

## 潮 州 市 地 方 标 准

DB4451/T 1—2021

---

### 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶

Product of geographical indication—Fenghuang Dancong Tea

2021-04-08 发布

2021-10-08 实施

---

潮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》的规定起草。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由潮州市市场监督管理局提出、组织实施并归口。

本文件起草单位：潮州市潮安区茶叶协会、潮州市茶叶科学研究中心、潮州市食品检验检测中心、广东南馥茶业有限公司、广东天池茶业股份有限公司、潮州市伴云茶业有限公司、潮州市茶农协会、潮州市吉云祥茶业有限公司、潮州市恒泰农业有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市潮安区上茗春茶厂、潮州市潮安区彬彬茶业有限公司、潮州市潮安区凤凰高峰茶业有限公司、潮州市潮安区赤凤镇炜业茶园、宋凰生态茶业有限公司、潮州市红腾茶业有限公司、潮州市雾崇生态茶业有限公司、潮州市潮安区凤凰森峰茶业有限公司、潮州市潮安区凤凰南峰茶厂、潮州市家乡人茶业有限公司、潮州市韩韵茶业有限公司、潮州市潮安区凤凰钻茗茶业有限公司、潮州市潮安区凤凰嘉茗茶业有限公司、潮州市茶产业促进会、潮科生产力（潮州）科技服务有限公司。

本文件主要起草人：林伟周、叶汉钟、陈勤、姚柔娇、林程辉、郑协龙、文及宇、魏继业、黄树炜、蔡满芬、林伟强、林凤雏、孙建滨、林建林、张之杰、林镇填、黄瑞国、黄茂青、林海彪、黄荣南、蓝泽敏、吴航、曾宏瑾、黄寰、陈玉春、陈宇。

# 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品凤凰单丛（枞）茶的术语和定义、保护范围、环境要求、栽培管理、加工工艺、质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2010年第30号公告批准保护的地理标志产品凤凰单丛（枞）茶的种植和加工。

## 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 8305 茶 水浸出物测定
- 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 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- NY/T 5018 茶叶生产技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

## 凤凰单丛（枞）茶 Fenghuang dancong tea

在本文件规定的地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，选用凤凰水仙分离、育成的品系、品种，按照传统加工工艺制作而成，具有自然花（果）香及丛韵、蜜韵的乌龙茶，其成品茶常按各自独特的自然花（果）香特征命名如：黄栀香、芝兰香、玉兰香、蜜兰香、杏仁香、姜花香、肉桂香、桂花香、夜来香和茉莉香等。

## 4 保护范围

凤凰单丛（枞）茶的地理标志产品保护范围限于原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，参见附录A。

## 5 环境要求

### 5.1 产地环境

应符合NY/T 5010的规定。

### 5.2 地理特征

东经116° 22' ~117° 11' ，北纬23° 26' ~24° 14' 。海拔≥100米，丘陵地貌。

### 5.3 气候特征

亚热带海洋性季风气候，年平均温度为16℃~22℃，1月平均最低温度11℃~14℃，每年3月~12月的月平均温度为12℃~28℃，无霜期约350 d，年日照时数平均1400 h~2100 h。年降水量1400 mm~2200 mm，年平均相对湿度80%左右。

### 5.4 土壤

土壤母质为花岗岩、砂页岩、片麻岩、砂岩等，土壤质地为中壤土至重壤土，土层深厚，土壤有机质≥2%，耕作层土壤pH值4.0~6.5。

## 6 栽培管理

6.1 栽培技术管理应按附录B执行。

6.2 采摘技术管理应按附录C执行。

## 7 加工工艺

### 7.1 基本要求

应符合GB 14881、GB/T 32744的规定。

### 7.2 初制工艺

#### 7.2.1 流程

晒青→凉青→做青（浪菜）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥。

### 7.2.2 晒青

失水率宜控制在10 %~15 %之间。

### 7.2.3 凉青

晒青后鲜叶温度降至室温，水分得以平衡，叶片呈紧张状态。

### 7.2.4 做青

由碰青、摇青和静置三个过程往返交替数次进行，次数不低于4次。

### 7.2.5 杀青

高温快速，杀熟、杀透、杀匀。

### 7.2.6 揉捻

条索成形紧结，叶细胞破碎率宜在50 %~60 %。

### 7.2.7 干燥

烘焙二次以上，茶胚失水率宜在90 %~94 %。

## 7.3 精制工艺

### 7.3.1 流程

毛茶归堆→拣剔筛末→拼堆（分级）→烘焙（提香）→摊凉→包装。

### 7.3.2 毛茶归堆

同香型归堆，翻拌均匀。

### 7.3.3 拣剔筛末

茶枝、末、黄片 $\leq$ 1.8 %。

### 7.3.4 拼堆

按表1等级标准分级拼堆。

### 7.3.5 烘焙（提香）

烘焙（提香）两次以上至含水率4 %~5 %。

### 7.3.6 摊凉

退热至室温，密封封存。

### 7.3.7 包装

应符合GH/T 1070的规定。

## 8 质量要求

## 8.1 感官要求

### 8.1.1 通用要求

应无异味，无霉变，无劣变，不着色，不夹杂非茶类物质。

### 8.1.2 感官等级要求

按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表1的规定。

表1 感官等级要求

项 目	指 标				
	特 级	一 级	二 级	三 级	
外 形	紧结壮直，匀整，褐润有光	紧结壮直，匀整，褐润	尚紧结，匀齐，尚润	尚紧结，匀净，乌褐	
内 质	香气	天然花香、清高细锐、持久	清高花香、持久	清香尚长	清香
	滋味	鲜爽回甘，有鲜明花香味，特殊韵味	浓醇爽口，有明显花香味，有韵味	醇厚尚爽，有花香味	浓醇，稍有花香
	汤色	金黄清澈明亮	金黄清澈	清黄	棕黄
	叶底	淡黄红边，柔软鲜亮	淡黄，柔软，明亮	淡黄，尚软，尚亮	尚软，尚亮

## 8.2 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，%            ≤	7.0
粉末，%            ≤	1.3
水浸出物，%        ≥	30.0
粗纤维，%          ≤	16.0
茶多酚，%          ≥	16.0
总灰分，%          ≤	6.5

## 8.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 8.4 农药残留最大限量

应符合GB 2763的规定。

## 8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 9 试验方法

### 9.1 感官指标

按GB/T 23776的规定进行，对照本文件表1进行审评。

### 9.2 理化指标

#### 9.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

#### 9.2.2 粉末

按GB/T 8311规定进行。

#### 9.2.3 水浸出物

按GB/T 8305规定进行。

#### 9.2.4 粗纤维

按GB/T 8310规定进行。

#### 9.2.5 茶多酚

按GB/T 8313规定进行。

#### 9.2.6 总灰分

按GB 5009.4规定进行。

### 9.3 污染物限量

按GB 2762规定进行。

### 9.4 农药最大残留限量

按GB 2763规定进行。

### 9.5 净含量

按JJF 1070规定进行。

## 10 检验规则

### 10.1 取样

按GB/T 8302规定执行。

### 10.2 检验

### 10.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、粉末和净含量。

### 10.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件中第8章规定的项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 新产品定型投产时。

### 10.3 判定规则

感官指标、理化指标、污染物限量指标、农药最大残留限量指标和净含量允许短缺量的每个项目均符合本文件要求，则判定该批产品合格。有任一项指标不合格，判定该批次不合格。

### 10.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目的复检，以复检结果为准。

## 11 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 11.1 标志

产品标志应按GB/T 191和国家地理标志专用标志使用的相关管理规定执行。

### 11.2 标签

产品的标签应符合GB 7718的规定，并标明质量等级。

### 11.3 包装

应符合GH/T 1070的规定。

### 11.4 运输

运输时应轻搬、轻放、防高温、防阳光直晒、防雨、防潮，避免撞击、重压，不应与有毒、有异味、潮湿、易污染等物品混装混运。

### 11.5 贮存

贮存的仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射，有避光措施，不应与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染等物品同仓贮存。

### 11.6 保质期

在符合11.3和11.5的条件下，保质期由生产企业根据产品实际情况自行确定。



附录 A  
(资料性)  
凤凰单丛(枞)茶地理标志产品保护范围图

凤凰单丛(枞)茶地理标志产品保护范围见图 A.1。

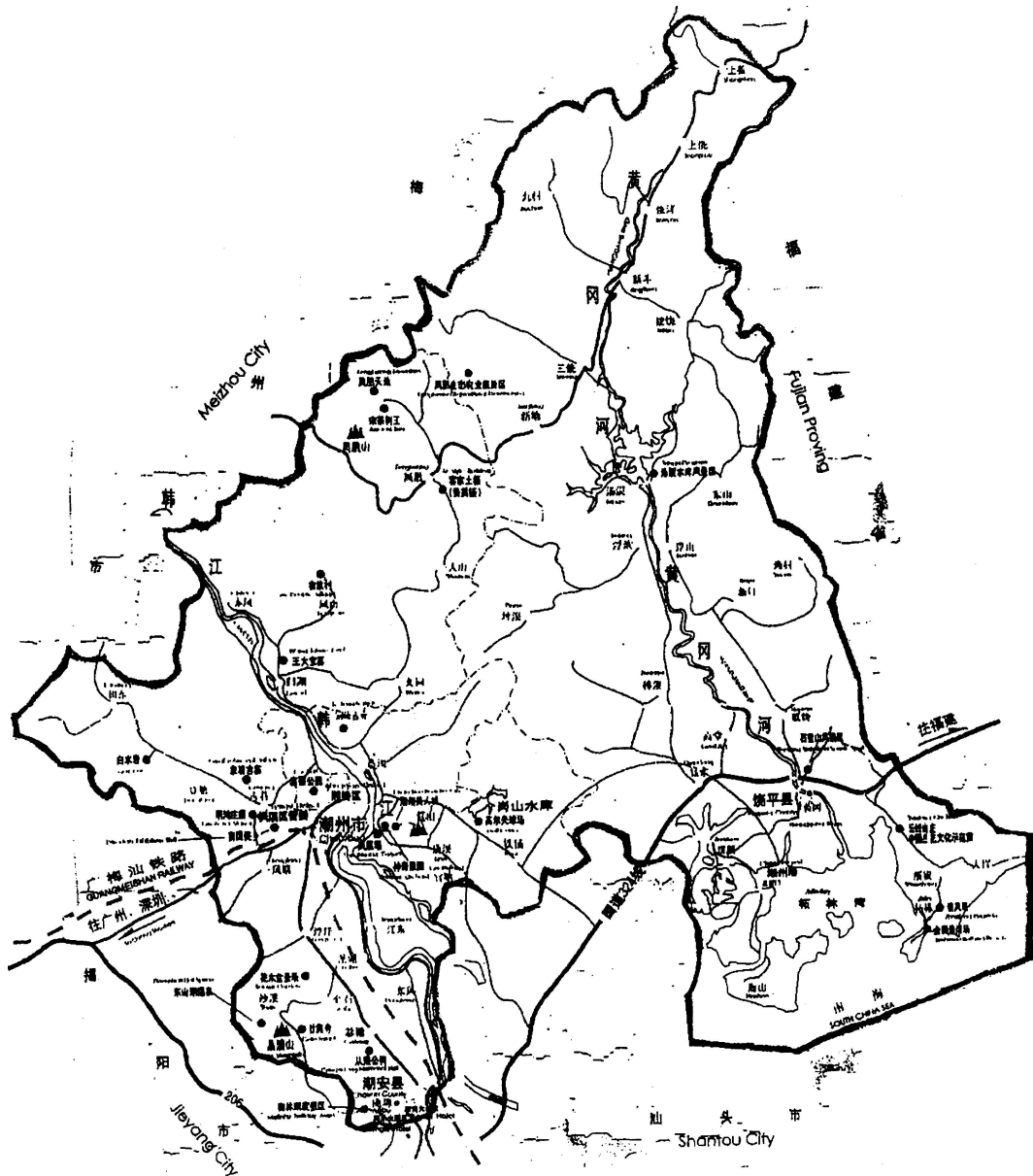


图 A.1 凤凰单丛(枞)茶地理标志产品保护范围示意图

**附 录 B**  
**(规范性)**  
**凤凰单丛(枞)茶栽培技术**

**B.1 茶树种苗繁育****B.1.1 品种**

凤凰水仙“华茶17号(GSCT 17)”。

**B.1.2 培育方式**

应采用无性繁殖。

**B.1.3 母树的选择及处理**

**B.1.3.1** 应选择品种纯正、生长健壮、无病虫害的优良母树。

**B.1.3.2** 取穗前10 d~15 d, 应对留穗母树进行病虫害防治处理。

**B.1.3.3** 对母树的新梢进行摘心打顶。

**B.1.4 苗穗要求**

**B.1.4.1** 选择健壮充实、无病虫害、茎基表皮颜色黄绿或棕红带黄的半木质化枝条。

**B.1.4.2** 剪长约3 cm~4 cm带有一个饱满腋芽和一片健全叶片的苗穗, 剪口应平滑, 叶柄上端留约0.3cm的茎枝, 剪口斜向与叶向相同。

**B.1.4.3** 苗穗应摊放在阴凉潮湿处, 保持湿润, 防止重压、日晒、风吹。

**B.1.5 扦插方法**

**B.1.5.1** 扦插时间在上午十时前或下午四时后。苗穗应当天剪穗, 当天插完。

**B.1.5.2** 春插宜浅插, 注意排除积水; 夏插宜深插, 注意遮荫淋水; 秋插应注意防寒保暖。

**B.1.5.3** 扦插时应先将苗床充分喷湿, 待土壤稍干而不粘手后, 把插穗直插或45°斜插入土中, 深度以露出叶柄为宜, 边插边将插穗周边土壤稍加压实, 叶片朝向呈东西方向或与季风风向一致。扦插规格行距8 cm~10 cm, 株距以叶片互不遮叠为度, 每公顷宜插150万~180万穗。

**B.1.5.4** 插后应立即淋水, 覆盖遮阳网或间插芒萁草。

**B.1.6 茶苗出圃**

茶苗出圃规格应按GB 11767规定执行。茶苗出圃前一天应淋足水, 起苗时应适量带土, 运到目的地后及时种植或假植。

**B.2 茶树栽培管理****B.2.1 设置茶行**

等高开垦茶园每150 cm设置一种植行, 等高梯级茶园每一梯级设置一种植行。

**B.2.2 开垦种植沟**

茶行中间挖沟宽 60 cm、深 40 cm 的种植沟。挖沟时表土与底土应分别堆放，以在回填时分别使用。

### B.2.3 施基肥填沟

基肥宜使用沤制的土杂肥或腐熟的猪牛羊等粪肥和饼肥等，拌入适量复合肥。基肥应与表土混匀，填至距畦面 15 cm 以下种植沟。种植沟施入基肥后，原底土打碎后填回沟面，边填沟边压实，填土后，种植沟面应比原畦面高出 3 cm~5 cm。

### B.2.4 定植

#### B.2.4.1 定植季节

宜在小雪至立春期间，以雨后或预测植后阴天或雨天为佳。

#### B.2.4.2 定植方式

定植方式可分为合理密植和合理疏植。定植密度每公顷 $\leq$ 31500 株。

#### B.2.4.3 定植方法

定植时在种植沟按规格开小穴，将茶苗扶直，根系舒张于穴中，种植深度至茶苗根颈部为宜，用碎土分层培填，稍加压实，种后淋足定根水，植株周围地面覆盖一层薄草或豆科作物。

### B.2.5 茶园除草

B.2.5.1 一般每年4次~5次，保持茶园土壤疏松和无恶性杂草。

B.2.5.2 时间以各茶季茶芽萌发前晴天进行。一、二年幼龄茶园宜在雨后进行。

B.2.5.3 浅耕深度宜10 cm左右，中耕深度宜15 cm~20 cm，深耕深度宜20 cm~30 cm。

### B.2.6 茶园施肥

B.2.6.1 幼龄茶园（指种后前二年），施肥以勤施薄施为原则。一龄茶园每月施肥一次，每次施肥在新芽叶片转绿时施下；二龄茶园每年施肥八次。可结合叶面根外追肥，用50 kg水加100 g尿素和100 g磷酸二氢钾或其他营养型叶面肥配成倍液喷施。根外追肥可结合喷药进行。

B.2.6.2 采摘茶园施肥，每轮茶采摘完毕后应施肥一次，全年三至四次。采用沤熟有机质肥为主，配合适量的化肥，按每采收100 kg干茶计算，有机质肥施用量 $\geq$ 500 kg，每年施纯氮 $\leq$ 15 kg。施肥应在茶树冠外缘垂直处开浅沟或开穴施下，施肥量随茶龄的增长和鲜叶产量的提高相应增多。

### B.2.7 茶树修剪

#### B.2.7.1 茶树修剪分类

茶园分为不剪蓬茶园和剪蓬茶园。

#### B.2.7.2 不剪蓬茶园

##### B.2.7.2.1 幼龄茶园修剪

幼龄茶树以培养树冠为主，种植当年株高超过 30 cm 时，采去 25 cm 以上顶芽梢和较长的侧芽梢；二龄茶树在每次新梢的萌芽末期进行打顶；三龄以后可以采摘和合理留叶相结合，以培养树冠。

#### B. 2. 7. 2. 2 成龄茶园修剪

剪除枯枝、病虫枝，修剪时间可在秋冬季或春茶采摘后。

#### B. 2. 7. 2. 3 衰老茶园修剪

剪除枯枝、病虫枝，选培主干或主枝的新芽，修剪时间可在春茶采摘后。

#### B. 2. 7. 3 剪蓬茶园

##### B. 2. 7. 3. 1 幼龄茶园修剪

幼龄茶树以培养树冠为主，宜在冬季进行一次平剪。

##### B. 2. 7. 3. 2 成龄茶园修剪

B. 2. 7. 3. 2. 1 分为轻修剪和深修剪。

B. 2. 7. 3. 2. 2 轻修剪应从茶树投产至衰老前每年修剪一次。

B. 2. 7. 3. 2. 3 当树冠面发生多鸡爪枝、瘦弱枝、芽叶小、产量明显下降时，应采取深修剪。

##### B. 2. 6. 3. 3 衰老茶园修剪

B. 2. 6. 3. 3. 1 分为重修剪和台刈。

B. 2. 6. 3. 3. 2 重修剪适用半衰老和未老先衰的茶树。

B. 2. 6. 3. 3. 3 台刈适用十分衰老的茶树。

#### B. 2. 7 病虫害防治

按照 NY/T 5018 的规定执行。

附 录 C  
(规范性)  
凤凰单丛(枞)茶采摘技术

### C.1 采摘条件

宜为三年以上树龄开采。

### C.2 采摘时间

春茶采摘最迟不超过5月中旬,秋、冬茶采摘在9月中旬之后。宜晴天采摘。

### C.3 采摘方法

C.3.1 幼龄茶树采摘以培育树冠为原则,即以养为主,以采为辅。采摘时留一至二片真叶。

C.3.2 成龄茶树采摘以采为主,采养兼顾,及时分批为原则。芽梢应留一片真叶;同等嫩度的对夹叶应采干净,不留叶或留鱼叶;强枝只留鱼叶。

### C.4 鲜叶要求

鲜叶应以新梢形成驻芽,顶叶第一片叶达到小开面至中开面时,对夹形成3 d~5 d,采一梢2~4叶。春、冬茶以中开面为适度,秋茶以小开面为适度。鲜叶应完整,色泽鲜绿、新鲜、匀净。

### C.5 鲜叶运输、贮存

C.5.1 鲜叶应使用清洁卫生、透气良好的篮篓进行盛装,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。鲜叶应轻放、轻翻。

C.5.2 鲜叶在采摘后应3h内运到初制厂内,运输过程中应避免日晒雨淋、颠簸。

### 参考文献

- [1] 原国家质量监督检验检疫总局. 地理标志产品保护规定:原国家质量监督检验检疫总局[2005]第78号令
- [2] 原国家质量监督检验检疫总局. 定量包装商品计量监督管理办法:原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令
- [3] 原国家质量监督检验检疫总局. 关于批准对奉贤黄桃、巴河莲藕、凤凰单丛(枞)茶、火山粉葛、南盛沙糖桔实施地理标志产品保护的公告:原国家质量监督检验检疫总局[2010]第30号
- [4] 国家知识产权局. 地理标志专用标志使用管理办法(试行): 国家知识产权局[2020]第354号
-