

ICS 65.020.20

B 05

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：49273-2016

DB53

云南省地方标准

DB53/T 753—2016

高原特色农产品 回龙茶

2016-03-10 发布

2016-06-01 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。

本标准由云南省农业厅提出。

本标准由云南省农业标准化技术委员会(YNTC07)归口。

本标准起草单位：梁河县茶叶技术推广站。

本标准主要起草人：何声灿、李文炳、李祝芳、杨寿远、邹玲坤、陈作书。

高原特色农产品 回龙茶

1 范围

本标准规定了回龙茶的特征属性、种植条件、茶园规划与建设、种植管理、采摘转运与加工、产品质量、包装运输和贮存。

本标准适用于回龙茶。

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 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 3095 环境空气质量标准
- GB 4285 农药安全使用标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8321 农药合理使用准则（1—7）
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 11767 茶树种子和苗木
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB/T 22111—2008 地理标志产品 普洱茶
- NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程
- NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
- NY/T 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件

3 特征属性

回龙茶特定生产区域为云南省德宏傣族景颇族自治州梁河县大厂乡、小厂乡、平山乡、囊宋乡、九保乡、河西乡、芒东镇、勐养镇和遮岛镇等九个乡（镇）。位居云南省西部、德宏州西北部，高黎贡山横断山脉西南部，东经 $98^{\circ} 06' \sim 98^{\circ} 34'$ ，北纬 $24^{\circ} 31' \sim 24^{\circ} 58'$ 。境内高山林密、沟壑纵横、云雾缭绕，属低纬度、高海拔、南亚热带季风雨林和火山岩峡谷云雾气候特征，最高海拔2672.8 m，最低海拔860 m；年均降雨量1400 mm，年均气温 18.3°C ，年均积温 6661°C ，年均日照数2385.5 h，全年无霜期300 d左右。雨季的山间云雾缭绕，旱季早晨盆地常被蒸汽、水雾笼罩，全境气候温和、湿润，冬无严寒、夏无酷暑，昼夜温差大，立体气候特征明显，光、热、水、汽自然资源丰富，利于农作物光合物质积累。

加工后的回龙茶分为回龙绿茶、回龙红茶和回龙普洱茶。

4 种植条件

4.1 产地环境

产地环境应符合NY/T 5020的相关要求。

4.2 灌溉水质

灌溉水质量应符合GB 5084的要求。

4.3 土壤质量

土壤排水性能和理化性状良好，土层深厚达100 cm以上，土质疏松肥沃，微酸性(pH 4.5~6.0)。质量应符合GB 15618中二级标准的要求。

4.4 空气质量

环境空气质量应符合GB 3095的要求。

5 茶园规划与建设

5.1 规划

5.1.1 园地规划应有利于保护和改善茶区生态环境、维护茶园生态平衡，发挥茶树良种的优良特性。

5.1.2 道路规划应根据茶园的规模、地形、地势和地貌等条件，设置合理的主道、支道、步道和环园道，便于灌溉和机械作业。

5.1.3 按照能灌、能蓄、能排的要求，规划设置水利系统。

5.2 建设

5.2.1 茶园生态建设应符合NY/T 5018的有关规定。

5.2.2 茶园四周或茶园内不适合种茶的空地应植树造林，主要道路、沟渠两边种植行道树，集中连片的茶园可适当种植遮阴树，遮光率控制在20%~30%左右。

5.2.3 对坡度较大、水土流失严重的茶园应退茶还林还草。

6 种植与管理

6.1 种植

6.1.1 品种和种苗

应选用经国家或省农作物品种审定机构认定(审定)的、适应当地环境条件的云南大叶种茶树品种，品种搭配应保持遗传多样性。

种苗质量应符合GB 11767中二级以上标准要求，植物检验、检疫合格。

6.1.2 定植

茶园开垦应注意水土保持，结合地形、坡度，选择适宜的开垦方式。茶园开垦、茶苗定植应执行NY/T 5018的有关规定。

6.2 管理

6.2.1 土肥管理

执行YN/T 5018有关规定。

土壤管理中，除适当培土外，宜充分利用作物秸秆、植物枝叶、豆科绿肥和杂草等，对茶园行间进行土壤覆盖。

应积极推行测土配方施肥，多施有机肥和茶叶专用复合肥，采取有机肥与无机肥、基肥与追肥配合使用的施肥原则。

6.2.2 病虫害防治

遵循“预防为主，综合防治”的方针，按照“安全、高效、低毒、低残留、无污染”的要求，优先采用农业防治、物理防治和生物防治等绿色防控技术。病虫害防治应执行NY/T 5018的规定，农药使用应符合GB 4285、GB/T 8321，以及国家关于茶树种植最新农药使用范围的有关规定。

6.2.3 茶树修剪

6.2.3.1 根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法，培养树冠，复壮树势，修剪后应加强肥培管理。

6.2.3.2 幼龄茶树应按照“高产、优质、高效”的生产目标，对树冠进行三次以上定型修剪；投产茶园应适时进行修剪，剪除茶树的瘦弱枝、“鸡爪枝”、病虫枝、枯枝、踏地枝和边缘枝等。

7 采摘、转运与加工

7.1 采摘

应根据茶树生长特性和各茶类对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因地制宜的原则，按照标准，分级、分批及时采摘。手工采茶应提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带鳞片、鱼叶、茶果、老枝叶，不宜掠采和抓采。鲜叶等级划分见表1。

表1 鲜叶等级

级别		判定依据
特级	一等	单芽，健壮、匀、齐、新鲜、无损伤。
	二等	一芽一叶初展，健壮、匀整、新鲜、无损伤。
一级	一等	一芽一叶，健壮、匀整、新鲜、无损伤，全长3 cm~4 cm。
	二等	一芽一叶全展和一芽二叶初展，健壮、匀整、新鲜、无损伤，全长不超过5 cm。
二级		一芽二叶全展、一芽三叶初展和同等嫩度的对夹叶，健壮、匀整、新鲜、无异杂，全长不超过6 cm
三级		一芽二、三、四叶和同等嫩度的对夹叶、单片叶，健壮、新鲜、无异杂，全长不超过6.5 cm

7.2 转运

7.2.1 应采用清洁、无污染、无异味、通透性好的盛具盛装鲜叶，及时运抵茶叶加工厂。

7.2.2 鲜叶入厂后，分批次、分级别及时进入贮青室摊凉，贮青室应阴凉且通风良好，贮青材料应清洁无异味，贮青厚度根据贮青室的温度、湿度及通风条件确定，以不影响鲜叶品质为宜。

7.3 加工

7.3.1 加工厂建设、设备安装使用、人员配置以及加工技术等，应符合 NY/T 5019 的要求。产品加工企业应取得 QS 认证。

7.3.2 不同种类的回龙茶加工工艺流程如下：

- a) 回龙绿茶：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块→连续反复炒青、摊凉及整型→辉锅干燥→足火提香。
- b) 回龙红茶：鲜叶→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥。
- c) 回龙普洱茶：执行 GB/T 22111—2008 的规定。

8 产品质量

8.1 基本要求

产品安全卫生指标应符合 GB 2762、GB 2763 以及茶叶食品市场准入的相关规定和要求。

8.2 感官品质

回龙绿茶的感官品质特征见表2；回龙红茶的感官品质特征见表3；回龙普洱茶的感官品质特征应符合 GB/T 22111—2008 的规定。

表2 回龙绿茶的感官品质特征

级别	外形					内质			
	形状	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	针形	挺秀	毫锋 显露	匀齐	匀净	嫩栗香	鲜爽 回甘	清绿 明亮	嫩绿明 亮匀整
	卷曲形	紧秀	银毫 显露	匀整	匀净	嫩栗香	鲜爽 回甘	清绿 明亮	嫩绿明 亮匀整
一级	卷曲形	紧结显锋 苗	绿润 显毫	匀整	匀净	栗香纯 正高爽	鲜醇	黄绿 明亮	黄绿明 亮匀整
二级	卷曲形	紧结	绿润 有毫	匀整	尚匀净	栗香纯 正高爽	醇厚 回甘	黄绿 明亮	黄绿明 亮匀整
三级	卷曲形	紧实	绿润	尚匀整	欠匀净， 有梗片	栗香	浓厚 回甘	黄绿尚 明亮	黄绿尚 匀整

表3 回龙红茶的感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结 显锋苗	乌润 显金豪	匀整	匀净	甜香 馥郁	鲜浓 醇厚	红艳	肥嫩多芽 红匀明亮

表3 (续)

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
一级	紧结 有锋苗	乌润 多金豪	匀整	较匀净	甜香 浓郁	鲜醇 较浓	红尚艳	肥嫩有芽 红匀明亮
二级	紧实	乌润 有金豪	匀齐	尚匀净 稍有嫩茎	香浓	醇浓	红亮	柔嫩 红尚亮
三级	紧实	乌褐 稍有毫	较匀齐	尚匀净 有筋梗	纯正 尚浓	醇尚浓	较红亮	柔软 尚红亮
四级	尚紧实	褐欠润 略有毫	尚匀	有梗朴	纯正	尚浓	红尚亮	尚软 红明

9 包装、运输与贮藏

9.1 包装

包装材料应干燥、清洁、卫生、无异味；包装用纸应符合 GB 11680 规定；包装标签应符合 GB 7718 的规定；包装储运图示标志应符合 GB 191 规定。

9.2 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒。

9.3 贮藏

产品应在清洁、干燥、阴凉、避光、通风、无异味的专用仓库中分茶类、分批次、分级别存贮，仓库周围应无异味。

