



中华人民共和国国家标准

GB/T 19460—XXXX
代替 GB/T19460-2008

地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶

Quality requirements for geographical indication - Huangshan maofeng tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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 | II |
| 引言 | 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 | 1 |
| 5 产品分级与实物样 | 2 |
| 6 技术要求 | 2 |
| 7 检验方法 | 4 |
| 8 检验规则 | 5 |
| 9 标志 | 5 |
| 10 包装、运输、贮存 | 6 |
| 附录 A（规范性） 黄山毛峰茶地理标志产品产地范围 | 7 |
| 附录 B（规范性） 栽培技术 | 8 |
| 附录 C（规范性） 采摘技术 | 11 |
| 附录 D（资料性） 黄山毛峰茶品质图鉴 | 12 |

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。

本文件替代GB/T 19460—2008《地理标志产品 黄山毛峰茶》。与GB/T 19460—2008相比，主要技术变化如下：

- 增加了引言
- 略去部分强制性标准，其它按最新标准进行更新（见2，2008版2）
- 调整了产品分级，删除了三级产品及感官指标（见5.1和6.6.1.2，2008版5.1和6.5.1.2）
- 完善了实物标准样（见5.2，2008版5.2）
- 更新了自然环境数据（见6.1，2008版6.1）
- 更改了“种植技术”为“栽培技术”（见6.2和附录B，2008版6.2）
- 更改了“鲜叶”为“采摘技术”（见6.3和附录C，2008版6.3）
- 完善了制作工艺（见6.4，2008版6.4）
- 调整和增加了理化指标要求（见6.5.2，2008版6.5.2）
- 略去了污染物和农药残留最大限量指标（见2008版6.5.3和6.5.4）
- 更改了“净含量允许短缺量”为“净含量”（见6.5.3，2008版6.5.5）
- 更新了感官品质、理化指标检验方法，删除污染物和农药最大残留限量指标检验方法（见7，2008版7）
- 更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则（见8.2，2008版8.2和8.3）
- 更新了包装要求（见10.1，2008版9.3）
- 更新了贮存和保质期要求（见10.3，2008版9.5）
- 更新了附录A（见附录A，2008版附录A）
- 增加了附录B，附录B为规范性附录（见附录B）
- 增加了附录C，附录C为规范性附录（见附录C）
- 增加了附录D，附录D为资料性附录（见附录D）

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：

本文件主要起草人：

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

GB 19460—2004、GB/T 19460—2008。

引 言

黄山毛峰茶是选用黄山市特定的自然生态环境条件下生长的黄山种、祁门种、滴水香种、茗洲种等地方良种茶树和从中选育的良种茶树的芽叶,经特有的加工工艺制作而成的烘青绿茶,因其“芽头肥壮、香高持久、滋味鲜爽回甘、耐冲泡”的优异品质,深受国内外消费者喜爱,是中国“十大名茶”之一。2002年,黄山毛峰茶成为全国首批地理标志保护产品。2017年,成功注册“黄山毛峰茶”地理标志证明商标,注册号15430153。2021年,黄山毛峰茶地理标志产品被列入《中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》保护名录。2022年,黄山毛峰茶制作技艺作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶

1 范围

本文件界定了地理标志产品黄山毛峰茶的术语，规定了产地范围、分级与实物标准样、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求，描述了产地环境和相应的试验方法。

本文件适用于地理标志产品黄山毛峰茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品黄山毛峰茶的保护和管理。

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/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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

黄山毛峰茶 Huangshan maofeng tea

在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境条件下，选用黄山种、祁门种、滴水香、茗洲种等地方良种茶树及从中选育的茶树良种的芽叶，按照特有的加工工艺制作而成，具有“芽头肥壮、香高持久、滋味鲜爽回甘、耐冲泡”品质特征的绿茶。

4 产地范围

黄山毛峰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，即黄山市现辖行政区域内屯溪区、黄山区、徽州区、歙县、休宁县、祁门县、黟县的各产茶乡镇，具体范围按附录A。

5 产品分级与实物样

5.1 产品分级

黄山毛峰茶按鲜叶嫩度要求及感官品质分为特级一等、特级二等、特级三等、一级、二级。

5.2 实物样

黄山毛峰茶各等级各设一个实物样。实物样的制备应符合GB/T 18795的规定。

6 技术要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理特征

黄山市位于安徽省最南端，在自然地理上，属中亚热带北缘，黄山山脉自东北向西南横贯全境，为以中山为骨架的中低山和盆谷相间的地貌类型，境内山峦重叠，地势陡峻，沟谷交错。茶园主要分布在中低山及丘陵盆地。

6.1.2 气候特征

黄山市属亚热带湿润性季风气候，气候总体温暖，冬少严寒，夏无酷热；雨量充沛，湿度大，云雾多；日照时数偏低；热量丰富。年平均气温16.0℃~17.1℃，年平均降水量1598.1 mm~1858.5 mm，年平均相对湿度76%~80.6%，年平均日照时数1581.1小时~1780.3小时。

6.1.3 土壤与植被

黄山市土壤类型主要为黄棕壤、黄红壤、黄壤等，高山植被繁茂，常年枯枝落叶形成较厚的覆盖层，土壤质地疏松，且有机质和矿物质含量丰富，pH值5~6。森林覆盖率达82.9%，植物资源三千多种，其中松树、杉木等林木一千种以上，雪梨、枇杷、板栗等果木60余种，可提供各种产品加工原料的野生或栽培植物亦多达二千多种。

6.2 栽培技术

栽培技术应符合附录B的规定。

6.3 采摘技术

采摘技术与鲜叶质量应符合附录C的规定。

6.4 制作工艺

6.4.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→摊凉回潮→做形（理条或揉捻）→毛火→摊凉回潮→足火→干茶→整理归类。

6.4.2 工艺要点

6.4.2.1 摊青

可采用自然摊青和机械摊青，温度在23℃以下为宜，至鲜叶表面失去光泽，叶质稍柔软，青气减退，含水率68%~72%。

6.4.2.2 杀青

可采用滚筒杀青机，杀青温度240℃~280℃，至叶色暗绿，叶质柔软略有粘性，嫩梗折而不断，用手紧握杀青叶能成团，松手不易散开，略有刺手感，青气散失，显露清香，含水率50%~55%。

6.4.2.3 摊凉回潮

杀青叶及时摊开散热，堆叶厚度5.0 cm~8.0 cm，回潮时间30 min~60 min，至手握茶坯不刺手。

6.4.2.4 做形

采用理条或揉捻工序做形。一芽一叶初展的细嫩原料可不经做形工序，直接进入毛火工序。

6.4.2.4.1 理条

可采用多槽式往复理条机或阶梯式多槽理条机进行理条，温度120℃~150℃，往复理条机每条小槽投叶量60 g~100 g，理条时间15 min~20 min，将芽叶稍收拢，茶坯略干不粘，含水率25%~30%。

6.4.2.4.2 揉捻

可采用揉捻机进行揉捻，揉桶装叶后，应比揉桶上沿低3 cm~5 cm，加压掌握“轻、重、轻”的原则，嫩叶要“轻压短揉”。按原料老嫩及揉捻机型号来确定揉捻时间，揉捻时间15 min~30 min，成条率达80%以上。

6.4.2.5 毛火

温度100℃~120℃，摊叶厚度2 cm~3 cm，时间8 min~12 min。烘至手握茶坯有较强刺手感，含水率20%~25%。

6.4.2.6 摊凉回潮

毛火叶及时摊开散热，堆叶厚度5.0 cm~8.0 cm，回潮时间30 min~60 min。

6.4.2.7 足火

采用“低温慢烘”，温度70℃~90℃，烘至茶梗手折即断，含水率≤6.5%。

6.4.2.8 整理归类

干茶可经风选机或色选机等进行精选除杂，并根据产品质量要求对干茶进行整理分级归类。

6.5 成品茶

6.5.1 感官品质

6.5.1.1 基本要求

具有黄山毛峰茶应有的品质，无霉变，无劣变，无异味，无非茶类夹杂物，不得使用添加剂。

6.5.1.2 黄山毛峰茶感官指标

各等级感官指标应符合表1的要求。

表1 黄山毛峰茶感官指标

| 级别 | 外形 | 内质 | | | |
|------|-----------------------------|--------|--------|------|------------|
| | | 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 |
| 特级一等 | 芽头肥壮，匀齐，形似雀舌，毫显，嫩绿泛象牙色，有金黄片 | 嫩香馥郁持久 | 嫩绿清澈明亮 | 甘鲜 | 芽头肥壮，嫩匀亮 |
| 特级二等 | 芽头较肥壮，匀齐，毫显，绿润 | 清香高长 | 浅绿明亮 | 鲜醇 | 芽头较肥壮，嫩绿匀亮 |
| 特级三等 | 芽叶较肥壮，匀有毫，条微卷，绿润 | 清香持久 | 嫩黄绿明亮 | 醇厚鲜爽 | 芽叶柔软，嫩黄绿匀亮 |
| 一级 | 条微卷，隐毫，较匀整，绿较润 | 清香较高 | 浅黄绿亮 | 醇厚较爽 | 黄绿较匀亮 |
| 二级 | 条略卷，尚匀整，绿尚润 | 清香 | 黄绿亮 | 醇厚 | 黄绿尚匀亮 |

6.5.2 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 |
|--------|--------|
| 水分/% | ≤ 6.5 |
| 粉末/% | ≤ 0.5 |
| 总灰分/% | ≤ 6.5 |
| 水浸出物/% | ≥ 37.0 |
| 茶多酚/% | ≥ 14.0 |

6.5.3 净含量

单件定量包装茶叶的净含量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776规定的方法审评。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.5 茶多酚按 GB/T 8313 规定的方法测定。

7.3 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批规则与取样方法

8.1.1 组批规则

以同一生产周期内相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

8.1.2 取样方法

按 GB/T 8302的规定执行，应同时从取样点加倍抽取复检样。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

每批产品经检验合格，附有合格证，方可出厂销售。出厂检验项目为感官指标、水分、粉末、净含量和食品标签。

8.2.2 型式检验

出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料、工艺、生产设备有较大改变，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) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

型式检验项目为6.5规定的项目。

8.3 判定规则

8.3.1 感官指标、理化指标和净含量的每个项目均符合本标准要求，则判定该批产品合格。

8.3.2 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，若复检结果符合本标准要求，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。

8.3.3 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。

9 标志

9.1 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名称及本文件的标准号，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。

9.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装、运输、贮存

10.1 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。

10.2 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.3 贮存

贮存应符合GB/T 30375 的规定。保质期不低于18个月。

附录 A
(规范性)
黄山毛峰茶地理标志产品产地范围

黄山毛峰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。



图 A.1 黄山毛峰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

茶树种苗可采用无性繁殖。

B.1.1 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。母树园应加强肥水、修剪和病虫害防治等管理，保证穗条质量。

B.1.2 苗圃建设

B.1.2.1 整地做畦

苗圃地要选择通风向阳、地势平坦、排灌方便的壤土或沙壤土，土壤偏酸性。每亩撒施腐熟的饼肥 200 kg~300 kg，氮磷钾复合肥 10 kg~20 kg，翻耕后把土块充分打碎，制成高 15 cm~20 cm、宽 100 cm~120 cm 的苗床，长度根据地形确定，苗床方向宜东西向。

B.1.2.2 扦插基质

B.1.2.2.1 心土

选择土层深厚的酸性红土、黄壤生荒地或疏林地，铲除表土，取表土层以下腐殖质含量少的心土，均匀铺放在畦面上，厚度约 5 cm，铺后夯实四周。

B.1.2.2.2 非心土

选择 6 月中旬至 9 月上旬的高温时期，在潮湿的苗床和沟原土上覆盖白色地膜，压盖保持相对密封，利用晴热高温天气，使覆地膜下的苗床产生湿热高温，经过 10 天以上的处理，杀灭苗床表层土壤中的微生物、杂草及其种子，使原土达到茶树短穗扦插所需的土壤条件。

B.1.2.3 插穗要求

B.1.2.3.1 穗条的选择

选择多数腋芽肥壮饱满、生长健壮、整齐一致、无病虫害的半木质化枝条。穗条应摊放在阴凉潮湿的地方，并注意喷水湿润，防止日晒、风吹，发热、萎蔫。做到当天穗条当天剪穗和扦插。

B.1.2.3.2 剪穗

上剪口为光滑的平口，下剪口与母叶呈平行的斜面，上剪口留桩 2 mm~3 mm。剪后的插穗长约 3 cm，带有 1 个健壮饱满的腋芽和 1 片健全叶。

B.1.2.4 扦插

B.1.2.4.1 扦插时间

夏插在 6 月至 7 月，秋插在 9 月至 10 月。

B.1.2.4.2 扦插密度

穗距约为2 cm，行距约为8 cm~10 cm，以叶片互不遮叠为宜。

B.1.2.4.3 扦插后管理

扦插后立即充分浇水，用覆盖物遮阳。定期观察苗床环境，及时进行除草、水肥管理、高温遮阴、低温防寒、病虫草害防治等。

B.1.2.5 茶树种苗检验与出圃

按 GB 11767 规定执行，符合Ⅱ级茶苗质量指标即可起苗出圃。

B.2 栽培管理

B.2.1 茶园规划

根据茶园的地形与坡度选择全垦或条垦，条垦应保持水平走向，开垦深度在50cm 以上，有明显障碍层的土壤需要破坏障碍层。平地 and 坡度15°以下的缓坡地采用等高开垦，开垦坡度在≥15°以上的坡地，要修筑内倾等高梯地，梯面至少宽1.2 m。合理规划种植区、道路网、沟渠等，满足茶园农事耕作或机械作业。

B.2.2 种植行规划

开种植沟，沟深、宽各50cm 以上，基肥施足有机肥，并使基肥与土壤充分混匀，再覆上松土。

B.2.3 茶苗栽植

B.2.3.1 栽植时间

在茶苗休眠期定植，宜在秋冬10月~11月和早春2月~3月，雨后或阴天栽种。

B.2.3.2 栽植规格

单行种植规格丛距33cm，行距150 cm~160 cm，每丛种植3株；双行种植规格株距33 cm，小行距28 cm ~30cm，大行距150cm，每丛种植2株。

B.2.3.3 栽植

栽植前茶苗根宜打黄泥浆，茶苗放入种植穴并让根系铺开，覆盖土壤，压实，浇足定根水。假植10%~15%的茶苗，用于后续的缺株补苗。

B.2.4 茶树修剪

B.2.4.1 幼龄茶树定型修剪

B.2.4.1.1 定型修剪采用 3+2 模式，即 3 次定型修剪+2 次轻修剪。

B.2.4.1.2 第一次定型修剪在茶苗移栽时立即进行，修剪高度为离地 15 cm~20 cm，只剪主枝，保留一级分枝。

B.2.4.1.3 第二次定型修剪在第一次定型修剪后的次年 3 月上中旬进行，只剪主干上萌发的离地高度 30 cm 以上的一级分枝，保留二级分枝。

B.2.4.1.4 第三次定型修剪在第二次定型修剪后的次年 3 月上中旬进行，修剪高度在上次剪口上提高

10 cm~15 cm，用水平剪或平形修剪机，按设定高度剪成水平树冠。

B.2.4.1.5 第一次轻修剪选择在第三次定型修剪后的当年秋冬季或次年早春进行，修剪高度为离地 60 cm 左右。

B.2.4.1.6 第二次轻修剪在第一次轻修剪后的次年进行，修剪高度为离地 80 cm 左右。此后的修剪管理按常规茶园的要求进行。

B.2.4.2 茶树轻修剪

成龄茶树每季宜进行一次轻修剪，宜在深秋（霜降前后）进行，每次修剪深度比上次剪口提高5cm左右。投采茶园宜控制树冠高度在80 cm左右。

B.2.4.3 茶树深修剪

每隔5~6年进行一次，剪去树冠10 cm~15 cm枝叶。

B.2.4.4 茶树重修剪

对树势趋向衰老或未老先衰的茶树可采取在离地面30 cm~45 cm处进行剪除。

B.2.4.5 台刈

对树势严重衰老的茶树可采取在离地面5 cm~10 cm处进行剪除。

B.2.5 茶园施肥

B.2.5.1 肥料种类

有机肥主要为饼肥、豆粕肥、有机生物肥等，复合肥有硫酸钾复合肥、茶树专用肥等

B.2.5.2 基肥

成龄茶园可将有机肥和专用肥拌匀后施用，每公顷施有机肥2250 kg~3750 kg，复合肥600 kg~750 kg，采用开沟条施法，在树冠边缘垂直下方开沟，沟深15 cm~20 cm，施后覆土，或结合机械耕作深施，坡地茶园应在茶行上侧开沟，施肥后及时覆土。

B.2.5.3 追肥

追肥可在春茶开采前40 d~50 d（一般在1月底~2月初）施用1次催芽肥，施肥方式为在茶树行间地面撒施、适当覆盖，每公顷施用商品复合肥600 kg~750 kg。

B.2.6 茶园除草

全年人工除草至少3次，第一次宜在4—5月，可浅锄除草；第二次在6—7月，仍以浅锄除草为主；第三次在10月，结合深耕和施基肥等耕作除草。也可采用茶园铺草或覆盖防草布控草。

附录 C (规范性) 采摘技术

C.1 采摘条件

萌发至一芽一叶初展开始采摘。

C.2 采摘时间

每年3月中旬开采，至立夏期间采摘。

C.3 采摘方法

分批分次，按标准提手采，保持芽叶完整。

C.4 鲜叶质量

每批采下鲜叶要求嫩度、匀度、净度基本一致，芽叶相连、完整。各等级黄山毛峰茶的鲜叶质量要求应符合表C.1的规定。

表C.1 黄山毛峰茶的鲜叶质量

| 产品级别 | 鲜叶质量 |
|------|-------------|
| 特级一等 | 一芽一叶初展为主 |
| 特级二等 | 一芽一叶为主 |
| 特级三等 | 一芽二叶初展为主 |
| 一级 | 一芽二叶为主 |
| 二级 | 一芽二叶和一芽三叶初展 |

C.5 鲜叶的运输、贮存

C.5.1 鲜叶应使用清洁卫生、透气良好的器具进行盛装，不得挤压，不得与有异味、有毒物品混装。鲜叶运回初制厂前，应存放在洁净、阴凉的地方。

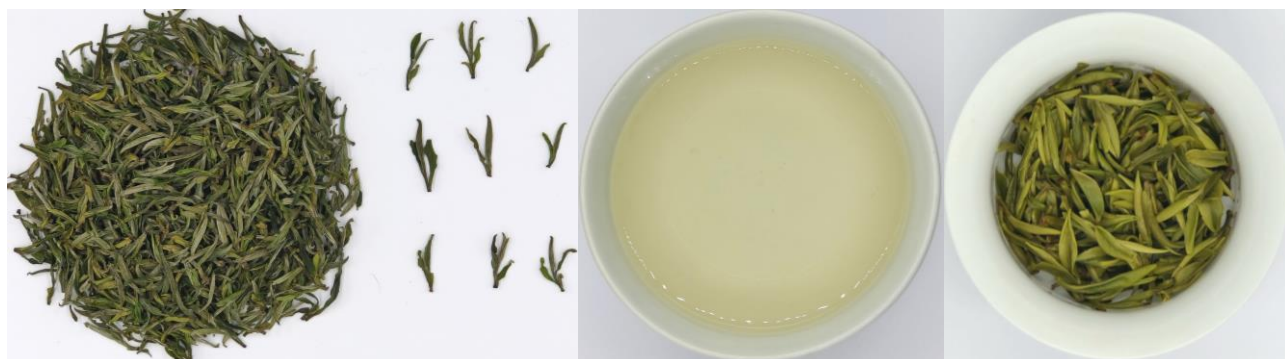
C.5.2 鲜叶采摘后应在5h内运到初制厂内，运输过程中应避免日晒雨淋，并应注意保质保鲜。

C.5.3 鲜叶盛装、运输应轻放、轻翻、轻倒，减少机械损伤。

C.5.4 鲜叶送达制茶工厂后，应按鲜度、净度、匀度、嫩度标准要求验收。验收后，按不同等级分开摊青，并保持摊青环境的清洁与通风。

附录 D
(资料性)
黄山毛峰茶品质图鉴

D.1 特级一等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底



D.2 特级二等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底



D.3 特级三等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底



D.4 一级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底



D.5 二级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底



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）
-