匀,每梢为两个“定型叶”,且应符合下列要求之一:

- a) 小开面(顶叶面积为第二叶的 1/3 及以下)采四叶;
- b) 中开面(顶叶面积为第二叶的 1/3~2/3)采三叶;
- c) 大开面(顶叶面积为第二叶的 2/3 及以上)采两叶。

C.1.2 质量分级

茶青分为一级、二级、三级,具体质量要求见表 C.1。

表 C.1 茶青质量分级与质量要求

等级	质量要求
一级	合格的茶青质量占茶青总质量 $\geq 90\%$
二级	合格的茶青质量占茶青总质量 $\geq 80\%$
三级	合格的茶青质量占茶青总质量 $\geq 70\%$

C.2 采摘

C.2.1 要求

开面采。小开面至中开面为佳,采两叶至四叶嫩梢。

C.2.2 方法

C.2.2.1 人工采摘

采每季萌发的新梢,小开面采三至四叶,中开面采三叶,大开面采两叶。

C.2.2.2 机器采摘

每季萌发的新梢,以留养高度为采摘面。机械采摘的茶园控制树冠高度为 80 cm~120 cm。高于额定采摘面以上的新梢芽叶应全部采摘,低于额定采摘面以下的新梢芽应全部留养。

C.2.3 开采期

春茶在谷雨前后开采,夏茶在芒种前后开采,秋茶在立秋以后开采。

C.3 运输、贮存

C.3.1 应使用清洁卫生、透气良好的篮篓进行盛装，不压紧，运输时应避免日晒雨淋，不与有毒有味物品混装。

C.3.2 采摘后 4 h 内送到茶厂，不能及时送到茶厂的茶青应注意保质保鲜，合理贮存。

C.3.3 茶青盛装、运输、贮存中，应轻放、轻翻。

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)
-