



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22737—2008

---

## 地理标志产品 信阳毛尖茶

Product of geographical indication—Xinyang Maojian tea

2008-12-28 发布

2009-06-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准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》和 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位:信阳农业高等专科学校茶叶研究所、信阳市质量技术监督局、河南信阳五云茶叶(集团)有限公司、信阳市茶产业办公室。

本标准主要起草人:陈世勋、尹德华、胡亚丽、李成杰、郭桂义、王运梅、阚贵元、苏凯、李凯军、张德源、王艺文、阚贵前。

# 地理标志产品 信阳毛尖茶

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品信阳毛尖茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、分级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的信阳毛尖茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
  - GB 2762 食品中污染物限量
  - GB 2763 食品中农药最大残留限量
  - GB 4285 农药安全使用标准
  - GB 7718 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 8304 茶 水分测定
  - GB/T 8305 茶 水浸出物测定
  - GB/T 8306 茶 总灰分测定
  - 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 11680 食品包装用原纸卫生标准
  - GB 11767 茶树种苗
  - GB/T 14487 茶叶感官审评术语
  - GB 14881 食品企业通用卫生规范
  - GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
  - GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
  - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
  - SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
  - SB/T 10157 茶叶感官审评方法
- 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[2005]第75号)

## 3 术语和定义

GB/T 14487 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**信阳毛尖茶** Xinyang Maojian tea

在第4章规定范围内的自然生态环境条件下,采自当地传统的茶树群体种或适宜的茶树良种进行繁育、栽培的茶树的幼嫩芽叶,经独特的工艺加工而成,具有特定品质的条形绿茶。

4 地理标志产品保护范围

信阳毛尖茶地理标志产品的保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的地域范围,即现河南省信阳市管辖的行政区域内,见附录 A。

5 分级和实物标准样

5.1 分级

信阳毛尖茶以其鲜叶采摘期和质量分为:珍品、特级、一级、二级、三级、四级。

5.2 实物标准样

每级设一个实物标准样,每三年更换一次,实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

6 要求

6.1 产地环境条件

6.1.1 地理

信阳市地处大别山西段北坡和桐柏山区的东段北坡,北纬 31.38°~32.45°,东经 113.75°~115.92° 的区域。地势南高北低,是以山地、丘陵为主的地貌特征。茶园主要分布于缓坡、土层深厚、易耕作的丘陵山地。

6.1.2 气候

信阳地属亚热带向暖温带过度气候类型,季节气候明显,又兼有山地气候特点。光照充足,雨量丰沛,气候温暖湿润。年平均日照 1 900 h~2 100 h,年平均气温 15.1℃~15.3℃,日平均气温稳定通过 10℃ 的有效积温为 4 820℃~4 970℃,无霜期长,平均 220 d~230d,日平均气温低于 0℃ 的日数年平均 30 d 左右;降雨丰沛,年均降雨量 900 mm~1 400 mm,空气湿润,相对湿度年均 77%。

6.1.3 土壤

茶园土壤以黄棕壤土居多,其次为黄褐土。土壤有机质含量 1% 以上,pH 值 4.0~6.5 之间。

6.2 茶树品种

主要选择抗病虫、抗寒、抗旱等性能好,生长势强,种性纯,产量高、品质好,适合制作信阳毛尖茶的优良品种,种苗质量应符合 GB 11767 中的规定。

6.3 茶树种植和管理

茶树种植和管理参见附录 B。

6.4 鲜叶

6.4.1 鲜叶质量

信阳毛尖茶加工的鲜叶应采自符合信阳毛尖茶产地环境条件的茶园的茶树新梢,应保持芽叶完整、新鲜、匀净,无污染和无其他非茶类夹杂物。鲜叶分级指标应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶分级指标

级 别	芽 叶 组 成	采 期
珍品	85% 以上为单芽,其余为一芽一叶初展	春季
特级	85% 以上一芽一叶初展,其余为一芽一叶	春季
一级	70% 以上一芽一叶,其余为一芽二叶初展	春季
二级	60% 以上一芽二叶初展,其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶	春季
三级	60% 以上一芽二叶,其余为同等嫩度的单叶、对夹叶或一芽三叶	春季
	60% 以上一芽一叶,其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶	夏秋季
四级	60% 以上一芽二叶,其余为一芽三叶及同等嫩度的单叶或对夹叶	夏秋季

#### 6.4.2 鲜叶采摘

遵循采养结合、量质兼顾和因园制宜的原则适时采摘。手工采茶应保持芽叶完整、鲜嫩、匀净；机采时应使用无铅汽油和机油，防止污染茶叶、茶树和土壤。采摘后采用清洁、通风性能良好的竹编、网眼茶篮或篓筐盛装鲜叶。

#### 6.4.3 鲜叶装运

采用清洁、卫生、通透性好的盛具，装叶量以不影响品质为度。采下鲜叶应采取措施防止鲜叶变质和杜绝混入有异味、有害物质。

### 6.5 加工

#### 6.5.1 加工条件

6.5.1.1 手工炒制时应有专用加工场地，加工场地应清洁、卫生、无异味，有阻止家禽、家畜及宠物出入加工场所的设施；应使用专用制茶锅、灶，炉灶口和烟道口应设在室外，防止污染茶叶。

6.5.1.2 机械炒制时应有加工厂，加工厂应建在地势高，空气新鲜、水质好，距离居民生活区、垃圾场、畜牧场、医院等影响茶叶品质的地方较远，无污染，且位于其他工厂及潜在污染源全年主导风向的上风处。加工厂厂房、车间应根据茶叶生产工艺流程进行合理布局，贮青室要安装换气扇，保持空气新鲜，加工车间要安排排气、防尘装置。设备应不污染茶叶，使用前后均应清洗，不得使用含铅材料的设备。

6.5.1.3 每个茶季开始前应全面、彻底打扫卫生，清洁盛放器具加工设备和用具，除去防锈油和锈斑。加工期间应每天至少清扫一次。

6.5.1.4 从事茶叶加工和包装的人员应身体健康，上岗前应经培训，掌握加工技术和操作技能，炒制茶叶前应洗手。

#### 6.5.2 加工工艺

##### 6.5.2.1 手工炒制

鲜叶分级→摊放→生锅→熟锅→初烘→摊凉→复烘→毛茶整理→再复烘。如采用筛分方法，分级可在摊放后、生锅前进行。

##### 6.5.2.2 机械炒制

鲜叶分级→摊放→杀青→揉捻→解块→理条→初烘→摊凉→复烘。如采用筛分方法，分级可在摊放后、杀青前进行。

#### 6.5.3 加工环境

符合 GB 14881 的规定。

### 6.6 质量要求

#### 6.6.1 感官品质

##### 6.6.1.1 基本要求

品质正常、无劣变、无异味，不含有非茶类夹杂物，不加入任何添加物。

##### 6.6.1.2 感官品质要求

各质量等级信阳毛尖茶的感官品质要求应符合表 2 的规定。

表 2 各质量等级信阳毛尖茶的感官品质要求

级别	外形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底
珍品	紧秀圆直	嫩绿多白毫	匀整	净	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜爽	嫩绿鲜活 匀亮
特级	细圆紧尚直	嫩绿显白毫	匀整	净	嫩绿明亮	清香高长	鲜爽	嫩绿明亮 匀整

表 2 (续)

级别	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底
一级	圆尚直 尚紧细	绿润有白毫	较匀整	净	绿明亮	栗香或清香	醇厚	绿尚亮 尚匀整
二级	尚直较紧	尚绿润 稍有白毫	较匀整	尚净	绿尚亮	纯正	较醇厚	绿 较匀整
三级	尚紧直	深绿	尚匀整	尚净	黄绿尚亮	纯正	较浓	绿 较匀
四级	尚紧直	深绿	尚匀整	稍有茎片	黄绿	尚纯正	浓略涩	绿欠亮

## 6.6.2 理化指标

信阳毛尖茶的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 信阳毛尖茶理化指标

项 目	指 标					
	珍品	特级	一级	二级	三级	四级
水分/%	≤	6.5				
总灰分/%	≤	6.5				
粉末/%	≤	2.0				
水浸出物/%	≥	36.0			34.0	
粗纤维/%	≤	12.0			14.0	

## 6.6.3 污染物限量指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

## 6.6.4 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

## 6.6.5 净含量

信阳毛尖茶产品净含量的允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 试验方法

## 7.1 取样和试样制备

7.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.1.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

## 7.2 感官品质评价

按 SB/T 10157 规定执行。

## 7.3 理化指标

7.3.1 水分按 GB/T 8304 规定执行。

7.3.2 总灰分按 GB/T 8306 规定执行。

7.3.3 粉末按 GB/T 8311 规定执行。

7.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定执行。

7.3.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

#### 7.4 污染物限量指标

污染物限量指标按 GB 2762 规定方法执行。

#### 7.5 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量指标按 GB 2763 规定方法执行。

#### 7.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批及取样

8.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

8.1.2 取样：按 GB/T 8302 的规定进行。

#### 8.2 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门检验，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。出厂应检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量和标签。

#### 8.3 型式检验

产品正常生产情况下，每一年进行一次，型式检验项目为本标准 6.6 规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产一年以上，又恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

#### 8.4 判定规则

8.4.1 检验结果的每个项目均符合标准要求，则判定该批产品合格。

8.4.2 污染物限量指标和农药最大残留限量指标有一项不符合标准要求，则判定该批产品不合格。

8.4.3 感官品质、理化指标和净含量有一项不符合标准要求，可用留存样对不符合的项目进行复检，若复检结果符合标准要求，则判定该批产品合格。若复检结果有一项不符合标准要求，则判定该批产品不合格。

#### 8.5 复检

对检验结果有争议时，可用留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

### 9 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

9.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用防伪专用标志，应符合 GB/T 17924 的规定。

9.1.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 9.2 标签

标签应符合 GB 7718 的规定。

#### 9.3 包装

9.3.1 包装应符合 SB/T 10035 的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。

9.3.2 接触茶叶的内包装纸应符合 GB 11680 的规定，包装容器应干燥、密封、清洁、卫生安全、无异味。

#### 9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

9.4.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

9.4.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 9.5 贮存

9.5.1 应有足够的原料、辅料、半成品、成品仓库或场地。原料、辅料、半成品、成品应分开放置,不得混放。

9.5.2 产品应贮存在清洁、避光、干燥、阴凉、无异味的专用仓库内,仓库周围应无异味气体污染。

9.5.3 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

#### 9.6 保质期

保质期由生产者根据包装材料、运输和贮存条件等因素自行确定。

附录 A

(规范性附录)

信阳毛尖茶地理标志产品保护范围

信阳毛尖茶地理标志产品保护范围见图 A.1。



图 A.1 信阳毛尖茶地理标志产品保护范围图

**附录 B**  
**(资料性附录)**  
**茶树种植和管理**

**B.1 茶园生态建设**

在茶园四周或茶园宜植树造林,推荐种植蜜源性植物。对茶园覆盖度没有超过 60% 的茶园,可间作套种绿肥和植株低矮的经济作物。在茶园四周或茶园的上风口,也可栽植有利于茶树生长的杉木、马尾松、泡桐等树种。林带与茶行宜隔 2 m 以上,中间开隔离沟。

**B.2 茶园开垦**

**B.2.1** 茶园开垦要注意保持水土,在坡度 15° 以下的缓坡地等高开垦;坡度在 15° 以上至 25° 以下的,筑等高梯级园地。

**B.2.2** 开垦深度 50 cm 以上。

**B.3 种植规格和施底肥**

采用单条或双条栽方式种植,平地及 15° 以下的坡地茶园大行距为 1.5 m,小行距及丛距 0.33 m,双行双株。15°~25° 的坡地茶园,修筑梯带后宜单行 3 株。种植前施足基肥,以有机肥和磷钾肥为主。

**B.4 土壤管理**

**B.4.1** 一年要进行春耕、夏锄、秋挖三次耕作。耕作分浅耕(深度不到 15 cm)和深耕(深度超过 15 cm)。

**B.4.2** 幼龄茶园和改造茶园的茶行间,间作豆科绿肥,培肥土壤。

**B.4.3** 进行茶树行间铺草覆盖;用山草、作物秸秆、修剪枝叶等进行覆盖。

**B.4.4** 在茶树幼年和青年阶段,浅耕宜在每次追肥之前进行;壮年茶园浅耕以疏松土壤为主,每年进行 2 次浅耕为宜。

**B.4.5** 幼龄茶园深耕宜在 9 月结合施基肥进行;成年茶园宜在 10 月结合施基肥进行;衰老茶园一般结合低产茶园改造,在秋末冬初结合施用有机肥料深耕。

**B.5 施肥**

以经过无害化处理的农家肥为主,配合施生物肥和无机肥料。农家肥以堆肥、沤肥、家畜粪尿、厩肥、绿肥、沼气肥、秸秆、饼肥为主;生物肥以生物活性有机肥为主;无机肥以氮、磷、钾肥按 3:1:1 比例的茶树专用肥为主。

**B.6 茶树修剪**

幼龄茶树应进行三次定型修剪;生产茶园应根据茶树的树龄、生长势等适时进行轻修剪、深修剪、重修剪或台刈等,修剪后应加强肥培管理。不断复壮树势,塑造高产优质树冠。

**B.7 病虫害防治**

**B.7.1 防治原则**

遵循防重于治的方针,综合运用各种防治措施,优先采用农业防治;大力推广物理防治和生物防治;

掌握防治适期。保持茶园生态系统平衡和生物多样化,将有害生物控制在允许的经济阈值以下。

#### **B.7.2 农药的使用**

使用农药应严格遵守 GB 4285、GB/T 8321(所有部分)的规定,不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药,应严格执行农药安全间隔期。

---