

中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB/T 19691—202 ×  
代替 GB/T 19691—2008

地 理 标 志 产 品 质 量 要 求      狗 牯 脑 茶

Quality requirements for product of geographical indication—Gougunao tea

× × × × - × × - × × 发 布

× × × × - × × - × × 实 施

国 家 市 场 监 督 管 理 总 局      发 布  
国 家 标 准 化 管 理 委 员 会

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 产品分级 ..... 2

6 产地环境 ..... 2

7 技术要求 ..... 5

8 检验方法 ..... 6

9 检验规则 ..... 6

10 标志、标签 ..... 6

11 包装、运输、贮存和保质期..... 6

附录 A（规范性） 地理标志产品狗牯脑茶产地范围 ..... 8

附录 B（规范性） 栽培技术 ..... 9

参考文献 ..... 11

## 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 19691—2008《地理标志产品 狗牯脑茶》，与 GB/T 19691—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了产品等级名称及分级(见第 5 章、7.2、表 1、表 2, 2008 年版的和 5 章、6.3、表 1、表 2)；
- 更改了气候特征数据(见 6.2, 2008 年版的 6.1.2)；
- 更改了茶园管理，同时增加了栽培技术(见 7.1、附录 B, 2008 年版的 6.2)；
- 增加了工艺要点(见 7.3.2)；
- 更改了净度、滋味、汤色、叶底的部分表述(见表 1, 2008 年版的表 1)；
- 增加了儿茶素、茶多酚、游离氨基酸总量理化指标要求(见表 2, 2008 年版的表 2)；
- 删除了污染物和农药残留最大限量指标(见 2008 年版的 6.7)；
- 修改了取样的相关内容(见 9.2, 2008 年版的 7.1、8.2)；
- 更改了型式检验的相关内容(见 9.4, 2008 年版的 8.4)；
- 更改了判定规则的相关内容(见 9.5, 2008 年版的 8.5)；
- 更改了包装、贮存的相关内容(见 11.1、11.3、11.4, 2008 年版的 10.1、10.3)；
- 上增加了保质期的相关内容(见 11.4)；
- 更改了地理标志产品狗牯脑茶产地范围(见附录 A, 2008 年版的附录 A)。

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：遂川县茶产业发展中心、遂川县狗牯脑茶叶协会、江西华中标准化事务所、吉安市标准化信息所、江西狗牯脑茶业集团有限公司、江西御华轩实业有限公司、江西同洲绿色食品开发有限公司。

本文件主要起草人：陈盛畅、郭路生、张成才、吴义君、曾斌、郭文娟、罗院燕、袁三华、李国盛、肖娟芳、罗惠升、黄衍庭、曹盛、刘薇、王清、冯运、张瑞祥、曾永强、梁小金、习海军、迟令全、涂春霞、曾鑫。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005 年首次发布为 GB 19691—2005《原产地域产品 狗牯脑茶》；
- 2008 年第一次修订为 GB/T 19691—2008《地理标志产品 狗牯脑茶》；
- 本次为第二次修订。

# 地理标志产品质量要求 狗牯脑茶

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品狗牯脑茶的术语、产品分级,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狗牯脑茶的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品狗牯脑茶的保护和管理。

## 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 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 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 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 20014.12 良好农业规范 第12部分:茶叶控制点与符合性规范
- 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
- 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

**狗牯脑茶 Gougunao tea**

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下,采自当地茶树品种或选用适宜的良种进行繁育、栽



培的茶树幼嫩芽叶,经独特的传统工艺加工而成。具有条索紧结秀丽、色泽嫩绿油润、香气清新幽雅、汤色嫩绿明亮、滋味鲜爽浓醇、回味甘爽悠长及叶底鲜活明亮等主要品质特征的绿茶。

## 4 产地范围

狗牯脑茶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批准公告中的产地范围,即江西省遂川县管辖的行政区域,具体范围按附录 A。

## 5 产品分级

狗牯脑茶按鲜叶采摘要求及感官品质分为特级、一级、二级、三级共 4 个等级。

## 6 产地环境

### 6.1 地理特征

丘陵山地为主,属罗霄山脉南麓,茶树主要分布在海拔 450 m 以上。

### 6.2 气候特征

气候温和,雨量充沛,阳光充足,四季分明,属中亚热带季风湿润区。年平均气温 19.1℃左右,全年无霜期在 350 d 左右,年平均降雨量 1 525.5 mm,平均日照 1 644.6 h,日照时间较短,多漫射光,昼夜温差较大。

注:以上数值均采用近 30 年的平均数值。

### 6.3 土壤

中、低山沟土壤类型为山地黄壤、黄棕壤、棕壤和麻砂泥土。低山、丘陵沟谷区土壤类型为红壤和山地黄壤。土壤有机质含量不少于 3.0%,pH 值 5.0~6.5。

### 6.4 植被

本地区森林植被覆盖率不少于 70%,茶树种植区利用山坡及山脚地开垦,开垦时保护和恢复山顶、山腰及道路旁的用材林和经济林植被。

## 7 技术要求

### 7.1 栽培技术

应符合附录 B 的规定。

### 7.2 鲜叶采摘

特级采清明前单芽;一级采谷雨前单芽;二级采立夏前一芽一叶初展;三级采清明至处暑时节一芽一、二叶及同等嫩度的芽叶。每批采下的鲜叶嫩度、匀度、净度、鲜度应基本一致。

### 7.3 制作工艺

#### 7.3.1 工艺流程

鲜叶采摘→摊青→杀青→初揉→杀二青→复揉→整形提毫→足干。

### 7.3.2 工艺要点

#### 7.3.2.1 摊青

不同等级、不同品种、不同时段采摘的鲜叶分开摊青,并设立摊青标识。摊青厚度一般 $\leq 10$  cm,特级、一级鲜叶 2 cm 左右。清晨或雨后采下的鲜叶,应薄薄摊开,晾干表面水。摊青过程中适时翻叶散热,要求轻翻、翻匀,减少机械损伤。摊放程度以芽叶失水 10%~15%,芽叶稍软、色泽略暗绿、微显清香为适度。

#### 7.3.2.2 杀青

##### 7.3.2.2.1 手工

锅温达 250℃(手背距锅底 20 cm,有烧灼感)投叶,每锅投叶量 0.5 kg~0.75 kg。遵循“高温杀青,先高后低,老叶嫩杀,嫩叶老杀,先闷后抖,抖闷结合,多抖少闷”的原则。

##### 7.3.2.2.2 机械

杀青温度达 350℃~400℃,同时需根据设备类型、鲜叶等级、投叶量等参数合理配置调高低。滚筒杀青机依据出叶口杀青叶叶色、手感和感官调整投叶量,根据杀青叶杀青程度调节筒体的倾斜度控制杀青时间 1 min~3 min;杀青叶及时吹凉摊放回潮。

##### 7.3.2.2.3 杀青程度

杀青叶颜色转为暗绿,手握柔软松散,折梗不断,青气消失,茶香逸出,含水量 55%左右。

#### 7.3.2.3 初揉

##### 7.3.2.3.1 手工

使用团揉与“V”字形搓揉相结合的方式,掌握轻一重一轻;揉捻叶在手心下搓转翻滚,避免揉碎茶叶和成扁条。揉至 60%以上芽叶卷缩成条,茶汁少许溢出即可,历时 5 min~10 min。揉捻后及时解块,抖散茶团。

##### 7.3.2.3.2 机械

根据各种型号的揉捻机揉桶容量确定,以装至 90%揉桶容量为宜。遵循“先轻后重,逐步加压,轻重交替、最后不加压”的原则,揉捻起始 10 min 左右不加压,揉至成条率 60%左右,茶汁稍附于叶表,手摸稍有湿润粘手感为宜;揉捻叶及时解块机解块,进行下一道工序。

#### 7.3.2.4 杀二青

##### 7.3.2.4.1 手工

锅温先高后低,锅温 160℃投叶,历时 5 min~10 min,期间锅温 160℃降到 130℃,炒至叶色转暗绿,手感稍有粘性,手握难成团,有干茶香时起锅扬散抖凉。

##### 7.3.2.4.2 机械

按 7.3.2.2.2 规定操作,筒体温度比杀青时低 100℃投叶;叶色转为暗绿,稍有刺手感,散发干茶香时出叶,及时吹凉摊放回潮。

## 7.3.2.5 复揉

按 7.3.2.3 规定操作,复揉时增加解块次数,揉至成条率 $\geq 80\%$ ,细胞破坏率 $50\% \sim 70\%$ ,稍有湿润粘手感,芽叶紧卷成形时即可,历时 15 min $\sim$ 20 min。

## 7.3.2.6 整形提毫

## 7.3.2.6.1 手工

锅温 80℃投叶。炒至手握不成团且不粘锅时,将茶坯拢在两手心中,五指稍曲、并拢,始终朝一个方向搓揉、滚团,将茶坯搓揉五、六圈后抖散放入锅中,再揉第二团,如此反复进行。时间 15 min $\sim$ 20 min。炒至茶坯达到八成干时起锅摊凉,使叶内水分重新分布。

## 7.3.2.6.2 机械

温度控制在 180℃时投叶,使用滚筒杀青机重复滚炒 2 次 $\sim$ 3 次,每次用时 1 min $\sim$ 5 min;或使用瓶式炒干机滚炒 15 min $\sim$ 20 min;炒至含水率 $10\% \sim 20\%$ ,下机摊凉。

## 7.3.2.7 足干

## 7.3.2.7.1 手工

锅温控制在 80℃,使用炒锅炒干或烘笼烘干。历时 1 h $\sim$ 1.5 h。含水量小于 $6.5\%$ ,手捏茶条成粉,及时摊凉包装后贮存。

## 7.3.2.7.2 机械

温度控制在 90℃ $\sim$ 100℃,炒(烘)至含水率小于 $6.5\%$ ,手捏茶条成粉,下机摊凉包装贮存。

## 7.4 成品茶

## 7.4.1 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩微卷 匀整纤秀	嫩绿披毫	匀整	匀净	嫩香高锐 带花香	鲜嫩甘醇	嫩绿明亮	嫩绿鲜活, 细嫩
一级	细紧微卷 匀整	黛绿多毫	匀整	匀净	清香高郁 尚有花香	鲜醇回甘	杏绿明亮	嫩绿尚鲜 活,细嫩
二级	细紧微卷 整齐	绿润	匀整	匀净	清香持久	醇爽较鲜	绿明亮	黄绿尚匀齐
三级	紧实卷曲	黄绿	尚匀整	尚匀净	尚清香	浓厚	绿黄尚亮	绿黄

7.4.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标			
		特级	一级	二级	三级
水分/%	≤	6.5			
粉末/%	≤	1.0			
总灰分/%	≤	6.5			
水浸出物/%	≥	38.0			
粗纤维/%	≤	14.0			
水溶性灰分(占总灰分)/%	≥	45.0			
酸不溶性灰分/%	≤	1.0			
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)/%		1.0~3.0			
儿茶素/%	≥	7.0			
茶多酚/%	≥	17.0		17.0	—
游离氨基酸总量/%	≥	4.0		3.0	—

7.5 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标评审

按 GB/T 23776 的规定执行。

8.2 理化指标

- 8.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 8.2.2 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。
- 8.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。
- 8.2.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法测定。
- 8.2.6 水溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.2.7 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.2.8 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 规定的方法测定。
- 8.2.9 儿茶素、茶多酚按 GB/T 8313 规定的方法测定。
- 8.2.10 游离氨基酸总量按 GB/T 8314 规定的方法测定。

### 8.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一生产周期内相同等级的产品为一批。

### 9.2 取样和试样制备

按 GB/T 8302 和 GB/T 8303 的规定执行。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、粉末、净含量。

9.3.2 产品应经过检验合格,方可出厂。

### 9.4 型式检验

9.4.1 有下列情况之一的,应对产品质量进行型式检验:

- a) 产品停产一年后复生产时;
- b) 出厂检验结果与型式检验有较大差异时;
- c) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

9.4.2 型式检验项目为 7.4、7.5 所列的检验项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 感官指标、理化指标和净含量的每项指标均符合本文件要求,则判定该批产品合格。

9.5.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的,应在原批产品中加倍抽取样本复检,若复检结果符合本文件要求,则判定该批产品合格,复检中理化指标不合格的,判该批产品为不合格品,感官指标不合格的降级处理。

9.5.3 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

10.1 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。

10.2 运输包装箱的图式标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 11 包装、运输、贮存和保质期

### 11.1 包装

包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成,应牢固、密封、防潮。

## 11.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，不应与有毒、有异味等损害茶品质的货物混装运输，并避免剧烈撞击，重压。

## 11.3 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中，避免在阳光直射和高温高湿处存放；不应与有毒、有异味(气)、易污染的物品混放。

## 11.4 保质期

保质期由生产者根据包装材料和贮存条件等因素确定。

附 录 A

(规范性)

地理标志产品狗牯脑茶产地范围

地理标志产品狗牯脑茶产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

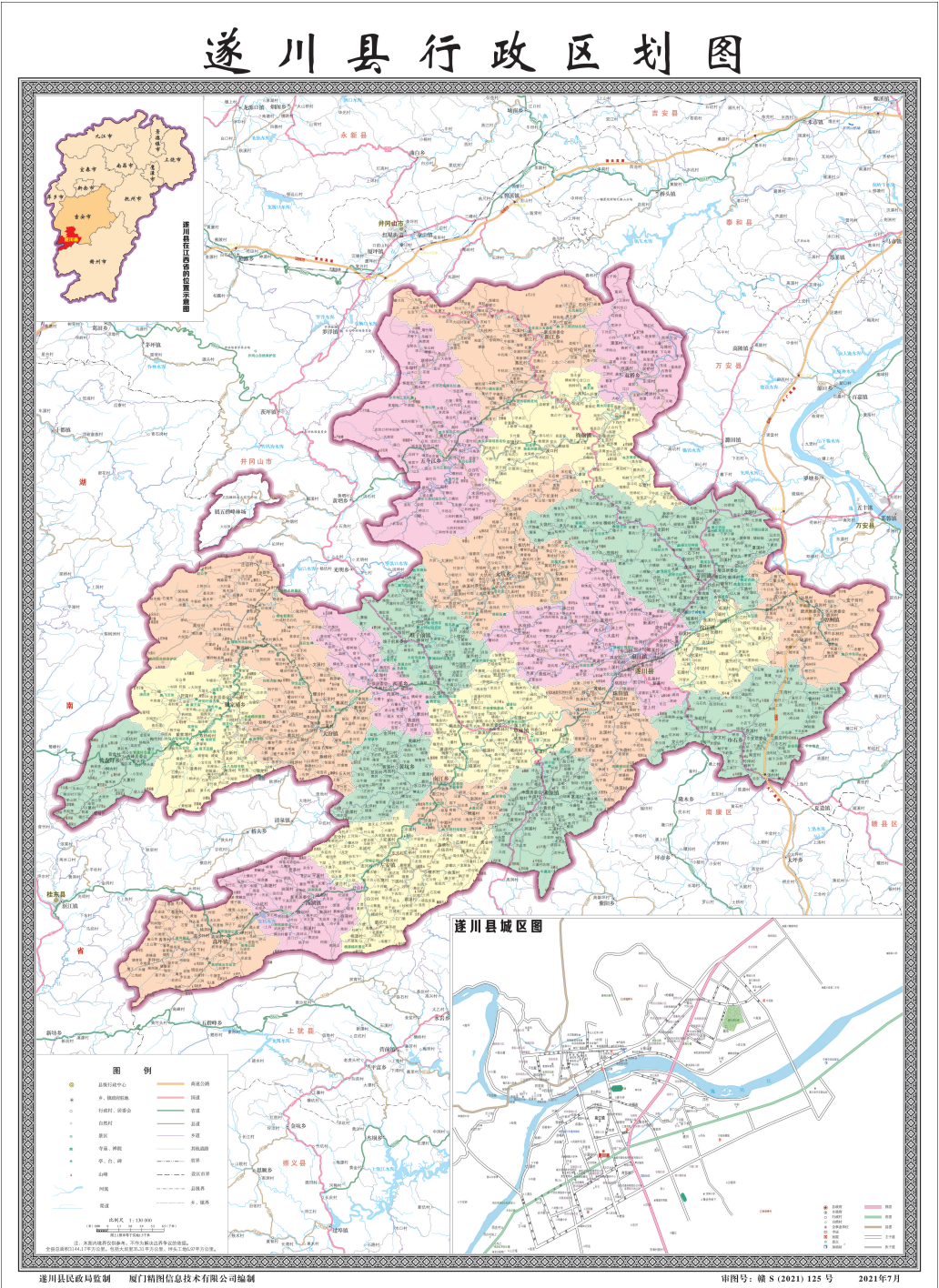


图 A.1 地理标志产品狗牯脑茶产地范围





## 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

可采用无性繁殖。

#### B.1.2 母树的选择

应选择品质适制性和环境适应性良好,以及品种纯正、生长健壮和无病虫害的优良母树。

#### B.1.3 采穗

根据穗条生长情况确定采穗时间,春夏秋冬季均可进行;夏插采穗宜在上午 10 时以前和下午 3 时以后,剪后随即将穗条运至阴凉处摊放保鲜。

#### B.1.4 剪穗

剪取穗条上半木质化上端留有一叶的、长 3 cm~4 cm 的短穗,剪口平滑,勿伤腋芽,并摘除短穗上着生的花蕾;短穗处理按 GB 11767 的规定执行。

#### B.1.5 扦插

按行距 8 cm~10 cm、株距 2 cm 扦插,用拇指和食指捏住短穗上端,沿行线,将短穗直插或斜插入土中,以腋芽露出土面、母叶不贴地面、叶柄与畦面平齐为度,用手轻压使短穗与土壤密合。

### B.2 茶树苗木

苗木质量符合 GB 11767 的规定。

### B.3 茶苗栽植

#### B.3.1 时间

10 月下旬至翌年 3 月上旬,避开冰雪霜冻天气。

#### B.3.2 规格

**B.3.2.1** 梯面宽 1.2 m~1.5 m 的地块,单行条栽,株距 33 cm 左右,每穴双株,每公顷栽植茶苗 45 000 株左右。

**B.3.2.2** 梯面宽 1.5 m~2.0 m 的地块,双行条栽,株距 33 cm 左右,小行距 30 cm 左右为宜,每穴双株,每公顷栽植茶苗 60 000 株左右。

#### B.3.3 栽植

沿种植沟中线开 10 cm~15 cm 浅沟,茶苗分发给在浅沟边;扶直茶苗栽植,并覆土至茶苗泥门,浇定根水后铺草覆盖。

## **B.4 茶园管理**

### **B.4.1 幼龄茶园**

#### **B.4.1.1 保苗全苗**

**B.4.1.1.1** 移栽后,可采用人工灌溉和覆盖抗旱保水。

**B.4.1.1.2** 冬季用薄膜、稻草或作物禾秆覆盖,培土壅根防冻保苗。

**B.4.1.1.3** 掌握“除早、除小、除了”的原则,根据杂草生长情况进行浅耕除草;茶苗周围 15 cm 左右的杂草手工拔除。

**B.4.1.1.4** 及时使用同品种的茶苗补植缺苗。

#### **B.4.1.2 定型修剪**

**B.4.1.2.1** 茶苗成活后次年新芽萌发前进行第一次定型修剪,修剪高度以离地面 15 cm~20 cm,只剪主枝,不剪侧枝,剪时不可留桩过长。

**B.4.1.2.2** 第二次定型修剪在上次修剪一年后或茶苗生长到 45 cm 以上时进行,修剪高度在上次剪口上提高 15 cm~20 cm,可用篱剪把整株茶树剪平。

**B.4.1.2.3** 第三次定型修剪在第二次定型修剪一年后或苗生长到 60 cm 以上时进行,修剪高度在上次剪口上提高 10 cm~15 cm,并将蓬面剪平。

### **B.4.2 成龄茶园**

#### **B.4.2.1 施肥**

**B.4.2.1.1** 基肥:施入茶叶专用复合肥或有机肥。

**B.4.2.1.2** 追肥:各季茶芽萌发前施用,选用叶面肥、速效肥。

**B.4.2.1.3** 施肥方法:基肥施用与秋冬深耕相结合。

#### **B.4.2.2 修剪**

**B.4.2.2.1** 轻修剪。用篱剪剪去树冠面 3 cm~5 cm 的枝叶,把冠面突出枝、晚秋新梢剪除,刺激茶芽萌发,平整冠面,控制树高,便于采摘。每年可进行 1 次~2 次,时间宜在春茶后 5 月上中旬、秋末 10 月下旬至 11 月中旬进行,秋剪利于翌年春茶早萌芽。

**B.4.2.2.2** 重修剪。用篱剪或修剪机将衰老茶树地上部分的枝条剪去 1/2~1/3,重新培育树冠,一般在晚秋、早春或春茶后进行。

**B.4.2.2.3** 台刈。用台刈铗或锋利柴刀将衰老茶树地上部分枝条在离地 10 cm 以上部分全部刈去,重新全面塑造树冠。一般在晚秋、早春或春茶后进行。

#### **B.4.2.3 病虫草害防控**

按照“预防为主、综合防治”的原则,针对靶标病虫害,优先选用农业和物理防治,积极进行生物防治,注意保护利用天敌,必要时适期适量适度集中辅以化学防治,应严格执行安全间隔期规定。采用人工方式控制草害,不应使用化学除草剂。

## **B.5 档案记录管理**

按 GB/T 20014.12 的规定执行。

#### 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令第 70 号)
-