

DB35

福建省地方标准

DB35/T 1228—2011

地理标志产品 武夷红茶

Product of geographical indication—Bohea tea

2011 - 12 - 31 发布

2012 - 03 - 15 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则及国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和《地理标志产品保护工作细则》而制定。

本标准由武夷山市质量技术监督局提出。

本标准由福建省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：武夷山市质量技术监督局、武夷山市茶叶产品质量检验所、武夷星茶业有限公司、福建武夷山国家级自然保护区正山茶叶有限公司、武夷山市桐木茶叶有限公司、武夷山市桐木正山小种红茶协会。

本标准主要起草人：邹新球、周银茂、凌立、叶勇、何梅芳、李方、江元勋、傅连兴、修明、马梅荣、梁骏德、刘德荣。

地理标志产品 武夷红茶

1 范围

本标准规定了武夷红茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的武夷红茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 4285 农药安全使用标准
- 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 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 26130 食品中百草枯等54种农药最大残留限量
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 地理标志产品保护范围

武夷红茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围。即：福建省武夷山市所辖行政区域范围和武夷山国家级自然保护区范围，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4.1

武夷红茶

武夷红茶是指在独特的武夷山自然生态环境下，选用适宜的茶树品种进行繁育和栽培，用独特的加工工艺制作而成，具有独特韵味、花果香味或桂圆干香味品质特征的红茶。

4.2

正山小种

正山小种是指采用有性繁殖的武夷菜茶的芽叶，经传统加工工艺制作而成的红茶。

4.3

小种

小种是指采用无性繁殖的武夷小叶种的芽叶，经传统加工工艺制作而成的红茶。

4.4

烟小种

烟小种是指小叶种红茶的初制产品经用松柴熏焙后制作而成的红茶。又称“人工小种”。

4.5

奇红

奇红是指采用适宜的茶树品种的芽叶，经独特加工工艺制作而成的红茶。

5 产品分类与标准样品

5.1 产品分类

武夷红茶产品分为：正山小种、小种、烟小种、奇红。

5.2 标准样品

武夷红茶各品种等级设实物标准样。

6 要求

6.1 立地条件

6.1.1 地理特征

武夷山地处福建省北部、武夷山脉南麓，北纬 $27^{\circ}27'$ ～ $28^{\circ}04'$ ，东经 $117^{\circ}37'$ ～ $118^{\circ}19'$ 。属中亚热带地区。地貌属于山地丘陵区，东、西、北部群山环抱，峰峦连绵，中南部较低而平坦，最高处海拔2 158 m，最低处海拔165 m。

6.1.2 候特点

年平均日照时数2 000 h，年平均温度18 ℃，无霜期长，年平均降水量2 000 mm，年平均相对湿度80%。

6.1.3 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，红沙岩及页岩。土壤发育良好，土壤肥沃有机质含量高，pH4~pH6。

6.1.4 植被

植被繁茂，常见的植物群落如杉、苦槠、白栎、马尾松、芒萁骨、蕨类等。

6.2 种苗

6.2.1 茶树种苗有性繁育

选择健壮母树的种子采用人工或自然繁育而成。

6.2.2 茶树种苗无性繁育

6.2.2.1 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。

6.2.2.2 母树的培育

6.2.2.2.1 秋末冬初结合深耕改土，重施有机肥，增施磷、钾肥。

6.2.2.2.2 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。

6.2.2.2.3 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。

6.2.2.2.4 定型修剪后施追肥。

6.2.2.2.5 冬季喷施石硫合剂，积极推广使用生物农药。

6.2.2.2.6 铺草覆盖，蓄水防旱。

6.2.2.3 剪穗扦插

6.2.2.3.1 插穗选择

选择品种纯正，茎枝红棕色半木质化，粗壮、腋芽饱满、无病虫害的枝梢。

6.2.2.3.2 剪穗

6.2.2.3.2.1 当新梢出现红棕色、半木质化时进行剪穗。

6.2.2.3.2.2 对不同品种分别剪穗，去除杂种穗。

6.2.2.3.2.3 插穗应带有一片叶、一个腋芽。

6.2.2.3.2.4 剪口要平滑，斜面与叶向相同，上端剪口距叶柄处3 mm~4 mm，应随剪随插。

6.2.2.3.3 扦插

6.2.2.3.3.1 春插在2月下旬至3月上旬，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。

6.2.2.3.3.2 将苗床充分喷湿，待稍干不粘手时，按划好的行距扦插。

6.2.2.3.3.3 扦插行距、株距合适，叶缘叶尖以不重叠为宜。

6.2.2.3.3.4 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，插后即遮荫，喷水至培养土湿透。

6.2.2.4 出圃规格

扦插苗出圃规格按GB 11767 执行。

6.3 栽培技术

6.3.1 划种植行

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

6.3.1.2 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。

6.3.2 挖种植沟与施基肥

6.3.2.1 根据划出的种植行挖深、宽各 40 cm 的种植沟。

6.3.2.2 重施有机肥，增施磷肥，与土拌匀，施沟底，再覆土。

6.3.3 定植

6.3.3.1 定植时间

在茶苗休眠期定植，以雨后或阴天最好，若发生干旱忌栽。

6.3.3.2 品种配植

早、中、迟芽比例以 3 : 2 : 1 为宜。

6.3.3.3 种植密度

6.3.3.3.1 小乔木型品种株距 30 cm~35 cm，行距 1.3 m~1.5 m，穴种 2 株~3 株。

6.3.3.3.2 灌木型品种株距 30 cm~35 cm，行距 1.2 m~1.5 m，穴种 2 株~3 株。

6.3.3.4 种植

6.3.3.4.1 茶苗的根茎部入土深 2 cm~3 cm，品字型种植，茶根要自然伸展。

6.3.3.4.2 栽后覆土压实，盖一层松土，保持有 10 cm 浅沟，再浇水，铺草覆盖。

6.3.4 茶树修剪

6.3.4.1 幼龄茶树定型修剪

在春茶芽梢萌动前、夏茶后或秋茶后进行定型修剪；当定植后树高达 35 cm、主茎粗 0.5 cm 以上，即进行第一次定型修剪；修剪次数为 3 次~4 次，剪去主干枝，然后平剪。每次剪后要加強耕锄，肥培管理，防治病虫害，严格留养。

6.3.4.2 茶树轻修剪

成龄茶树每年进行一次轻修剪，轻修剪采用平剪或略带弧型剪，剪去树冠表面的鸡爪枝，病虫枝和突出枝。

6.3.4.3 茶树深修剪

把茶树表层的所有枝条剪10 cm~20 cm，刺激切口下部骨干枝潜伏芽头新梢，更新树冠，修剪时一般安排在立春前或春茶后15 d内完成。

6.3.4.4 台刈

对茶树树势严重衰老，多枯枝、病虫枝、细弱枝、白化枝、披生地衣、苔藓、芽叶稀少细弱、对夹叶多、产量严重下降的老茶树应在离地面5 cm~10 cm进行台刈，将枝干粗的锯除，若根茎部有更新枝的应留数枝枝梢。

6.3.5 覆盖防旱

在伏旱出现（七月）以前，可因地制宜、就地取材，用稻草、绿肥、杂草（种子成熟前）、地膜等材料覆盖茶园，铺草厚度10 cm左右。

6.3.6 茶园施肥

6.3.6.1 施肥时期

追肥在茶季中分2次~3次，每年春茶前（二月下旬~三月上旬）施催芽肥，占全年施肥量的50%左右，秋茶前（八月上、中旬）施30%左右，基肥在秋冬季结合茶园深耕时施用。

6.3.6.2 肥料种类

茶肥主要为有机肥与磷、钾肥，追肥主要为氮肥。

6.3.6.3 施肥量与配比

幼龄茶树以氮肥为主，磷钾肥为辅，成龄茶树增施磷钾肥，适当使用氮肥，提倡使用有机肥，茶园一般氮、磷、钾肥按3 : 2 : 1的比例配施。

6.3.7 病虫害防治

按照农业防治、生物防治、物理防治和适度化学防治相结合的原则，强化采剪、耕作、施肥等农艺技术的综合应用，增强树体抗病虫害能力，清除病虫害发生源；充分保护和利用天敌，推广应用生物防治技术，做好病虫害测报，不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药。严格按GB 4285、GB/T 8321的要求控制农药的施药量和安全间隔期。

6.4 采摘

6.4.1 采摘标准

正山小种、小种：采一芽二、三叶或小开面三、四叶；
奇红：采单芽或一芽一叶，一芽二叶。

6.4.2 开采期

春季新梢达10%~25%、夏、秋季新梢达10%采摘标准时开采。

6.4.3 采摘方法

幼年茶树以养为主，适当打顶采摘。青年茶树开采前以养为主，适当留叶采。壮年茶树以留鱼叶采摘为主，采中有留，秋季可留一批次，适当提早封园。

老年茶树以采为主，集中留养或改造，对留养的茶树可采用春、夏留鱼叶采，秋茶停采集中留养；对于要改造的茶树则采取春茶大采，夏茶改造的方法。

6.5 茶青

6.5.1 基本要求

每批采下的茶青，嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。

6.5.2 茶青质量分级

6.5.2.1 正山小种、小种茶青质量分级指标见表1。

表1 正山小种、小种茶青质量

等级	质量要求
一级	一芽二叶
二级	一芽三叶
三级	一芽四叶

6.5.2.2 奇红茶青质量分级指标见表2。

表2 奇红茶青质量

等级	质量要求
一级	单芽
二级	一芽一叶
三级	一芽二叶

6.5.3 茶青的运输、贮存

6.5.3.1 茶青应用清洁卫生、透气良好的篮篓盛装，不得紧压，运输时应避免日晒雨淋，不得与有污染有异味物质混装。

6.5.3.2 茶青采摘4 h内送到茶厂，不能及时送到茶厂的茶青应注意保鲜，合理贮存。

6.5.3.3 茶青盛装、运输、贮存中应轻拿、轻放。

6.6 制作工艺

6.6.1 正山小种、小种红茶的制作工序

6.6.1.1 正山小种、小种红茶的初制工序

茶青→萎凋→揉捻→发酵→过红锅→复揉→熏焙→复火→毛茶。

6.6.1.2 正山小种、小种红茶精制工序

毛茶大堆→烘焙→筛分→风选→拣剔→松柴熏焙→匀堆→装箱→成品。

6.6.2 烟小种红茶的制作工序

小叶种红茶初制产品→筛分→风选→拣剔→松柴熏焙→匀堆→装箱→成品。

6.6.3 奇红的制作工序

采摘→萎凋→揉捻→发酵→烘焙→归堆→过筛→复火→装箱→成品。

6.7 感官品质

6.7.1 武夷红茶产品应具有正常的色、香、味，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无劣变。各类产品还应符合相应的感官品质。

6.7.2 正山小种产品感官品质见表3。

表3 正山小种产品感官品质

项目		级 别		
		特级	一级	二级
外形	条索	紧实	较紧实	尚紧实
	色泽	乌润	较乌润	尚乌润
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	净	较净	尚净
内质	香气	浓醇、桂圆干香明显	甜纯、桂圆干香较显	纯正、桂圆干香尚显
	滋味	醇厚、甜爽、高山韵显、桂圆汤味明	较醇厚、高山韵较显、桂圆汤味较明	纯正、桂圆汤味尚显
	汤色	橙红、明亮清澈	橙红较明亮	橙红欠亮
	叶底	匀齐、柔软、呈古铜色	较匀齐、古铜色稍暗	暗杂

6.7.3 小种产品感官品质见表4。

表4 小种产品感官品质

项目		级 别		
		特级	一级	二级
外形	条索	紧实	较紧实	尚紧
	色泽	乌润	乌尚润	尚乌润
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	净	较净	尚净
内质	香气	甜香、松烟香显	尚甜香、松烟香尚显	松烟香略显
	滋味	甜醇	较甜醇	尚甜醇
	汤色	橙红明亮	橙红尚亮	红欠亮
	叶底	红亮匀齐	较匀齐、尚红亮	红暗稍花杂

6.7.4 烟小种产品感官品质见表5。

表5 烟小种产品感官品质

项目		级 别		
		一级	二级	三级
外形	条索	紧结	较紧结	尚紧结
	色泽	乌黑油润	乌黑较油润	黑稍带花杂
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	净	较净	尚净带梗
内质	香气	松烟香浓	松烟香尚浓	平和略有松烟香
	滋味	浓醇	较醇和	尚醇和
	汤色	浓红较明亮	红欠亮	暗红
	叶底	匀齐、较红亮	较红亮稍有摊张	较粗老花杂

6.7.5 奇红产品感官品质见表6。

表6 奇红产品感官品质

项目		级 别		
		特级	一级	二级
外形	条索	单芽细嫩	较紧细、有锋苗	较紧实、稍有锋苗
	色泽	乌褐润	乌润	乌较润
	整碎	匀齐	匀齐	较匀整
	净度	净	净	较净
内质	香气	花果香、蜜香显	花果香	稍有花果香
	滋味	甜醇、甘滑、鲜爽	浓醇、甜爽	较浓醇
	汤色	橙黄清澈明亮	橙黄较明亮	橙红较明亮
	叶底	嫩红、匀亮	较匀嫩、红较亮	较匀齐、尚红亮

6.8 理化指标

理化指标应符合表7规定。

表7 理化指标

项目	水分	粉末	水浸出物	总灰分
指标/% (质量分数)	≤7.0	≤1.5	≥33	≤6.5

6.9 卫生指标

卫生指标应符合GB 2762、GB 2763、GB 26130 中的规定。

6.10 净含量负偏差

定量包装规格由企业自定，单件定量包装茶叶的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776 规定的方法，并对照武夷红茶标准样品进行审评。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB/T 8304 规定执行。

7.2.2 粉末按 GB/T 8311 规定执行。

7.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定执行。

7.2.4 总灰分按 GB/T 8306 规定执行。

7.3 卫生指标

卫生指标按 GB 2762、GB 2763、GB 26130 中规定执行。

7.4 净含量负偏差

按JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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%。

8.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官品质、理化指标、净含量负偏差。

8.3.2 型式检验

型式检验为每年一次，型式检验的项目包括感官品质、理化指标、净含量负偏差和卫生指标。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) 国家质量监督管理机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格判定该批产品为不合格品。理化指标、净含量负偏差不符合要求或感官品质经综合评判不符合规定级别的，可以同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品为不合格品。对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或由双方共同在同批产品中加倍随机抽样，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 获准使用地理标志保护产品专用标志资格的生产者，应按当地政府制定的管理办法在其产品上加贴防伪专用标志，并标注“国家地理标志保护产品”字样。

9.1.2 标志、标签应符合 GB 7718 的规定，应标明：生产者名称和地址、产品名称、品种名称、净含量、质量等级、生产日期、保质期、产地、本标准号、食品生产许可证标志和编号。

9.1.3 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。

9.3 运输

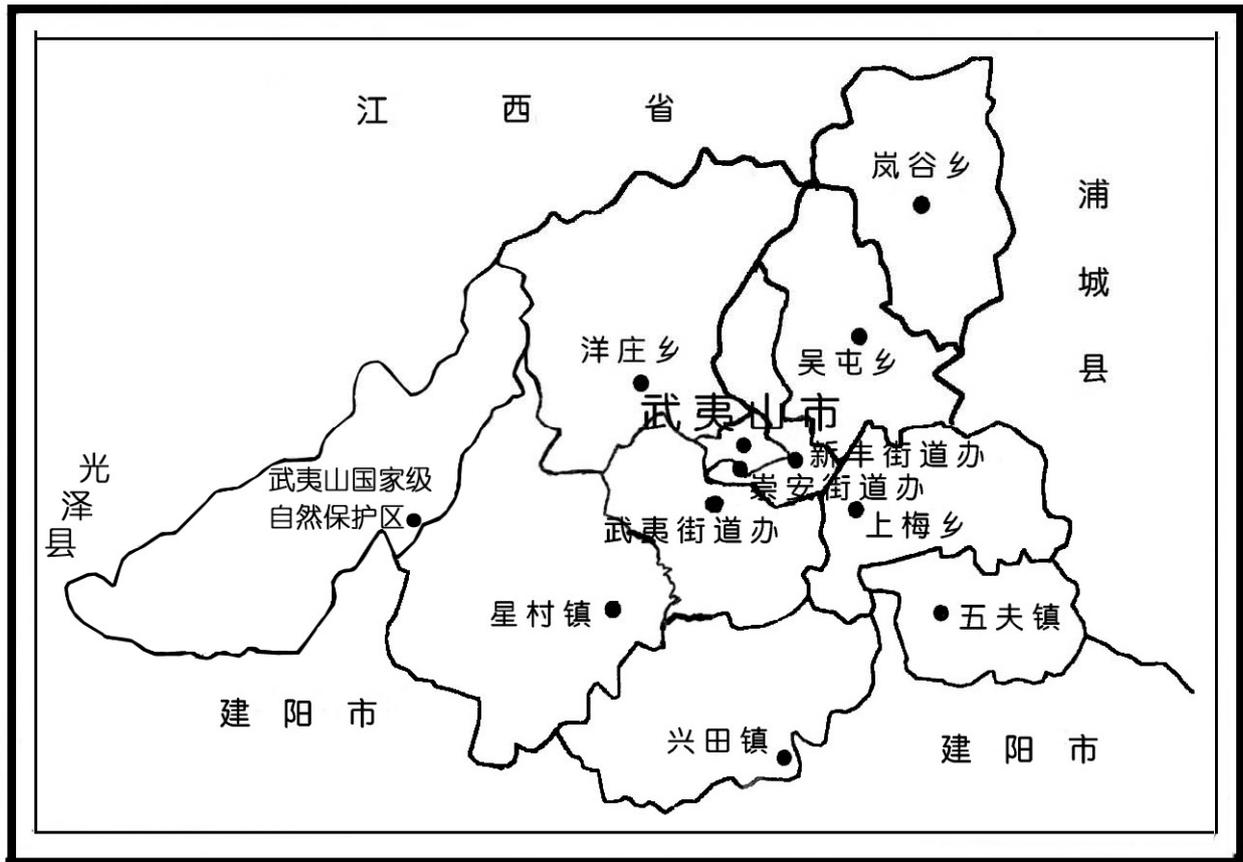
运输时应轻装轻放，防潮、避免剧烈撞击、重压。

9.4 贮存

贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射要求，严禁与有毒、有异味（气）、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

附录 A
(规范性附录)
武夷红茶地理标志产品保护范围

武夷红茶地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 武夷红茶地理标志产品保护范围图