

# DB42

## 湖北省地方标准

DB42/T 855—2020  
代替 DB42/T 855-2012

### 地理标志产品 五峰绿茶

Geographical indication protection products Wufeng green tea

地方标准信息服务平台

2020 - 09 - 22 发布

2020 - 11 - 22 实施

湖北省市场监督管理局 发布

## 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语及定义.....	3
4 保护范围.....	4
5 自然环境.....	4
6 栽培与采摘技术.....	4
7 加工工艺.....	6
8 鲜叶要求.....	7
9 品质要求.....	7
10 试验方法.....	9
11 检验规则.....	9
12 标签标志、包装、运输、储存.....	10
附录 A （规范性） 五峰绿茶产地范围.....	11
附录 B （资料性） 五峰绿茶自然环境.....	12

地方标准信息服务平台

## 前 言

本文件按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》修订。

本文件代替DB42/T 855-2012《五峰绿茶》。与DB42/T 855-2012相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术内容变化如下：

——修改了五峰绿茶定义，将生长在五峰境内茶区海拔300m—1100m范围内特殊气候条件下茶树[*Camellia sinensis*(L) Kuntze]新梢的芽叶，修改为将生长在五峰境内范围特殊气候条件下茶树[*Camellia sinensis*(L) Kuntze]新梢的芽叶（见3.1）；

——增加了芽茶术语（见3.3）；

——修改了肥料种类部分内容及病虫害防治中部分内容，将茶树修剪中“两次定型修剪”修改为“三次定型修剪”，增加“轻修剪”（见6）；

——调整了引用标准 茶叶产地环境质量、茶叶生产技术规程标准（见6.1.3、6.1.4）；

——修改了杀青方法部分内容及揉捻时间及足干中含水量内容（见7）；

——删除了珍眉茶（超特）鲜叶等级（见8.1.2）；

——删除了原标准9品质要求中“9.4”及12.1.1中“第四十二条等”字样（见2012版9.4、12.1.1）；

——删除了原标准表3中珍眉超特的级别分类（见9.5表5）；

——调整了引用标准 茶叶理化指标水分、总灰分检验标准（见10.3.1、10.3.3）；

——增加了理化指标粗纤维检验（见10.3.6）；

——调整了引用标准 产品包装、贮存标准（见12.2.1、12.4）；

——修改了原标准12.2包装“12.2.2”内容（见12.2.1）；

——将原标准中附录B地理环境森林覆盖率修改为“81%以上”（见B.1），土壤条件中的“土壤山地扁泥沙土”修改为“沙壤土”（见B.3）。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2012年首次发布为DB42/T 855-2012 五峰绿茶（地理标志证明商标）；

——本次为第一次修订。

本文件由五峰土家族自治县茶叶局、五峰茶业协会提出。

本文件由湖北省农业农村厅归口。

本文件主要起草单位：五峰土家族自治县茶叶局、五峰茶业协会。

本文件主要起草人：张书芹、邬运辉、简永松、付本鑫、张永进、王陆青、刘成栋、阮芝艳、潘宗泽、覃文波、马驰、王诗告、梅元红。

本文件参与起草单位：五峰土家族自治县市场监督管理局、湖北采花茶业有限公司、五峰千珠碧茶业有限公司、五峰汲明茶业有限责任公司、五峰土家族自治县银毫茶叶有限公司。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省农业农村厅，联系电话：027-87665821，邮箱：hbsnab@163.com。对本文件有关修改意见和建议请反馈至五峰土家族自治县茶叶局，联系电话：0717-5821541，邮箱：[hbwfcyj@126.com](mailto:hbwfcyj@126.com)。

# 地理标志保护产品 五峰绿茶

## 1 范围

本文件规定了五峰绿茶的保护范围、自然环境、栽培与采摘技术、加工工艺、鲜叶要求、品质要求、试验方法、检验规则以及标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于地理标志证明商标产品五峰绿茶。

## 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 4806.8 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 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 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
- GH/T 1071 茶叶贮存通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- 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验规则

## 3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

### 五峰绿茶 Wufeng green tea

选用生长在五峰境内特有气候条件下的茶树[*Camellia sinensis*(L) Kuntze]新梢的芽叶，经过杀青、揉捻、干燥、精选等工艺加工，具有五峰地域性品质特征，以毛尖、珍眉为代表的绿茶。

#### 3.2

##### 毛尖茶 tippy tea

选用细嫩的鲜叶原料经过摊青→杀青→揉捻→整形→足干→精选六道工序制成的茶叶产品。

#### 3.3

##### 芽茶 bud tea

选用单芽的鲜叶原料经过摊青→杀青→揉捻→整形→足干→精选六道工序制成的茶叶产品。

#### 3.4

##### 珍眉茶 chun mee tea

选用细嫩或成熟的鲜叶原料经过摊青→杀青→揉捻→毛火→足火→辉锅→精选七道工序制成的茶叶产品。

## 4 保护范围

五峰绿茶地理标志证明商标产品保护范围限于国家工商行政管理主管部门根据《集体商标、证明商标注册和管理办法》批准的范围，即五峰土家族自治县的仁和坪镇、渔洋关镇、长乐坪镇、五峰镇、湾潭镇、采花乡、傅家堰乡、牛庄乡行政区域，参见附录A。

## 5 自然环境

参见附录B。

## 6 栽培与采摘技术

### 6.1 茶树栽培

#### 6.1.1 茶树品种

选用五峰212、五峰310、鄂茶7号、五峰群体种等抗逆性强、有良好农艺性状的茶树优良品种。

#### 6.1.2 种植方式

采用双行或单行种植。

#### 6.1.3 茶园环境

环境条件应满足NY/T 391的要求。

#### 6.1.4 新建茶园

#### 6.1.4.1 园地选择与规划

园地选择、规划和茶树种植按NY/T 5018的要求进行。

#### 6.1.4.2 园地整理与施肥

茶园深翻80cm以上，做到地面平整。挖宽60cm~80cm，深度60cm的种植沟。底肥施在30cm~50cm处，肥料和生土搅拌均匀，然后回填土。其顺序按出土的先后，熟土放在里层。

#### 6.1.5 茶苗栽植

茶苗栽植的时间宜春、秋两季进行，适当深栽，浇足定根水后定高15cm，并保好墒。

#### 6.1.6 茶园管理

##### 6.1.6.1 土壤管理

##### 6.1.6.2 耕锄除草

分别于春茶前后、夏茶后进行茶园浅耕，深度5cm~10cm，以疏松土壤，增强土壤通透性。10月中下旬进行茶园深耕，深度15cm~20cm。

##### 6.1.6.3 茶园铺草

春茶结束后进行茶园行间铺草，厚度10cm~15cm，以利于调节地温，抑制杂草生长，减少水土流失。

#### 6.1.7 施肥

##### 6.1.7.1 施肥时期

1月中下旬施催芽肥；5月上旬到7月下旬期间施追肥；10月中下旬施基肥。

##### 6.1.7.2 肥料种类

基肥主要为农家有机肥或商品有机肥配合茶叶专用配方肥使用。追肥主要为茶叶专用配方肥和缓释肥配合使用，肥料应符合NY/T 394推荐使用的肥料。

#### 6.1.8 病虫害防治

以农业防治、生物防治、物理防治为主，必要时采用化学防治，使用高效、低微毒、低残留农药品种，严格执行农药安全间隔期。使用农药品种应符合NY/T 393规定，不应使用国家明令禁限制在茶树上使用的农药及未在茶树上登记使用的农药。

#### 6.1.9 茶树修剪

根据茶树树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪、台刈等方法，培养树冠，复壮树势。修剪一般在5月上旬进行。幼龄茶园一般经过三次定型修剪进入投产期。幼龄茶园“以采代剪，培养茶蓬”，茶蓬高控制在60cm~70cm。

#### 6.2 采摘要求

6.2.1 当茶园新萌发的芽叶有5%达到采摘标准，即可开园采摘。

6.2.2 按标准及时分批采摘。

6.2.3 不应采摘有农药残留（未达到安全间隔期）和病虫害危害的茶叶。

### 6.3 鲜叶管理

6.3.1 鲜叶采摘时，在手中不紧捏，用透气的竹筐、竹篓盛装鲜叶，不紧压。

6.3.2 鲜叶运送应及时，运输中严防挤压损伤、发热、曝晒、雨淋。

## 7 加工工艺

### 7.1 杀青

#### 7.1.1 杀青原则

高温杀青、先高后低，抖闷结合，多抖少闷，嫩叶适度老杀，老叶适度嫩杀。

#### 7.1.2 杀青方法

滚筒连续杀青机杀青。采用滚筒杀青机，杀青温度 $140^{\circ}\text{C}\sim 160^{\circ}\text{C}$ （空气温度）。杀青时间和投叶量根据机型调整。也可使用高温热风杀青机、气热杀青机等杀青机进行杀青。

#### 7.1.3 杀青程度

手握叶质柔软，梗折不断，叶子失去光泽，变为暗绿色青草气散尽，清香气透出。杀青叶含水量 $58\%\sim 60\%$ 。

### 7.2 揉捻

杀青叶充分冷却回潮后，即进行揉捻，采用揉捻机作业。揉捻方法见表1。

表1 揉捻方法

揉捻机型号	投叶量 (kg)	揉捻时间 (min)	成条率 (%)	加压原则
6CR-45 型	$15\pm 2$	20~30	$\geq 80$	采用冷揉, 轻-重-轻交替进行, 以轻揉为主
6CR-55 型	$30\pm 5$	20~60	$\geq 80$	

### 7.3 干燥

初干(毛火)、整形、足火(提香)三道工序。

#### 7.3.1 初干

7.3.1.1 使用八方复干机，温度 $160^{\circ}\text{C}\sim 180^{\circ}\text{C}$ ，投叶量 $2.5\text{ kg}\sim 3\text{ kg}$ ，时间 $10\text{ min}\sim 12\text{ min}$ ，茶坯含水量 $33\%\sim 35\%$ ，下机摊凉冷却。

7.3.1.2 使用烘干机，进风口温度 $105^{\circ}\text{C}\sim 120^{\circ}\text{C}$ ，上叶厚度 $1.5\text{ cm}\sim 2\text{ cm}$ ，时间 $10\text{ min}\sim 12\text{ min}$ ，茶坯含水量 $35\%\sim 38\%$ ，下机摊凉回潮。

#### 7.3.2 整形

7.3.2.1 手工整形。使用热风整形平台灶，以手工进行。不锈钢板温度 $80^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ ，做形投叶量 $2\text{ kg}\sim 3\text{ kg}$ ，采用理条、搓条、抽条等手法交替进行，至茶叶含水量 $15\%\sim 20\%$ 时，将茶坯散放在平台上干燥。当茶叶含水量下降至 $8\%\sim 10\%$ 时下灶摊凉。整形时间 $30\text{ min}\sim 40\text{ min}$ 。

7.3.2.2 机械做形。选用多功能理条机，火温先高后低，锅温 160℃~180℃，每槽投叶量 300g~350g，前期使用细棒加压，时间 10min~15min，至含水量 15%，再上平台灶干燥至茶坯含水量降至 8%~10%时，下机摊凉。

### 7.3.3 足干（提香）

7.3.3.1 平台灶足干。选用热风整形平台灶，温度 80℃~100℃，时间 30min~45min，叶层厚度 2 cm~4 cm，中间人工翻动 7~8 次，至茶叶含水量 3.5%~5.5%，下灶摊凉。

7.3.3.2 使用烘干机足干。进风口温度 105℃~110℃，上叶厚度 2 cm~3 cm，时间 10min~12min，至茶叶含水量 3.5%~5.5%时下机摊凉。

## 7.4 精选

7.4.1 采用名茶风选机进行风选，除去灰、片、末。碎末控制在 2%以内。

7.4.2 风选后，再用人工摘除梗片、非茶杂物及茶类级别不相符的茶叶，使纯度达到 95%以上。

## 8 鲜叶要求

### 8.1 鲜叶等级

8.1.1 毛尖茶鲜叶的等级划分见表 2。

表 2 毛尖茶鲜叶等级

项目	芽茶（特级）	芽茶（一级）	毛尖茶（特级）	毛尖茶（一级）	毛尖茶（普级）
鲜叶组成	单芽（长短、大小、色泽一致）达到 95% 以上	单芽（长短、大小、色泽基本一致）达到 90% 以上	一芽一叶初展为主	一芽二叶初展为主	一芽二叶

8.1.2 五峰绿茶珍眉鲜叶等级参表 3。

表 3 鲜叶等级

项目	珍眉茶（特一）	珍眉茶（特二）	珍眉茶（一级）	珍眉茶（普级）
鲜叶组成	一芽二叶占 75% 以上，部分一芽一叶	一芽二、三叶大约各占 50%	一芽二、三叶	一芽二、三叶及同等嫩度的单叶及对夹叶

## 9 品质要求

9.1 各级绿茶品质应正常、无异变劣味。

9.2 茶叶应洁净，不含有非茶类夹杂物。

9.3 保持实物标准样，每年更换一次。

9.4 各级毛尖茶感官品质要求见表 4。

9.5 各级珍眉茶感官品质要求见表 5。



表4 毛尖茶感官品质要求

级别	要求					
	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
芽茶特级	紧实、匀直、披毫	嫩绿油润	鲜嫩持久	鲜嫩爽口	嫩绿明亮	清澈明亮、匀齐
芽茶一级	紧细、匀齐、披毫	嫩绿较润	鲜嫩持久	鲜嫩鲜醇	嫩绿尚明亮	嫩绿明亮、匀齐
毛尖特级	细嫩、紧秀、匀整、显毫	绿润	嫩香持久	鲜醇爽口	嫩绿亮	嫩绿明亮尚、匀整
毛尖一级	细嫩尚紧秀、显毫	尚绿润	清香持久	尚鲜醇	嫩绿尚亮	绿亮、尚匀整
毛尖普级	细紧、有毫	绿尚润	清香	醇厚	黄绿亮	黄绿、尚匀整

表5 珍眉茶感官品质要求

级别	要求					
	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
珍眉特一	紧结、有锋苗	灰绿润	清高	浓爽	黄绿明亮	嫩匀、黄绿明亮
珍眉特二	尚紧结	黄绿	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	尚嫩匀、黄绿
珍眉一级	粗实	绿黄	平正	浓厚	黄尚暗	稍粗、黄尚暗
珍眉普级	尚粗松	绿黄	平正	浓厚	黄尚暗	稍粗、黄尚暗

## 9.6 理化指标

理化指标见表6。

表6 理化指标

项目	水分		粉末茶		总灰分		水浸出物
	毛尖茶	珍眉茶	毛尖茶	珍眉茶	毛尖茶	珍眉茶	
含量(%)	≤6.0	≤6.5	≤5.0	≤6.0	≤6.5	≤6.5	≥36.0

## 9.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 9.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定及国家相关的规定和公告。

## 9.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 10 试验方法

### 10.1 取样方法

按GB/T 8302的规定执行。

### 10.2 感官品质检验（分级验收）

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

### 10.3 理化指标检验

#### 10.3.1 水分检验

按GB 5009.3的规定执行。

#### 10.3.2 粉末茶检验

按GB/T 8311的规定执行。

#### 10.3.3 总灰分检验

按GB 5009.4的规定执行。

#### 10.3.4 水浸出物检验

按GB/T 8305的规定执行。

#### 10.3.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

#### 10.3.6 粗纤维检验

按GB/T 8310的规定执行。

## 11 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 11.1 出厂检验

11.1.1 每批产品出厂前应进行出厂检验，检验合格并附有产品检验合格证，方可出厂。

11.1.2 出厂检验项目：感官品质、水分、净含量、粉末茶和产品标签。

### 11.2 型式检验

11.2.1 型式检验项目为全项目检验。有下列情形之一者，应进行型式检验。

a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 原料、工艺、设备有较大改变时;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- d) 产品监督部门提出型式检验要求时;
- e) 正常生产情况下, 每年进行一次。

11.2.2 检验样品在出厂检验合格的产品中随机抽取。

### 11.3 判定规则

11.3.1 如果检验结果全部合格, 则判定该批产品合格。

11.3.2 如果检验结果中有一项指标不符合本标准要求时, 应重新自两倍量的包装袋中抽样复验, 复验结果如有一项指标不符合本标准要求时, 则判定该批产品不合格。

11.3.3 当供需双方对产品质量发生争议时, 依据本标准由双方指定仲裁机构进行仲裁检验。

## 12 标签标志、包装、运输、储存

### 12.1 标签、标志

12.1.1 产品包装的标签应符合 GB 7718 和《食品安全法》规定。标签要求应醒目、整齐、规范、清晰、持久, 并印有完整的产品标签。

12.1.2 产品储运图示标志可根据企业的生产需要进行选择, 并符合 GB/T 191 的相关要求。

### 12.2 包装

12.2.1 包装符合牢固、简洁、防潮的要求。能保护茶叶品质, 便于装卸、仓贮和运输。

12.2.2 包装材料应符合 GB 4806.8 和 GH/T 1070 的规定。

12.2.3 纸箱、纸盒、铝膜复合袋、听装易拉罐、铁罐, 应无异味、封口严密, 防潮、防氧化, 清洁卫生, 无锈斑, 符合卫生标准。

### 12.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染, 运输时应防曝晒、防潮、防雨, 装卸时轻放, 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 12.4 储存

产品储存符合 GB/T 30375、GB/T 1071 的规定。应储存在清洁、防潮、防高温、无异味、无污染的专用仓库内, 并保持干燥、避光, 不应与有毒、有害、有异味的物品混存。进入高温季节, 产品应进冷藏保鲜库, 冷藏温度控制在 0~5℃, 相对湿度在 50% 以下。

附录 A  
(规范性)  
五峰绿茶产地范围

五峰绿茶产地自然地理范围是：位于五峰土族自治县，介于东经 $110^{\circ} 15' \sim 111^{\circ} 25'$ ，北纬 $29^{\circ} 56' \sim 30^{\circ} 25'$ ，包括所辖五镇三乡，即五峰镇、湾潭镇、长乐坪镇、渔洋关镇、仁和坪镇、采花乡、付家堰乡、牛庄乡。

图A.1给出了五峰绿茶产地的自然地理范围：

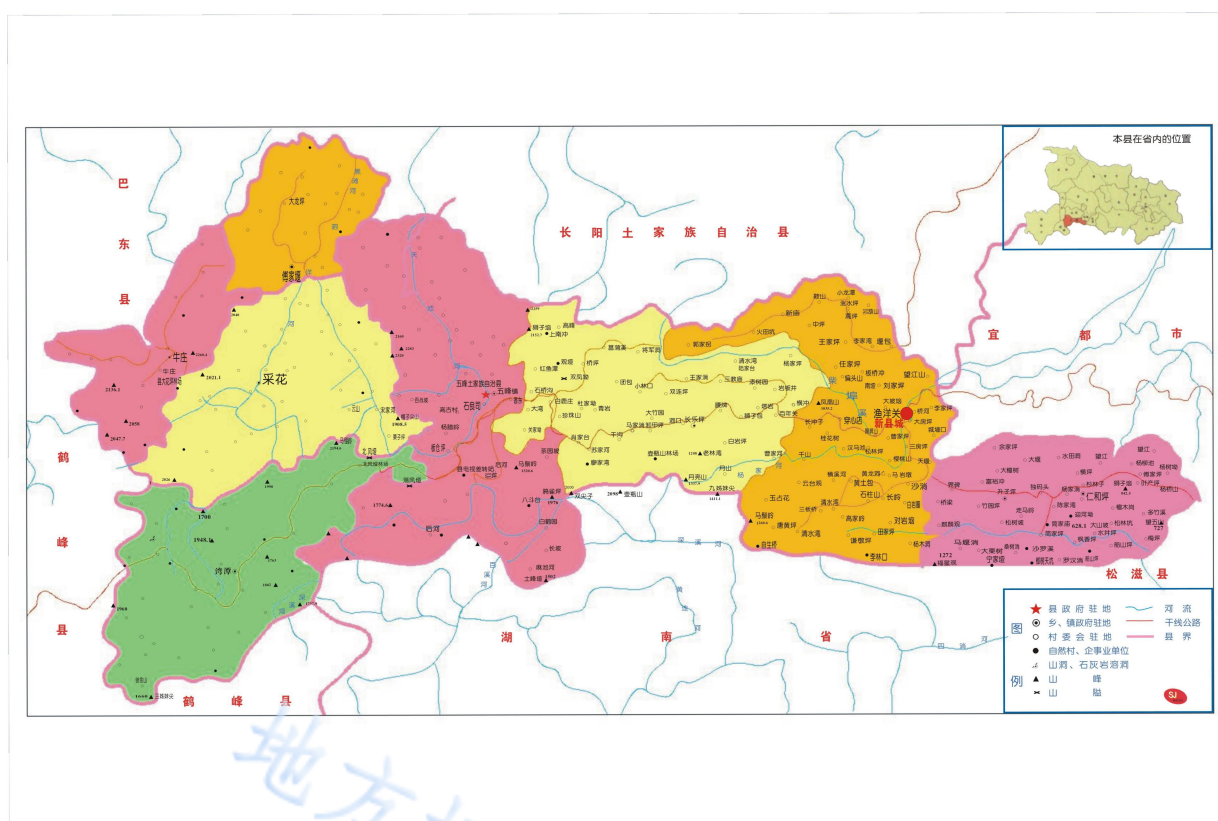


图 A.1 五峰绿茶产地范围图

附 录 B  
(资料性)  
五峰绿茶自然环境

### B.1 地理环境

五峰土家族自治县地处湖北西南边陲,属武陵山区,介于东经110°15'~111°25',北纬29°56'~30°25'之间。境内溪河密布,山峦层叠,高山耸立,海拔超过2000m的山峰15座,全县森林覆盖率达到81%以上,居全省县市区首位。

### B.2 气候条件

五峰土家族自治县属北亚热带季风气候区,高差悬殊的地势形成了明显的呈垂直分布的气候特征。平均日照 1533h 以上,日照百分率 35%,漫射光多,四季云雾缭绕。年平均气温 13~17℃,无霜期 240d 以上,年平均降雨量 1500mm。优越的气候条件利于茶叶滋味物质和香气物质的积累。

### B.3 土壤条件

五峰土家族自治县茶叶产区茶园土壤多为泥质岩(紫色片页岩)发育而成的酸性沙壤土,pH值在 4.5~6.5之间,土层深厚,土质结构疏松,有机质含量丰富,保水保肥性能好,养分全面,特别适应茶树生长。

地方标准信息服务平台