

# DB 3301

## 浙江省杭州市地方标准

DB 3301/T XXXX—2023

### 地理标志产品 西湖龙井茶

(报批稿)

删除[人非草木]: (送审稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

杭州市市场监督管理局 发布

## 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》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

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。

本文件由杭州市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：杭州市农业科学研究院、杭州市标准化研究院、浙江大学、中国农业科学院茶叶研究所、杭州市农业技术推广中心、杭州市西湖区农业技术推广服务中心、杭州西湖风景名胜区行政服务中心（杭州西湖风景名胜区民生保障服务中心）、浙江省农业技术推广中心、杭州茶厂有限公司、杭州龙冠实业有限公司、杭州西湖龙井茶叶有限公司、杭州正浩茶叶有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司、浙江狮峰茶业有限公司、杭州顶峰茶业有限公司、杭州狮峰茶叶有限公司、杭州龙坞茶镇茶叶有限公司。

本文件主要起草人：赵芸、黄海涛、许燕君、敖存、龚淑英、杜威、郑旭霞、张颖彬、刘霁虹、杨宇宙、黄小萍、陆德彪、崔宏春、徐梅、游红英、姜爱芹、胡璧如、李晓军、陆耿林、王洪江、胡晓、余伟永、方达。

# 地理标志产品 西湖龙井茶

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品西湖龙井茶的地理标志产品保护范围、自然环境、原料及生产加工要求、产品质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家产品质量监督管理行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的西湖龙井茶。

## 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 食品安全国家标准 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 18650 地理标志产品 龙井茶
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB33/T 239 龙井茶加工技术规程
- DB3301/T 1088 杭州龙井茶栽培技术规范
- DB3301/T 1124 西湖龙井茶园周年茶树栽培管理技术规范
- 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（2023）
- 地理标志产品保护规定 国家质量监督检验检疫总局令第78号（2005）
- 杭州市西湖龙井茶保护管理条例 杭州市人民代表大会常务委员会公告第43号（2021）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 西湖龙井茶 Xihu Longjing tea

在本文件第4章规定的保护范围内，以龙井群体种、龙井43、龙井长叶茶树品种的鲜叶为原料，采用传统的摊放、青锅、辉锅等工艺加工而成的，具有“色绿、香郁、味甘、形美”品质特征的扁形炒青绿茶。

## 4 地理标志产品保护范围

地理标志产品西湖龙井茶保护范围限于《地理标志产品保护规定》《杭州市西湖龙井茶保护管理条例》及GB/T 18650规定的龙井茶（西湖产区）的保护范围，应符合附录A的规定。

## 5 自然环境

5.1 西湖龙井茶产区茶园土壤类型以石砂土和黄壤土为主，土壤透水性、通气性较好，富含各类矿质元素，土壤pH值在4.0~6.0范围内。

5.2 西湖龙井茶产区气候四季分明，常年空气湿润，年平均温度16℃左右，无霜期为250天左右，年平均湿度80%左右，年降水量1400 mm左右。

## 6 原料及生产加工要求

### 6.1 栽培管理技术

按DB3301/T 1088、DB3301/T 1124执行。

### 6.2 鲜叶原料

以保护范围内（附录A）的龙井群体种、龙井43、龙井长叶的鲜叶为原料。

### 6.3 加工技术

#### 6.3.1 手工加工技术

西湖龙井茶手工加工技术包括抓、抖、搭、拓、捺、推、扣、甩、磨、压“十大”手法。“十大”手法在加工过程中根据实际情况交替使用、有机配合，做到动作到位。手工加工工艺按DB33/T 239执行。

#### 6.3.2 机械加工及机械手工组合加工技术

按DB33/T 239机械加工及机械手工组合加工执行。

## 7 产品质量要求

### 7.1 质量等级分类

依据感官要求分为四个等级：精品、特级、一级和二级。实物标准样制作规程见附录B。

### 7.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	外形	香气	汤色	滋味	叶底
精品	扁平光滑、挺秀尖削、嫩绿润、重实、匀齐、洁净	嫩香、馥郁持久	嫩绿明亮	鲜醇甘爽	细嫩成朵、匀齐、嫩绿明亮
特级	扁平光滑、挺直尖削、嫩绿润、匀齐、洁净	馥郁持久	嫩绿明亮	醇厚鲜爽	细嫩成朵、嫩绿明亮
一级	扁平较光滑、挺直、嫩绿较润、匀整、洁净	清香持久	嫩绿明亮	醇厚、较鲜爽	嫩匀成朵、较嫩绿明亮
二级	扁平尚光滑、绿润，较匀整、洁净	清香	绿明亮	浓醇尚鲜	嫩匀尚成朵、绿明亮

### 7.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/ (%)	≤ 6.5
粉末/ (%)	≤ 1.0
总灰分/ (%)	≤ 6.5
水浸出物/ (%)	≥ 36.5

### 7.4 质量安全指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 7.5 净含量

按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023）执行。

## 8 试验方法

### 8.1 取样和磨碎试样的制备

取样按GB/T 8302的规定执行，磨碎试样的制备按GB/T 8303的规定进行。

### 8.2 感官要求

按GB/T 23776规定的方法评定。

### 8.3 理化指标

#### 8.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 8.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

### 8.3.3 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

### 8.3.4 粉末

按GB/T 8311规定的方法测定。

## 8.4 质量安全指标

### 8.4.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.4.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

## 8.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 出厂检验

9.1.1 产品出厂应逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

9.1.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、水分和粉末。

### 9.2 型式检验

型式检验为第7章的全部内容，周期为每年一次。有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
- b) 质量监督机构或主管部门提出要求时；
- c) 申请使用地理标志专用标志或复审时；
- d) 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 新产品试制鉴定。

### 9.3 取样

#### 9.3.1 组批

同一投料、同一质量等级、同一加工方式、同一时间周期生产的产品为一批。

#### 9.3.2 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽样，样品数量不少于500g。样品分成2份，1份检验，1份备用。

#### 9.4 判定规则

9.4.1 预包装产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定该批产品为合格。如有一项或一项以上指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格。

9.4.2 对不合格项目进行复检的，以复检结果为准。

### 10 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 10.1 标志、标签

10.1.1 产品标签应包括地理标志产品标识，并符合 GB 7718 的规定。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 10.2 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

#### 10.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥无异味，运输中防止日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 10.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

## 附录 A

(规范性)

## 西湖龙井茶地理标志产品保护范围图

杭州市人民政府划定的西湖龙井茶保护基地以及基地之外的，杭州市西湖区东起虎跑、茅家埠，西至杨府庙、龙门坎、何家村，南起社井、浮山，北至老东岳、金鱼井范围之内，由市人民政府认定的茶地，涉及西湖风景名胜区、西湖区，西湖街道、转塘街道、留下街道、双浦镇、灵隐街道，共2个区5个街道（镇）66个行政村（社）。地理坐标为东经 $120^{\circ} 00' 18'' \sim 120^{\circ} 10' 58''$ ，北纬 $30^{\circ} 04' 58'' \sim 30^{\circ} 16' 39''$ 。西湖龙井茶地理标志产品保护范围按照图A.1。

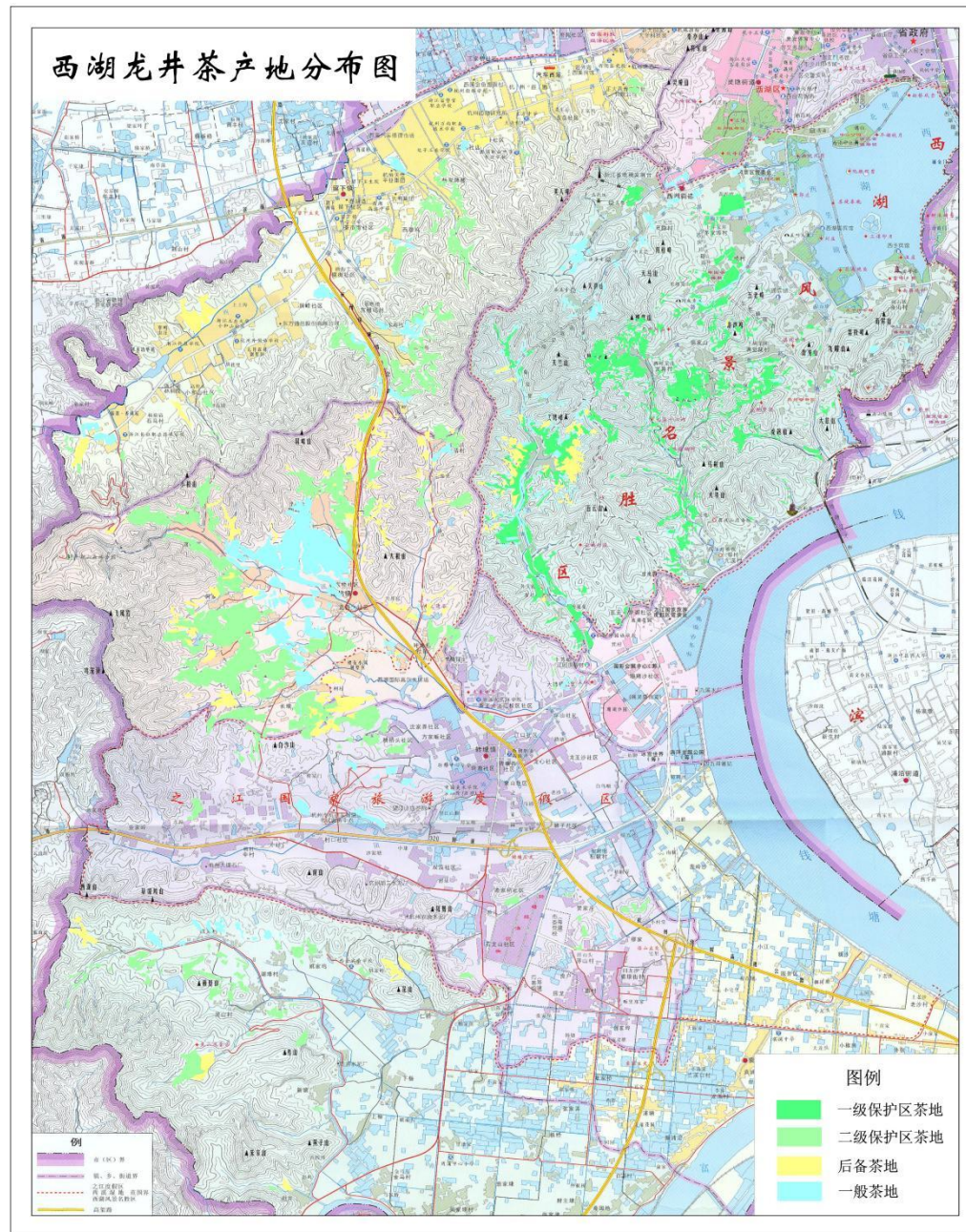


图 A.1 西湖龙井茶地理标志产品保护范围图



## 附录 B

(资料性)

### 西湖龙井茶实物标准样制作规程

#### B.1 要求

B.1.1 标准样按照本标准分为精品、特级、一级、二级。

B.1.2 标准样按西湖龙井茶分级感官特征制定。

B.1.3 标准样每三年更换一次。

#### B.2 原料选留

B.2.1 选样单位在春茶期间选留采制正常外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的茶叶。

B.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划由制样单位根据需要确定。

#### B.3 制样

B.3.1 标准样由制样单位组织有关技术人员制作。

B.3.2 应对原料茶作适当的筛分、选配、拼和。

B.3.3 先试拼标准小样，经审评、平衡后，再换配大样，大、小样的品质应相符。

#### B.4 使用

B.4.1 评茶时根据需要选用，用后及时装好，放回低温、干燥的容器内。

B.4.2 放在茶样盘中干看抓样，动作要轻，以免茶条断碎。不要把茶叶拣出和簸样时飘出部分芽、叶，以免标准样水准走样。尽量保持标准样的原有面貌，延长使用时间。

B.4.3 注意避免标准样倒错互混。标准样水平走样后，应及时调换。

#### B.5 贮存

B.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。

B.5.2 使用单位对标准样应有专人保管，置于低温干燥的环境中，防止受潮变质。