ICS 67.140.10
CCS X 55

DB 43

Le Standard local du Hunan

DB 43/T 657.2—2021
Remplace DB 43/T 389-2010

湖南省质量和标准化研究院
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究

Produits d'indication géographique Anhua Thé Noir Partie 2: Thé Qianliang

地理标志产品 安化黑茶 第 2 部分：千两茶

（Traduction française）

Publié le29 - 08 - 2021 Mis en œuvre le 29-10-2021

Publié par le Bureau de supervision et de gestion du marché de la Province du Hunan

Sommaire

Avant-propos II
1 Objet et domaine d'application 1
2 Documents en référence 1
3 Termes et définitions 1
4 Classification des produits et échantillons standards physiques 2
5 Exigences 2
6 Méthodes d'essai 3
7 Règles d'inspection 4
8 Signes, étiquettes, emballage, transport, stockage et durée de conservation 5
Références 6

湖南省质量和标准化研究院
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究

Avant-propos

SAC/TC 339 est reponsable de cette traduction en français, en cas de doute sur le contenu de la traduction en français, c'est l'original chinois qui fait foi.

DB43/T 657-2021 "Produits d'indication géographique Anhua Thé Noir" comprend six parties:

-Partie 1: Thé noir cru

-Partie 2: Thé Qianliang

-Partie 3: Thé Xiangjian

-Partie 4: Thé Fu

-Partie 5: Thé en briques noires

-Partie 6: Thé Huazhuan

Ce document est la partie 2 de DB43/T 657-2021.

Ce document remplace DB43/T 389-2010 “Anhua Thé Noir Thé Qianliang”. Par rapport à DB43/T 389-2010, outre les ajustements structurels et les modifications éditoriales, les principaux changements techniques sont les suivants:

a) Ajout du contenu "Durée de conservation";

b) Ajout des définitions de "panier en bambou", "feuille de palmier" et "feuille de polygonum";

c) Modification de la "classification des produits", ajout de produits de différentes spécifications tels que le thé Wanliang, le thé Wuqianliang, le thé Shiliang, etc.;

d) L'échantillon standard physique est changé de "Remplacement tous les trois ans" à "Remplacement tous les cinq ans";

e) Ajout de la section "Exigences de base" dans les exigences;

f) Concernant les indicateurs physico-chimiques, l'indicateur "impuretés non théières" a été modifié de 0, 3% à "aucune impureté non théière", et l'indicateur d'extraction à l'eau a été modifié de 23% à 24%;

g) Suppression des indicateurs sanitaires, tous conformes aux normes nationales;

h) Dans la méthode d'essai, l'indicateur "physico-chimique" a ajouté "la préparation de l'échantillon est effectuée conformément aux dispositions de GB/T 8303", le taux d'humidité est passé de GB/T 8304 à "exécuté conformément aux dispositions de GB 5009.3", et les cendres totales sont passées de GB/T 8306 à "exécuté conformément aux dispositions de GB 5009.4";

i) Les sections "Règles d'inspection" et "Marquage, étiquetage, emballage, transport, stockage et durée de conservation" ont été modifiées en détail.

Veuillez noter que certains contenus de ce document peuvent concerner des brevets. L'organisme de publication de ce document n'assume aucune responsabilité pour l'identification des brevets.

Ce document a été proposé par le Bureau de la propriété intellectuelle de la province du Hunan.

Ce document est supervisé par le Comité technique de normalisation des produits à indication géographique de la Province du Hunan.

Ce document a été rédigé par: l’Université de l’Agriculture du Hunan, La Société par actions de la Production du thé Baishaxi du Hunan, La Première Société de la production du thé Anhua du Hunan, La Société à responsabilité limitée de l'industrie du thé Liyuanlong du Hunan, La Société de biotechnologie Hualai du Hunan, l’Institut de recherche sur Anhua thé noir du comté d'Anhua, Le Centre de développement de l'industrie du thé et du tourisme du comté d'Anhua, La Société par actions du thé noir Meishan du Hunan,

La Société du thé Guojin du Hunan, La Société du thé Furongshan du Hunan.

Les principaux rédacteurs de ce document sont: Xiao Lizheng, Zhang Lingling, Huang Jian'an, Wang Wei, Liu Xuehui, Wu Jianli, Chen Huiqiu, Li Shi, Zeng Weijun, Xu Geng, Wu Fang, Wang Dinghua, Tan Weizhong, Lin Hai, Hu Zhaosheng.

Les versions précédentes de ce document ont été remplacées par:

-DB43/T 389-2008 "Anhua Thé Noir Thé Qianliang";

-DB43/T 389-2010 "Anhua Thé Noir Thé Qianliang".

湖南省质量和标准化研究院
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究

Produits d'indication géographique Anhua Thé Noir
Partie 2: Thé Qianliang

1 Objet et domaine d'application

Ce document définit les termes et définitions du produit géographique Anhua Thé Noir et Thé Qianliang, la classification des produits et les échantillons standards physiques, les exigences, les méthodes d'essai, les règles d'inspection, les marques, les étiquettes, l'emballage, le transport, le stockage et la durée de conservation.

Ce document s'applique à la production, à la transformation et au commerce du produit géographique Anhua Thé Noir et Thé Qianliang.

2 Documents en référence

Les documents suivants constituent des dispositions indispensables de ce document. Pour les documents de référence datés, seule la version correspondante s' applique à ce document; pour les documents de référence non datés, la dernière version (y compris toutes les modifications) s' applique.

GB/T 191 Marques graphiques pour l'emballage et le transport

GB 5009.3 Norme nationale de sécurité alimentaire Mesure de la teneur en eau dans les aliments

GB 5009.4 Norme nationale de sécurité alimentaire Mesure de la teneur en cendres dans les aliments

GB 7718 Norme nationale de sécurité alimentaire-Étiquetage des aliments préemballés

GB/T 8302 Thé Échantillonnage

GB/T 8303 Thé Préparation des échantillons broyés et Mesure de leur teneur en matière sèche

GB/T 8305 Thé Mesure de l'extrait aqueux

GB/T 9833.1 Thé pressé Partie 1: Thé Huazhuan

GB/T 14487 Terminologie pour l'évaluation sensorielle du thé

GB/T 17924 Exigences générales pour les produits d'indication géographique

GB/T 18795 Conditions techniques pour la préparation des échantillons standard du thé

GB 23350 Exigences pour limiter l'emballage excessif des produits Aliments et cosmétiques

GB/T 23776 Méthode d'évaluation sensorielle du thé

GB/T 32719.1 Thé noir Partie 1: Exigences de base

GB/T 32719.2 Thé Noir Partie 2: Thé Huazhuan

GH/T 1070 Règles générales pour l'emballage du thé

DB43/T 659.2 Produits d'indication géographique Technique de traitement d'Anhua Thé Noir Partie 2: Traitement du thé fini

DB43/T 1736 Règles de stockage d'Anhua Thé Noir

JJF 1070 Règles de mesure pour la quantité nette de produits emballés quantitativement

3 Termes et définitions

Les termes et définitions suivants s' appliquent au présent document.

湖南省质量与标准化研究院 版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究

3.1

Anhua Thé Noir Thé Qianliang

Aussi appelé "thé roulé", c'est un produit dont la forme est un cylindre long et qui est produit par des processus de tamisage, de triage, de demi-production, de vapeur, de versement en panier, de formage par pressage, de séchage (au soleil), etc. Il est fabriqué à partir du thé noir Anhua de deuxième et troisième niveau de qualité comme matière première, conformément aux exigences technologiques de DB43/T 659.2.

3.2

Panier en bambou

Un contenant d'emballage de thé de différentes textures et formes, tissé à partir de fines lanières de bambou coupées qui a déjà grandit pendant 3 ans et plus.

3.3

Pièces de palm sheet

Il est choisi pour être produit à partir de morceaux de brun mûrs dépouillés sur un arbre brun et séchés à la lumière du jour.

3.4

Feuille de palmier

Elle est obtenie par séchage au soleil des feuilles mûres de palmier.

4 Classification des produits et échantillons standards physiques

4.1 Classification des produits

4.1.1 En fonction de la taille et du poids net des produits, ils sont divisés en thé Wanliang, thé Wuqianliang, thé Qianliang, thé Wubailiang, thé Sanbailiang, thé Bailiang, thé Shiliuliang, thé Shiliang et d'autres produits du même type développés tout en garantissant la qualité.

4.1.2 Pour la taille et le poids net des produits, voir l'annexe A de GB/T 32719.2.

4.2 Échantillon standard réel

4.2.1 L'Anhua thé Noir et le thé Qianliang ne sont pas classés. L'échantillon standard physique est la limite minimale de la qualité.

4.2.2 L'échantillon standard physique est préparé conformément aux exigences de GB/T 18795. L'échantillon standard physique est conservé dans un environnement frais, sec, propre et sans odeur, et qui est remplacé tous les cinq ans.

4.2.3 L'échantillon standard physique est organisé par le département administratif du thé du comté d'Anhua.

5 Exigences

5.1 Exigences de base

5.1.1 Le produit doit avoir une couleur, un arôme et un goût normaux, sans odeur spéciale, sans moisissure noire, blanche, bleue, rouge ou autres moisissures.

5.1.2 Il ne doit pas contenir d'impureté non théière, ne doit pas être coloré, et ne doit pas contenir d'additifs.

5.1.3 Il doit être conforme aux régulations de GB/T 32719.1 et GB/T 32719.2.

湖南省质量和标准化研究院
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究

5.2 Qualité sensorielle

Les dispositions du tableau 1 doivent être respectées.

Tableau 1 Qualité sensorielle

Forme	Couleur de la soupe	Arôme	Goût	Feuilles infusées
Il a une apparence uniforme, un pressage serré, une couleur brun noirâtre, avec parfois des fleurs dorées.	Orange jaunâtre ou orange rougeâtre	Il a un goût pur, ou avec des arômes de fumée de pin, de champignons, avec une odeur de vieillesse pour ceux de plus de 10 ans.	Il a un goût riche, légèrement astringent pour le thé nouveau, et doux et sucré pour ceux de plus de 5 ans.	La couleur est brun foncé, encore tendre et uniforme, les feuilles sont relativement intactes.

5.3 Indicateurs physico-chimiques

Les dispositions du tableau 2 doivent être respectées.

Tableau 2 Indicateurs physico-chimiques

Article		Indicateurs
Humidité/(g/100 g)	≤	15,0 (l'humidité est de 12,0)
Cendres totales/(g/100 g)	≤	7,5
Pédicelle de thé (fraction de masse)/%	≤	5,0 (le poids des pédicelles de thé haut de plus de 30mm ne doit pas dépasser 0, 5% du poids total))
Extrait aqueux (fraction de masse) par %	≥	24,0
Note: Le contenu net de thé fini est calculé en utilisant l'humidité pondérée.		

5.4 Contenu net

Il doit être conforme aux régulations de "Méthode de supervision et de gestion de la mesure des produits d'emballage quantitatifs".

6 Méthodes d'essai

6.1 Échantillonnage

Il est exécuté conformément aux dispositions de GB/T 8302.

6.2 Préparation de l'échantillon

Il est exécuté conformément aux dispositions de GB/T 8303.

6.3 Qualité sensorielle

Elle est exécutée conformément aux dispositions de GB/T 14487 et GB/T 23776.

6.4 Indicateurs physico-chimiques

湖南省质量和标准化研究院 版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究

6.4.1 **Humidité**

Il est exécuté conformément aux dispositions de GB 5009.3.

6.4.2 **Extrait aqueux**

Il est exécuté conformément aux dispositions de GB/T 8305.

6.4.3 **Cendres totales**

Il est exécuté conformément aux dispositions de GB 5009.4.

6.4.4 **Tige de thé**

Il est exécuté conformément aux dispositions de GB/T 9833.1.

6.5 **Contenu net**

Il est exécuté conformément aux dispositions du JJF 1070. Les calculs sont effectués conformément aux dispositions de GB/T 32719.2.

7 Règles d'inspection

7.1 Échantillonnage

7.1.1 L'échantillonnage est basé sur "lot". Un lot est un produit indépendant formé au cours du processus de production et de transformation. Les spécifications de qualité du produit de même lot sont cohérentes.

7.1.2 L'échantillonnage est effectué conformément à GB/T 8302.

7.2 Catégories d'inspection

7.2.1 Inspection de sortie d'usine

Chaque lot de produits doit subir une inspection avant de quitter l'usine, et un certificat de conformité doit être délivré après avoir passé l'inspection. Les articles inspectés comprennent la qualité sensorielle, l'humidité, les cendres, les tiges de thé et le contenu net.

7.2.2 Test en prototype

Les articles d'inspection de type sont tous les articles requis dans le chapitre 5 de ce document, avec une période d'inspection d'une fois par an. L'inspection de type doit également être effectuée dans l'un des cas suivants:

a) Lors de la mise en production par prototype
b) Lorsqu'il y a un grand changement en matières premières, les processus, les machines qui peut affecter la qualité du produit;
c) Lorsque les résultats de l'inspection de sortie d'usine diffèrent grandement des résultats de la dernière inspection de type;
d) Lors de la reprise de la production après une rupture de la production de plus de six mois;
e) Lorsque l'organisme national de supervision de la qualité exige une inspection de type.

7.3 Règles de décision

7.3.1 Tous les articles inspectés conformes à ce document sont jugés comme des produits qualifiés.

7.3.2 Si les articles inspectés ne sont pas conformes à ce document, il est autorisé de re-inspecter les échantillons du lot. Si les résultats de la re-inspection ne sont toujours pas conformes à ce document, le lot de

湖南省质量标准化研究院
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有，授权发布

produits est jugé comme un produit non qualifié.

8 Signes, étiquettes, emballage, transport, stockage et durée de conservation

8.1 Marquage, étiquetage

8.1.1 Le marquage et l'étiquetage du produit doivent être conformes à GB 7718, GB/T 17924 et les régulations pertinentes du pays. Les symboles de stockage et de transport de l'emballage doivent être conformes à GB/T 191.

8.1.2 Le marquage doit être conforme à la "Décision de l'Administration générale de la supervision de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine sur la modification du règlement sur la gestion de l'étiquetage des aliments".

8.1.3 Les marques spéciales telles que la certification biologique, la certification verte, l'indication géographique qui doivent être utilisées conformément aux régulations pertinentes du pays après avoir obtenu les qualifications.

8.2 Emballage

8.2.1 L'emballage doit être conforme aux régulations de GB 23350 et GH/T 1070.

8.2.2 La conception de l'emballage doit refléter la culture historique et les caractéristiques de qualité d'Anhua Thé Noir Thé Qianliang. Il doit être autant que possible atteindre une combinaison d'utilité et d'esthétisme.

8.2.3 Les matériaux d'emballage intérieur doivent être conformes aux normes de sécurité alimentaire nationales pour les produits concernés. L'emballage intérieur d'Anhua thé Noir et du thé Qianliang, pressé en forme de colonne comprend: les feuilles de polygonum qui sont collées au corps du thé, puis les feuilles de palmier, et la couche externe est une couche de bambou tressé. Les feuilles de polygonum doivent être propres, sèches, sans odeur spéciale ; Il faut utiliser des feuilles mûres de polygonum de l'année en cours ou de l'année précédente, sans utiliser de feuilles tendres, de feuilles infestées d'insectes, de feuilles humides, etc. Les feuilles de palmier doivent être propres, sèches, sans odeur spéciale, Il faut utiliser des feuilles de palmier mûres provenant de palmiers bien mûrs, sans utiliser de jeunes feuilles de palmier, des feuilles de palmier humides, des feuilles de palmier infestées d'insectes etc. Le thé Qianliang est attaché avec des bandes de bambou, qui doivent être faites de bambou vert qui a déjà poussé pendant 3 ans et plus.

8.3 Transport

Les moyens de transport doivent être propres, secs, sans odeurs spéciale, sans pollution. Il doit y avoir des mesures pour protéger contre la pluie, l'humidité et l'exposition au soleil pendant le transport. Il ne doit pas être mélangé et transporté avec des objets toxiques, nocifs, odorants et facilement contaminés.

8.4 Stockage

Il doit être conforme aux régulations de DB43/T 1736.

8.5 Durée de conservation

Sous les conditions conformes à 8.2~8.4, le produit peut être conservé à long terme.

湖南省质量标准化研究院
版权所有 未经许可 不得复制
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有 侵权必究

Références

[1] Méthodes de supervision et de gestion de la mesure des produits d'emballage quantitatif (Administration générale du Contrôle de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine de la qualité[2005] n°75)

[2] Décision de l'Administration générale du Contrôle de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine de la qualitésur la modification des "Règles de gestion de l'identification des aliments"(Administration générale du Contrôle de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine de la qualité[2009] n° 123)

湖南省质量和标准化研究院
此标准版权归湖南省市场监督管理局所有，侵权必究