

记者调查

# 茶园到茶杯 全程“看得见”

## ——从七彩云南茶业观云茶全链条质量安全体系建设

□□ 本报记者 黄慧 文/图

在云南这片神奇的土地上,有一片叶子,金光闪闪,声名远扬。云茶,越来越成为云南的优势产业、特色产业。有资料显示,2018年,云茶发展呈现“面积产量稳定,质量效益稳步提升”的良好局面,综合产值达843亿元。而普洱茶作为云茶的核心,是云南特有的地理标志产品,是享有盛誉的一块“金字招牌”。2018年,其区域公用品牌价值达64.1亿元,连续两年居“中国茶叶公用品牌价值”榜首。

在激烈的市场竞争中,普洱茶如何走向品质时代?云南省提出要完善普洱茶生产加工各环节的全程监管,构建起“从茶园到茶杯”的全链条质量安全保障体系,让消费者买得放心、品饮舒心,“擦亮普洱茶金字招牌”,将“普洱茶”打造成为“中国茶业第一品牌”。近日,记者走进普洱茶行业的领军品牌企业昆明七彩云南庆沓祥茶业有限公司(简称七彩云南茶业),管窥云茶的“产出来”和“管出来”。

### 源头把控 第一车间建在古茶山上

为从源头抓好普洱茶产品质量安全,加快云茶产业提质增效、转型升级,云南省确定了云茶产业“以有机为引领、以绿色为主导”的发展思路。去年制定出台云茶产业绿色发展行动方案,提出到2022年,实现全省茶园全部绿色化,有机茶园面积达到150万亩以上。有机茶园面积居全国第一,茶叶绿色加工达到一流水平,茶产业综合产值达1200亿元以上。

美丽的西双版纳勐海布朗山乡是普洱茶优质原料的核心产区。2006年9月创立的七彩云南茶业的万亩有机茶园便坐落于此,整个茶园呈现出茶树成片、道路成网、园地成块、梯层等高、茶行成条、林木成行的独特庄园式风光。“这片茶园可是我们用镰刀除草,用锄头挖地,纯人工开垦出来的。”基地指挥部经理张鸿飞说,尽管人工开挖的成本很高,但使用机械是没有办法做到草料、树叶自然分解,土壤阳光杀菌等有机种植步骤。

公司成立之初,七彩云南就确定要建立茶叶全产业链,首先就是要做好对茶叶原料的把控。七彩云南茶业董事长任怀灿坚持,做茶的“第一车间”应该在古茶山头,成立原料基地,从上游起严格把控产品品质。

依托云南省农业科学院茶叶研究所的全方位技术指导,茶园从2007年开建初期便严格按照“等高开梯,表土回沟”的原则进行开垦,让表层丰富的有机质为茶苗的生长提供营

养。在茶园四周种植防护林,茶园地表种植豆科植物,形成上中下茶园立体生态结构,使茶园的生态系统保持稳定性和可持续性。

中国工程院院士、中国农业科学院茶叶研究所研究员陈宗懋先生把工作站建在了七彩云南,多次亲临指导茶园的病虫害防治工作,把加强“绿色防控”放在首位,在茶园中施有机肥,辅以微生物肥料、天然矿物肥料和有机叶面肥,并开展茶树病虫害的无害化治理。

经过艰辛开垦、合理规划,茶园目前已经成为“普洱茶生态茶园关键技术与示范基地”“国家植物保护新品种紫娟繁育与示范基地”“高香优质良种无公害茶基地建设基地”等。冰岛、老班章、南糯、景迈、紫娟、佛香等名优茶种尽收园中,这里俨然成为云南茶树“大观园”。

古树茶是普洱茶最大的资源。深山野林出好茶,只有成片分布,受阳光漫射,树龄在一百年以上的古树茶鲜叶才能入“味”。除自建有机茶园基地外,七彩云南的专业原料品控团队寻遍版纳、临沧等古茶山核心产区,采取“企业+农户”的形式,常年驻扎,严格把关原料品质。目前,公司已经与上百家茶叶初制所建立了长期稳定合作关系,辐射云南20万亩优质高山生态大叶种茶园。优质的原料解决了源头上的品质问题,每年充沛的毛料供应也为产品生产加工提供了保障。

### 规范生产 控制药厂标准建加工厂

“初制所都是按照目前现代化标准加工工厂模式建盖,全程操作方法茶叶不落地、不沾灰。初制的每道工序,如鲜叶的摊晾时间、杀青温度、揉捻时长等都严格把控,真实呈现纯正的山头味。”七彩云南茶业总经理田军告诉记者,他们严格按照药厂的标准设计建造了勐海和昆明两个科技化和标准化的茶叶工厂,“拥有了好的原料,必须要求生产规范化,这是普洱茶做大做强的重要基础。”他们还在2014年建立了高于国家普洱茶标准的首个企业普洱茶综合标准,为自身的生产环节提出了更严谨、更规范化的一套技术指标和操作规程。

七彩云南在昆明经开区的茶叶总厂不定期实行“茶厂开放日”,公众可以进行实地体验和互动交流。记者进入七彩云南昆明茶叶总厂车间前,就被头盔、白大褂、鞋套全副“武装”起来,还要在消毒间洗净烘干双手方可入内。车间地面统一采用药厂常用的自流平,光滑、无缝隙。厂房内的角落都是弧形的,“这是为了便于清洁和消毒,避免了直角所产生的不易清扫的死角。”七彩云南茶业副总经理方良魁解释。



七彩云南昆明总厂,工人在包装茶饼。

“开放的自信源于严苛的品质要求。七彩云南普洱从采摘到成品要历经18道工序环节、137道品质控制细节。按照ISO9001国际质量管理体系、HACCP国际食品安全管理体系来组织生产,对生产过程的31项理化指标进行严格控制。我们与国家普洱茶产品质量监督检验中心、云南省产品质量监督检验研究院等专业机构达成深度合作,定期将产品送检,连续多年对每批产品进行抽查检测,均为合格产品。”方良魁自豪地讲解。

普洱茶如红酒,需要一定时间的贮藏才能等到最佳适饮期。田军说,单有年份的茶不等于好茶,普洱年份老茶专属的“陈”与“香”须建立在原料、时间、仓储环境、温湿度等多个维度得以标准保障并共同效力的基础上。因此七彩云南茶业在2012年将普洱茶仓储服务这一板块正式纳入整个产业链,首创了“24小时×360°”的茶管家式服务,并创建“普洱茶生命指数”,注重普洱茶的专业陈化,逐年限量开仓,打造出品藏皆宜的经典老茶。

七彩云南茶业以创新的全产业链模式入选2019年绿色食品“20佳创新企业”名单,“庆沓祥”正山古树普洱茶(生茶)入选2019年云南“10大名茶”。

### 一品一码 买茶不再“雾里看花”

“普洱贡茶,滇南奇葩。千年古树,云雾嫩芽。色香味美,天下皆夸。”饮一杯冰岛古树

茶,香气随着茶汤入喉,冰糖甜、鲜嫩枝叶的清香,果蜜香弥漫整个口腔。消费者如何才能真正寻到货真价实的古树茶?长期以来,如何辨别一款普洱茶的真假、好坏,以及如何判断普洱茶的价值,一直是困扰广大消费者的难题,由此既影响普洱茶品牌形象,也降低了消费者的消费信心。

“目前古树茶市场的最大困惑,在于‘真’这个问题。”田军说,今年的云南茶博会上,七彩云南茶业首发“七彩云南庆沓祥古树普洱茶企业标准”,该标准围绕“保真”展开,核心就是要能够“溯源”,通过“标准”实现古树普洱茶全产业链质量可追溯。

以往买茶就像中医问诊一样,“望闻问切”一样都不能少,门道不足则难辨优劣。而此次七彩云南茶业首发的这个标准明确规定了古树普洱茶产品销售过程中的产品流向管理,要求采用“一物一码”“一品一码”的形式,给每一份普洱茶贴上了一个“身份ID”。采摘的古树茶究竟来源于哪个村落山头,生产用水是否合格,微生物是否超标,专家对茶叶盲样进行评审的结果如何?用手机扫描一款产品包装上贴着的“云茶标”二维码,就能看到该款茶叶的溯源档案。

云南提出打造绿色云茶品牌,要求加大云茶产地、加工、流通、销售全过程产品质量安全可追溯体系建设,到2019年底,全省规模以上茶叶企业建立二维码标识,实现全产业链质量可追溯。田军说,他们只不过先行了一步,让消费者买茶时清清楚楚,不再“雾里看花”。

动态资讯

## 黑龙江 绿色有机农产品种植超8000万亩

近日,黑龙江省农业农村厅发布消息,黑龙江省全面开创龙江农产品的品质时代,打绿色有机优势牌,实施农产品品牌战略,促进优质农产品走出中国,走向国际市场。

从种植源头上,黑龙江绿色有机食品种植面积达到8046万亩。其中,黑龙江省建设了16个中国绿色高质高效创建示范县,种植面积为1098.4万亩。同时,借助互联网的力量,该省还建设了1600个“互联网+农业”高标准示范基地,种植面积达424.6万亩。

从绿色农产品追溯体系上,黑龙江对绿色农产品实行“全程可追溯”,大力完善农产品质量追溯平台,推进质量安全智慧化监管,推动已认证或登记的绿色、有机、地理标志产品全部实现入网追溯,构建起“源头可追溯、流向可追踪、信息可查询、责任可追究”的农产品质量安全追溯体系,黑龙江省农产品国检总体合格率达98.78%。

从品牌建设上,黑龙江推进品牌规划布局、标准制定和评选认定,已形成一套切实可行的绿色农产品品牌建设机制。2018年,黑龙江开展农产品十大区域公用品牌和十大企业品牌评选活动,“五常大米”品牌价值达677.93亿元,位列区域品牌(地理标志产品)综合排名第6位,中国大米类第一位。今年,五常大米的营销网络已覆盖北京、上海、深圳、广州等200多个城市,做到线上线下整合传播,品牌知名度攀升,力争达到世界领先大米生产标准,打造中国大米第一品牌。

从政策扶持上,黑龙江鼓励出口企业建立农产品原料基地,支持企业开展国际产品认证、检测能力建设和国际市场开拓,让更多绿色的农产品被世界“看见”。目前,全省有2700个有效使用绿色食品标识产品,600个有效使用有机食品标识产品。 王妮娜

## 稻鱼、稻蟹共养迎丰收



进入秋季,浙江省湖州市吴兴尹家圩粮油植保农机专业合作社将迎来收获季节。2018年开始,该合作社在250亩水田内尝试稻鱼、稻蟹共养模式,水田不施农药和化肥,放养乌鳢鱼和中华鳖,形成立体化生态链,生产的稻米被中国绿色食品发展中心认定为绿色食品A级产品。目前,稻鱼和稻蟹共养的亩产值分别达到8000元和1.2万元,科学种养方式改变了当地农业的生产模式,也让农田实现了增产增值。图为合作社负责人孙建龙在稻田里抓起一条乌鳢鱼查看长势。 新华社记者 翁忻昶 摄

## 消费指南

### 冷冻肉也需注意保质期

□□ 张瑞英 赵琳 王冰 兰静

冷冻肉通常处在零下18℃以下,在这个温度下,微生物的生长和增殖都受到抑制,且低温还能抑制食品自身化学反应和一些酶类反应。所以,冷冻肉是可以存放较长时间的。

在我国,有标准对一些冷冻肉的保存期进行了规定。对于冻牛肉,国家标准规定是:冻分割牛肉可贮存在低于-18℃的冷库内,但贮存期不宜超过12个月。在水产肉类方面,国家标准规定:冷冻水产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内,但贮存期不得超过9个月。

不同冷冻肉保质期不同,具体保存时间可参考以下表格。

肉的种类	温度(℃)	相对湿度(%)	贮藏期限(月)
牛肉	-18~-23	90~95	9~12
小牛肉	-18	90~95	8~10
猪肉	-18~-23	90~95	7~10
猪肉片	-29	90~95	12~14
猪肉片	-18	90~95	6~8
猪肉	-18	90~95	3~12
羊肉	-18~-23	90~95	8~11
兔肉	-18~-23	90~95	6~8
禽类	-18	90~95	3~8
内脏(包装)	-18	90~95	3~4

国外的情况又是如何呢?美国食品药品监督管理局推荐规定,新鲜肉类和禽类不超过1年,新鲜鱼类贝类不超过6个月。通常来说,常见肉类的冷藏时间都不宜超过1年。

即使是战略储备物资,也会有时间方面的规定。我国在2007年颁布的《中央储备肉管理办法》第三十条规定:冻猪肉原则上每年储备3轮,每轮储存4个月左右;冻牛、羊肉原则上不轮换,每轮储存8个月左右。

如何辨别过期冷冻肉?

**看色泽** 优质的冻肉通常呈白或鲜红的颜色,而过期或腐坏的陈年冻肉则呈暗哑的颜色,通常表现为发黄或发黑。而且因为长时间冷冻储藏和保管不当,有的表面会凝结附着较硬的冰块。

**看含水量** 脱水腐坏的陈年冻肉,通常会出现脱水的状况,表面会比较干和粗糙,有的还会因为干燥而发白。

**看手感** 质量好的冷冻肉较干爽,肉质紧密,解冻后有一定的硬度和弹性,而变质的冷冻肉解冻后肉质松弛没有弹性。切开时,质量好的肉切面微微湿润但不粘手,变质的冻肉则切面过度潮湿、发粘。

**闻味道** 新鲜的优质冻肉闻起来没有任何异味,质量次之的肉可能会稍有臭味或酸味,而完全变质的冻肉则可以闻到严重的氨味、酸味或臭味。

作者单位:黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所



9月7日,山东东营市利津县北庄镇南贾家村第四届蜜桃采摘节开幕。近年来,北庄镇通过全村统筹和项目支持,投资480多万元,高标准打造了480亩的现代智慧农业产业园区,进行绿色防控、水肥一体化生态种养建设,“黄河滩蜜桃”成功申请为国家地理标志产品,园区被评为“东营市第四批市级现代农业园区”。图为游客正在采摘蜜桃。 徐利平 林娜娜 摄

## 质量特报

# 绿色品牌成为盱眙农产品最靓底色

“近年来,我们顺应农业供给侧结构性改革趋势,大力推进绿色兴农、品牌强农,加快构建以盱眙龙虾为引领的‘1+N’现代农业产业体系,累计创建绿色优质农产品基地45万亩,获得绿色及有机食品认证农产品达68个,获批中国驰名商标2件、国家地理标志商标11件。”近日,2019年苏台现代农业与生物科技馆绿色优质农产品品牌创建论坛在江苏省淮安市盱眙县举行,盱眙县委书记梁三元在会上介绍。

### 源头可追溯 农产品来去“有踪影”

盱眙县小河农业发展有限公司,集虾稻种养、贸易、深加工、科研与技术服务于一体。“我们有1950亩的虾稻综合种养基地和2万亩的合作农场,按照溯源体系模式要求,全过程对水质、产品质量进行监控,亩产稻谷500公斤、龙虾

100公斤,龙虾每每公斤销售价格最高达30元,亩均增收2000—3000元。”公司董事长段德峰说。产品好不好,源头很重要,绿色农产品离不开绿色的生产环境。该县投入近1000万元对13个镇(街)农产品质量安全监管站给予补助,支持建立农产品质量检验检测实验室、田头检测室,添置快速检测仪器、追溯管理设备、流动检测监管工具等,构建农产品质量追溯体系。

盱眙县积极建立农产品质量追溯平台,为每批次上市农产品出具全省统一的入市追溯凭证及追溯码信息,让农产品挂上“身份证”。产品上市后,消费者只要通过手机扫描产品二维码,便能追溯产品信息、企业信息和监督检验信息。

### 生产绿色化 农产品品质“呱呱叫”

“‘龙诚田园’产出的农产品品质很高,特别

## 湖北运行农产品质量安全追溯信息平台

8月29日,国家农产品质量安全追溯管理信息平台在湖北全面推广应用。这将实现农产品质量安全信息既可以追溯到“田间”,还可以追溯到“车间”和“餐桌”,更有力确保了群众“舌尖上的安全”。

当农产品进入国家农产品质量安全追溯管理信息平台后,拿起手机扫一扫农产品包装上的追溯二维码,这个产品生产过程和销售情况全都呈现了出来。国家平台技术支持单位负责人陈龙翔告诉记者,当湖北平台与国家农产品质量安全追溯管理信息平台对接后,获取主体内部农产品生产过程追溯信息,可以实现追溯管理到“田头”,“对于企业来说,通过使用国家平台,可以使用追溯码提升产品竞争力。消费者可以通过扫描国家平台的二维码查询到产品的信息,

包括内部追溯信息,比如说生产过程,增强公众消费的信心。”

目前,绿色食品和有机农产品已率先启动运行国家农产品质量安全追溯信息平台。接下来,湖北省将加大信息化追溯硬件的投入力度,进一步扩大试点范围,将规模化农产品生产经营企业、农民专业合作社、家庭农场等生产经营主体全部纳入追溯平台,保证农产品以二维码、产品质量合格证明、产地准出证明等标识上市销售,与市场准入相衔接。农产品质量安全监管处处长李琛说,“推广这个平台一是有助于约束市场主体,开展生产全过程记录。二是有助于追溯产品出来到批发市场之前的追踪,保证质量安全的可控性。三是有利于找出问题的源头,产品质量出问题后我们可以通过系统倒查。” 李丽 胡曼

是葡萄、火龙果在南京市场很受消费者青睐。”在盱眙县穆店镇“龙诚田园”农场,来自南京的水果批发商刘先生评价道。

该县本着“生态优先、绿色发展”理念,大力发展以生态龙虾、高效园艺为主导的“1+1”现代农业产业,依托“一村一品一店”创建,形成一批可复制、可推广的绿色发展模式。通过推广“虾稻共生”,创新建立“种草养虾、养虾有稻,稻法自然、生态循环”综合种养模式,沿洪泽湖大道10万亩虾稻共生示范园创建省级园区,管仲、黄花塘入选江苏首批“味稻小镇”,打造了“盱眙龙虾香米”新品牌。

### 监管培育并举 “盱农优品”叫得响

前不久,笔者在江苏红胖胖龙虾产业集团生产车间看到,打包生产好的各种口味真空包

装龙虾共1350箱,正准备发往加拿大。

盱眙县注重农产品品牌的打造,2018年,成功申报并获批国家绿色食品原料(水稻)标准化生产基地,创建省级绿色优质农产品基地面积达45万亩。按照“突出保护、加强监管、注重培育、递次推进”要求,突出盱眙龙虾、盱眙龙虾香米、淮河流域、观音寺西瓜、福标蜂蜜等主要农产品和区域特色、优势产品,着力加强品牌建设,形成以打造区域公用品牌为主,产品品牌、企业品牌融合发展的品牌建设新格局。

据统计,该县申报认证绿色食品、有机食品、地理标志产品共95个。“盱眙将紧密结合乡村振兴战略,放大农产品品牌效应,以‘盱农优品’的优质形象推动农产品企业强化质量意识、竞争意识和品牌意识,打造契合盱眙农业特色的绿色农产品品牌。”盱眙县县长朱海波说。 姜彩兰 余海潮 范琳