|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X 55 |

中华人民共和国国家标准

GB/T20354—XXXX

代替 GB/T 20354-2006



地理标志产品质量要求 安吉白茶

Product of geographical indication—  
Anji Bai Cha

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

`

1. 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。

本文件代替GB/T 20354—2006《地理标志产品 安吉白茶》，与GB/T 20354—2006相比，除结构调整与编辑性改动外，主要技术变化如下：

1. 将标准英文译名“Anji bai tea”更改为“Anji Bai Cha”；
2. 更改了规范性引用文件（见2，2006版2）；
3. 将品种名称“白叶一号”更改为“白叶1号”（见3.1，2006版4.1）；
4. 增加了兰花形安吉白茶的定义（见3.5）；
5. 更新了自然环境（见5.1,2006版5.1）；
6. 完善了加工工艺（见5.5.2,2006版5.5.2）；
7. 增加了兰花形安吉白茶的加工工艺（见5.5.2.3）；
8. 增加了产品分类（见6.1，2006版6.1）；
9. 完善和增加了兰花形安吉白茶感官品质（见6.3,2006版6.3）；
10. 略去了卫生指标（见2006版6.5）；
11. 更改了感官品质、理化指标检验方法，删除卫生指标指标检验方法（见7，2006版7）；
12. 更新了判定规则（见8.5，2006版8.5）；
13. 更新了标志、标签、包装、运输、贮存（见9，2006版9）；
14. 更改了安吉白茶地理标志保护范围图（见附录A.1, 2006版A.1）；
15. 更改了主要病虫害防治（见附录B.5, 2006版B.5）；
16. 增加了茶园生态化建设（见附录B.6）；

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会（SAC/TC 554）归口。

文件起草单位：浙江省安吉县农业农村局、浙江省安吉县市场监督管理局、浙江安吉宋茗白茶有限公司、安吉龙王山茶叶开发有限公司、安吉县女子茶叶专业合作社、安吉大山坞白茶有限公司、安吉百竹茶叶有限公司。

本文件主要起草人：赖建红、白艳、官树春、杨美红、徐颖、曾莉莉、汤丹、金涛、程华娟、陈丽娟。

本文件参与起草人：姚晗珺、王佳颖、王忆杰、王丽芬、许万富、潘元清、盛勇成、卓超、潘钰、薛勇、严梁敏、梁杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006年首次发布为GB/T 20354—2006；

1. 本次为第1次修订。

地理标志产品质量要求 安吉白茶

* 1. 范围

本文件界定了地理标志产品安吉白茶的术语和定义，规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品安吉白茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品安吉白茶的保护和管理。

* 1. 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 23350 限制商品过度包装要求-食品和化妆品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的检测

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分测定

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 8314 茶 游离氨基酸总量测定

GB/T 23776 茶叶感官评审方法

GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则

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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

白叶1号 Baiye No.1

茶树品种。灌木型，中叶类，主干不明显，叶长椭圆形，叶尖渐突斜上，叶身稍内折，叶面微内凹，叶齿浅，叶缘平，中芽种，春季新芽玉白，叶质薄，叶脉浅绿色 ，气温＞23℃时叶渐转花白至绿。

安吉白茶 Anji Bai Cha

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下，选用白叶1号茶树品种进行栽培和采摘，经特定工艺加工制作而成的绿茶类茶叶。

凤形安吉白茶Phoenix-shaped Anji Bai Cha

按条型茶加工工艺制作而成的安吉白茶。

龙形安吉白茶 Dragon-shaped Anji Bai Cha

按扁型茶加工工艺制作而成的安吉白茶。

兰花形安吉白茶 Orchid-shaped Anji BaiCha

按自然兰花型茶加工工艺制作而成的安吉白茶。

* 1. 产地范围

安吉白茶地理标志产品产地范围限定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，即浙江省安吉县现辖行政区域，位于北纬30°23′～ 30°52′，东经119°14′～ 119°53′，具体范围按附录A。

* 1. 产地环境
     1. 地理特征

安吉县地处浙江省西北部天目山北麓，地势由西南崛起向东北倾斜，中部低缓，构成三面环山，东北开口的箕状盆地。

* + 1. 气候特征

气候属北亚热带季风气候区，全年气候温和，四季分明，常年平均气温16.1℃，无霜期226 d；最冷一月份平均气温-1℃～3℃；年降雨量约1420 mm，相对湿度80%左右；年日照时数1770h。

5.3 土壤与植被

区域内山地资源丰富，地表水、饮用水、出境水达标率均为100%，森林覆盖率、林木绿化率达到70%以上；多为山地丘陵红黄壤，土层深厚，有机质含量高，土壤pH值4.5～6.5。

* 1. 分类分级

6.1 产品分类

产品分为凤形、龙形、兰花形安吉白茶三大类。

6.2 产品分级

产品分为精品、特级、一级、二级共四个质量等级。

* 1. 技术要求

7.1 茶树品种

无性系茶树良种白叶1号。

* 1. 栽培技术

应符合附录B的规定。

* 1. 鲜叶采摘要求

采摘标准为一芽一叶初展至一芽三叶。按采摘标准适时采摘，不采病虫叶、冻伤叶，带鳞片和鱼叶的鲜叶数量比例不超过5%。

* 1. 加工工艺

7.4.1 基本要求

7.4.1.1 加工场所应远离排放“三废”的工业区，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，离开交通主干道20 m以上。水源清洁、充足。

7.4.1.2 加工、包装、贮藏区域应平整、整洁、干净、无异味，保持干燥、光线充足、通风性好。

7.4.1.3 加工设施设备应保持清洁卫生。直接接触茶叶的设备和用具采用无毒、无异味、无污染材料制成。使用前清除表面锈渍，茶季结束后对加工设备及时清洁保养。加工过程茶叶与地面无直接接触。

7.4.1.4 应使用食品级的消毒剂和清洗剂，存放区域应与加工包装区域隔离。

7.4.1.5 对加工、包装、贮藏区域定期检查，采取控制措施，防止有害生物如苍蝇、蚊虫、鼠类、鸟类等污染。禁止家禽家畜进入加工、包装和贮藏区域。

7.4.1.6 加工人员等其他要求应符合GB/T 32744的规定。

7.4.2 龙形工艺要点

7.4.2.1 工艺流程

摊青→青锅→炒二青→摊凉回潮→辉锅→分筛→长头复辉→整理入库。

7.4.2.2 工艺要求

7.4.2.2.1 摊青

7.4.2.2.1.1 可选择在室内摊放器具上摊放，通过适当控制通风，关闭或开放门窗来调节鲜叶的失水。必要时可用鲜叶脱水机脱除表面水后再进行摊放，也可用鼓风方式缩短摊放时间。

7.4.2.2.1.2 摊放厚度视天气、鲜叶老嫩、摊放方式而定。高档嫩叶薄摊，中低档芽叶可适当加厚；自然摊放薄摊，设备摊放可适当加厚；自然摊放不宜搭叶，鼓风摊放不漏风。鲜叶原料每平方米摊放1千克为宜，摊叶厚度控制在40毫米以内。

7.4.2.2.1.3 摊放时间视天气和原料而定，一般6~12小时。晴天、干燥天时间可短些；阴雨天应相对长些。

7.4.2.2.1.4 摊放时应对鲜叶进行轻翻1～2次，促使鲜叶水分散发均匀且摊放程度一致。

7.4.2.2.1.5 摊放至叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，清香显露，含水率降至（70±2）%为宜。

7.4.2.2.2 青锅

7.4.2.2.2.1 可采用长板式扁形茶炒制机炒制，下锅时青锅温度应在240～200℃（机械温度计显示温度，下同），具体根据鲜叶原料进行适度调整。鲜叶投入锅中有“噼啪”爆声，锅温掌握从高到低。

7.4.2.2.2.2 特级鲜叶投叶量每锅80～120克，一级至二级每锅120～150克，同类青锅叶每锅投叶量应稳定一致。

7.4.2.2.2.3 开启机械，将炒板转至上方，加温，当实际锅温升至设定温度时，开启炒板转动按钮，炒板转动。加入少量炒茶专用油脂，油烟散去后，均匀投入摊青叶，可听到茶叶在锅中的“噼啪”爆声。摊青叶入锅后开始逐步加压，加压一般分三个阶段，第一阶段从摊青叶入锅到芽叶萎软，采用轻压，以能带起芽叶、又不致使芽叶结块为宜，约1分钟；第二阶段是芽叶成型初级阶段，逐步加压，压力档位增加至轻压的2倍以上，具体根据芽叶情况进行调整，时间在2.0～2.5分钟，到芽叶基本成条并呈扁平状，互不粘手；第三阶段恒温炒，提高扁平度，待芽叶炒至扁平成形，含水率达约30%，推开前面出料门自动出锅。茶叶炒制结束放松炒板，切断机器电源。

7.4.2.2.2.4 全程4～5分钟。

7.4.2.2.2.5 待茶叶炒至成形，芽叶初具扁平、挺直、软润、色绿一致，茶叶含水率降至30%为宜。

7.4.2.2.3 炒二青

7.4.2.2.3.1 可采用长板式扁形茶炒制机炒制，下锅温度应在170～180℃，根据原料进行适当调整。

7.4.2.2.3.2 投叶量每锅40～50克做形叶，同类青锅叶每锅投叶量应稳定一致。

7.4.2.2.3.3 开启机械，将炒板转至上方，加温，当实际锅温升至设定温度时，开启炒板转动按钮，炒板转动。均匀投入做形叶，炒板翻炒茶叶，当芽叶受热变软，开始逐步加压，根据茶叶干燥程度，一般每隔半分钟加重一次，加压程度主要看炒板，以能带起茶叶、又不致使茶叶结块为宜。加压从中档压力开始逐步加压，分为三个阶段，第一阶段为中压阶段，时间0.5～1.0分钟；第二阶段是茶叶固形阶段，压力逐步加至初始中档压力的1.5倍以上，这一阶段是“扁平、挺直”龙井茶固形的重要时段，动作以“压、磨”为主，不得一次性加重压。茶叶炒制结束放松炒板，切断机器电源。

7.4.2.2.3.4 全程时间为2～3分钟。

7.4.2.2.3.5 当芽叶具扁平、挺直、较光滑、软润、色绿一致，茶叶含水率降至10～12%。

7.4.2.2.4 摊凉回潮

7.4.2.2.4.1 可采用竹匾、竹筐、回潮机、包装袋等机械设备摊凉回潮。

7.4.2.2.4.2 二青叶出锅后应及时摊凉，尽快降温和散发水汽，集中在竹匾、竹筐、回潮机或者包装袋中进行回潮。

7.4.2.2.4.3 回潮时间4小时以上，可具体根据生产安排进行调整。

7.4.2.2.5 辉锅

7.4.2.2.5.1 可采用八角滚筒辉锅机，筒壁温度在80～90℃。

7.4.2.2.5.2 每锅投叶量2～4千克回潮叶。

7.4.2.2.5.3 投入茶叶，启动筒体转动开关，7～8转/分钟的转速下炒制10分钟为宜，茶叶受热回软，打开热风开关排除热气。

7.4.2.2.5.4 定期检查筒体内在制茶叶的干燥度与形状，以茶叶不出现末碎，表面光滑，达到干燥度要求时即可停机。

7.4.2.2.5.5 时间应控制在20～30分钟。

7.4.2.2.5.6 当形状扁平、光滑、挺直，含水率6.5%以下即可。

7.4.2.2.6 分筛

炒制好的干茶经摊凉，选用不同孔径的龙井茶筛，分出2～3档；筛面（头子），中筛、筛底（底子）。

7.4.2.2.7 长头复辉

7.4.2.2.7.1 可采用八角滚筒辉锅机.

7.4.2.2.7.2 各级干茶的筛面（头子）进行复辉处理，方法与辉锅相同。

7.4.2.2.8 整理入库

7.4.2.2.8.1 茶叶放在专用储存缸或其他容器中，按茶叶与生石灰之比为5∶1的比例储放，时间以10天～15天。

7.4.2.2.8.2 茶叶与生石灰不能直接接触，之间用非漂白的白纸或本白白布隔开。生石灰用非漂白白布制成布袋盛装。

7.4.2.2.8.3 宜贮存在低温专用冷库中，温度以5℃以下为宜。

7.4.3 凤形工艺要点

7.4.3.1 工艺流程

摊青→杀青理条→风选→初烘→摊凉→复烘→整理入库。

7.4.3.2 工艺要求

7.4.3.2.1 摊青

叶质柔软，手捏成团，茶梗弯曲不断，茶叶清香显露，失水率在30%左右即可付制加工。

7.4.3.2.2 杀青理条

7.4.3.2.2.1 采用“高温杀青，先高后低”、“抛闷结合，多抛少闷”、“嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则进行杀青。

7.4.3.2.2.2 鲜叶投入3分钟后适当降低锅温，避免锅温过高而灼焦，产生爆点、焦味。操作过程中前阶段以手抓茶叶在手心感觉烫但能握住，后期感觉很热，湿度为前期手上感觉有水汽凝结但不过湿，后期应无明显水汽凝结为宜。

7.4.3.2.2.3 鲜叶投入锅内先低速运动，使鲜叶在短时间内迅速升温，待叶温达到杀死酶活性后立即加快锅体运动速度即可去除水分和青草味。

7.4.3.2.2.4 水份含量高的嫩叶采用老杀方式，避免产生红梗红叶；水份含量相对少的老叶不宜杀青过老，避免叶片碎化。杀青叶失水率约在40~50%。

7.4.3.2.2.5 采用多功能机理条，逐步提高多功能机往返运行速度，使茶叶在锅槽内翻转，采用先慢后快方法，使叶温逐步下降，锅内湿度也同时降低。

7.4.3.2.2.6 理条过程应适当加压（压棒），使茶叶形状紧且略扁，理条前期转速慢，以理直条形为主，后期转速加快，使茶叶条索做紧。

7.4.3.2.2.7 理条出锅时茶叶失水率在70~75%，时间2~3分钟，出锅后立即摊凉以保持干茶外形。

7.4.3.2.2.8 杀青理条后出锅的茶叶应条索紧细、挺直。

7.4.3.2.3风选

由风选机完成，根据茶叶轻重，调节风量与下叶量，剔除茶叶中的碎末、黄片以及茶花茶果非茶类夹杂物等。

7.4.3.2.4 初烘

7.4.3.2.4.1 可采用履带式或斗式烘干机进行烘干。

7.4.3.2.4.2 烘干机温度达到100~120℃时，斗温80~90℃开始上叶，将杀青理条叶均匀薄摊于烘网上，整个过程可适当翻动烘干叶1~2次，但不能过多翻动以免影响干茶外形。

7.4.3.2.4.3 烘至茶梗硬脆，失水率约85~90%即可出锅，约10~15分钟。

7.4.3.2.5 摊凉

7.4.3.2.5.1 将初烘叶薄摊于软匾上，快速降温，进行摊凉回潮，使茶叶内外部水份重新均匀分布。

7.4.3.2.5.2 摊凉时间约15分钟。

7.4.3.2.6 复烘

7.4.3.2.6.1 可采用履带式或斗式烘干机烘干。

7.4.3.2.6.2 上叶时烘干机温度80~90℃，约5分钟后温度降至70~80℃，每隔4~5分钟翻动一次，直至足干，用手捻茶梗成粉末，即可下烘。

7.4.3.2.6.3 复烘时间约10~15分钟。

7.4.3.2.7 整理入库

复烘后茶叶待冷却后除去茶叶中的单片、黄片等杂物，分级、包装入库。

7.4.4 兰花形工艺要点

7.4.4.1 工艺流程

摊青→杀青→风选→做形→初烘→摊凉→复烘→风选→整理入库。

7.4.4.2 工艺要求

7.4.4.2.1 摊青

摊青厚度为3~4厘米，摊青架或摊青槽内摊放4~8小时，失水率10～15%。

7.4.4.2.2 杀青

7.4.4.2.2.1 可选用超高温热风滚筒杀青机完成完成杀青。

7.4.4.2.2.2 杀青机设定温度为400℃，滚筒转速设定为45转/分钟，待进风温度达到350℃后开始投叶，投叶传送带转速设定为16转/分钟。

7.4.4.2.2.3 杀青叶失水率控制在65%。

7.4.4.2.2.4 杀青叶手摸有触手感，清香显露，青气消散。

7.4.4.2.3 风选

根据茶叶轻重，调节风量与下叶量，由风选机剔除茶叶中的碎末、黄片以及茶花茶果非茶类夹杂物等。

7.4.4.2.4 做形

7.4.4.2.4.1 采用多功能理条机完成。

7.4.4.2.4.2 摊青叶通过冷却输送带送到多功能理条机中，锅温设定为180℃，每台投杀青叶3千克，转速为700转/分钟，理条7~8分钟后倒出，经振动+冷却输送摊凉约20分钟到第二台多功能机进行第二次理条。

7.4.4.2.4.3 第二次理条温度设定为120℃，每台投叶量为4千克，转速为650转/分钟，时间为5~6分钟，失水率75%，理条工序后茶叶基本定型。

7.4.4.2.5 初烘

烘干温度设定为115℃，上叶厚度为3厘米，链板转速为400转/分钟，失水率85%。冷却输送带转速设定为3转/分钟，杀青叶经冷却输送摊凉30分钟。

7.4.4.2.6 摊凉

冷却输送带转速设定为3转/分钟，杀青叶经冷却输送摊凉30分钟。

7.4.4.2.7 复烘

烘干温度设定为90℃，上叶厚度为3~4厘米，链板转速为300转/分钟，茶叶含水率5%以下。

7.4.4.2.8 风选

根据茶叶轻重，调节风量与下叶量，由风选机剔除茶叶中的碎末、黄片以及茶花茶果非茶类夹杂物等。

7.4.4.2.9 整理入库

茶叶待冷却后，除去单片、黄片等，分级、包装入库。

7.5成品茶要求

* + 1. 感官品质

产品应无异味、无劣变，洁净，不得混有非茶类杂物，不着色，不得添加任何添加剂。

1. 安吉白茶感官品质

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 因子 | | | 精品 | 特级 | 一级 | 二级 |
| 外形 | 条索 | 凤形 | 形似凤羽，笔直肥壮，芽壮实，芽长于叶 | 形似凤羽，笔直较肥壮，芽较壮实 | 形似凤羽，笔直略紧结，芽略显 | 形似凤羽，笔直紧结，显锋苗 |
| 色泽 | 嫩绿，鲜润 | 嫩绿，鲜润 | 嫩绿，鲜润 | 翠绿，较鲜润 |
| 整碎 | 匀整 | 匀整 | 匀整 | 较匀整 |
| 净度 | 匀净 | 匀净 | 较洁净，略有梗、朴、片 | 尚洁净，略有梗、朴、片 |
| 条索 | 龙形 | 扁平，光滑，挺直，芽壮实，芽长于叶 | 扁平，光滑，挺直 | 扁平，较光滑，挺直 | 略弯曲，尚光滑， |
| 色泽 | 嫩绿，鲜润 | 嫩绿，鲜润 | 嫩绿，较鲜润 | 嫩绿，尚鲜润 |
| 整碎 | 匀整 | 匀整 | 匀整 | 较匀整 |
| 净度 | 匀净 | 匀净 | 较洁净，略有梗、朴、片 | 尚洁净，略有梗、朴、片 |
| 条索 | 兰花形 | 形似兰花，芽壮实，芽长于叶 | 形似兰花，芽较壮实 | 形似兰花，略弯曲，较紧结，芽略显 | 形似兰花，紧结，较弯曲，显锋苗 |
| 色泽 | 嫩绿，鲜润 | 嫩绿，鲜润 | 嫩绿，鲜润 | 翠绿，较鲜润 |
| 整碎 | 匀整 | 匀整 | 匀整 | 较匀整 |
| 净度 | 匀净 | 匀净 | 较洁净，略有梗、朴、片 | 尚洁净，略有梗、朴、片 |
| 内质 | 汤色 | | 嫩绿，明亮，清澈 | 嫩绿，明亮，清澈 | 较嫩绿，较明亮 | 尚嫩绿，尚明亮 |
| 香气 | 凤形 | 嫩香，持久 | 嫩香，持久 | 清香，较持久 | 尚清香 |
| 龙形 | 嫩香，持久 | 嫩香，持久 | 清香，较持久 | 尚清香 |
| 兰花形 | 高香，持久 | 高香，持久 | 清香，较持久 | 尚清香 |
| 滋味 | | 鲜醇，甘甜，爽口 | 鲜醇，较甘甜，爽口 | 较鲜，醇厚 | 较醇厚 |
| 叶底 | | 叶白脉翠，芽叶肥嫩，嫩绿软亮，成朵，匀整 | 叶白脉翠，芽叶肥嫩，嫩绿软亮，成朵，匀整 | 叶白脉绿，色绿较软亮，成朵，匀整 | 叶尚白脉翠，色绿尚软亮，成朵，较匀整 |

7.5.2理化指标

理化指标应符合表4的要求。

表4安吉白茶理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指 标 |
| 水分/% ≤ | 6.5 |
| 碎末和碎茶 /% ≤ | 1.2 |
| 总灰分/% ≤ | 6.5 |
| 粗纤维/% ≤ | 10.5 |
| 水浸出物/% ≥ | 38.0 |
| 游离氨基酸总量/% ≥ | 5.0 |

7.5.3 净含量

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 检验方法

8.1 感官品质

按 GB/T 23776的规定执行。

* 1. 理化指标

8.2.1水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.2碎末和碎茶

按GB/T 8311的规定执行。

8.2.3总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

8.2.4粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

8.2.5水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

8.2.6游离氨基酸总量

按GB/T 8314的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
   * 1. 组批

在生产加工过程中形成的独立数量的产品为一批（唛），同批（唛）产品的品质规格和包装应一致。

* + 1. 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

* + 1. 交收（出厂）检验
       1. 每批产品交收（出厂）前，生产单位应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可交收（出厂）。
       2. 交收（出厂）检验内容为感官品质、水分、净含量和包装标签。
    2. 型式检验
       1. 有下列情形之一者应进行型式检验：

1. 正常生产情况下每年进行一次；
2. 因人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时；
3. 质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。
   * + 1. 型式检验项目为本标准第6章规定的全部项目。
     1. 判定规则
        1. 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品，则判该批产品为合格。
        2. 凡劣变、有污染、有添加剂有一项不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。（建议删除）
        3. 感官指标、理化指标和净含量任一项目不符合本标准要求时，可用留存样对不符合的项目进行复检。若留存样检验结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。若留存样检验结果有任何一个项目不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。
4. 标志、标签

10.1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名称及本文件的标准号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.2 产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

包装应符合GH/T 1070和 GB 23350 的规定。包装材料应符合GB/T 30643 的规定。

11.2 运输

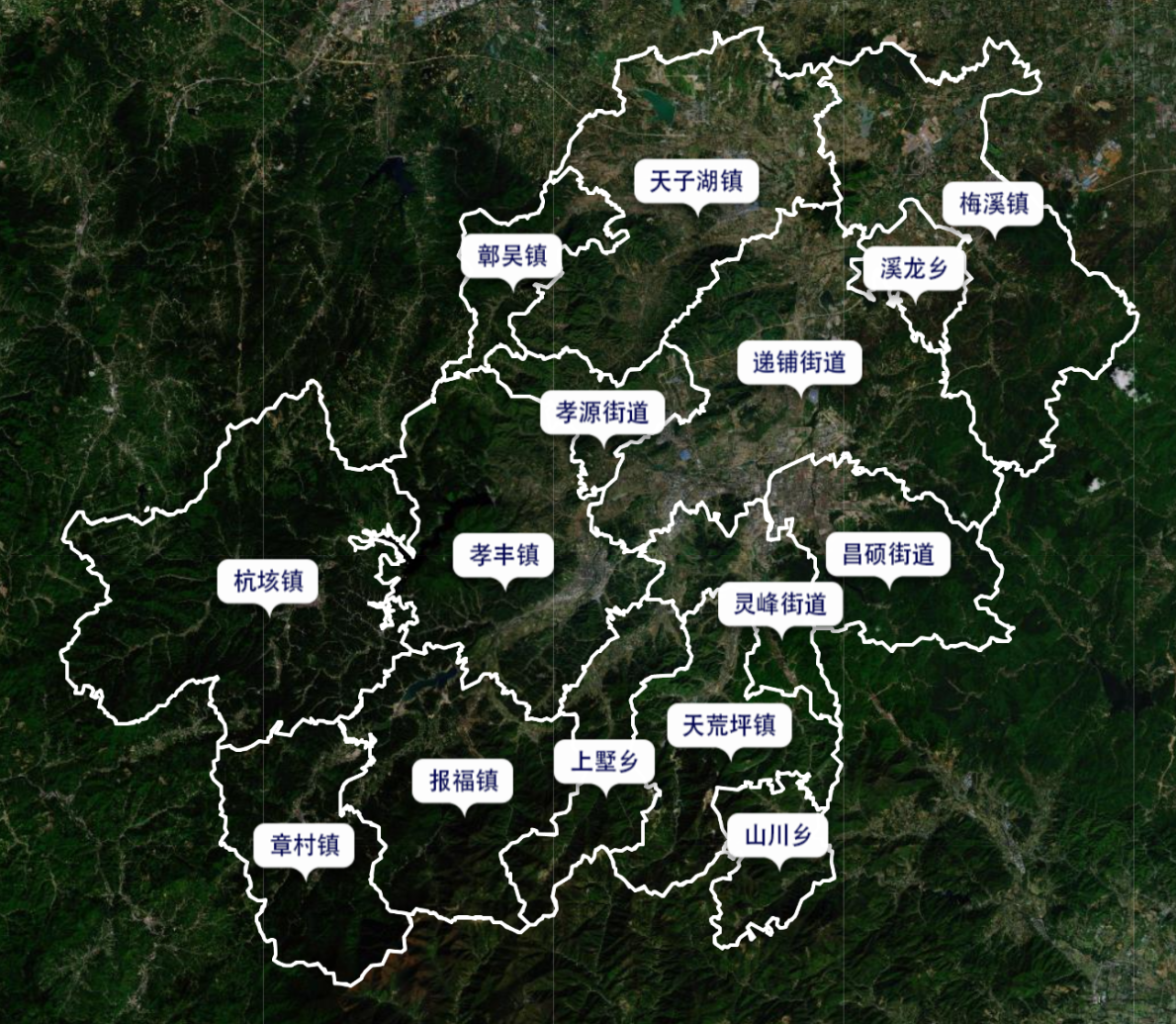
运输工具应清洁、干燥、无异气味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时应轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

11.3 贮存

产品应贮于清洁、干燥、阴凉、无异气味的专用仓库中，库房温度≦8℃为宜，相对湿度50%以下。仓库周围应无异味，远离污染源。

2. （规范性）  
   地理标志产品安吉白茶产地范围

地理标志产品安吉白茶产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



* 1. 地理标志产品安吉白茶产地范围图

1. （规范性）  
   栽培技术
   1. 苗木

苗木插穗应来自于白叶1号母本园，质量应符合表B.1的规定。

* 1. 苗木质量要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 苗高 cm | 茎粗 mm | 根长 cm | 着叶数片 | 一级分枝数目 | 苗木纯度 | 检疫性病虫害 |
| Ⅰ | ＞30 | ＞3.0 | ＞12 | ＞8 | 1～2 | 100% | 不得检出 |
| Ⅱ | 30～20 | 3.0～1.8 | 12～4 | 8～6 | 1～0 | 100% | 不得检出 |
| Ⅲ | ＜20 | ＜1.8 | ＜4 | ＜6 | 0 | 99% | 不得检出 |

* 1. 定植
     1. 时间

春季定植：2月中旬～3月上旬；秋季定植：10月下旬～11月下旬。

* + 1. 密度

1. 单条播：行距约130cm，株距约30cm，每穴茶苗2株～3株，每公顷苗数4.5万～5万株；
2. 双条播：大行距约150cm，小行距约40cm，株距约30cm，每穴茶苗2株，每公顷基本苗数6万～7.5万株。
   * 1. 底肥

按茶行开种植沟，深约50cm，宽约60cm，种植沟内施底肥，每公顷施栏肥或青草等有机肥30t～50t，加饼肥1.5t～2.0t，施后覆土，间隔半月后种植。

* + 1. 栽种

按规定的行株距开好移植沟或定植穴，栽植时覆土至根颈处，压紧，随即浇足“定根水”。

* 1. 树冠管理
     1. 定型修剪

定型修剪一般分三次完成，第一次在茶苗移栽定植时进行，剪口离地15cm～20cm；第二次在定植后一年进行，在第一次剪口上提高10cm～15cm；第三次在春茶后进行，在前次剪口基础上提高10cm～15cm。

* + 1. 深修剪

深修剪每年进行1次，时间宜在春茶后（4月底～5月上旬）进行。离地30㎝～40㎝修剪。

* + 1. 重修剪、台刈

对衰老茶园采用重修剪或台刈，时间应在春茶后及时进行。

* 1. 肥培管理
     1. 耕作

1. 深耕：每年或隔年的9月～11月对茶园行间土壤进行深耕一次，深度20cm～30cm；
2. 中耕：每年进行两次中耕，深度10cm～15cm。
   * 1. 除草

结合中耕进行除草，此外夏初至秋末在茶行间铺草，减少杂草生长。

* + 1. B.4.3 施肥
       1. 时间

追肥时间分别是2月中下旬（幼龄茶园），5月上旬，6月上旬～8月上旬；基肥时间为9月下旬～10月中下旬。

* + - 1. 施肥

幼龄茶园施肥以氮为主，促进树冠面的形成；生产茶园施肥情况视土壤肥力和产量而定；严禁使用含氯混（复）合肥。

* 1. 主要病虫害防治

安吉白茶主要病虫害有茶尺蠖、茶蚜、黑刺粉虱、茶小绿叶蝉、茶叶螨类、茶赤叶斑病、茶芽枯病等，采用农业防治、物理防治、生物防治以及在绿色食品中可以使用的化学农药进行防治。

* 1. 茶园生态化建设

茶园集中连片，按“头戴帽、脚穿鞋、腰系带”原则进行茶园规划；园内有主干道、支道、操作道，且主干道硬化，排、蓄、灌水系统设置合理；茶园园相优美，配置乔、灌、草三层生态结构，植被覆盖率大于 80%。

参 考 文 献

1. 《地理标志产品保护办法》（国家知识产权局令第80号）
2. 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局公告第354号）
3. 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局第70号令）

