



中华人民共和国国家标准

GB/T 19598—××××

代替 GB/T 19598—2006

地理标志产品质量要求 安溪铁观音

Quality requirements for product of geographical indication—
Anxi tieguanyin

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|---------------------------------|-----|
| 前言 | III |
| 引言 | V |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 产地范围 | 2 |
| 5 产品分类 | 2 |
| 6 产地环境 | 2 |
| 7 技术要求 | 2 |
| 8 检验方法 | 6 |
| 9 检验规则 | 7 |
| 10 标志、标签 | 7 |
| 11 包装、运输、贮存和保质期..... | 8 |
| 附录 A（规范性） 地理标志产品安溪铁观音产地范围 | 9 |
| 附录 B（规范性） 栽培技术 | 10 |
| 附录 C（规范性） 采摘技术 | 12 |
| 参考文献 | 13 |

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19598—2006《地理标志产品 安溪铁观音》，与 GB/T 19598—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了安溪铁观音的定义(见 3.1,2006 年版的 4.1)；
- 增加了安溪铁观音音韵的术语和定义(见 3.2)；
- 更改了产品分类，增加了陈香型安溪铁观音产品类别(见第 5 章,2006 年版的 4.1)；
- 更改了气候特征和降水数据(见 6.2、6.3,2006 年版的 5.1.2、5.1.3)；
- 增加了铁观音茶树品种要求(见 7.1)；
- 更改了初制工艺，增加了工艺要点(见 7.4.1,2006 年版的 5.4.1)；
- 更改了清香型产品和浓香型产品精制工艺，增加了工艺要点(见 7.4.2.1、7.4.2.2,2006 年版的 5.4.2.1、5.4.2.2)；
- 增加了陈香型产品精制工艺，增加了工艺要点(见 7.4.2.3)；
- 删除了制作环境(见 2006 年版的 5.4.3)；
- 更改了感官品质基本要求的表述(见 7.5.1.1,2006 年版的 5.5.1.1)；
- 更改了清香型铁观音、浓香型铁观音感官指标要求(见 7.5.1.2、7.5.1.3,2006 年版的 5.5.1.2、5.5.1.3)；
- 增加了陈香型安溪铁观音感官指标要求(见 7.5.1.4)；
- 更改和增加了安溪铁观音理化指标要求(见 7.5.2,2006 年版的 5.5.2)；
- 删除了污染物和农药残留最大限量指标(见 2006 年版的 5.5.3、5.5.4)；
- 更改了感官品质、理化指标检验方法，删除了污染物和农药最大残留限量指标检验方法(见第 8 章,2006 年版的第 6 章)；
- 更改了检验分类和判定规则(见 9.2、9.3,2006 年版的 7.2、7.3)；
- 更改了标志要求(见 10.1,2006 年版的 8.1)；
- 更改了包装、贮存要求(见 11.1、11.3,2006 年版的 9.1、9.3)；
- 更改了附录 A 地理标志产品安溪铁观音产地范围(见附录 A,2006 年版的附录 A)；
- 更改了附录 B 栽培技术(见附录 B,2006 年版的附录 B)；
- 更改了附录 C 采摘技术(见附录 C,2006 年版的附录 C)。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：安溪茶业管理委员会办公室、国家茶叶质量检验检测中心(福建)、安溪县市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学、中国标准化研究院、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、中国农业科学院茶叶研究所、浙江大学、中国科学院城市环境研究所、福建省农业科学院茶叶研究所、福建省产品质量检验研究院、福建省安溪云岭茶业有限公司、福建八马茶业有限公司、华祥苑茶业股份有限公司、日春股份公司、福建省安溪茶厂有限公司、福建安溪岐山魏荫名茶有限公司、安溪县桃源

有机茶场有限公司、福建省安溪凤岩保健茶有限公司。

本文件主要起草人：张雪波、陈志明、林锻炼、张炳灿、廖如昭、林友双、肖逢加、钟尔佳、黄东方、杨文俪、张炳铃、孙威江、云振宇、杨秀芳、高水练、黄艳、许勇泉、石元值、屠幼英、杨小茹、陈常颂、戴明、叶乃兴、蒋芳市、陈加勇、魏月德、林荣溪、林先滨、王启灿、洪嘉泉、汪健仁、胡永胜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2004年首次发布为 GB 19598—2004；
- 2006年第一次修订为 GB/T 19598—2006；
- 本次为第二次修订。

引 言

安溪铁观音是首批列入《中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》保护目录的茶产品。安溪铁观音茶文化系统被联合国粮食及农业组织认定为全球重要农业文化遗产，铁观音制作技艺作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教育、科学及文化组织人类非物质文化遗产代表作名录，成为茶界“双世遗”。通过此次修订，增加特色制作工艺要求和陈香型产品要求，助力安溪铁观音产业高质量发展。

地理标志产品质量要求 安溪铁观音

1 范围

本文件界定了地理标志产品安溪铁观音的术语,规定了产地范围、产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求,描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品安溪铁观音的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品安溪铁观音的保护和管理。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

安溪铁观音 Anxi tieguanyin

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下,选用铁观音茶树品种进行栽培和采摘,按照独特的传统制作工艺制作而成,具有铁观音品质特征的乌龙茶。

3.2

安溪铁观音音韵 Anxi tieguanyin yin flavour

安溪铁观音(3.1)所特有的品种香、地域香、工艺香和滋味的综合体现。

注：本文件中“音韵”指“安溪铁观音音韵”。

4 产地范围

安溪铁观音地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即福建省安溪管辖的行政区域，具体范围按附录 A。

5 产品分类

按照精制工艺不同分为：清香型安溪铁观音、浓香型安溪铁观音和陈香型安溪铁观音。

6 产地环境

6.1 地理特征

安溪地处戴云山脉向东南延伸的部分，地势西高东低，北纬 24°50′~25°26′，东经 117°36′~118°17′，海拔 32 m~1 600m。地貌有低丘、高丘、低山、中山类型，河谷盆地串珠状分布其间。境内千米以上山峰 2 461 座，太华尖、紫云山和大坪山构成境内主山脉。

6.2 气候特征

安溪属南、中亚热带海洋性季风气候，年平均气温 18℃~22℃，年日照 1 730 h~1 993 h，年无霜期 260 d~350 d，夏无酷暑，冬无严寒。由于地理特征的原因，来自泉州湾的东南风与来自漳州平原的偏西风在境内形成混流，使 5 月初夏和 10 月秋末之时昼夜温差大。

6.3 降水

年降水量 1 600 mm~1 800 mm，年平均相对湿度 76%左右。

6.4 土壤与植被

土壤以山地砂质土壤为主，pH4.5~6.0。海拔在 700 m 以下以红壤为主，海拔在 700 m 以上以黄红壤与黄壤为主；土壤质地疏松，土层深厚，有机质含量较高，矿物质营养元素丰富，特别是土壤中锰、锌、铜含量较高。高山植被丰富，枯枝落叶形成较厚的地表覆盖层，森林覆盖率 65%以上。

7 技术要求

7.1 茶树品种

安溪铁观音茶树品种应为铁观音[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze cv. Tie guanyin]，品种登记编号 GS13007-1985。

注：铁观音品种又名红心观音、红样观音、魏荫种，无性系，灌木型，中叶类，晚生种。植株中等，树姿开张，分枝稀，枝条斜生。叶片呈水平状着生，椭圆形，叶色浓绿光润，叶缘呈波浪状，叶身平或稍背卷，叶齿疏而钝，叶尖渐尖，叶质厚脆。花冠直径 3.0 cm~3.3 cm，花瓣 6 瓣~8 瓣，子房茸毛中等，花柱 3 裂。

7.2 栽培技术

应符合附录 B 的规定。

7.3 采摘技术

应符合附录 C 的规定。

7.4 制作工艺

7.4.1 初制工艺

7.4.1.1 工艺流程

茶青—萎凋(晒青)—晾青—摇青—杀青—揉捻—初烘—初包揉—复烘—复包揉—烘干—毛茶。

7.4.1.2 工艺要点

7.4.1.2.1 萎凋(晒青)

可采用自然萎凋、日光萎凋或热风萎凋等方式萎凋(晒青)。其中,自然萎凋时间应控制在 3 h~6 h,失水率应控制在 5%~15%;日光萎凋时间应控制在 15 min~60 min,失水率应控制在 5%~15%;热风萎凋,其叶面温度不应超过 30℃,时间应控制在 1 h~2 h,失水率应控制在 10%~25%,热风萎凋适用于阴雨天采摘的鲜叶。

7.4.1.2.2 晾青

萎凋(晒青)结束后,应及时均匀摊开散热,时间应控制在 0.5 h~1.0 h,失水率应控制在 1%~2%,再进行摇青。摇青后茶青应摊青静置即晾青。

7.4.1.2.3 摇青

晾青后应及时摇青,利用外力产生的摩擦和振动擦破茶青细胞壁。晾青和摇青应反复进行 3 遍~5 遍,历时 10 h~16 h。

注:晾青和摇青合称做青。

7.4.1.2.4 杀青

杀青温度应控制在 260℃~300℃,杀青后减重率应控制在 30%~40%,杀青后应及时揉捻。

7.4.1.2.5 揉捻

以“热揉、少量、逐渐加压、快速、短时”为原则,时间应控制在 2 min~3 min,初步使杀青叶卷曲成条,卷曲率达 90%以上。

7.4.1.2.6 初烘

以“适当高温、薄摊快速”为原则,温度应控制在 90℃~120℃,厚度不应超过 5 cm,历时 10 min~12 min,至茶叶不粘手,约 6 成干时下烘进行初包揉。

7.4.1.2.7 初包揉

通过束包、解块、翻动、过筛初步塑形,应反复进行 3 遍~5 遍。

7.4.1.2.8 复烘

巩固初步塑形,温度应控制在 80 °C~85 °C,烘至茶条有刺手感,约 7 成干时下烘,时间应控制在 10 min~15 min。

7.4.1.2.9 复包揉

再次通过束包、解块、翻动、过筛最终定形,应反复进行 3 遍~5 遍。

7.4.1.2.10 烘干

采用“低温慢烘”,温度应控制在 60 °C~90 °C,烘至茶梗手折即断,含水率应低于 7%。

7.4.2 精制工艺

7.4.2.1 清香型产品精制工艺

7.4.2.1.1 工艺流程

毛茶—验收—拣剔—归堆—筛分—风选—拣杂—号茶拼配—匀堆—(文火)烘干—包装—成品茶。

7.4.2.1.2 工艺要点

(文火)烘干:采用“低温慢烘”,温度应控制在 60 °C~90 °C,含水率应低于 7%。

7.4.2.2 浓香型产品精制工艺

7.4.2.2.1 工艺流程

毛茶—验收—拣剔—归堆—筛分—风选—拣杂—号茶拼配—匀堆—烘焙—摊凉—匀堆—包装—成品茶。

7.4.2.2.2 工艺要点

烘焙:可采用炭焙或电焙等,烘焙方法应根据毛茶差异灵活掌握,烘焙温度应控制在 90 °C~150 °C。

7.4.2.3 陈香型产品精制工艺

7.4.2.3.1 工艺流程

毛茶—验收—拣剔—归堆—筛分—风选—拣杂—号茶拼配—匀堆—烘(焙)足干—摊凉—匀堆—贮存—包装—成品茶。

7.4.2.3.2 工艺要点

烘(焙)足干:温度应控制在 70 °C~140 °C,含水率宜低于 6%。

贮存:应贮存在干燥、避光、防潮、防异味的室内环境中,按 GB/T 30375 的规定贮存 5 年及以上。

7.5 成品茶

7.5.1 感官品质

7.5.1.1 基本要求

产品应品质正常,无异味,无霉变,无劣变;应洁净,不应夹杂非茶类物质。

7.5.1.2 清香型安溪铁观音感官指标

清香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级和三级,各级感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 清香型安溪铁观音感官指标

| 项目 | | 级别 | | | |
|----|----|-----------------------|---------------------|---------------------|-----------|
| | | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 |
| 外形 | 条索 | 肥壮、紧结 | 壮实、紧结 | 卷曲、较紧结 | 卷曲、尚紧结 |
| | 色泽 | 油润、砂绿明显 | 较油润、砂绿较明显 | 尚油润、砂绿尚明显 | 乌绿、稍带黄 |
| | 整碎 | 匀整 | 匀整 | 较匀整 | 尚匀整 |
| | 净度 | 洁净 | 较洁净 | 尚洁净、稍有细嫩梗 | 尚净、稍有细嫩梗 |
| 内质 | 香气 | 高香 | 清高、持久 | 清香 | 清纯 |
| | 滋味 | 鲜醇甘爽、音韵明显 | 较鲜醇甘爽、音韵较明显 | 尚鲜醇爽口、音韵尚明显 | 醇和回甘、稍有音韵 |
| | 汤色 | 金黄、明亮 | 金黄、明亮 | 金黄、尚明亮 | 金黄 |
| | 叶底 | 肥厚、软亮、匀整、余香高长,有红点或有红边 | 软亮、较匀整、余香较长,有红点或有红边 | 较软亮、较匀整、有余香,有红点或有红边 | 稍软亮、尚匀整 |

7.5.1.3 浓香型安溪铁观音感官指标

浓香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级和四级,各级感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 浓香型安溪铁观音感官指标

| 项目 | | 级别 | | | | |
|----|----|------------------|-----------------|------------|----------|-------------|
| | | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 | 四级 |
| 外形 | 条索 | 肥壮、紧结 | 较肥壮、紧结 | 稍肥壮、较紧结 | 卷曲、尚紧结 | 稍卷曲、略粗松 |
| | 色泽 | 乌润或乌润有砂绿 | 乌润 | 较乌润 | 乌褐、稍带褐红点 | 乌褐、带褐红色 |
| | 整碎 | 匀整 | 匀整 | 尚匀整 | 稍匀整 | 欠匀整 |
| | 净度 | 洁净 | 洁净 | 尚洁净、稍有细嫩梗 | 稍净、有细嫩梗 | 欠净、有梗片 |
| 内质 | 香气 | 浓郁、持久 | 清高、持久 | 尚清高 | 清纯平正 | 尚平正 |
| | 滋味 | 醇厚、甘爽、音韵明显 | 醇厚、较甘爽、音韵较明显 | 醇和、尚甘爽、有音韵 | 醇和、稍有音韵 | 尚平和、稍有音韵 |
| | 汤色 | 金黄或深金黄、清澈 | 深金黄、清澈 | 橙黄或深黄 | 深橙黄 | 橙红 |
| | 叶底 | 肥厚、软亮、匀整、红边明、有余香 | 较软亮、匀整、有红边、稍有余香 | 稍软亮、尚匀整 | 稍匀整、带褐红色 | 欠匀整、有粗叶及褐红叶 |

7.5.1.4 陈香型安溪铁观音感官指标

陈香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级和三级,各级感官指标应符合表 3 的要求。

表 3 陈香型安溪铁观音感官指标

| 项目 | | 级别 | | | |
|----|----|----------|------------|---------|---------|
| | | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 |
| 外形 | 条索 | 紧结 | 较紧结 | 尚紧结 | 稍紧结 |
| | 色泽 | 乌褐润 | 较乌褐 | 尚乌褐 | 稍乌褐 |
| | 整碎 | 匀整 | 较匀整 | 尚匀整 | 稍匀整 |
| | 净度 | 洁净 | 较洁净 | 尚洁净 | 稍洁净 |
| 内质 | 香气 | 陈香浓纯 | 陈香浓纯 | 陈香纯正 | 陈香纯正 |
| | 滋味 | 醇和回甘、有音韵 | 醇和、有音韵 | 尚醇和、有音韵 | 平和、稍有音韵 |
| | 汤色 | 橙黄或橙红、清澈 | 橙红、清澈 | 橙红、尚清澈 | 橙红 |
| | 叶底 | 乌褐、柔软、匀整 | 较乌褐、柔软,较匀整 | 稍乌褐、稍匀整 | 稍乌褐、欠匀整 |

7.5.2 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

| 项目 | 指标 | | | |
|------------|----------|----------|----------|------|
| | 清香型安溪铁观音 | 浓香型安溪铁观音 | 陈香型安溪铁观音 | |
| 水分/% | ≤ | 7.0 | | |
| 碎茶/% | ≤ | 15.0 | | |
| 粉末/% | ≤ | 1.3 | | |
| 总灰分/% | ≤ | 6.5 | | |
| 水浸出物% | ≥ | 34.0 | 34.0 | 32.0 |
| 儿茶素/% | ≥ | 5.0 | 5.0 | — |
| 茶氨酸/(g/kg) | ≥ | 2.0 | — | — |

注：儿茶素为 EGC(表没食子儿茶素)、C(儿茶素)、EC(表儿茶素)、EGCG(表没食子儿茶素没食子酸酯)和 ECG(表儿茶素没食子酸酯)五种单体含量之和。

7.5.3 净含量

单件定量包装茶叶净含量的规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 检验方法

8.1 感官品质

按 GB/T 23776 规定的方法审评。

8.2 理化指标

- 8.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 8.2.2 碎茶和粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。
- 8.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 8.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。
- 8.2.5 儿茶素按 GB/T 8313 规定的方法测定。
- 8.2.6 茶氨酸按 GB/T 23193 规定的方法测定。

8.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

9 检验规则

9.1 组批规则与取样方法

9.1.1 组批规则

以同一生产周期内相同产品类别相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

9.1.2 取样方法

按 GB/T 8302 的规定执行,应同时从取样点加倍抽取复检样。

9.2 检验分类

9.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分、粉末、碎茶、净含量。产品经检验合格,并附有合格证,方可出厂。

9.2.2 型式检验

型式检验项目为 7.5 规定的全部项目。每年应对产品进行一次型式检验,有下列情况之一,亦应进行型式检验:

- a) 停产一年恢复生产时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- c) 国家相关部门提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 出厂检验项目和型式检验项目如有任一项目首检不符合本文件要求时,可在原批次产品中双倍抽复检样对不符合的项目进行复检,复检后仍不合格的判定该批产品不符合本文件要求。

9.3.2 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。

10 标志、标签

10.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件编号,并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 产品的包装回收标志应符合 GB/T 18455 的规定,过渡期 3 年。

11 包装、运输、贮存和保质期

11.1 包装

包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定,容器应干燥、清洁、无毒、无异味、防潮,包装材料应符合 GB/T 30643 的规定。当采用真空包装时,宜使用内膜袋进行防护。

11.2 运输

箱茶搬运不应在雨天进行,如遇特殊情况,应用防雨布严密遮盖和防护。运输时应轻搬、轻放、防潮,避免剧烈撞击、重压。不应与有毒、有异味、潮湿、易污染的物品混装混运。

11.3 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。贮存的仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射,不应与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品同仓贮存。

11.4 保质期

保质期由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素确定。

附录 A

(规范性)

地理标志产品安溪铁观音产地范围

地理标志产品安溪铁观音产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

安溪县地图

示意图版



图 A.1 地理标志产品产地范围

附 录 B
(规范性)
栽培技术

B.1 茶树种苗繁育

B.1.1 茶树种苗

应采用无性繁殖。

B.1.2 母树的选择

应选择品种纯正、生长健壮、无病虫害的优良母树。

B.1.3 插穗

B.1.3.1 应选择粗壮、叶大、腋芽饱满、无病虫害的穗条。

B.1.3.2 穗条应摊放在阴凉、潮湿的地方,并喷水湿润,不应重压、日晒、风吹,防止发热、萎蔫。

B.1.3.3 插穗应带有一个饱满腋芽和一片健全叶,腋芽和叶片应完整无损,随剪随插。

B.1.4 扦插

B.1.4.1 一般春插在 2 月—3 月,夏插在 4 月底至 5 月下旬,秋插在 8 月—9 月,冬插在 11 月—12 月。较寒冷的地区以夏插为宜。

B.1.4.2 扦插行距、株距合适,以叶片互不遮叠为宜。

B.1.4.3 扦插后应立即遮阴并充分喷水至培养土湿透。

B.1.5 茶树种苗出圃规格

按 GB 11767 的规定执行。

B.2 栽培管理

B.2.1 划种植行

宜积极坚持前埂后沟,合理规划行距,留足行间,行间满足茶园通风透气及后期农事耕作或机械作业要求。

B.2.2 种植沟与施基肥

根据划出的各种植行,挖种植沟,重施基肥。

B.2.3 定植

B.2.3.1 定植时间

在茶苗休眠期定植,宜在晚秋 10 月—11 月或早春 2 月—3 月,以雨后或阴天为宜。

B.2.3.2 种植密度

每公顷种植 42 000 株~72 000 株,穴种 2 株~3 株。

B.2.4 种植

茶苗根系离基肥 5 cm 以上,使茶根自然伸展,覆土,适度压实,浇水湿润,铺草覆盖。

B.2.5 除草

B.2.5.1 每年除草约 4 次~6 次,以经常保持茶园土壤疏松和无杂草。

B.2.5.2 除草时间以各茶季茶芽萌发前进行。一、二年幼龄茶园,宜在雨后进行除草。

B.2.6 茶园施肥

B.2.6.1 施肥时间

追肥宜在各茶季采摘前一个月施用,全年 3 次~4 次。基肥可结合秋冬季深耕时施用。

B.2.6.2 肥料种类

基肥主要以有机肥为主;追肥可选用复合肥、尿素、钙镁磷肥、过磷酸钙或生物固氮菌肥、有机复合肥等。

B.2.6.3 施肥量与配比

幼龄茶园以复合肥为主,磷钾肥适当平衡,采摘茶园宜注重平衡施肥。

B.2.7 茶树修剪

B.2.7.1 幼龄茶树定型修剪

定植后 1 年左右,树高 30 cm,主茎粗 0.3 cm 以上,即可进行第一次定型修剪,剪去主干枝,然后平剪,幼龄茶树定剪次数为 3 次~4 次。

B.2.7.2 茶树轻修剪

成龄茶树每季宜进行一次轻修剪,每次修剪深度比上次剪口提高 5 cm 左右。投产茶园宜控制树冠高度在 70 cm 左右。

B.2.7.3 茶树深修剪

修剪时间宜在立春前或春茶采摘后 10 d 内进行,剪去树冠 10 cm~15 cm。

B.2.7.4 茶树重修剪

对树势趋向衰老或未老先衰的茶树可采取在离地面 30 cm~45 cm 处进行剪除。

B.2.7.5 台刈

对树势严重衰老的茶树可采取在离地面 5 cm~10 cm 处进行剪除,若根茎部有更新枝的可留数枝枝梢。

B.2.8 病虫害防治

按照“预防为主、综合防治”的原则,针对靶标病虫害,优先选用农业和物理防治,积极进行生物防治,注意保护利用天敌,必要时适期适量适度集中辅以化学防治,应严格执行安全间隔期规定。

附 录 C
(规范性)
采摘技术

C.1 采摘条件

C.1.1 成熟度:芽梢驻芽形成后顶叶小开面至大开面。春秋茶采顶叶小开面2分~4分成熟,夏暑茶可适当嫩采。

C.1.2 标准芽叶:1芽2叶~4叶含嫩梢及幼嫩对夹叶。

C.2 采摘时间

每年春、夏暑、秋(冬)各季采摘。春茶在谷雨前后至立夏前后采摘,夏暑茶在夏至前至秋分采摘,秋(冬)茶在寒露前至立冬采摘。

C.3 采摘方法

采用手工或辅以机械采摘。采摘时宜积极实施“留养增冠幅”措施。

C.4 茶青质量

茶青应肥壮、完整、新鲜、均匀,每梢为两个“定型叶”(即有两个叶子比较成熟),且应符合下列要求之一:

- a) 小开面(顶叶面积为第2叶的20%~30%)采3叶~4叶及对夹叶;
- b) 中开面(顶叶面积为第2叶的31%~70%)采2叶~3叶及对夹叶;
- c) 大开面(顶叶面积为第2叶的71%~90%)采2叶;
- d) 1芽4叶(壮树带芽采4叶)。

C.5 茶青的运输、贮存

C.5.1 茶青应使用清洁卫生、透气良好的器具进行盛装,不应挤压,不应与有异味、有毒物品混装。茶青运回初制厂前,应存放在洁净、阴凉的地方。

C.5.2 茶青采摘后应在4h内运到初制厂内,运输过程中不应日晒雨淋,并应保质保鲜。

C.5.3 茶青盛装、运输、贮存应轻放、轻翻。

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-