

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 1354—2018

代替 DB34/T 1354-2011、DB34/T 1758-2012

地理标志产品 大方茶

Product of geographical indication—Dafang tea



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2018 - 12 - 29 发布

2019 - 01 - 29 实施

安徽省市场监督管理局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准根据《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 给出的规则起草。

本标准代替DB34/T 1354-2011《老竹大方茶》、DB34/T 1758-2012《云谷大方茶》。

本标准与 DB34/T 1354-2011、DB34/T 1758-2012 相比，主要技术变化如下：

- 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》，修改标准名称为：地理标志产品 大方茶；
 - 按 GB/T 17924 规定，增加地理标志产品保护范围、自然环境、种植加工技术要求（见第 4 章、附录 B，2011 年版和 DB34/T 1758-2012 无此要求）；
 - 修改规范性引用文件（见第 2 章，2011 年版的第 2 章、DB34/T 1758-2012 的第 2 章）
 - 增加地理标志产品大方茶定义，删除老竹大方茶、顶谷大方茶、清音大方茶、普通大方茶和云谷大方茶定义（见 3.1，2011 年版的第 3 章、DB34/T 1758-2012 的 3.1）；
 - 将 DB34/T 1354、DB34/T 1758 中产品类别进行整合，按感官品质高低划分为特级、一级和二级共三个等级（见 5.3.1，2011 年版的第 4 章、DB34/T 1758-2012 的第 4 章）；
 - 按整合后的产品等级修改鲜叶质量分级（见表 1，2011 年版的表 1、DB34/T 1758-2012 的 5.1.3）。
 - 按整合后的产品等级修改感官指标（见表 2，2011 年版的表 2、DB34/T 1758-2012 的表 1）。
- 本标准由歙县市场监督管理局、歙县农业委员会、歙县茶叶行业协会、黄山茶业集团有限公司共同提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：黄山朝义食品有限公司、歙县桂林杨坪茶菊专业合作社、歙县福泉山顶谷大方名茶协会、黄山茶业集团有限公司、歙县茶叶行业协会、歙县农业委员会、歙县茶产业发展办公室、黄山市计量检定测试所、黄山市食品药品检验中心、歙县市场监督管理局。

本标准主要起草人：唐茂贵、丁勇、冯芙蓉、梅际平、张永盛、方潇、庄玲芳、王健、方雪飞、王英、江志晟、冯站雷、郑绍东、王均奇、王斌、夏南生。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB34/T 1354-2011、DB34/T 1758-2012。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

地理标志产品 大方茶

1 范围

本标准规定了大方茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则以及标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家有关行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的大方茶。

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/T191 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB34/T 773 清洁茶生产加工技术规范

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令第75号（2005）

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大方茶 Dafang tea

采用歙县竹铺种或适制品种茶树新梢为原料，经鲜叶拣剔分级、摊青、杀青、做型、摊凉、拷扁整形、辉锅或干燥等特定工艺制成的扁形绿茶。

4 地理标志产品保护范围

大方茶的地理标志产品保护范围限于国家质检总局 2016 年第 128 号《关于批准对涉县柴胡等 70 个产品实施国家地理标志产品保护的公告》批准的范围，为安徽省歙县现辖行政区域。

见附录 A。

5 要求

5.1 种植加工技术

大方茶种植及加工技术按附录B 的规定执行。

5.2 生产场所和生产过程

应符合 GB 14881 的相关规定。

5.3 等级

5.3.1 成品等级划分

大方茶成品按感官品质高低划分为特级、一级和二级共三个等级。

注：生产单位可根据市场情况在级的基础上进一步细分等次。

示例：特级一等、特级二等……或一级一等、一级二等……或二级一等、二级二等……。

5.3.2 鲜叶等级划分

大方茶鲜叶质量分级应符合表1 的规定。

表1 大方茶鲜叶质量分级

等级	质量要求
特级	芽叶完整匀齐，一芽一叶初展至一芽二叶初展，一芽一叶占比 70%左右
一级	芽叶完整匀净，一芽二叶初展至一芽三叶开展
二级	芽叶完整较匀净，一芽二叶开展至一芽三叶初展，一芽二叶占比≥50%

5.4 感官

5.4.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、无异嗅，不得含有任何添加剂。

5.4.2 感官品质

应符合表2 的规定。

表2 感官指标

等级	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁伏齐整，挺直饱满，色绿微黄，毫稍显	香气高长	鲜醇爽口	嫩黄绿明亮	芽头壮实，嫩黄匀亮
一级	扁平匀整，挺直，黄绿，带毫	香高持久	醇厚鲜爽	黄绿明亮	嫩匀成朵，黄绿明亮
二级	扁平，尚挺直，深绿	纯正	浓醇	黄绿较亮	芽叶柔软，绿亮

5.5 理化指标

应符合表3 的规定。

表3 大方茶理化指标

项目	指标
水分/ (%)	≤ 7.0
总灰分/ (%)	≤ 6.5
水浸出物/ (%)	≥ 36.0
碎末茶/ (%)	≤ 3.0

5.6 卫生指标

5.6.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质检验

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 碎末茶按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 卫生指标检验

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

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应一致。

7.2 取样

取样以“批”为单位，取样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为：感官、水分、净含量和包装标识。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目为全项目，即本标准第 5 章中第 5.4、第 5.5、第 5.6、第 5.7 条规定的全部项目。

7.3.2.2 正常生产条件下，检验周期每半年一次。但有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 申请国家地理标志产品专用标志时；
- f) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 当感官指标、理化指标、卫生指标和净含量均符合标准规定时，则判该批产品合格。

7.4.2 凡劣变、有污染、有异味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格品。

7.4.3 仅感官指标不合格的，可降级处理。

7.4.4 其余指标不合格的，可在原批中加倍抽取样本检验不合格项目，检验中仍有一项或以上不合格的，则判为不合格品。

7.5 复验

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 的规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标识、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标识

8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 企业获得批准后，才可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3.4 装卸时应轻装轻卸，防撞击，防重压。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

附 录 B
(规范性附录)
大方茶种植与加工技术

B.1 种植**B.1.1 立地条件**

海拔高度 ≥ 110 m。土壤类型为红壤、黄红壤，pH 值4.5~6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。土层厚度 ≥ 1.0 m。

B.1.2 茶树栽培

B.1.2.1 育苗：采用无性繁殖方式。

B.1.2.2 栽植密度： ≤ 50000 株/hm²。

B.1.2.3 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 22500 kg。

B.1.3 采摘

3月中旬至4月底，按标准采摘一芽一叶初展至一芽二、三叶的新梢。

B.2 加工技术**B.2.1 传统手工制作****B.2.1.1 工艺流程**

摊青→杀青→做型→摊凉→拷扁整型→焯锅。

B.2.1.2 工艺要求

要求如下：

- a) 摊青：摊叶厚度 ≤ 5 cm，摊晾至叶色暗绿，叶质柔软为适度。
- b) 杀青：锅温 160℃~180℃，食用植物油蘸抹锅壁，翻炒至叶色变暗，略有扎手感为适度。
- c) 做型：特级、一级采用“靠锅青”方式做型，即边炒边理边轻压手法。二级大方先手工揉捻，再理条，同步施加轻力压扁做型。成条率 $\geq 65\%$ 。
- d) 摊凉：做型后立即摊凉回潮 1 h。
- e) 拷扁整型：锅温 90℃~100℃，投叶后用手掌扳拷搭炒，至茶坯紧直平扁（似韭菜边）。成型率 $\geq 90\%$ 。
- f) 焯锅：锅温 60℃~70℃，手掌随茶拷荡，至茶条表面光滑、茶叶含水量 $\leq 6\%$ 。

B.2.2 机械加工制作**B.2.2.1 工艺流程**

摊青→杀青→做型→摊凉→整型→干燥。

B. 2. 2. 2 工艺要求

要求如下：

- a) 摊青：摊叶厚度 ≤ 5 cm，摊晾至叶色暗绿，叶质柔软为适度。
- b) 杀青：温度： $200^{\circ}\text{C}\sim 220^{\circ}\text{C}$ ；杀青适度：叶色变暗，略有扎手感。
- c) 做型：特级、一级、二级大方茶的杀青叶直接用理条机理条，至条直且四成干后，再转入专用机械，边炒、边轻压、边理条做型。成条率 $\geq 65\%$ 。
- d) 摊凉：做型后立即摊凉回潮 1 h。
- e) 整型：拷扁茶叶至扁平挺直、光滑紧结。成型率 $\geq 90\%$ 。
- f) 干燥：低温慢烘至茶叶含水量 $\leq 6\%$ 。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途