

团 体 标 准

T/GDAQI XXXX—XXXX

地理标志产品质量要求 岭头单丛茶

Quality requirements for product of geographical indication—Lingtou Dancong tea

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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专利的责任。

本文件由饶平县市场监督管理局提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：XXX、xxx

本文件主要起草人：XXX、xxx

引 言

岭头单丛茶是广东省饶平县的传统名茶，原产于浮滨镇岭头村，其种植历史可追溯至明代，距今已有数百年传承。产品依托饶平县北部山区独特的山地黄壤、赤红壤，以及云雾缭绕、昼夜温差大的微气候环境，配合“晒青、凉青、做青、杀青、揉捻、烘焙”等传统工艺，形成了“蜜韵显著、香气馥郁、滋味醇爽”的独特品质，在乌龙茶类中独树一帜，享有“茶中香水”之美誉。

2025年，国家知识产权局正式认定“岭头单丛茶”为国家地理标志产品。为落实地理标志保护的相关规定，保障岭头单丛茶传统工艺的正宗传承，提升产品质量稳定性，特制定本团体标准。本文件对岭头单丛茶的产地范围、茶树品种、栽培管理、加工工艺、质量要求、检验方法等进行统一规范，为生产、流通、检验及监管提供明确的技术依据，旨在推动岭头单丛茶产业的标准化、品牌化与高质量发展。

地理标志产品质量要求 岭头单丛茶

1 范围

本文件界定了地理标志产品岭头单丛茶的术语和定义、产品分类，规定了产地范围、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品岭头单丛茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品岭头单丛茶的保护和管理。

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 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 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 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
- 国家知识产权局令第80号《地理标志产品保护办法》
- 国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

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

岭头单丛茶 Lingtou Dancong tea

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下，以岭头单丛茶树品种群体种中选育的品种、品系或株系的新稍为原料，经过萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥、拣剔、烘焙等特定工序加工而成，具有特定“蜜韵”及“花蜜香”的乌龙茶产品。

3.2

萎凋 withering

利用光、热等作用，使鲜叶适度失水、青草气散发、酶活性增强的工艺过程。包括晒青和凉青两个环节。

3.3

做青 *fine manipulation*

通过摇青和静置交替进行的工艺过程，使叶缘细胞受损，多酚类化合物酶促氧化，形成“绿叶红镶边”和独特香气的关键工序。

3.4

蜜韵 *honey rhyme*

岭头单丛茶特有的感官品质特征，表现为香气中带有纯正的蜂蜜甜香，滋味醇爽甘滑，饮后齿颊留香，回甘持久。

4 产地范围

地理标志产品岭头单丛茶的产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即广东省饶平县浮滨镇、东山镇、汤溪镇、新塘镇、三饶镇、韩江林场、新丰镇、上饶镇、饶洋镇、建饶镇、樟溪镇等11个镇（场）。地理坐标：东经 116° 35′ ~116° 58′，北纬 23° 45′ ~24° 14′。具体范围按附录A执行。

5 产地环境

产地范围内为山地，土壤为山地黄壤、赤黄壤、红壤，土壤pH值4.5~5.5。产地属海洋性副热带季风气候区，年平均气温21.4℃，年降水量约1750mm，气候温和，雨量充沛。

6 技术要求

6.1 品种

选用产地范围内的凤凰水仙群体种白叶类水仙。

6.2 栽培管理

6.2.1 苗木选择

采用无性繁殖的方式进行育苗，选用生长健壮、无病虫害的优良母树进行取穗。茶树种苗质量应符合GB 11767的规定。

6.2.2 茶树种植

密度按每亩1500株~2000株，视不同地形地貌灵活采用双行或单行定植。

6.2.3 施肥

采取以有机肥为主、无机肥为辅，每亩施饼肥150kg或农家肥500kg，每亩加施三元复合肥50kg，比例为7:3，3月上旬20kg，6月上旬15kg，9月上旬15kg。

6.2.4 栽培管理技术

茶园土壤管理、施肥、修剪、病虫害综合防治等主要栽培管理技术，应符合NY/T 5018的规定。

6.3 采摘

6.3.1 采摘时间

分为春、初夏、夏、暑、秋、冬六轮。春茶为3月下旬至4月上旬；初夏茶为5月上旬至中旬；夏茶为6月中旬至下旬；暑茶为7月下旬；秋茶为9月中旬；冬茶为11月上旬。

6.3.2 采摘方式

幼龄茶园采摘要以培养速成高产的树冠，以养为主，以采为辅，采养结合，以利快速成蓬，采摘时每轮茶都留1~2片真叶。

6.3.3 鲜叶质量

芽叶完整，色泽鲜绿、新鲜、匀净，含水率≥72%。

6.4 生产工艺

岭头单丛茶的生产工艺共12道工序：

- a) 初制工艺：晒青→凉青→做青→杀青→揉捻→烘焙。
 - b) 精制工艺：分级归堆→拣剔筛末→烘干→摊凉→包装。
- 关键工艺参数及操作要点参照附录B。

7 质量要求

7.1 感官要求

7.1.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味；不含非茶类夹杂物；不着色，不添加任何香精、色素。

7.1.2 等级要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

级别	指 标							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、重实	匀整	洁净	黄褐、油润	花香蜜韵、 细锐悠长	醇厚鲜爽、蜜韵 显、回甘强	金黄、透亮	黄腹朱边、柔软、 匀整、鲜亮
一级	紧结	匀整	洁净	黄褐较润	花蜜香清 高、持久	醇爽、有蜜韵、 回甘	橙黄、明亮	红镶边、较柔软、 较匀整、较亮
二级	较紧结	较匀整	较净	棕褐或褐尚润	微花蜜香、 尚持久	浓醇、略带蜜 韵、有回甘	橙黄、尚亮	带红边、尚匀尚软 亮
三级	尚紧实或粗 紧、稍带扁松	尚匀	欠净	乌褐欠润 (花朵)	带蜜香	较浓醇(浓稍 粗)	橙红	褐，花朵稍粗
注：黄片、二米、茶梗、茶碎等副茶，不列等级。								

7.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标/%
水分	≤ 5.0
总灰分	≤ 6.5
粉末	≤ 2.0
水浸出物	≥ 34.0
粗纤维	≤ 18.0

7.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 23776规定的方法执行。

8.2 理化要求

8.2.1 取样及试样制备

按GB/T 8302和GB/T 8303规定执行。

8.2.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

8.2.3 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

8.2.4 粉末

按GB/T 8311规定执行。

8.2.5 水浸出物

按GB/T 8305规定执行。

8.2.6 粗纤维

按GB/T 8310规定执行。

8.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

8.4 食品安全要求

污染物限量按GB 2762规定的检验方法执行；农药残留限量按GB 2763规定的检验方法执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一产区、同一工艺、同一等级、同一包装日期的产品为一批次。

9.2 抽样

按GB/T 8302规定取样。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

9.4 型式检验

型式检验项目为本文件第7章规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构或客户要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品合格。

9.5.2 凡感官要求或食品安全指标（污染物、农药残留）不合格，判该批产品为不合格，不得复检。

9.5.3 除感官要求和食品安全指标外，其他项目不合格，可从同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。复检结果合格，判该批产品合格；复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。

10 标志、标签

10.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

10.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号，并同时使用经国务院知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11 包装、运输和贮存

11.1 包装

包装材料应清洁、干燥、无异味、无毒无害，符合食品卫生要求。包装应牢固、防潮、遮光。包装应符合 GB/T 1070 的规定。

11.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒、防挤压。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

11.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库内。库房应具备防潮、避光、防污染措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

附 录 A
(规范性)
岭头单丛茶产地范围图

地理标志产品岭头单丛茶产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围



图A.1 地理标志产品岭头单丛茶产地范围

附录 B
(规范性)
岭头单丛茶关键加工工艺要求

B.1 初制加工

B.1.1 萎凋（晒青、凉青）

晒青宜在阳光柔和时进行，摊叶厚度2cm~3cm，晒至叶色转暗绿、叶质柔软为度，失水率10%~15%。晒青后需移至室内凉青散热。

B.1.2 做青（碰青、摇青）

做青由摇青（或碰青）和静置交替进行，是形成岭头单丛茶“绿叶红镶边”和花蜜香品质特征的关键工序。

B.1.2.1 环境要求

做青室温度宜控制在22℃~28℃，相对湿度75%~85%。做青全过程一般在当天傍晚19:00至次日6:00在室内进行，以利控温控湿。

B.1.2.2 操作方式

根据生产条件，可采用手工做青或机械摇青：

- a) 手工做青：每筛投叶 5kg~6kg，两人对面手执筛沿上下摇动，使茶青在筛内做波浪式滚动。摇青次数从少到多逐次递增，每次摇青后静置，如此交替进行。
- b) 机械摇青：采用摇青机，投叶量为摇青机容量的 1/2~5/6，转速 25r/min~30r/min。摇青与静置交替进行，一般做青 6~7 次，历时 12h~14h。

B.1.2.3 操作参数

做青次数一般6~7次，各次操作参数参照表B.1：

表B.1 做青操作参数

做青次序	摇青强度（手工来回/机械时间）	静置时间	气味变化特征
第1次	摇筛15次来回	约2h	青草气
第2次	摇筛30次来回	约2h	青草气渐淡
第3次	摇筛45次来回	约2h	青气转清
第4次	摇笼约5min	约2.5h	青辣气
第5次	摇笼约10min	约2.5h	微花果香
第6次	摇笼约15min~20min	1h~2h	花果甜香
注：以上参数为参考值，实际操作中应根据天气、场所、茶青老嫩及发酵程度等灵活调整。			

B.1.3 杀青

采用高温快速钝化酶活性。滚筒杀青机进叶口温度宜为220℃~260℃，距锅底3cm处温度达120℃，杀青时间8min~10min，至叶色转黄绿、叶质柔软、青气消失、显露甜香。

B.1.4 揉捻

掌握“热揉、重压、短时”原则，揉捻加压应遵循“轻压→重压→空揉→重压→空揉”的原则。一般8~10分钟，嫩青减少至7~8min。揉捻后及时降温理条，成条率达85%以上。

B.1.5 烘焙

分初烘和复烘。初烘温度110℃~120℃，烘至七成干；复烘温度90℃~100℃，慢烘至足干，含水量≤7%。

B.2 精制加工

B.2.1 分级归堆

将不同级别、不同外形、不同色泽、不同色型的毛茶分别归堆，为后续加工提供均匀一致的原料

B.2.2 拣剔

采用色选机或人工剔除粗老茶头、扁条茶、茶梗、黄片和夹杂物。

B.2.3 烘干

B.2.3.1 毛茶为高档茶的，采用焙笼复烘，温度为 $90^{\circ}\text{C}\sim 105^{\circ}\text{C}$ ，每焙笼放置 $1.5\text{kg}\sim 2\text{kg}$ 干茶，烘干总时长为 $8\text{h}\sim 15\text{h}$ ，烘干次数为 $1\sim 3$ 次。

B.2.3.2 毛茶为中低档茶的，采用烘干机复烘，温度为 $100^{\circ}\text{C}\sim 115^{\circ}\text{C}$ ，烘干时长为 $8\text{h}\sim 12\text{h}$ ，烘干次数为 $1\sim 2$ 次。以发展香气、固定品质、降低含水量至标准要求为目的。

B.2.3.3 烘干后茶叶含水量应控制在 $3\%\sim 5\%$ 。

B.2.4 摊凉

烘干后的茶叶摊凉至室温，及时密封封存，防止吸潮。
