ICS 67.140.10
CCS X 55

T/SGZX

团 体 标 准

T/SGZX XXXX—XXXX

大源生态白毛尖生产技术规程

Technical specification for production of Dayuan ecological white hair tip

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

发 布

大源生态白毛尖生产技术规程

1 范围

本标准规定了大源生态白毛尖的术语和定义、园地选择与规划、栽培技术、病虫草害防治、采摘、加工、包装及贮存。

本标准适用于大源生态白毛茶种植生产。

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。

GH/T 1070 茶叶包装通则
GB/T 8321 农药合理使用准则
GB/T 30375 茶叶贮存
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 853 茶叶产地环境技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白毛尖 Baimao tea

有性系，乔木型，大叶类，早生种，二倍体。乐昌沿溪山产的白毛尖以外形肥壮，茸毫披露，汤色清澈，叶底明亮，茶香高雅，滋味纯爽，饮后回甘等而著名，并获国家绿色食品认证。以野生或半野生状态分布在北部的乐昌、仁化、乳源、曲江等县高山密林中的白毛茶，统称乐昌白毛茶，是我省优良茶树品种之一。

4 园地选择与规划

4.1 产地环境条件

应符合NY/T 852的规定。

4.2 园地选择

土壤疏松，透气性好，土层深厚，有机质丰富的丘陵地带或半山区，茶园四周有树林围绕，日照短，终年云雾缭绕，年平均温度16.1 ℃，年降雨量1300 mm～1800 mm，pH值在4.5～6.5，坡度在25° 以下的半山腰或峡谷地带。

4.3 道路与排灌系统

包括干道、支道、步道和地头道，且相互连接形成路网。干道宽6 m～8 m，与附件公路相接，支道宽3～4m，步道宽1.5m～2.0m，地头道设置在茶行两端，宽度8 m～10 m，供大型作业机械调头用。根据地形、气候条件建立排灌系统，做到能蓄能排，节水高效。

5 栽培技术

5.1 种苗选择

茶苗选用品种为乐昌白毛茶种子苗或无性繁殖出圃的茶苗，要求苗高在25 cm 以上，主茎粗在3 mm左右，生长健壮，根须正常，无检疫性病虫害。

5.2 茶苗移栽

定植时间宜在当年10 月～12 月或至次年2 月～3 月。单行种植：大行距120 cm～140 cm,株距20 cm～25 cm,每667 ㎡种植密度1200 株～1500 株；双行种植：大行距 120 cm～140 cm，小行距 30cm～35 cm，株距 20 cm～25 cm。每667 ㎡种植密度1500 株～2500 株。

5.3 茶园施肥

每年1 月～2 月施基肥1次，每年每667 ㎡施有机肥500 kg，化肥15 kg。春夏秋各追肥1次，以化肥为主，春季25 kg，夏秋季各15 kg，各季采摘茶叶至少提前半个月进行施肥。幼龄茶树每年在茶芽梢萌动前进行施肥。结合铲草，将杂草、树枝的根茎彻底清除，在坡地茶行间开沟深施基肥复土；在平地茶园隔行开沟深施基肥复土，沟深25 cm、宽30 cm。

6 病、虫、草害防治

包括农业防治、物理防治、生物防治等。为减少茶小绿叶蝉、茶蚜、茶橙瘿螨、茶白星病等病虫害。可分批、多次、及时采摘。灰茶尺蠖、茶毛虫等虫害在成虫发生始峰期开灯引诱和使用性信息素诱捕器诱杀，注意保护茶园中的蜘蛛、寄生蜂、瓢虫、草蛉、捕食螨、猎蝽和寄生蝇等有益生物，减少人为因素对天敌的伤害。严格按照NY/T 393、GB/T 8321 的要求控制施药量与安全间隔期。

7 茶树的修剪

根据茶树的树龄、长势等条件分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪等方法，培养优化型树冠，复壮茶树。幼树3次定型修剪，投产茶树则在每年春茶采摘后修剪。

8 采摘

8.1 采摘时间

在春季（3 月底～4 月底）和秋季（9 月～11 月初）。

8.2 鲜叶分级

鲜叶原料分为特级、一级、二级和三级，各级鲜叶指标见表1规定。

表 1 鲜叶原料分级指标

等级	分级要求
特级	单芽至一芽一叶初展，单芽占 70%以上。
一级	一芽一叶初展至一芽二叶初展，一芽一叶占 70%以上，芽叶匀整。
二级	一芽二叶初展至一芽三叶初展，一芽二叶占 70%以上。

8.3 鲜叶采摘方法

8.3.1 折采：是对细嫩标准采摘所应用的手法，用右手的食指和拇指夹住细嫩新梢的芽尖和一、二片细嫩叶，轻轻地用力将芽叶折断采下。

8.3.2 提手采：是手采中最普通的方式，掌心向上或向下，用拇指、食指配合中指，夹住新梢所要采的部位向上着力采下。

8.4 鲜叶盛装及运输

8.4.1 鲜叶盛装，应用清洁、透气性好的筐、篓等工具盛装，不得用塑料袋等不透气的工具盛装，盛装时不得紧压。

8.4.2 鲜叶运输，运输工具应清洁卫生，避免与有异味、有毒的物品混装。

8.4.3 鲜叶盛装、运输中，应轻放、轻翻、禁压，减少机械损伤，防治发热、红变。

8.4.4 鲜叶采摘后应及时送到加工厂，注意保质保鲜。

9 加工

应符合附录A

10 包装及贮存

10.1 包装

应符合GH/T 1070的规定。

10.2 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

附　录　A
（规范性）
大源生态白毛尖加工技术

A.1　工艺流程

新梢嫩叶、鲜叶摊放、杀青、揉捻、初烘、理条、毛火烘干、摊凉回潮、筛分、足火烘干、提香等工序制做完成。

A.1.1　鲜叶质量

芽叶完整，色泽鲜绿、匀净，同批次采摘要求长度、嫩度、匀度、净度新鲜度应基本一致。

A.1.2　鲜叶采摘标准

特级单芽一芽一叶初展；一级一芽一叶或一芽二叶初展；二级一芽二叶或一芽三叶初展。

A.1.3　摊放

嫩叶老摊、老叶嫩摊。含水量在78%以上的鲜叶，失重在15%～20%为宜。鲜叶经摊放后，叶质变软，发出清香。摊叶厚度≤18 cm；时间8 h～12 h 每3.5 h翻动一次。

A.1.4　杀青

先高后低，嫩叶老杀，老叶嫩杀。温度在80 ℃以上，根据嫩叶、雨水叶含水量＞75 %则投叶量宜少，而老叶等含水量较少，则投叶量可适应增加。

A.1.5　揉捻

老叶热揉与嫩叶的冷揉，先轻后重，逐渐加压，轻重交替，无压解散，揉捻时间40 min～50 min。

A.1.6　干燥

用手捻茶叶能成为粉末为宜，整理条索、塑造外形、发展茶香、增进滋味、蒸发水份、达到足干、便于贮藏。