

ICS 65.020

B 35

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：58147-2018

DB53

云南省地方标准

DB53/T 856—2018

地理标志产品 昌宁红茶

2018-03-01 发布

2018-06-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准根据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》（2005年第78号令）、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由昌宁县人民政府提出。

本标准由云南省林业标准化技术委员会（YNTC02）归口。

本标准主要起草单位：昌宁县市场监督管理局、昌宁县农业局。

本标准主要起草人：支芹会、洪杰、洪志、李湘、陶景。

地理标志产品 昌宁红茶

1 范围

本标准规定了昌宁红茶的地理标志产品保护范围、栽培管理、采后处理、包装和贮藏等。
本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的昌宁红茶。

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。

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装
DBS 53/012-2013 昌宁红茶

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1

昌宁红茶

以昌宁县行政区域内采收的茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制、包装制成的红茶。

4 地理标志产品保护范围

限于国家质量监督检验检疫总局批准划定的昌宁县行政区，位于东经 $99^{\circ} 16'$ ~ $100^{\circ} 12'$ 、北纬 $20^{\circ} 14'$ ~ $25^{\circ} 12'$ 的区域内，见附录A。

5 栽培管理

5.1 立地条件

海拔1600 m~2200 m，宜选择红壤、黄红壤，pH值4.5~6.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 ≥ 100 cm。

5.2 育苗

5.2.1 剪穗

从茶树母本枝条上剪下短穗，长3 cm~4 cm，留腋芽和半个叶片。

5.2.2 扦插

按行距 10 cm、株距 2.5 cm 进行扦插，叶向一致。

5.2.3 苗期管理

保持水分，适时除草、追肥、防治病虫害。

5.2.4 苗木质量要求

苗高 ≥ 20 cm，地径 ≥ 3 mm，生长健壮，充分木质化。

5.3 种植

6~8 月下旬种植，栽植密度为 24000 株/hm²~26000 株/hm²。

5.4 施肥

每年，每公顷茶园施有机肥 3 t~5 t，茶叶专用复合肥 1 t~1.2 t。

5.5 采摘

3~9 月，选择一芽或一芽一叶、一芽二叶的鲜叶分别进行采摘。

6 采后处理

6.1 萎凋

6.1.1 萎凋槽萎凋

注风温度宜 ≤ 35 °C，相对湿度 65%~75%，摊叶厚度 ≤ 20 cm。

6.1.2 室内自然萎凋

温度宜为 20 °C~22 °C，摊叶厚度 ≤ 1 kg/m²。

6.1.3 萎凋时间

萎凋叶含水量至 58%~62%，青草气味逐渐减少，有清香味时，即可停止萎凋。

6.2 揉捻

揉捻室温宜为 20 °C~24 °C，空气相对湿度 85%~90%。一芽揉捻时间 30 min~40 min，一芽一叶揉捻时间 40 min~60 min，一芽二叶揉捻时间 60 min~90 min。

6.3 发酵

发酵室温度宜为 25 °C~28 °C，相对湿度 80%~90%，发酵至青草气味消失，泛出果香，叶肉对光透视呈红黄色时停止发酵。

6.4 干燥

6.4.1 先用热风温度 110 °C~120 °C, 摊叶厚度 1 cm~1.5 cm, 毛火干燥 10 min~ 12 min。再用热风温度 90 °C~100 °C, 摊叶厚度 2.0 cm~3.0 cm, 足火干燥 12 min~ 15 min。毛火转足火之间摊凉 1 h~2 h。

6.4.2 毛火适度, 略有刺手感, 叶回软有弹性, 折梗不断, 含水量为 20%~25%。足火适度, 条索紧结, 有明显刺手感, 手捻成末, 色泽乌润, 茶香透露, 含水量≤6%。

6.5 分拣

6.5.1 筛分

用圆筛分离茶叶的长短和大小, 再用抖筛区分茶叶粗细, 经飘筛去除轻片、梗皮及毛衣后, 即可按本身路、长身路、圆身路、轻身路和梗筋路进行分路加工。

6.5.2 切轧

用滚切机、齿切机、圆切机将粗大头子茶按成品规格切轧。

6.5.3 风选

用风扇清剔碎石及按茶叶轻重区分茶叶级别。

6.5.4 拣剔

用手拣和机拣方式, 除去筛分、风选后余下的茶梗、茶籽、茶片及夹杂物等。

6.5.5 拼配及匀堆

经筛分、切轧、风选、捡剔后, 根据各路茶叶品质特征和成品茶叶要求按不同的比例进行拼和。

6.6 复烘

经拼配及匀堆后, 用热风温度 80 °C~90 °C, 摊叶厚度 3.0 cm~4.0 cm, 干燥 20 min~ 30 min。

6.7 质量要求及检验方法

按照 DBS 53/012-2013 规定执行。

7 包装和贮藏

7.1 包装

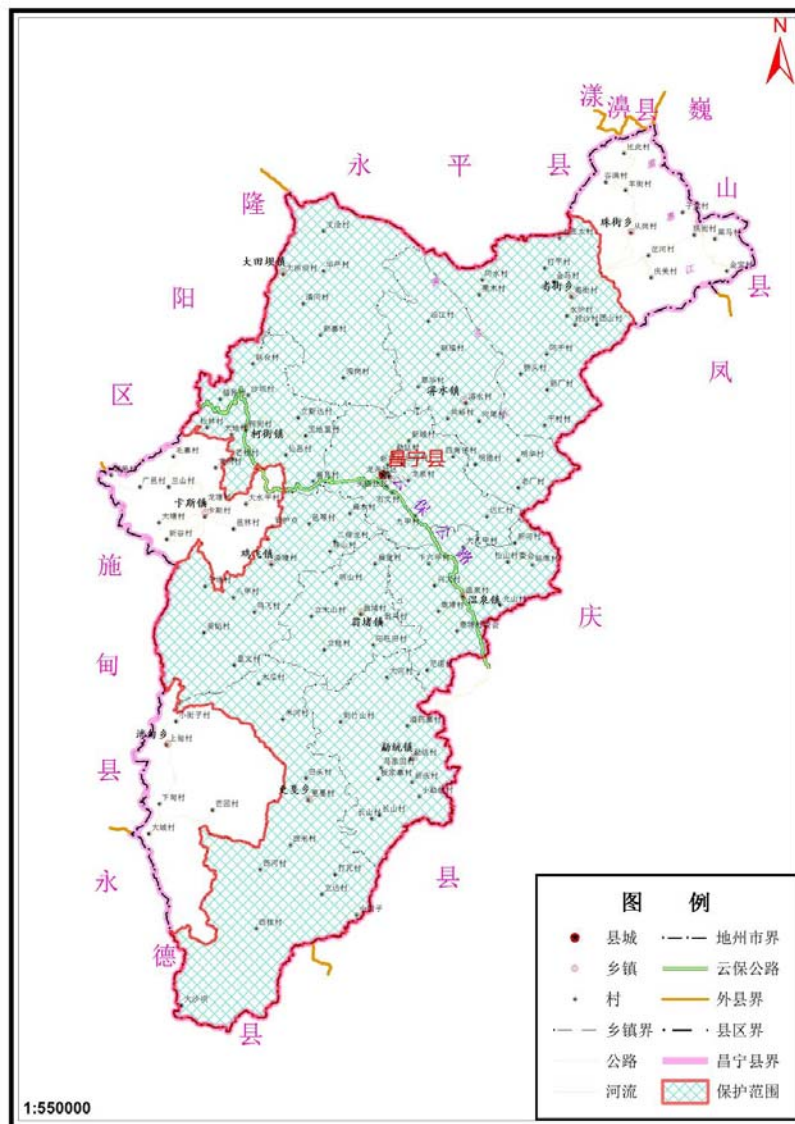
销售包装应符合 SB/T 10035 的规定, 运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

7.2 贮藏

产品应贮存在通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的专用仓库内, 不应与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物质混放。贮藏时间不宜超过三年。

附录 A
(规范性附录)
昌宁红茶地理标志产品保护范围

昌宁红茶地理标志产品保护区域见图A.1和表A.1。



图A.1 昌宁红茶地理标志产品保护范围示意图

表 A.1 昌宁红茶地理标志产品保护行政区划

县(区)	乡镇
昌宁县 东经99° 16' ~100° 12' 北纬20° 14' ~25° 12'	田园镇、潐水镇、鸡飞镇、翁堵镇、温泉镇、勐统镇、更戛乡、大田坝镇、柯街镇、耆街乡。

