

ICS 67.200.10  
X 14

# DB4418

## 清 远 市 地 方 标 准

DB4418/T 015—2020

---

### 地理标志产品 连南瑶山茶油

Product of geographical indication-Liannan Yaoshan Tea oil

2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

---

清远市市场监督管理局 发布



## 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。

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由清远市市场监督管理局提出并归口。

本文件主要起草单位：连南瑶族自治县益生源山茶油有限公司、清远市质量管理协会、连南瑶族自治县市场监督管理局、连南瑶族自治县农业农村局、连南瑶族自治县自然资源局（林业局）。

本文件主要起草人：汪庆宏、汪春年、何业兴、龙文英、唐永铿、黄海军、曾东秋、罗炜、蒋建华、邱秀穗。

本文件为首次发布。



# 地理标志产品 连南瑶山茶油

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品连南瑶山茶油的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、产品质量要求、卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局 2007 年第 219 号公告批准保护的连南瑶山茶油。

## 2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321（全部所有） 农药合理使用准则
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

### 3 术语和定义

GB/T 17924 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**山毛油茶** *camellia oleifera* Abe

属茶科，常绿小乔木，树高 2 m~5 m，叶小而厚，小枝多，果实中等而多，果皮薄、有细毛。

#### 3.2

**连南瑶山茶油** *Liannan yaoshan tea oil*

在地理标志产品保护范围内，以独特的气候、土壤、水资源的环境条件种植的山毛油茶籽为原料，经压榨、精炼等工艺而成，其外观呈浅黄色，澄清、透明；气味纯正、清香、甘甜，无苦涩味，可直接供人类食用的油茶籽油。

### 4 地理标志产品保护范围

连南瑶山茶油限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》批准的范围（国家质量监督检验检疫总局2007年第219号公告），即广东省连南瑶族自治县行政辖区（地理坐标北纬 24° 17' ~24° 56' ，东经112° 02' ~112° 29' ），见附录A。

### 5 要求

#### 5.1 产地自然环境

5.1.1 连南瑶族自治县属中亚热带季风湿润气候，年平均气温 19.5 °C，日照时数为 1 549.9 h，降雨量为 1 629.9 mm。

5.1.2 产地范围应选择海拔 800 m 以下，山地、丘陵坡度 <40 °。土壤 pH 为 5.5~6.5 的红壤或黄壤，有效土层厚度 >40 cm，质地中壤至粘壤。

5.1.3 产地环境、水源水质应符合 NY/T 5010 的规定。

#### 5.2 品种

山毛油茶（山毛油茶籽）。

#### 5.3 种植技术

种植技术见附录B。

#### 5.4 原料

油茶籽应符合 GB 19641、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 5.5 生产加工要求

##### 5.5.1 加工方法

采用压榨法。

## 5.5.2 加工程序

### 5.5.2.1 脱（剥）壳

采收后3天内置于日晒坪翻晒至果壳自然破裂，脱去外壳。

### 5.5.2.2 破碎

选择饱满、洁净、干燥、无虫蛀、无霉变的油茶籽，用机破碎，清除果壳。

### 5.5.2.3 蒸煮

蒸煮油茶籽碎粒至全熟。

### 5.5.2.4 轧坯、热压榨

蒸煮至全熟，轧胚、入机缓慢压榨。

### 5.5.2.5 原油、过滤

沉淀后，过滤去除杂质，形成二级成品油。

### 5.5.2.6 脱胶

加入比油温高5℃至10℃的热食盐水，分离磷脂、蛋白质、胶粘物质。

### 5.5.2.7 脱酸

按原油酸值配制碱液，中和油酸，形成皂粒沉淀排出。

### 5.5.2.8 脱色

加油重3%的活性白土，吸附油脂中色素，再过滤分离白土。

### 5.5.2.9 脱臭

在真空脱臭锅中加热至150℃以上，注入水蒸汽，水蒸汽被挥发出来的臭味所饱和，并按其分压出的比率逸出，用真空泵抽出，形成一级成品油。

## 5.5.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 质量要求

### 6.1 感官指标

应符合表1的规定。

### 6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	一级	二级
色泽(罗维朋比色槽 25.4 mm)	呈浅黄色 黄 $\leq$ 35, 红 $\leq$ 1.0	呈浅黄色 黄 $\leq$ 35, 红 $\leq$ 2.0
气味、滋味	纯正、清香、甘甜, 无苦涩味。	
透明度	澄清、透明。	

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	一级	二级
水分及挥发物/(%) $\leq$	0.10	0.15
不溶性杂质/(%) $\leq$	0.05	
酸值(酸价)(KOH)/(mg/g) $\leq$	0.2	0.8
过氧化值/(mmol/kg) $\leq$	5.0	6.0
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	
加热试验(280℃)	油色不变, 无析出物	

### 6.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 6.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 6.5 食品添加剂

食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

### 6.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 透明度、气味、滋味检验

按 GB/T 5525 的规定执行。

### 7.2 色泽检验

按 GB/T 22460 的规定执行。

### 7.3 水分及挥发物检验

按 GB 5009.236 的规定执行。



#### 7.4 不溶性杂质检验

按 GB/T 15688 的规定执行。

#### 7.5 酸值（酸价）检验

按 GB 5009.229 的规定执行。

#### 7.6 过氧化值检验

按 GB 5009.227 的规定执行。

#### 7.7 溶剂残留量检验

按 GB 5009.262 的规定执行。

#### 7.8 加热试验

按 GB/T 5531 的规定执行。

#### 7.9 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

#### 7.10 农药残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

#### 7.11 食品添加剂

按 GB 2760 的规定执行。

#### 7.12 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

同一班次、同一品种的原料、同一工艺条件的产品为一批。

#### 8.2 抽样

除按照 GB/T 5524 的要求执行外，可从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于50 桶（瓶），且总量不少于80 kg。每批次抽样样品数量为抽取2个包装桶（瓶）且总量不少于3 kg。1份检验，1份备查。

#### 8.3 检验类别

##### 8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目为：色泽，气味、滋味，透明度，酸值（酸价），过氧化值，加热试验。

### 8.3.2 型式检验

检验项目为第6章和标签。在下列情况之一时必须进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

### 8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 污染物、农药残留限量指标中如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应用留样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 9 标志、标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标志、标签

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地理标志产品专用标志，标志的使用应符合地理标志产品保护规定。

9.1.2 包装标签、标识应符合GB 7718、GB 28050的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 6543 的规定。

9.2.2 产品包装应符合 GB/T 17374 的规定，堆放时要防止污染。

### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

9.3.2 装卸时应轻拿、轻放，轻装、轻卸、防止重压、曝晒、雨淋。

### 9.4 贮存

9.4.1 应贮存于阴凉、干燥、避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。成品包装箱码放时，与地面、墙壁的距离应不小于10 cm，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行。

9.4.2 符合9.2、9.3、9.4 的要求，其保质期为18月。

附录 A

(资料性)

连南瑶山茶油地理标志产品保护范围图

连南瑶山茶油地理标志产品保护范围见图 A.1。

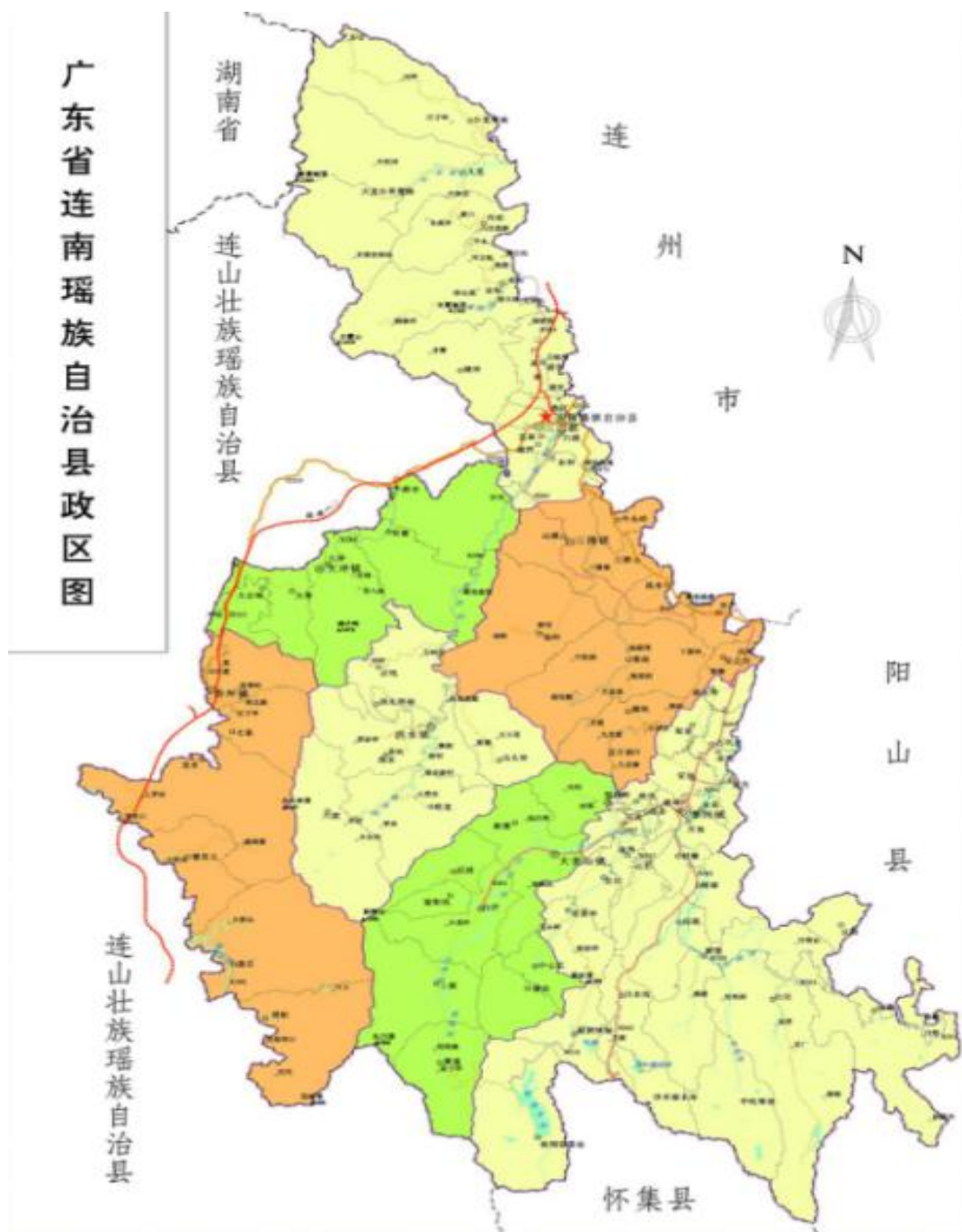


图 A.1 连南瑶山茶油地理标志产品保护范围

附录 B  
(规范性)  
种植技术

B.1 选种

以山毛油茶为种。

B.2 苗木繁育

B.2.1 种子采集

从20年至30年生的品种纯正、生长健壮、无病虫害的健壮母树采集。

B.2.2 采种时间

不得早于10月中旬。

B.2.3 繁育方法

采用培育容器袋实生苗繁育。

B.2.4 播种时间

冬、春季节均可播种，冬播在11月，春播在2月中旬至3月上旬。

B.3 造林

B.3.1 时间

2至3月造林，冬春两季均可种植，以立春至惊蛰期为主。

B.3.2 密度

造林密度 $\leq 1600$ 株/ha，株行距为2 m $\times$ 2 m、2.5 m $\times$ 3 m、3 m $\times$ 3 m等规格。

B.3.3 方法

苗木应带土移栽，栽植时将苗木放置穴中央，舒展根系，扶正，填土压实，浇足定根水。

B.4 抚育管理

B.4.1 土壤

B.4.1.1 间种花生、黄豆、苜蓿等短生长期作物，以耕代抚，培肥地力。

B.4.1.2 幼林期植株进行中耕除草，松土每年3次，春、夏浅锄8 cm~10 cm，采果后深挖约15 cm~20 cm，连续3年~4年。

B.4.1.3 成林期夏季要铲山除草每年1次，冬季深挖每3年1次。

## B.4.2 施肥

B.4.2.1 使用肥料应符合 NY/T 496 的规定。

B.4.2.2 幼龄树年施肥3次，肥料以有机肥为主，配合施用氮肥、磷肥、钾肥，春夏季施尿素等速效肥，秋冬季施有机肥等迟效肥。定植发根后，用50 kg水加2 kg~3 kg复合肥（N:P:K=15:15:15）施10株，连续施2次~3次。

B.4.2.3 结果树适施新梢抽发、开花肥，酌施稳果肥，重施壮果肥和补施采果肥。肥料以有机肥为主，化肥为辅。每株每次施有机肥20 kg~30 kg。追肥以磷肥、钾肥为主，氮肥为辅。

## B.5 整形修剪

B.5.1 幼龄树采取定干、选枝、摘心、抹芽、拉枝等方法进行整形。

B.5.2 结果树以疏枝、短截、回缩等方法，培养通风透光的自然开心形或自然圆头形树冠。

## B.6 病虫害防治

### B.6.1 防治原则

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，以营林技术为基础，与农业、生物、物理和药物防治相结合的综合防治措施。

### B.6.2 防治方法

采取农业防治、生物防治、物理防治和药物防治相结合的综合防治方法，化学防治应符合 GB/T 8321、NY/T 1276 规定。重点防治软腐病、烟煤病、炭疽病等和蛀茎虫、茶梢蛾、天牛类、象甲、叶蜂等主要病虫害。

## B.7 采收与储存

### B.7.1 采收

10月中旬，果皮呈发红、发黄、茸毛脱尽，果壳微裂等成熟标志时开始采收。

### B.7.2 储存

临时存放处应保持洁净、通风、干燥，注意防霉、防虫、防鼠。

---