|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.200.10  |
| CCS  | X 14 |

|  |
| --- |
|  4416 |

河源市地方标准

DB 4416/T XXXX—2025

地理标志产品 龙川山茶油

Product of geographical indication - Longchuan camellia oil

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

河源市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件根据原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》和GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》的规定制定。

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。

本文件由河源市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：龙川县油茶产业协会、龙川县市场监督管理局、河源市食品检验所、龙川绿油农业发展有限公司、龙川县星汇山林开发有限公司、龙川湾叶农业发展有限公司、龙川县绿誉农业发展有限公司、龙川县丽金山油茶种植农民专业合作社。

本文件主要起草人：骆东梅、成莲、曾石峭、骆耿东、骆碧群、冯文渊、唐超、刘军。

地理标志产品 龙川山茶油

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品龙川山茶油的术语和定义、地理标志产品保护范围、种植要求、加工要求、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于国家知识产权局[2024]年第600号公告批准保护的龙川山茶油。

* 1. 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 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 5009.168 食品安全国家标准食品中脂肪酸的测定

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/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 5526 动植物油脂 相对密度的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 10247 粘度测量方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

原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》

国家市场监督管理总局[2023]年第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家知识产权局[2024]年第600号公告《关于对金寨天麻等3个产品予以地理标志产品认定的公告》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

 龙川山茶油 longchuan camellia oil

以龙川山茶油地理标志产品保护范围（国家知识产权局[2024]年第600号公告）内种植的油茶籽为原料，经脱果壳、清理除杂、干燥、压榨、去杂等工艺加工而成的油茶籽油。

* 1. 地理标志产品保护范围

龙川山茶油保护范围限于国家知识产权局2024年第600号文批准保护的范围，即广东省河源市龙川县行政辖区内（包含老隆镇、佗城镇、义都镇、黄布镇、鹤市镇、紫市镇、通衢镇、登云镇、丰稔镇、四都镇、铁场镇、龙母镇、田心镇、黄石镇、黎咀镇、车田镇、赤光镇、廻龙镇、新田镇、岩镇镇、麻布岗镇、贝岭镇、细坳镇、上坪镇共24个镇）。

* 1. 种植要求
		1. 产地自然环境

龙川山茶油产区位于河源市龙川县境内，海拔100～800 m，年平均温度≥18 ℃，≥10 ℃的年积温5500 ℃以上，年均无霜期272～300 d，年降雨量1600～2000 mm，年均日照时数1800～2000 h。

宜选择土壤pH 5.0～6.0，土层厚度1 m 以上，坡度≤25°的山地进行种植。

产地环境、水源水质应符合NY/T 5010的规定。

* + 1. 栽培技术
			1. 品种选择

宜选择小果油茶和其他适宜当地栽培的优良品种。

* + - 1. 育苗

宜采用无性繁殖育传统实生苗，也可选择优良品种进行嫁接育苗。

* + - 1. 栽植

定植于冬季11月下旬至翌年3月份进行，以冬季为好，选择在苗木萌动之前，阴天或晴天早晚定植。株行距（2.0～3.0）×3 m，每667 m2栽植74～110株为宜。

* + - 1. 施肥

以有机肥为主，当年栽植的树苗，3～6个月后，树苗恢复萌发新根，长出新梢后进行施肥，在10～11月份施基肥，每株0.3 kg有机肥。栽植第二年树苗，2～3月份施氮肥，10～11月份施有机肥0.5～1 kg，以后随树体增大，根据土质条件，逐年增加施肥量。肥料的使用须符合NY/T 496的规定。

* + - 1. 水分及土壤管理

上半年雨水多，结合培土，开沟排水防涝，夏季干旱及时浇水。一般一年松土2～3次，以去除杂草，保持土壤疏松。第一次松土在5～6月进行，第二次松土在8～9月进行，第三次松土结合冬季施肥，进行深垦。

* + - 1. 整形修剪

以整形为主，定植后距嫁接口或地面40～50cm 处定干，适当保留主枝，及时剪去萌芽枝、病虫枝、重叠枝和枯枝。幼林前三年摘掉花蕾，加快树形形成。

* + - 1. 采收处理
				1. 采收

同株树上少量果出现裂痕，果皮光滑，色泽变亮，种壳呈深黑色或棕褐色、有光泽，种仁白中带黄，呈现油亮时采收。采收时间一般在每年霜降前五天开始。

* + - * 1. 采后处理

茶果采收后，宜在干燥、阴凉、通风的室内堆放4～5天，完成果实后熟过程后再进行处理。处理后的茶籽宜在4个月内完成压榨，有条件的，建议用冷库储存，以延长茶籽的保质期限。

* 1. 加工要求
		1. 加工工艺要求

龙川山茶油的加工包括但不限于脱果壳、清理除杂、干燥、压榨和去杂工艺。脱茶壳可采用人工或机械脱壳；清理除杂步骤需将油茶籽中砂石、枝条、果壳等杂质除至其含量≤0.1%；干燥可用晒干或机械烘干，烘干温度宜≤60 ℃，干燥至油茶籽水分含量≤8.0%即可；压榨宜采用低温压榨，压榨至茶饼中残油≤8.0%方可；去杂宜选用沉降、过滤等物理方法去杂，必要时，亦可选择半精炼或精炼方式，确保产品中杂质含量符合要求。

* + 1. 加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 8955和GB 14881的规定。

* 1. 质量要求
		1. 感官要求

龙川山茶油的感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 指标要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 色泽淡黄至金黄 |
| 气味 | 气味香浓，具有清淡植物草本味 |
| 滋味 | 口感清爽顺滑、不黏腻，无苦涩味 |
| 透明度 | 油体清透、明亮，无沉淀 |

* + 1. 理化指标

龙川山茶油的理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 水分及挥发物含量/% ≤ | 0.08 | 0.10 | 0.20 |
| 不溶性杂质含量/% ≤ | 0.03 | 0.05 | 0.05 |
| 酸价/（以KOH 计)/（mg/g） ≤ | 1.5 | 2.0 | 3.0 |
| 过氧化值/（g/100ｇ） ≤ | 0.18 | 0.20 | 0.20 |
| 运动黏度(20～26℃)/（mm2/s） | 70～95 |
| 相对密度（$d\_{20}^{20}$） | 0.912～0.922 |
| 主要脂肪酸组成/% | 油酸（C18:1） | 76.0～87.0 |
| 亚油酸（C18:2） | 7.0～14.0 |
| 亚麻酸（C18:3） | ≤1.4 |

* + 1. 安全指标

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 的规定。

真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定。

污染物限量应符合GB 2762 的规定。

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

龙川山茶油中不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

* + 1. 净含量

符合国家市场监督管理总局[2023]年第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
		1. 色泽

按GB/T 5009.37规定的方法检验。

* + 1. 气味、滋味、透明度

按GB/T 5525规定的方法检验。

* + 1. 水分及挥发物

按GB 5009.236规定的方法检验。

* + 1. 不溶性杂质

按GB/T 15688规定的方法检验。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法检验。

* + 1. 运动黏度

按GB/T 10247规定的方法检验。

* + 1. 相对密度

按GB/T 5526规定的方法检验。

* + 1. 脂肪酸组成

按GB 5009.168规定的方法检验。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次生产的同一等级的产品为一批。

* + 1. 抽样方法及抽样数量

按GB/T 5524的规定执行。

* + 1. 出厂检验

出厂检验的项目包括感官、净含量、酸价、过氧化值。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为本文件第7章规定的所有项目和标签。

正常生产每半年进行一次型式检验，有下列情形之一的，应进行型式检验：

——产品定型投产时；

——当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

——出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

——停产3 个月以上恢复生产时；

——国家食品安全监督机构提出要求时。

* + 1. 判定规则

检验结果全部符合本文件要求，则判定该批产品合格；感官指标不符合本文件要求，则判定该批产品不合格，无需进行复检；其他项目如有不符合本文件要求，允许在同一批产品中加倍抽样，对不符合项目进行复检，如复检仍有项目不符合，则判定该批产品不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
		1. 标志

产品的外包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

* + 1. 标签

产品最小销售包装上的标签应符合GB 7718、GB 28050 的规定。

* + 1. 包装

包装材料与容器应无毒、无异味。内包装用玻璃应符合GB 4806.5规定，内包装用塑料材料应符合GB 4806.7的规定，内包装用复合材料应符合GB 4806.13的规定。其他内包装材料应符合GB 4806.1的规定。

外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

产品应置于避光、通风、干燥、清洁、无异味的仓库贮存，避免阳光直射，存放离地不得小于10 cm，离墙不得小于10 cm，应有防火、防虫、防鼠设施。

