

# DB3311

## 浙江省丽水市地方标准

DB 3311/T 240—2023

### 地理标志产品 松阳茶

地方标准信息服务平台

2023-3-15 发布

2023-04-15 实施

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 产地环境.....	2
6 种植.....	2
7 鲜叶质量要求.....	2
8 加工.....	3
9 要求.....	3
10 检验规则.....	4
11 标志标签、包装、运输、贮存.....	5
附录 A（规范性） 松阳茶地理标志产品保护范围图.....	6
附录 B（规范性） 茶园种植和管理.....	7
附录 C（规范性） 松阳银猴加工技术要求.....	9
附录 D（规范性） 松阳香茶加工技术要求.....	11
参考文献.....	13

地方标准信息服务平台

## 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2005年第78号令《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》和原国家质量监督检验检疫总局2008年第26号公告制定。

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这些专利的责任。

本文件由丽水市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：松阳县茶叶产业协会、松阳县茶叶产业发展中心、松阳县雪峰云尖茶业有限公司、浙江振通宏茶业有限公司、丽水市农林科学研究院、丽水市茶叶产业协会。

本文件主要起草人：刘林敏、叶火香、张林福、何科伟、钱园凤、姚孟超、秦建洋、兰建军、吴林土、叶艳萍。

地方标准信息服务平台

# 地理标志产品 松阳茶

## 1 范围

本文件规定了松阳茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、产地环境、种植、鲜叶质量要求、加工、要求、检验规则和标志标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品松阳茶。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5084 农田灌溉水质标准
- 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 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 8314 茶 游离氨基酸总量测定
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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
- DB 3311/T 228—2022 茶树主要病虫害绿色防控技术规程
- JJF 1070 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 松阳茶

在地理标志产品保护范围内种植的茶树鲜叶原料，按松阳茶加工工艺制成的茶叶。松阳茶包括松阳银猴、松阳香茶等，其中松阳银猴仅由银猴茶树鲜叶加工制成。

## 4 地理标志产品保护范围

松阳茶地理标志产品保护范围为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，即浙江省松阳县现辖行政区域。见附录A。

## 5 产地环境

### 5.1 地理

茶园主要分布在盆地、丘陵谷地和低中山地，海拔100 m~800 m为宜。

### 5.2 气候

年平均气温14.2℃~17.7℃，年日照时数1600h~1848h，年平均降雨量1511.6mm~1844.9mm。漫射光充足，冬暖春早。

### 5.3 土壤

土壤类型主要为红壤土类和黄壤土类，pH值4.5~6.5，有机质含量1.0%以上。土层在0.5 m以上，结构疏松。

### 5.4 植被

以常绿阔叶林、常绿和落叶阔叶林、针阔混交林、以及人工培育的马尾松林、杉木林、毛竹、经济林等为主。

### 5.5 水质

水质应符合GB 5084的要求。

## 6 种植

茶园种植和管理见附录B。

## 7 鲜叶质量要求

### 7.1 松阳银猴茶鲜叶

松阳银猴鲜叶采摘标准为一芽一叶初展。

### 7.2 松阳香茶鲜叶

松阳香茶鲜叶采摘标准为一芽一至二叶。

7.3 鲜叶质量基本要求芽叶完整，鲜嫩匀净。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。

## 8 加工

### 8.1 加工设备

8.1.1 松阳银猴宜用电炒锅、焙笼、提香机、滚筒杀青机、揉捻机等设备。

8.1.2 松阳香茶宜用滚筒杀青机、揉捻机、烘干机等设备。

### 8.2 加工工艺

8.2.1 松阳银猴加工工艺流程：鲜叶摊放→杀青→揉捻→造型→初烘→摊凉回潮→复烘→成品。

8.2.2 松阳香茶加工工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→控温揉捻→解块→循环滚炒二青→摊凉→复炒（复烘）提香→色选整理→成品。

### 8.3 加工技术要求

松阳银猴加工技术要求见附录C，松阳香茶加工技术要求见附录D。

## 9 要求

### 9.1 产品分级

9.1.1 松阳银猴按感官品质分特级、一级、二级。

9.1.2 松阳香茶按感官品质分特级、一级、二级。

### 9.2 感官品质要求及检测方法

要求产品洁净，不夹杂非茶类物质，无霉变，无劣变，无异味。松阳银猴茶的感官品质及检测方法应符合表1的规定，松阳香茶的感官品质及检测方法应符合表2的规定。

表1 松阳银猴感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底	检测方法
特级	条索紧实肥壮、翠润、满披银毫	嫩绿清澈明亮	花香持久	鲜醇甘爽	肥嫩成朵明亮，匀整	GB/T 23776
一级	条索紧实翠润、满披银毫	嫩绿清澈明亮	郁香持久	鲜爽	嫩匀成朵明亮	
二级	条索紧结、翠绿、显毫	清澈绿亮	清香	鲜醇	成朵绿明，尚匀整，有单片	

表2 松阳香茶感官品质要求

茶类	等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底	检测方法
松阳香茶 <sup>a</sup>	特级	条索紧细，弯曲，匀整，嫩绿油润，显锋苗	浅绿清亮	嫩香高长	鲜爽回甘	柔软，嫩绿明亮，匀齐	GB/T 23776
	一级	条索较紧细，弯曲，匀整，翠绿，有锋苗	绿清亮	清香持久	醇爽	较柔软，黄绿明亮，匀齐	

表2 续

茶类	等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底	检测方法
松阳香茶 <sup>a</sup>	二级	条索紧结, 弯曲, 较匀整, 绿较润	黄绿较亮	清香较持久	较醇爽	尚软, 绿亮, 较匀, 稍有单张、嫩茎	GB/T 23776
松阳香茶 <sup>b</sup>	特级	细嫩, 弯曲, 匀整, 色泽嫩绿(嫩黄)油润, 显锋毫	浅绿清亮	嫩香持久	鲜甜甘爽	嫩软明亮, 匀齐	GB/T 23776
	一级	较细嫩, 弯曲, 匀整, 色泽翠绿(黄绿)尚油润, 有锋毫	绿明亮	清香持久	醇较鲜	较嫩软明亮, 匀齐	
	二级	尚嫩, 弯曲, 尚匀整, (黄)绿, 尚润	黄绿明亮	清香尚持久	醇尚鲜	尚嫩较亮, 较匀齐	
<sup>a</sup> 由常规茶树品种加工而成松阳香茶。 <sup>b</sup> 由黄化、白化类变异茶树品种加工而成的松阳香茶。 注: 特异品种是特指黄化、白化类变异品种。							

### 9.3 理化指标及检测方法

松阳银猴茶的理化指标及检测方法应符合表3的规定, 松阳香茶的理化指标及检测方法应符合表4的规定。

表3 松阳银猴理化指标

项目	指标	检测方法
水分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.3
粉末, %	≤ 1.0	GB/T 8311
总灰分(以干物质计), g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸出物, %	≥ 38.0	GB/T 8305
游离氨基酸, %	≥ 4.0	GB/T 8314

表4 松阳香茶理化指标

项目	指标		检测方法
	特级	一级、二级	
水分, g/100g	≤ 6.5	7.0	GB 5009.3
粉末, %	≤ 1.0	1.0	GB/T 8311
总灰分(以干物质计), g/100g	≤ 6.5	7.0	GB 5009.4
水浸出物, %	≥ 38.0	38.0	GB/T 8305

### 9.4 安全指标及检测方法

松阳茶的污染物限量及检测方法执行GB 2762的规定, 农药残留限量及检测方法执行GB 2763的规定。

### 9.5 净含量及检测方法

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法测定。

## 10 检验规则

### 10.1 取样

取样方法按GB/T 8302的规定执行。

## 10.2 检验分类

产品检验分交收检验和型式检验。

### 10.2.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验。交收检验项目为感官、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规定的全部项目。正常情况下每年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 因人或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 生产工艺技术发生较大变化时；
- c) 行政监管部门提出进行型式检验要求时。

## 10.3 判定规则

10.3.1 交收检验项目全部合格，判定该批产品交收检验合格。

10.3.2 型式检验项目全部合格，判定该批产品型式检验合格。

10.3.3 检验结果如有指标出现不符合本文件要求，允许对留样进行复检或同批次产品中加倍取样进行复检。如复检结果仍为不符合，则判该批产品不合格。

## 11 标志标签、包装、运输、贮存

### 11.1 标志标签

11.1.1 获准使用后，可在松阳茶产品包装上使用松阳茶地理标志产品专用标志。

11.1.2 产品包装标签应符合 GB 7718 和《食品安全法》的规定。标签应完整、醒目、整齐、规范、清晰、持久。

11.1.3 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 11.2 包装

11.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.4~GB 4806.8 和 GH/T1070 的规定。

11.2.2 外包装应牢固、洁净、防潮、无毒、无害、无异味。

### 11.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染；运输中应稳固；运输时应防暴晒、防潮、防雨；装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

### 11.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。



附录 A  
(规范性)

松阳茶地理标志产品保护范围图

松阳茶地理标志产品保护范围见A.1。



图 A.1 松阳茶地理标志产品保护范围

地方标准信息服务平台

**附 录 B**  
(规范性)  
**茶园种植和管理**

**B.1 茶树种植****B.1.1 品种**

B.1.1.1 适制松阳银猴的品种为银猴。

B.1.1.2 适制松阳香茶的品种为银猴、迎霜、嘉茗1号、龙井43、白叶1号等无性系品种及鸠坑群体种。

**B.1.2 苗木**

苗木插穗应来自于适制松阳银猴、松阳香茶的茶树半木质化枝条，苗木质量要求按GB11767茶树种苗规定执行。

**B.1.3 园地选择**

茶园宜选择远离污染源，在符合“5”产地环境的规定的自然环境的地块。

**B.1.4 茶树种植**

B.1.4.1 坡度 $15^{\circ}$ 以下平缓地直接开垦，翻垦深度50 cm以上。坡度 $15^{\circ}$ 至 $25^{\circ}$ 坡地，按等高水平线筑梯地，梯面宽应在1.5 m以上，然后开垦。

B.1.4.2 定植时间分别为早春和初冬季节。

B.1.4.3 种植密度为单条植苗数 $\leq 75000$ 株/ $\text{hm}^2$ ；双条植苗数 $\leq 90000$ 株/ $\text{hm}^2$ ，每丛2株。

**B.2 茶园管理****B.2.1 耕作**

茶园应定期耕作。

**B.2.2 施肥****B.2.2.1 施肥时期**

春季茶树萌芽前施催芽肥，夏秋季前前追肥，秋冬季结合深耕施基肥。

**B.2.2.2 施肥量**

幼龄茶园：一年生的幼龄茶园，当年初夏第一次施肥，结合松土，尿素 $30\text{ kg}/\text{hm}^2 \sim 45\text{ kg}/\text{hm}^2$ 兑水稀释后浇施，夏秋季再追肥1次~2次。第二年开始每年分春夏秋三季追肥3次~5次，用量应随树龄增长逐年增加。

生产茶园：每生产100 kg干茶施纯氮 $20\text{ kg} \sim 30\text{ kg}$ ，氮、磷、钾肥按3:1:1比例配施，其中60%的量以基肥方式施入，40%的量以追肥方式施入。春夏秋追肥用量比为50:20:20。基肥施有机肥为主，每年 $\geq 2500\text{ kg}/\text{hm}^2$ 。

### B.2.3 病虫害防治

以农业防治、生物防治、物理防治为主，必要时采用适量适度的化学防治，使用高效、低毒、低残留农药品种，严格执行农药安全间隔期。使用农药品种及其安全标准执行 DB 3311/T 228—2022 的规定。

### B.2.4 茶树修剪

幼龄茶园进行3次~4次定型修剪；成龄投产茶园通过轻修剪保持树势，一般每年或隔年进行一次；视树势情况确定重修剪或台刈重新培养树冠，复壮茶树。

### B.2.5 鲜叶采摘、运输

B.2.5.1 采用提手采摘，有条件的可采用机采。

B.2.5.2 采摘应用清洁、透气良好的篮、篓进行盛装，不应紧压，不应用布袋、塑料袋等软包装材料。

B.2.5.3 运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不应与有异味、有毒的物品混装。

B.2.5.4 鲜叶采摘后及时送至加工厂，不能及时运送茶厂的应注意保质保鲜，合理贮存。

地方标准信息服务平台

## 附录 C

(规范性)

## 松阳银猴加工技术要求

C.1 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→揉捻→造型→初烘→摊凉回潮→复烘→成品。

## C.2 摊放

C.2.1 摊放场地应清洁卫生、空气流通、无异味。

C.2.2 鲜叶采摘后应及时摊放，不同品种、不同等级、不同采摘批次鲜叶分开摊放，分别付制。摊放应使用竹匾或篾簾，厚度1.5 cm~2 cm。

C.2.3 摊放时间8 h~10 h，摊放过程中适当翻叶，应轻翻、匀翻，减少机械损伤。

## C.3 杀青

C.3.1 可用平锅手工杀青或滚筒杀青机杀青。平锅投叶锅温150 °C~160 °C，滚筒杀青机筒体前端温度280 °C~300 °C。

C.3.2 口径60 cm平锅投叶量每锅0.4 kg~0.5 kg，40型滚筒杀青机投叶量35 kg/h摊青叶。

C.3.3 平锅杀青每锅5 min~8 min。杀青程度掌握杀透杀匀，青草气散失，杀青叶失重13%~16%。

## C.4 揉捻

C.4.1 杀青叶经摊凉后揉捻。揉捻可用手工或30型、45型揉捻机。

C.4.2 手工揉捻在竹匾上进行，每次1锅~2锅杀青叶，双手握住茶团，以一致方向轻揉成条，中途抖散2次~3次，直到稍有茶汁溢出，成条率达95%以上即可。机揉投叶量以揉桶九成满为宜，时间10 min~15 min。揉捻出叶后应及时解块。

## C.5 造型

在平锅内进行，锅温80 °C~100 °C，运用抓、抖、揉、搓等手法，边炒制边整型，至芽叶成条、银毫显露、稍有触手感时出锅摊凉回潮。

## C.6 初烘

可在焙笼上或在烘干机上进行。

## C.6.1 焙笼初烘

焙笼茶叶温度80 °C~85 °C，中途端出烘笼轻翻茶叶3次~4次，九成干为宜，时间15 min~20 min。

## C.6.2 烘干机初烘

茶叶均匀薄摊，以不见筛网为宜。温度100 °C~110 °C，时间8 min~10 min。

## C.7 摊凉回潮

茶坯经充分摊凉后堆放回潮，时间90 min~120 min。

## C.8 复烘

同初烘。

### C.8.1 焙笼复烘

茶坯厚度3 cm~4 cm左右，叶温60 ℃~65 ℃，时间90 min~100 min左右。中途揣出烘笼轻翻茶叶2次~3次，烘至手捏茶叶成粉，香气盛发，即起烘摊凉，装箱入库。

### C.8.2 烘干机复烘

茶叶均匀摊放在烘干机专用筛子上，厚度2.5 cm~3 cm，温度80 ℃~85 ℃，时间60 min~90 min，烘至手捏茶叶成粉，香气盛发，下烘摊凉。

## C.9 成品

待干茶充分冷却后装袋、标识、入库。

地方标准信息服务平台

**附录 D**  
**(规范性)**  
**松阳香茶加工技术要求**

D.1 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉回潮→控温揉捻→解块→循环滚炒二青→摊凉→复炒（复烘）提香→色选整理→成品。

**D.2 鲜叶摊放**

D.2.1 摊放场地应清洁卫生、阴凉、无异味、空气流通、不受阳光直射。

D.2.2 鲜叶到厂后及时摊放在竹匾、篾簾等专用工具或摊青槽、摊青机等专用摊青设施上。不同等级，不同品种，上午下午鲜叶，雨水叶与晴天叶分开摊放，分别加工。

D.2.3 摊放厚度6 cm~10 cm，时间6 h~8 h，以叶色变暗，叶质柔软，折梗不断为宜。摊放过程中要适当翻叶，应轻翻、匀翻，减少机械损伤。

**D.3 杀青**

D.3.1 使用80型、90型滚筒杀青机杀青。滚筒杀青机前端温度280 ℃~320 ℃时投叶，80型投叶量80 kg/h~100 kg/h，90型投叶量150 kg/h~200 kg/h。

D.3.2 杀青程度以杀透杀匀，青草气散失，至手捏不粘、茶香显露、含水量45%~50%为适度。

D.3.3 在杀青过程中，应使用风扇和鼓风机辅助排湿，出叶后及时摊凉，防止堆积渥黄。

**D.4 摊凉回潮**

D.4.1 杀青叶及时摊凉。摊凉时间20 min~30 min。摊凉使用竹匾、篾簾或摊凉平台专用工具。

D.4.2 充分摊凉后堆放回潮，回潮时间60 min~120 min。

D.4.3 摊凉回潮程度以手捏茶叶柔软为宜。

**D.5 控温揉捻**

D.5.1 宜在车间内设置空调揉捻房，将揉捻房温度控制在23 ℃~25 ℃左右。

D.5.2 投叶量45型揉捻机每筒30 kg~32 kg，55型揉捻机每筒35 kg~37 kg杀青叶，以手压紧实为宜。

D.5.3 揉捻时间1 h~3 h，压力掌握“先轻后重、逐步加压、轻重交替、最后松压”的原则，揉捻至成条率达到85%~95%为宜。揉捻期间加压1次~2次，出叶前不加压空揉3 min~5 min。

**D.6 解决**

揉捻出叶后及时解决，解决宜在解决机上进行，以茶叶散开成条为宜。

**D.7 循环滚炒二青**

D.7.1 使用70型、80型、90型滚筒杀青机连续循环滚炒，滚筒杀青机前端筒体温度达到250 ℃~280 ℃时投叶。70型投揉捻叶30 kg/h~35 kg/h，80型投揉捻叶50 kg/h~55 kg/h，90型投揉捻叶70 kg/h~75 kg/h。

D.7.2 连续滚炒5次~6次,滚炒时间40 min~45 min。

D.7.3 在循环滚炒过程中应使用风扇和鼓风机辅助排湿。

#### D.8 摊凉

摊放在篾簾或摊凉平台等专用工具上,时间40 min~60 min。

#### D.9 复炒(复烘)提香

D.9.1 使用滚筒杀青机连续复炒提香,或在提香机上烘干提香。滚筒杀青机型号为70型、80型、90型。

##### D.9.2 复炒提香

初始叶温控制60℃~65℃,随着在制茶叶逐渐变干燥,叶温提高到75℃~80℃,70型二青投叶量28 kg/h~30 kg/h,80型二青投叶量46 kg/h~48 kg/h,90型二青投叶量64 kg/h~66 kg/h,连续滚炒15 min~20 min。

##### D.9.3 烘干提香

茶叶均匀摊放在烘干机专用筛子上烘干提香,摊放厚度2.5 cm~3 cm,温度80℃~120℃,时间90 min~100 min。

D.9.4 手捏茶叶成粉末时出叶,出叶后迅速摊开,散热。

#### D.10 色选整理

用茶叶色选机去除茶片,拣梗剔杂,分级归堆。

#### D.11 成品

及时装袋、标识、入库。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

[1] 《关于批准对松阳茶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2008年第26号）

---

地方标准信息服务平台