

中华人民共和国国家标准

GB/T 22111—2008

地理标志产品 普洱茶

Product of geographical indication—Puer tea

2008-06-17 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地 理 标 志 产 品 普 洱 茶
GB/T 22111—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 31 千字
2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

*

书号:155066·1-33146

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 78 号令《地理标志产品保护规定》、GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B、附录 C 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。

本标准起草单位:云南省茶叶产业办公室、云南省人民政府生物资源开发创新办公室、云南农业大学、云南大学、国家热带农副产品质量监督检验中心、云南省农业科学院茶叶研究所、农业部农产品质量监督检验测试中心(昆明)。

本标准主要起草人:蔡新、张理珉、杨善禧、夏兵、孙文通、李文华、吕才有、卢云、黎其万、梁名志、张勤民、周红杰、丁强。

地理标志产品 普洱茶

1 范围

本标准规定了地理标志产品普洱茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、类型与等级、要求、试验方法、检验规则及标志、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》批准保护的普洱茶。

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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.94 植物性食品中稀土的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 8303—2002,eqv ISO 1572:1980)
- GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304—2002,eqv ISO 1573:1980)
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定(GB/T 8305—2002,eqv ISO 9768:1994)
- GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306—2002,eqv ISO 1575:1987)
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶 茶多酚测定
- GB/T 9833.6 紧压茶 紧茶
- GB 11767 茶树种苗
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 5018—2001 无公害食品 茶叶生产技术规程
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- SB/T 10036 紧压茶运输包装

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 地理标志产品保护范围

普洱茶的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门批准的地域范围,见附录 A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

普洱茶 Puer tea

以地理标志保护范围内的云南大叶种晒青茶为原料,并在地理标志保护范围内采用特定的加工工艺制成,具有独特品质特征的茶叶。按其加工工艺及品质特征,普洱茶分为普洱茶(生茶)和普洱茶(熟茶)两种类型。

4.2

云南大叶种茶 Yunnan Daye tea

分布于云南省茶区的各种乔木型、小乔木型大叶种茶树品种的总称。

4.3

后发酵 post-fermentation

云南大叶种晒青茶或普洱茶(生茶)在特定的环境条件下,经微生物、酶、湿热、氧化等综合作用,其内含物质发生一系列转化,而形成普洱茶(熟茶)独有品质特征的过程。

5 类型、等级和实物标准样

5.1 类型

普洱茶按加工工艺及品质特征分为普洱茶(生茶)、普洱茶(熟茶)两种类型。按外观形态分普洱茶(熟茶)散茶、普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶。

5.2 等级

5.2.1 普洱茶(熟茶)散茶按品质特征分为特级、一级至十级共 11 个等级。

5.2.2 普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶外形有圆饼形、碗臼形、方形、柱形等多种形状和规格。

5.3 实物标准样

5.3.1 普洱茶(熟茶)散茶

根据各级别的品质要求,逢单制作实物标准样,每三年更换一次,各级标准样为该级别品质的最低界限。

5.3.2 普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶

不做实物标准样,由企业按加工工艺要求进行生产留存。

6 要求

6.1 产地环境条件

6.1.1 地理

云南境内适合云南大叶种茶栽培和普洱茶加工的区域,为北纬 $21^{\circ}10'$ ~ $26^{\circ}22'$,东经 $97^{\circ}31'$ ~ $105^{\circ}38'$ 的区域。普洱茶产地地处低纬度,高海拔,茶园主要分布于海拔 1 000 m~2 100 m、坡度 $\leq 25^{\circ}$ 的中山山地。

6.1.2 气候

普洱茶产地属热带、亚热带气候类型,具有“立体气候”特点。普洱茶产地气候温暖,冬无严寒,夏无酷暑;雨量充沛,湿度大;光照量多质好,冬末至夏初日照较多,夏秋雨日多,云雾大。年均温 14℃以上,极端最低气温不低於-6℃,活动积温在 4 600℃以上,降雨量 800 mm 以上;空气相对湿度 70%~80%,日照时数在 2 000 h 以上,日照百分率 40%~50%,太阳辐射量在 544.3 kJ/cm² 以上。

6.1.3 土壤

普洱茶产地土壤类型主要为砖红壤、砖红性红壤、山地红壤和山地黄壤等,土层深厚,土壤有机质含量≥1%,pH 值 4.5~6.0。

6.2 茶树品种

适制普洱茶的云南大叶种茶茶树品种,主要为国家、省级和优良的云南大叶种茶[*Camellia sinensis* var. *assamica* (Mast.) Kitamura]地方群体种。

6.3 茶树种植及茶园管理

6.3.1 园地规划

建园时根据地形、地貌和原有植被情况,合理规划茶树种植带、园区道路、水利系统;在茶园周围营造防护林、道路和水沟旁种植行道树和茶园内设置遮阳树。

6.3.2 茶园开垦

6.3.2.1 茶园开垦应注意水土保持,平地、缓坡地(≤15°)按行距 150 cm~170 cm 开挖种植沟;坡度在 15°~25°的坡地建筑等高梯级园地,种植梯面宽不低於 150 cm,梯面里低外高。

6.3.2.2 种植沟宽 50 cm 以上,深 50 cm 以上;表土回沟。

6.3.3 种植规格和施底肥

6.3.3.1 采用双行单株或单行单株的方式种植,双行单株株距 30 cm~50 cm,小行距 35 cm 左右;单行单株的株距 30 cm 左右。

6.3.3.2 茶苗定植前施足底肥,以有机肥为主。

6.3.4 育苗和茶苗移栽

6.3.4.1 采用无性繁殖——短穗扦插,培育壮苗。

6.3.4.2 依茶区气候特点,茶苗移植在六月初至七月上旬进行。使用按国家标准检疫合格、质量符合 GB 11767 中规定的种苗进行移栽。

6.3.5 土壤管理

视茶园杂草滋生和土壤板结状况,每年应耕作三至四次,分别于 2 月至 3 月、5 月中下旬、7 月中旬至 8 月上旬进行浅耕(深度<15 cm)和 11 月至 12 月上旬进行深耕(深度>15 cm)。幼龄茶园和改造茶园茶行的行间间种矮杆绿肥,茶园茶行的行间铺草,进行地面覆盖。

6.3.6 施肥

与耕作相配合,浅耕施追肥;深耕施基肥。适时喷施叶面肥,根部追肥与根外追肥相结合,追肥主要施氮肥;基肥主要施有机肥、磷钾肥。施用的肥料种类按照 NY/T 5018—2001 中附录 A 推荐的相关规定执行。施用的肥料量主要根据茶园生产水平和土壤肥力状况确定。

6.3.7 茶树修剪

茶树修剪宜在茶树地上部分休眠期间进行,修剪后应加强肥培管理。幼龄茶树应进行三次以上定型修剪;投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,不断复壮树势,塑造高产优质树冠。

6.3.8 病虫害防治

遵循重防于治的方针,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;

掌握防治适期和 NY/T 5018—2001 中附录 C 允许使用的农药进行化学防治。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,将农药残留控制在规定标准的范围。

6.4 鲜叶

6.4.1 鲜叶质量

鲜叶采自符合普洱茶产地环境条件的茶园的云南大叶种茶的新梢,应保持芽叶完整、新鲜、匀净,无污染和无其他非茶类夹杂物。

6.4.2 鲜叶采摘

根据云南大叶种特性和普洱茶加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采;机采应保证采茶质量,保证无害化,防止污染。鲜叶采摘应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶分级指标

级 别	芽 叶 比 例
特级	一芽二叶占 70% 以上,一芽二叶占 30% 以下
一级	一芽二叶占 70% 以上,同等嫩度其他芽叶占 30% 以下
二级	一芽二、三叶占 60% 以上,同等嫩度其他芽叶占 40% 以下
三级	一芽二、三叶占 50% 以上,同等嫩度其他芽叶占 50% 以下
四级	一芽三、四叶占 70% 以上,同等嫩度其他芽叶占 30% 以下
五级	一芽三、四叶占 50% 以上,同等嫩度其他芽叶占 50% 以下

6.4.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的盛具,装叶量以不影响品质为宜。应采取措施防止鲜叶质变和杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

6.5 加工工艺流程

6.5.1 晒青茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→日光干燥→包装。

6.5.2 普洱茶(生茶)

晒青茶精制→蒸压成型→干燥→包装。

6.5.3 普洱茶(熟茶)散茶

晒青茶后发酵→干燥→精制→包装。

6.5.4 普洱茶(熟茶)紧压茶

普洱茶(熟茶)散茶→蒸压成型→干燥→包装。

晒青茶精制→蒸压成型→干燥→后发酵→普洱茶(熟茶)紧压茶→包装。

6.5.5 加工环境

符合 GB 14881 的规定。

6.6 质量要求

6.6.1 品质

6.6.1.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味。洁净,不含非茶类夹杂物。不得加入任何添加剂。

6.6.1.2 感官品质

6.6.1.2.1 晒青茶

晒青茶的感官品质特征应符合表 2 的规定。

表 2 晒青茶感官品质特征

级别	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 芽毫显	绿润	匀整	稍有嫩茎	清香浓郁	浓醇回甘	黄绿清静	柔嫩显芽
二级	肥壮紧结 显毫	绿润	匀整	有嫩茎	清香尚浓	浓厚	黄绿明亮	嫩匀
四级	紧结	墨绿润泽	尚匀整	稍有梗片	清香	醇厚	绿黄	肥厚
六级	紧实	深绿	尚匀整	有梗片	纯正	醇和	绿黄	肥壮
八级	粗实	黄绿	尚匀整	梗片稍多	平和	平和	绿黄稍浊	粗壮
十级	粗松	黄褐	欠匀整	梗片较多	粗老	粗淡	黄浊	粗老

6.6.1.2.2 普洱茶(熟茶)散茶

普洱茶(熟茶)散茶的感官品质特征应符合表 3 的规定。

表 3 普洱茶(熟茶)散茶感官品质特征

级别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细	匀整	红褐润显毫	匀净	陈香浓郁	浓醇甘爽	红艳明亮	红褐柔嫩
一级	紧结	匀整	红褐润较 显毫	匀净	陈香浓厚	浓醇回甘	红浓明亮	红褐较嫩
三级	尚紧结	匀整	褐润尚显毫	匀净带嫩梗	陈香浓纯	醇厚回甘	红浓明亮	红褐尚嫩
五级	紧实	匀齐	褐尚润	尚匀稍带梗	陈香尚浓	浓厚回甘	深红明亮	红褐欠嫩
七级	尚紧实	尚匀齐	褐欠润	尚匀带梗	陈香纯正	醇和回甘	褐红尚浓	红褐粗实
九级	粗松	欠匀齐	褐稍花	欠匀带梗片	陈香平和	纯正回甘	褐红尚浓	红褐粗松

6.6.1.2.3 普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶

6.6.1.2.3.1 普洱茶(生茶)紧压茶外形色泽墨绿,形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面;洒面茶应包心不外露;内质香气清纯、滋味浓厚、汤色明亮,叶底肥厚黄绿。

6.6.1.2.3.2 普洱茶(熟茶)紧压茶外形色泽红褐,形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面;洒面茶应包心不外露;内质汤色红浓明亮,香气独特陈香,滋味醇厚回甘,叶底红褐。

6.6.2 理化指标

6.6.2.1 晒青茶的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 晒青茶理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 10.0
总灰分/%	≤ 7.5
粉末/%	≤ 0.8
水浸出物/%	≥ 35.0
茶多酚/%	≥ 28.0

6.6.2.2 普洱茶(生茶)的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 普洱茶(生茶)理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 13.0 ^a
总灰分/%	≤ 7.5
水浸出物/%	≥ 35.0
茶多酚/%	≥ 28.0
^a 净含量检验时计重水分为 10.0%。	

6.6.2.3 普洱茶(熟茶)的理化指标应符合表 6 的规定。

表 6 普洱茶(熟茶)理化指标

项 目	指 标	
	散茶	紧压茶
水分/%	≤ 12.0 ^a	12.5 ^a
总灰分/%	≤ 8.0	8.5
粉末/%	≤ 0.8	—
水浸出物/%	≥ 28.0	28.0
粗纤维/%	≤ 14.0	15.0
茶多酚/%	≤ 15.0	15.0
^a 净含量检验时计重水分为 10.0%。		

6.6.3 安全性指标

晒青茶及普洱茶安全性指标应符合表 7 的规定。

表 7 晒青茶及普洱茶安全性指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 5.0
稀土/(mg/kg)	≤ 2.0
氯菊酯/(mg/kg)	≤ 20
联苯菊酯/(mg/kg)	≤ 5.0
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 5.0
顺式氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 2.0
氟氰戊菊酯(mg/kg)	≤ 20
乐果/(mg/kg)	≤ 0.1
六六六(HCH)/(mg/kg)	≤ 0.2
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.1
滴滴涕(DDT)/(mg/kg)	≤ 0.2
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5
啶硫磷/(mg/kg)	≤ 0.2
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.1
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出
注: 其他安全性指标按国家相关规定执行。	

6.6.4 净含量

预包装普洱茶产品净含量的允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《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 感官品质检验

7.2.1 普洱茶(生茶)按本标准附录 B 执行。

7.2.2 普洱茶(熟茶)按本标准附录 C 执行。

7.3 理化指标检验

7.3.1 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

7.3.2 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

7.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

7.3.5 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

7.3.6 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行,检验时以同一样品的茶汤作为空白。

7.4 安全性指标检验

7.4.1 铅按 GB/T 5009.12 的规定执行。

7.4.2 稀土按 GB/T 5009.94 的规定执行。

7.4.3 氯菊酯按 GB/T 5009.106 的规定执行。

7.4.4 联苯菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氟氰戊菊酯按 GB/T 5009.146 的规定执行。

7.4.5 乐果、敌敌畏、杀螟硫磷和啶硫磷按 GB/T 5009.20 的规定执行。

7.4.6 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 的规定执行。

7.4.7 顺式氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 的规定执行。

7.4.8 乙酰甲胺磷按 GB/T 5009.103 的规定执行。

7.4.9 大肠菌群、致病菌按 GB/T 4789.3 和 GB/T 4789.21 的规定执行。

7.5 净含量检验

预包装普洱茶产品净含量检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。计算按 GB/T 9833.6 中附录 C 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批及抽样

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 抽样: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抽检,经检验合格,签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目分别为:

a) 散茶:感官品质、水分、粉末、茶多酚、净含量。

b) 紧压茶:感官品质、水分、灰分、茶多酚、净含量。

8.3 型式检验

产品正常生产情况下,每半年进行一次,型式检验项目为本标准规定的全部项目。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) 产品停产半年以上，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 判定原则

结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

8.4.2 实物质量判定

8.4.2.1 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

8.4.2.2 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味和安全性指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8.4.2.3 在符合本标准的贮存条件下，普洱茶(生茶)感官品质及理化指标会向普洱茶(熟茶)紧压茶的方向转化，本标准 6.6.1.2.3.1 规定的感官指标和 6.6.2.2 中规定的茶多酚指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

8.4.3 标签判定

全部项目均符合 GB 7718 和本标准 9.1 的规定，判定为合格；有任一项不符合 GB 7718 或本标准 9.1 的规定，判定为不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 标签、标识应符合 GB/T 191、GB/T 6388、GB 7718 的规定。真实反映产品的属性[如：普洱茶(熟茶)、普洱茶(生茶)]、净含量、制造者名称和地址、生产日期、保存期、贮存条件、质量等级、产品标准号等，标签、标识文字应清晰可见。

9.1.2 普洱茶包装应清晰标明“普洱茶(生茶)”或“普洱茶(熟茶)”。可使用不同的包装颜色(如生茶为绿色，熟茶为棕色)。

9.2 包装

9.2.1 包装应符合 SB/T 10035、SB/T 10036 规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。

9.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

9.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 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。

9.4.2 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。

9.4.3 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

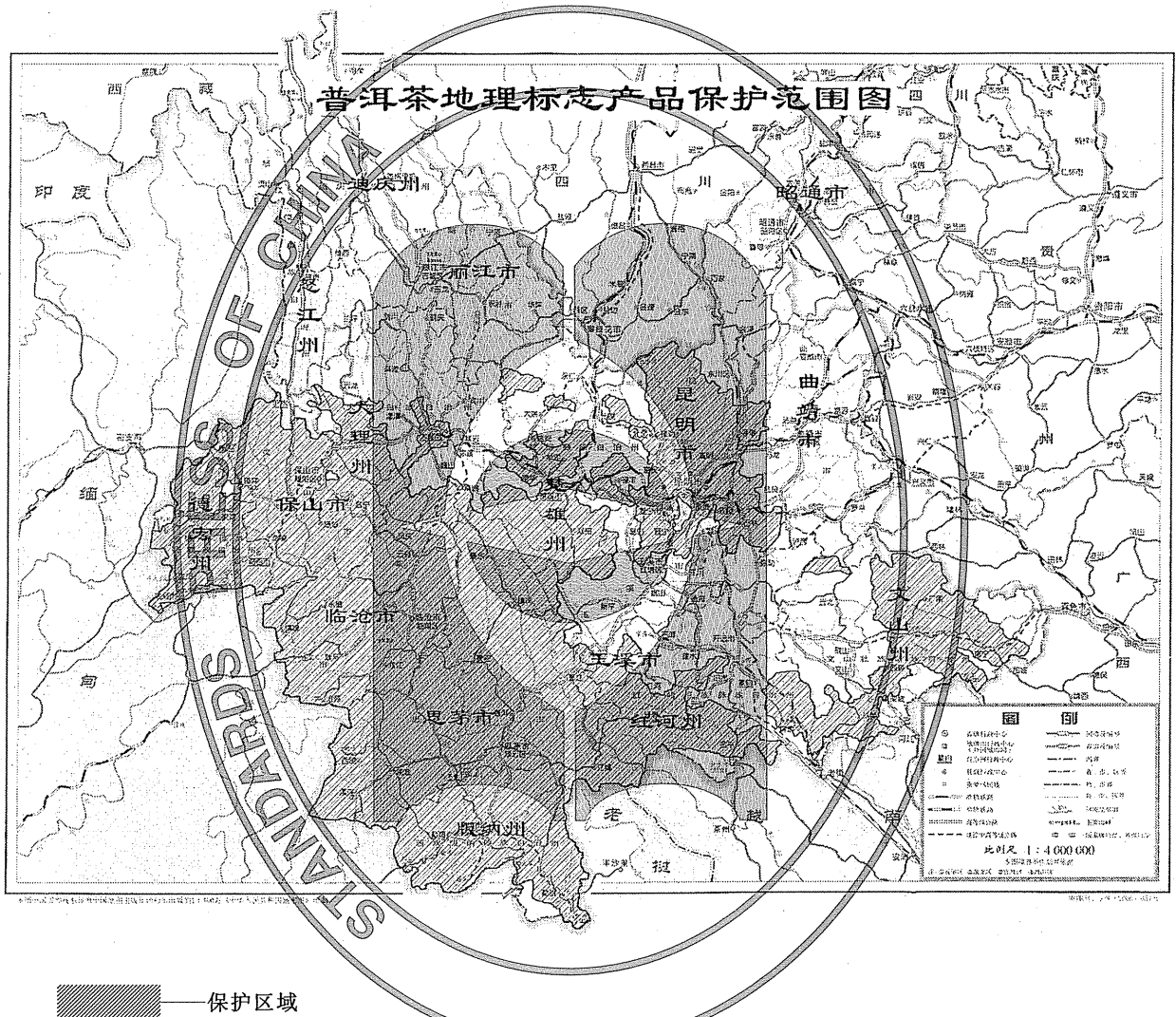
9.5 保存期

在符合本标准的贮存条件下，普洱茶适宜长期保存。

附录 A
(规范性附录)

普洱茶地理标志产品保护区域

普洱茶地理标志产品保护区域见图 A.1 和表 A.1。



注：地理标志产品普洱茶保护区域为图中标注的云南省普洱市、西双版纳州、临沧市、昆明市、大理州、保山市、德宏州、楚雄州、红河州、玉溪市、文山州等 11 个州(市)、75 个县(市、区)、639 个乡镇(镇、街道办事处)现辖行政区域。(详见表 A.1)

图 A.1 普洱茶地理标志产品保护区域图

表 A.1 普洱茶地理标志产品保护行政区划

州(市)	县(市、区)	乡(镇、街道办事处)
昆明市	五华区	华山街道、护国街道、大观街道、龙翔街道、丰宁街道、莲华街道、黑林铺街道、沙朗白族乡、厂口乡、红云街道、普吉街道
	盘龙区	东华街道、拓东街道、联盟街道、茨坝街道、龙泉街道、鼓楼街道、青云街道、金辰街道、双龙乡、松华乡
	官渡区	关上街道、太和街道、吴井街道、金马街道、小板桥街道、官渡街道、大板桥镇、阿拉彝族乡、矣六乡、六甲乡
	西山区	马街街道、前卫街道、福海街道、金碧街道、永昌街道、棕树营街道、碧鸡镇、海口镇、团结镇
	安宁市	连然镇、八街镇、温泉镇、青龙镇、禄脰镇、草铺镇、太平镇、县街镇
	呈贡县	龙城镇、洛羊镇、斗南镇、大渔乡、吴家营乡、马金铺乡、七甸乡
	晋宁县	昆阳镇、晋城镇、宝峰镇、二街乡、新街乡、双河彝族乡、夕阳彝族乡、上蒜乡、六街乡
	富民县	永定镇、大营镇、罗免彝族苗族乡、赤鹭乡、东村乡、款庄乡、散旦乡
	宜良县	匡远镇、北古城镇、南羊镇、狗街镇、汤池镇、竹山乡、马街乡、耿家营彝族苗族乡、九乡彝族回族乡
	嵩明县	嵩阳镇、杨林镇、小街镇、牛栏江镇、滇源镇、杨桥乡、阿子营乡
	石林彝族自治县	鹿阜镇、石林镇、板桥镇、长湖镇、路美邑镇、西街口镇、圭山镇、大可乡
	禄劝彝族苗族自治县	屏山镇、撒营盘镇、转龙镇、茂山乡、翠华乡、团街乡、云龙乡、中屏乡、皎西乡、汤郎乡、马鹿塘乡、大松树乡、九龙乡、则黑乡、乌蒙乡、雪山乡
寻甸回族彝族自治县	仁德镇、塘子镇、羊街镇、柯渡镇、倘甸镇、功山镇、河口乡、七星乡、金所乡、先锋乡、六哨乡、鸡街乡、风仪乡、联合乡、金源乡、甸沙乡	
楚雄州	楚雄市	东瓜镇、吕合镇、东华镇、子午镇、三街镇、八角镇、中山镇、新村镇、树苴乡、大过口乡、大地基乡、西舍路乡
	双柏县	妥甸镇、大庄镇、鄂嘉镇、法裱镇、大麦地镇、安龙堡乡
	牟定县	共和镇、新桥镇、江坡镇、凤屯镇、蟠猫乡、戛街乡、安乐乡
	南华县	龙川镇、沙桥镇、马街镇、兔街镇、五顶山乡
	姚安县	栋川镇
	大姚县	赵家店乡、县华乡、三台乡、三岔河乡
	武定县	狮山镇、高桥镇、环州乡
玉溪市	禄丰县	一平浪镇、土官镇、中村乡
	易门县	六街镇、绿汁镇
	峨山彝族自治县	双江镇、小街镇
	新平彝族傣族自治县	者竜乡、平掌乡
元江哈尼族彝族傣族自治县	因远镇、羊岔街乡、羊街乡、那诺乡、咪哩乡、龙潭乡	

表 A.1 (续)

州(市)	县(市、区)	乡(镇、街道办事处)
红河州	蒙自县	芷村镇、冷泉镇、期路白苗族乡、老寨苗族乡
	绿春县	大兴镇、戈奎乡、牛孔乡、大水沟乡、大黑山乡、半坡乡、骑马坝乡、三猛乡、平河乡
	建水县	官厅镇、西庄镇、南庄镇、岔科镇、曲江镇、普雄乡、坡头乡、甸尾乡
	元阳县	新街镇、牛角寨乡、沙拉托乡、嘎娘乡、上新城乡、小新街乡、逢春岭乡、大坪乡、攀枝花乡、黄茅岭乡、黄草岭乡、俄扎乡、马街乡
	红河县	甲寅乡、宝华乡、洛恩乡、阿扎河乡、乐育乡、浪堤乡、大羊街乡、车古乡、架车乡、垭玛乡、三村乡
	金平苗族傣族 自治县	金河镇、铜厂乡、老集寨乡、者米拉枯族乡、阿得博乡、沙依坡乡、大寨乡、马鞍底乡、勐桥乡、营盘乡、老勐乡
	屏边苗族自治县	玉屏镇、新现乡、和平乡、白河乡、白云乡、新华乡、湾塘乡
文山州	文山县	平坝镇
	西畴县	西洒镇、兴街镇、蚌谷乡、新马街乡、柏林乡、法斗乡、鸡街乡
	麻栗坡县	董干镇、猛硐瑶族乡、杨万乡、马街乡
	马关县	马白镇、八寨镇、仁和镇、木厂镇、夹寒箐镇、都竜镇、坡脚镇、南捞乡、箐厂乡、古林箐乡
	丘北县	官寨乡
	广南县	莲城镇、八宝镇、南屏镇、珠街镇、那洒镇、珠琳镇、坝美镇、董堡乡、旧莫乡、杨柳井乡、板蚌乡、曙光乡、黑支果乡、篆角乡、五珠乡、者兔乡、者太乡、底圩乡
	富宁县	新华镇、归朝镇、田蓬镇、木央镇、板仑乡、花甲乡
普洱市	思茅区	思茅镇、南屏镇、倚象镇、思茅港镇、云仙彝族乡、六顺乡、龙潭彝族傣族乡
	宁洱哈尼族 彝族自治县	宁洱镇、磨黑镇、德化乡、同心乡、勐先乡、普义乡、黎明乡、德安乡、梅子乡
	墨江哈尼族 自治县	联珠镇、通关镇、新安乡、孟弄彝族乡、团田乡、新抚乡、景星乡、鱼塘彝族乡、龙潭乡、文武乡、坝溜乡、泗南江乡、那哈乡、雅邑乡、龙坝乡
	景东彝族自治县	锦屏镇、文井镇、漫湾镇、大朝山东镇、花山乡、大街乡、太忠乡、龙街乡、文龙乡、安定乡、林街乡、景福乡、曼等乡
	景谷傣族彝族 自治县	威远镇、永平镇、正兴镇、民乐镇、凤山乡、景谷乡、半坡乡、勐班乡、碧安乡、益智乡
	镇沅彝族哈尼族 拉祜族自治县	恩乐镇、按板镇、勐大镇、者东镇、田坝乡、古城乡、振太乡、九甲乡、和平乡
	江城哈尼族 彝族自治县	勐烈镇、整董镇、国庆乡、嘉禾乡、宝藏乡、康平乡、曲水乡
	孟连傣族拉祜族 佤族自治县	娜允镇、勐马镇、芒信镇、景信乡、富岩乡、公信乡
	澜沧拉祜族 自治县	勐朗镇、上允镇、糯扎渡镇、谦六彝族乡、东河乡、大山乡、南岭乡、酒井哈尼族乡、惠民哈尼族乡、东回乡、拉巴乡、竹塘乡、富邦乡、安康佤族乡、文东佤族乡、富东乡、雪林佤族乡、木戛乡、发展河哈尼族乡、糯福乡
	西盟佤族自治县	勐梭镇、勐卡镇、翁嘎科乡、力所拉祜族乡、岳宋乡、新厂乡、中课乡

表 A.1 (续)

州(市)	县(市、区)	乡(镇、街道办事处)
西双版纳州	景洪市	允景洪街道、嘎洒镇、勐龙镇、勐罕镇、勐养镇、普文镇、景哈哈尼族乡、景讷乡、大渡岗乡、勐旺乡、基诺山基诺族乡
	勐海县	勐海镇、打洛镇、勐混镇、勐遮镇、勐满镇、勐阿镇、勐宋乡、勐往乡、格朗和哈尼族乡、布朗山布朗族乡、西定哈尼族布朗族乡
	勐腊县	勐腊镇、勐仑镇、磨憨镇、勐伴镇、关累镇、易武乡、象明彝族乡、瑶区瑶族乡
大理州	大理市	下关镇、大理镇、凤仪镇、湾桥镇、银桥镇
	永平县	博南镇、龙街镇、龙门乡、厂街彝族乡、水泄彝族乡、北斗彝族乡
	云龙县	旧州镇、宝丰乡、团结彝族乡
	南涧彝族自治县	南涧镇、小湾东镇、公郎镇、宝华镇、拥翠乡、乐秋乡、碧溪乡、无量乡
	巍山彝族回族自治县	大仓镇、永建镇、马鞍山乡、青华乡、五印乡
保山市	隆阳区	永昌街道、板桥镇、汉庄镇、蒲缥镇、瓦窑镇、潞江镇、辛街乡、西邑乡、丙麻乡、瓦渡乡、水寨乡、瓦马彝族白族乡、瓦房彝族苗族乡、杨柳白族彝族乡、芒宽彝族傣族乡
	施甸县	甸阳镇、由旺镇、姚关镇、太平镇、仁和镇、万兴乡、摆榔彝族布朗族乡、酒房乡、旧城乡、木老元布朗族彝族乡、老麦乡、何元乡、水长乡
	腾冲县	腾越镇、固东镇、滇滩镇、猴桥镇、界头乡、曲石乡、明光乡、马站乡、北海乡、中和乡、清水乡、芒棒乡、五合乡、新华乡、蒲川乡、团田乡、荷花傣族佤族乡
	龙陵县	龙山镇、镇安镇、勐糯镇、龙江乡、腊勐乡、碧寨乡、龙新乡、象达乡、平达乡、木城彝族傣族乡
	昌宁县	田园镇、潞水镇、柯街镇、卡斯镇、勐统镇、温泉乡、大田坝乡、鸡飞乡、翁堵乡、湾甸傣族乡、更戛乡、珠街彝族乡、耇街彝族苗族乡
德宏州	潞西市	芒市镇、遮放镇、勐戛镇、芒海镇、风平镇、轩岗乡、江东乡、西山乡、中山乡、三台山德昂族乡、五岔路乡
	瑞丽市	勐卯镇、弄岛镇、户育乡、勐秀乡
	梁河县	遮岛镇、芒东镇、勐养镇、平山乡、小厂乡、大厂乡、九保阿昌族乡、囊宋阿昌族乡、河西乡
	盈江县	平原镇、旧城镇、弄璋镇、盏西镇、卡场镇、昔马镇、太平镇、新城乡、油松岭乡、芒章乡、支那乡、苏典傣族乡、勐弄乡、铜壁关乡
	陇川县	章凤镇、陇把镇、景罕镇、城子镇、户撒阿昌族乡、护国乡、清平乡、王子树乡、勐约乡
临沧市	临翔区	凤翔街道、忙畔街道、博尚镇、南美拉祜族乡、蚂蚁堆乡、章驮乡、圈内乡、马台乡、邦东乡、平村彝族傣族乡
	凤庆县	凤山镇、鲁史镇、小湾镇、营盘镇、三岔河镇、勐佑镇、雪山镇、洛党镇、诗礼乡、新华彝族苗族乡、大寺乡、腰街彝族乡、郭大寨彝族白族乡
	云县	爱华镇、漫湾镇、大朝山西镇、涌宝镇、茂兰镇、幸福镇、大寨镇、忙怀彝族布朗族乡、晓街乡、茶房乡、栗树彝族傣族乡、后箐彝族乡
	永德县	德党镇、小勐统镇、永康镇、勐板乡、亚练乡、乌木龙彝族乡、大雪山彝族拉祜族傣族乡、班卡乡、崇岗乡、大山乡
	镇康县	凤尾镇、勐捧镇、南伞镇、忙丙乡、勐堆乡、木厂乡、军赛佤族拉祜族傣族德昂族乡

表 A.1 (续)

州(市)	县(市、区)	乡(镇、街道办事处)
临沧市	双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县	勐勐镇、勐库镇、沙河乡、大文乡、忙糯乡、邦丙乡
	耿马傣族佤族自治县	耿马镇、勐永镇、勐撒镇、孟定镇、大兴乡、芒洪拉祜族布朗族乡、四排山乡、贺派乡、勐简乡
	沧源佤族自治县	勐董镇、岩帅镇、勐省镇、芒卡镇、单甲乡、糯良乡、勐来乡、勐角傣族彝族拉祜族乡、班洪乡、班老乡

附 录 B
(资料性附录)
普洱茶(生茶)感官审评方法

B.1 总则

B.1.1 普洱茶(生茶)感官审评:是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征,以确定茶叶的等级和商品价值。

B.1.2 感官审评项目分外形(形状、色泽、匀整、松紧)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

B.2 审评方法

B.2.1 外形审评

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

B.2.1.1 形状

a) 布袋包压型:审评形状是否端正,是否起层落面,边缘是否圆滑、有否脱落;

b) 模压型:审评形态是否端正、棱角(边缘)是否分明、厚薄是否一致,模纹是否清晰,是否起层脱面。

B.2.1.2 色泽

指色度深浅、润枯、明暗、鲜陈、匀杂。

B.2.1.3 匀整

指表面是否匀整、光滑,洒面是否均匀。

B.2.1.4 松紧

指压制紧实程度。

B.2.2 内质审评

B.2.2.1 审评内容

汤色、香气、滋味和叶底。

B.2.2.2 审评方法

将部分审评样解散混合均匀,称取试样茶 5 g,置于 250 mL 的标准审评杯中,注入沸水至杯满,冲泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底。审评汤色的明亮或混浊,香气是否纯正和高低,滋味的浓淡和回甘,最后将杯中的茶渣移入叶底盘中,审评其叶底色泽、嫩度、整碎和形状。审评以香气、滋味为主,汤色、叶底为辅。

B.3 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价,并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

附 录 C
(资料性附录)
普洱茶(熟茶)感官审评方法

C.1 总则

C.1.1 普洱茶(熟茶)感官审评分散茶和紧压茶两类。

C.1.2 感官审评:

是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶外形和内质,以确定茶叶的等级和品质。

C.1.3 普洱茶(熟茶)散茶审评项目分外形(条索、整碎、色泽、净度)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

C.1.4 普洱茶(熟茶)紧压茶的感官审评项目分外形(形状、匀整、松紧、色泽)、内质(同散茶)。

C.2 散茶**C.2.1 审评原则**

散茶外形审评,侧重条索和色泽两项因子;内质审评侧重香气、滋味两项因子。

C.2.2 审评方法**C.2.2.1 外形审评**

在扦取的样品中用分样器或四分法分取试样约 150 g~200 g,置于评茶盘中充分混匀后铺平。

- a) 条索:对照标准样,比条索松紧程度。以卷紧、重实、肥壮者为好;粗松、轻飘者为差。评出供试样是否符合同级标准样的品质水平。
- b) 色泽:对照标准样,比色泽和嫩度。色泽红褐、均匀一致者为好;发黑、花杂不匀者为差。嫩度比含毫量的多少,含毫量多的嫩度好。
- c) 匀整(或整碎):对照标准样,比匀齐度,观察上、中、下三段茶的比例是否适当。
- d) 净度:对照标准样,比含梗、片的多少,梗的老嫩程度;有否茶类夹杂物和非茶类夹杂物等。

C.2.2.2 内质审评

称取已在评茶盘中混匀的试样茶 5.0 g,置于 250 mL 的标准审评杯中,注入沸水至杯满,加盖浸泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底。

- a) 汤色:以红浓明亮、红亮剔透为好;深红色为正常;汤色深暗、浑浊者为差。
- b) 香气:比香气的纯度、持久性及高低。以香气馥郁或浓郁者为好;香纯正为正常,带酸味者为差;异味、杂味者为劣质茶。
- c) 滋味:比滋味的浓度、顺滑度、回甘度。以入口顺滑、浓厚、回甘、生津的为好;醇和回甘为正常;带酸味、苦味重、涩味重为差;异味、怪味为劣质茶。
- d) 叶底:以柔软、肥嫩、红褐、有光泽、匀齐一致为好;色泽花杂、暗淡、碳化,或用手指触摸如泥状为差。

C.3 紧压茶**C.3.1 外形审评**

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

C.3.1.1 形状

- a) 布袋包压型:审评形状是否端正,是否起层脱面,边缘是否圆滑、有否脱落;

GB/T 22111—2008

b) 模压型:审评形态是否端正、棱角(边缘)是否分明、厚薄是否一致,模纹是否清晰,是否起层脱面。

C.3.1.2 匀整

指表面是否匀整、光滑,洒面是否均匀。

C.3.1.3 松紧

指压制紧实程度。

C.3.1.4 色泽

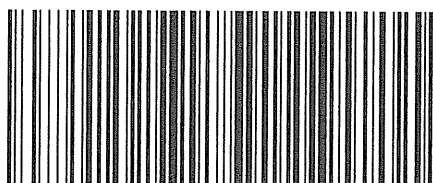
外形色泽红褐(或棕褐)者为好。

C.3.2 内质审评

将部分审评样解散混合均匀,称取试样茶 5 g,置于 250 mL 的标准审评杯中,注入沸水至杯满,冲泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评香气是否纯正和高低,滋味的浓淡和回甘,汤色的明亮或混浊,最后将杯中的茶渣移入叶底盘中,审评其叶底色泽、嫩度和整碎。审评以香气、滋味为主,汤色、叶底为辅。

C.4 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价,并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。



GB/T 22111—2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-33146