

# DB34

## 安徽省地方标准

DB 34/T 237—2017

代替 DB34/T 237-2011

### 地理标志产品 六安瓜片茶

Product of geographical indication Lu'an Guapian tea

地方标准信息服务平台

2017 - 06 - 30 发布

2017 - 07 - 30 实施

安徽省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准根据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》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准代替 DB34/T 237-2011《地理标志产品 六安瓜片茶》。

本标准与 DB34/T 237-2011 相比，主要技术变化如下：

——水浸出物指标值由 34.0%调整为 38.0%；

——粉末茶指标值由 1.0%调整为 0.5%。

本标准由六安市工商行政管理和质量技术监督局提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：六安茶与食品科学研究院。

本标准参加起草单位：安徽省六安市大山茶厂、安徽和福堂茶叶有限公司、安徽省六安瓜片茶业股份有限公司、安徽一笑堂茶业有限公司、金寨县齐幅有机茶厂、六安市冷水冲有机茶厂、安徽蝠牌生态茶叶有限公司、六安市黄府茶业有限公司、金寨县金龙玉珠茶叶有限公司、霍山汉唐清茗茶叶有限公司、安徽中晟分析检测科技有限公司、六安市产品质量监督检验所、六安市食品药品检验中心、六安市茶叶产业协会。

本标准起草人：张正福、黄世启、陈苏亮、曾胜春、储照伟、姚皖湘、曾雪鸿、武卫权、陆本坤、岳虎、程守才、董燕、任国均、杨思来、钱圣全、梁本传、储有民、刘辉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB34/T 237-2002；

——DB34/T 237-2011。

地方标准信息服务平台



# 地理标志产品 六安瓜片茶

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品 六安瓜片茶的术语和定义、保护范围、自然环境和生产、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的六安瓜片茶。

## 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，仅所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 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

中华人民共和国地理标志保护产品专用标志（国家质量技术监督检验检疫总局公告[2007]第222号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扳片 pull the piece

对采摘的新梢剔除梗芽并按叶片的老嫩程度分级的过程。

3.2

采片 slice mining

直接从茶树新梢采摘叶片的过程。

3.3

宝绿 green treasure

六安瓜片茶具有鲜活性的亮绿色。

3.4

漂叶 floating leaf

粗老、色黄并在制作过程中未形成的单片叶。

3.5

有霜 there is frost

六安瓜片茶表面显有的白色霜状物。

3.6

六安瓜片茶 Luan guapian tea

又称片茶，产自于第 4 章规定范围内，经采片或扳片取得的鲜叶原料，通过独特的加工工艺制成的形似瓜子的片型绿茶。

## 4 地理标志产品保护范围

地理标志产品六安瓜片茶保护范围限于中华人民共和国地理标志保护产品专用标志(国家质量监督检验检疫总局公告[2007]第 222 号)批准的范围。即六安市裕安区石婆店镇、石板冲乡、独山镇、西河口乡、青山乡，金寨县响洪甸镇、青山镇、燕子河镇、响齐办、天堂寨镇、古碑镇、张冲乡、油坊店乡、长岭乡、槐树湾乡、张畈乡，霍山县佛子岭镇、黑石渡镇、诸佛庵镇、磨子潭镇、漫水河镇、太阳乡、大化坪镇，金安区毛坦厂镇、东河口镇、舒城县晓天镇等 5 个区县 26 个乡镇现辖行政区域。

全市界于东经 115° 20' ~117° 14' ，北纬 31° 01' ~32° 40' 之间。六安瓜片地理标志产品保护范围见附录 A。

## 5 自然环境和生产

### 5.1 自然环境

六安瓜片茶地理标志产品生产区域地处安徽省西部地区大别山北麓和以东边缘。气候属于北亚热带向暖温带转换的过渡带。

全年无霜期 234 d, 年平均日照 1981 h, 年均总降水量 1109.2 mm, 年平均气温 16℃, 年 10℃ 以上有效积温 2831.9℃。

土壤类别为黄棕壤, 有机质含量高, 土壤 pH 5.0~6.5。

## 5.2 茶树品种

独山小叶种、齐头山中叶种和选育的无性系茶树良种。

## 5.3 栽培技术

栽培技术参见附录B。

## 5.4 鲜叶采摘

### 5.4.1 采摘标准

#### 5.4.1.1 采片

茶树新梢生长到一芽三叶初展到一芽三叶时, 直接从茶树上采取大小和嫩度一致的单片鲜叶。

#### 5.4.1.2 扳片

茶树新梢生长到一芽三叶时, 采摘新梢后扳取叶片并按老嫩程度分级摊放。

### 5.4.2 采摘要求

不采病虫叶、冻伤叶、损伤叶, 采片时还不得夹带芽、梗。

## 5.5 加工

### 5.5.1 加工环境与设备

加工环境与设备应符合 NY/T 5019 的相关规定。

### 5.5.2 加工技术

六安瓜片茶加工技术有传统加工技术和机械加工技术, 加工技术参见附录C。

## 6 要求

### 6.1 基本要求

产品应具有绿茶的品质特征, 无梗、无芽、无劣变、无异味、洁净。不混有非茶类夹杂物。不着色、不得添加任何非茶类物质。

### 6.2 分级

六安瓜片茶分为精品、特一、特二、一级、二级、三级六个级别。

### 6.3 标准样

每等级设一个实物标准样, 每二年换样一次, 实物标准样茶按 GB/T 18795 的要求制成。

## 6.4 感官品质

各级别、等级茶叶的感官品质应符合表1 的规定。

表1 六安瓜片茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
精品	瓜子形、背卷顺直、扁而平伏、匀齐、宝绿上霜、无漂叶	花香、高长	鲜爽、醇厚、回甘	嫩绿、清澈、明亮	柔嫩、黄绿、鲜活、匀齐
特一	瓜子形、背卷顺直、扁而平伏、匀整、宝绿上霜、无漂叶	清香、持久	鲜醇、爽口、回甘	嫩绿、清澈、明亮	嫩绿、匀整、鲜亮
特二	瓜子形、顺直、较匀整、宝绿上霜	清香、尚持久	醇厚、回甘	黄绿、黄绿、明亮	尚嫩绿、匀整、明亮
一级	瓜子形或条形、尚匀整、色绿上霜	栗香、持久	浓厚	黄绿、明亮	黄绿、明亮
二级	瓜子形或条形、尚匀、色绿有霜、略有漂叶	栗香尚持久	浓醇	黄绿、尚亮	黄绿、尚匀整
三级	瓜子形或条形、有霜、粗老有漂叶	纯正	较醇正、尚浓、微涩	黄绿	绿、欠明

## 6.5 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
水份, %	≤ 6.0
碎末茶, %	≤ 0.5
总灰分, %	≤ 6.5
粗纤维, %	≤ 14.0
水浸出物, %	≥ 38.0

## 6.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 6.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

## 6.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 取样



按 GB/T 8302 的规定执行。

## 7.2 感观品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

## 7.3 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

## 7.4 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

## 7.5 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

## 7.6 碎末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

## 7.7 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

## 7.8 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

## 7.9 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

## 7.10 农药残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

## 7.11 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 批次

同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

### 8.2 抽样

取样按 GB/T 8302 的规定执行。将样品分作两份，一份封存备查，另一份做感官和理化分析及相关项目检测。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应做出厂检验，检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、碎末茶、净含量、粉末茶。

#### 8.4 型式检验

型式检验为本标准的全部项目，检验周期为一年。但有下列情况之一时，亦须进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- c) 国家法定质量监督机构提出要求时；
- d) 长期停产恢复生产时。

#### 8.5 判定规则

当检验结果如有一项不符合本标准要求时，应从该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不合格时，判断该批产品为不合格品。

### 9 标志标签、包装、运输和贮存

#### 9.1 标志标签

产品的包装储运标志必须符合 GB/T 191 的规定。符合中华人民共和国地理标志保护产品专用标志（国家质量技术监督检验检疫总局公告[2007]第222号）的规定。

标签应符合 GB 7718 的规定。

#### 9.2 包装

销售包装应符合 GH/T 1070 的规定。

#### 9.3 运输

运输工具应清洁、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。

#### 9.4 贮存

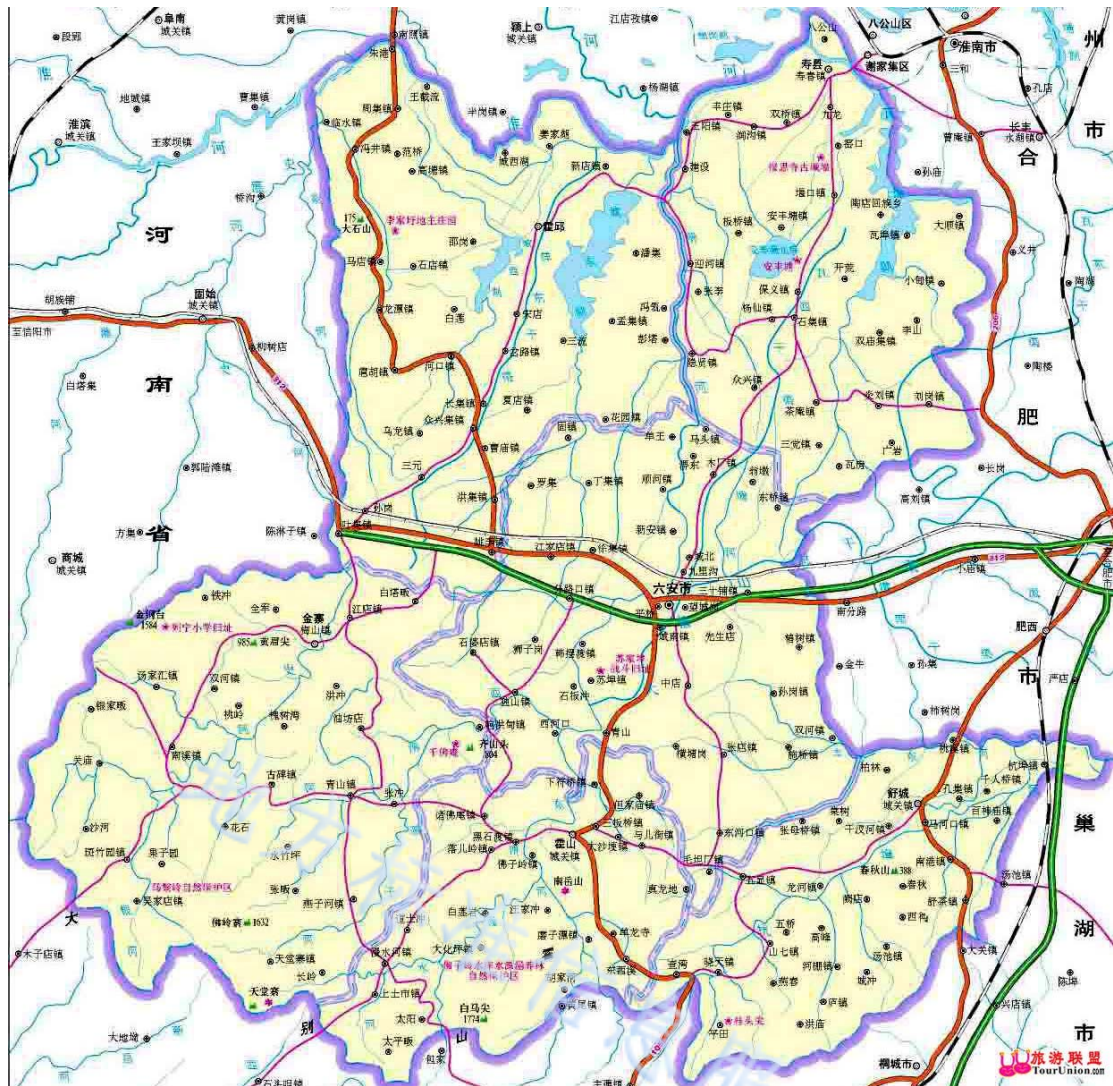
产品应在包装状态下贮存于清洁、阴凉、干燥、无异味的专用仓库中。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库四周应无异味气体污染。

### 10 保质期

在规定的贮存条件下，保质期为 18 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
六安瓜片地理标志产品保护范围

六安瓜片地理标志产品保护范围见图A.1。



注：金寨县响齐办、响洪甸镇现合并设立麻埠镇

图A.1

附 录 B  
(资料性附录)  
栽培技术

B.1 茶园开垦

平地深沟吊槽，5°至15°缓坡地按等高线深沟吊槽，吊槽深约50 cm，宽约30 cm，15°至25°的山坡地整修等高水平草埂梯。

B.2 种(栽)植

B.2.1 时间

茶籽直播法为12月份至次年2月份，茶苗移栽法为10月份至次年2月份。

B.2.2 密度

单行种(栽)植：行距130 cm，株距30 cm，茶籽直播法播种量400~450 kg/公顷，茶苗移栽法用苗量40000~55000株/公顷。

双行种(栽)植：大行距150 cm，小行距40 cm，株距30 cm，茶籽直播法播种量450~500 kg/公顷，茶苗移栽法用苗量55000~70000株/公顷。

B.2.3 底肥

吊槽沟内施底肥，每公顷施家杂肥、农作物秸秆、青草等有机肥30 t~40 t，加饼肥1.0 t~1.5 t，施后覆土，间隔半月后种(栽)植。

B.2.4 种(栽)植方法

按规定的行株距开好种(栽)植沟或穴，茶籽直播法播种后覆土盖实，茶苗移栽法栽植后覆土至根茎处压紧，随即浇足定根水，离地15 cm减去茶苗顶部芽叶。

B.3 树冠管理

根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、深修剪、重修剪、轻修剪、台刈等方法，培养优化树冠，提高产量。

B.3.1 定型修剪

定型修剪分三次完成。

——第一次：茶籽直播法在一年后春季进行，茶苗移栽法在栽植时进行，剪口离地15 cm~20 cm；

——第二次：在第一次定型修剪一年后的春季进行，在第一次剪口上提高10 cm~15 cm；

——第三次：在春茶后进行，在前次剪口基础上提高10 cm~15 cm。

B.3.2 深修剪

深修剪每年一次，时间宜在生产季节后的 5 月底至 6 月底进行，剪去当年采片形成的茶叶枝杆，要在前一年剪口上提高 5 cm~7 cm。

### B.3.3 重修剪

重修剪每 3 年~4 年一次，时间在生产季节后的 5 月底至 6 月底进行，剪去多次深修剪后形成的较粗枝杆，降低茶树高度，便于采摘。

### B.3.4 轻修剪

轻修剪每年一次，时间宜在 9 月中旬至 10 月中旬进行，剪去当年深修剪后生长的顶端芽叶，约剪去 6 cm~10 cm。

### B.3.5 台刈

对严重衰老茶树采用台刈，时间应在春季后及时进行，剪口离地 10 cm~15 cm。

## B.4 耕作除草

### B.4.1 耕作

每年春茶前后进行两次中耕浅锄，深度 10 cm~15 cm；每年 7 月~9 月对茶园行间进行深耕一次，深度 20 cm~30 cm。

### B.4.2 除草

结合中耕进行除草，秋末在茶园行间锄作物秸秆或其它杂草，减少草害发生。

### B.4.3 肥培管理

幼龄茶园和改造茶园的茶行间，间作豆科绿肥，培肥土壤；成龄茶园在 2 月下旬施催芽肥，在 5 月中旬到 8 月下旬施追肥，在 9 月到 10 月结合深耕施基肥。

基肥种类为有机肥和磷钾肥，追肥种类主要为氮肥。应符合 NY/T 5018 中附录A 推荐使用的肥料。

## B.5 病虫害防治

以农业防治、生物防治、物理防治为主，有限制的使用高效、低毒、低残留农药品种，严格执行农药安全间隔期，严禁使用国家明令禁止在茶园中使用的农药，使用农药品种及其安全标准应符合 NY/T 5018 中附录B 的规定。



**附录 C**  
**(资料性附录)**  
**加工工艺**

**C.1 手工炒制工艺**

炒茶锅口径 70~90 cm，呈 25~30° 倾斜，用芦苇帚、高粱帚或竹丝帚翻炒杀青和做形，用栓皮栗树炭火和竹烘篮进行烘焙干燥。在烘焙过程中，用竹制抱席摊地。

制作工艺分摊凉、生锅、熟锅、毛火、小火、拣剔、摊放、老火、整理九道工序（见表C.1）。

**表C.1 手工炒制工艺**

工 序	技 术 要 点
摊凉	用竹席摊凉鲜叶，厚度 4 cm~6 cm 左右，时间 4 h~6 h，雨水叶稍长。摊凉后散发青草气和部分水分，透茶香。
生锅	锅温 150℃左右，投叶量约 80 g，用芦苇帚、高粱帚或竹丝帚翻炒杀青，用时 2 min 左右。达到叶软翠绿透茶叶清香，叶片含水量 70%左右。
熟锅	锅温 100℃左右，边炒边拍，形成瓜子片状。嫩叶轻、老叶重。用时 4 min 左右。达到叶片深绿透香。含水量 45%左右。
毛火	用竹烘篮和炭火烘焙，投叶量 2 kg 左右，嫩叶薄摊、老叶稍厚。烘篮顶温度 80℃~100℃左右，2 min~3 min 翻动一次。达到绿而透香，含水量 30%左右。
拣剔	以竹制工具盛茶，专人拣剔未成形和色泽不一致的叶片、漂叶和非茶类夹杂物。达到匀整一致。
小火	篮顶温度 80℃左右，每篮投叶 2.5 kg 左右，做到低温慢烘。茶叶显清香。含水量达到 15%左右。
摊放	用竹制篮箕或簸箕装茶，室温摊放 72 h 以上。茶叶透清香。含水量达到 15%左右。
老火	即拉老火。用栓皮栗树通条炭架起，高 40 cm~50 cm，要求火温高、火势旺，猛烈而均匀。每篮投叶 12 kg~14 kg，二人抬篮罩烘 1.5 秒钟即抬起翻茶。依次边烘边翻 150 次以上，中间不可停歇。烘篮下茶末另放。达到叶面宝绿上霜，香气形成，含水量小于 6%。
整理	经拉老火烘成的茶叶，摊放冷却后，及时装箱、密封。制成商品茶，含水量小于 6%。

**C.2 机械炒制工艺**

机械化加工技术分摊凉、杀青、揉捻、理条做型、初烘、拣剔、摊放、老火、整理九道工序（见表C.2）。

主要在杀青、揉捻、理条做型和初烘四道工序上实现机械化加工，拉老火仍以传统方法进行，要重视摊凉和摊放在六安瓜片品质形成中的重要作用。

表C.2 机械炒制工艺

工 序	技 术 要 点
摊凉	用竹席摊凉鲜叶，厚度 4 cm~6 cm 左右，时间 4 h~6 h，雨水叶稍长。 摊凉后散发青草气和部分水分，透茶香。
杀青	以滚筒为宜，筒温 160℃左右。 达到叶边有刺手感，透出熟茶香。
揉捻	以 45 型揉捻机为宜，宜冷捻、轻捻。 达到叶片形成条状、松软。
理条做形	用理条机理条做形，投叶量偏少为宜。中间用轻质棒压条 0.5 min~1 min。下锅后立即散开摊凉。 达到条直面扁，似瓜子形。
初烘	采用百叶式烘干机，风口温度 80℃左右，注意出茶不能太干燥。 达到绿而透香。
拣剔	用竹制工具盛茶，专人拣剔未成形和色泽不一致的叶片、漂叶和非茶类夹杂物。 达到匀整一致。
摊放	用竹制篮篓或簸箕装茶，室温摊放 72 h 以上。 茶叶透清香。含水量 15%左右。
老火	即拉老火。用栓皮栗树通条炭架起，高 40 cm~50 cm，要求火温高、火势旺，猛烈而均匀。每篮投叶 12 kg~14 kg，二人抬篮罩烘 1.5 秒钟即抬起翻茶。依次边烘边翻 150 次以上，中间不可停歇。烘篮下茶末另放。 达到叶面宝绿上霜，香气形成，含水量小于 6%。
整理	经拉老火烘成的茶叶，摊放冷却后，及时装箱、密封。 制成商品茶，含水量小于 6%。

地方标准信息平台