

# 清远市农业科技推广服务中心

清农推函〔2025〕32号

## 关于《蒲坑茶加工技术规范》清远市地方标准 公开征求意见的函

各有关单位及专家：

根据清远市市场监督管理局《关于批准下达2024年清远市地方标准制定计划项目的通知》要求，由清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所等相关单位参与组织起草的《蒲坑茶加工技术规范》清远市地方标准已完成征求意见稿的编制工作。根据《地方标准管理办法》《广东省地方标准条例》的要求，现向社会公开征求意见。敬请各单位人员拨冗提出宝贵意见，加盖公章，并于2025年6月13日前反馈至联系人，感谢您的支持！

联系人：穆小婷

联系电话：0763-3381380、18023722580

联系地址：清城区人民一路10号农业科技推广服务中心大楼

电子邮箱：517919811@qq.com

附件：

1. 《蒲坑茶加工技术规范》（征求意见稿）
2. 《蒲坑茶加工技术规范》编制说明
3. 清远市地方标准征求意见反馈表

清远市农业科技推广服务中心  
(清远市农业科学研究所)

2025年5月12日



### 蒲坑茶加工技术规范

Technical regulations for processing of Pukeng tea

(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

## 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。

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。

本文件由清远市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：××××。

本文件主要起草人：××××。

# 蒲坑茶加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了蒲坑茶加工的鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于蒲坑茶的加工。

## 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 30766 茶叶分类
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1124 茶叶加工术语

## 3 术语和定义

GB/T 30766、GH/T 1124界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**蒲坑茶毛茶** *semifinished of Pukeng tea*

以广东省清远市清新区石潭镇的中小叶群体种茶树或从中选育的优良无性系品种茶树嫩梢为原料，经过摊青或不摊青、杀青、揉捻、干燥制成的毛茶。

### 3.2

**蒲坑茶** *Pukeng tea*

以蒲坑茶毛茶为原料，再经筛选、汽蒸、复揉、渥堆、干燥、陈化或不陈化等特定加工工艺制成的具有独特品质特征的茶叶。

## 4 鲜叶要求

### 4.1 鲜叶质量

芽叶新鲜、完整、匀净、无异味、无污染，不含其他非茶类夹杂物。

#### 4.2 鲜叶装运

采摘的鲜叶及时送至加工厂摊放，鲜叶装运应符合GB/T 31748的规定。

#### 4.3 鲜叶分级

应符合表1的规定。

表1 鲜叶分级要求

级别	芽叶比例
特级	以一芽一叶、一芽二叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，其余一芽三叶初展，芽叶完整。
一级	以一芽二叶、一芽三叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，其余一芽四叶初展，芽叶完整。
二级	以一芽三叶、一芽四叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，其余一芽五叶初展，芽叶完整。
三级	以一芽四叶、一芽五叶及同等嫩度的对夹叶为主，并占总量的80%以上，芽叶完整。

注：鲜叶通过感官形式进行检验分级。

### 5 加工环境条件

#### 5.1 场地、用水

加工场地、加工用水、厂区布局和加工车间等应符合GH/T 1077的要求。

#### 5.2 加工条件

加工过程中的设备、用具和人员的要求应符合GH/T 1077的规定。

### 6 工艺流程

#### 6.1 蒲坑茶毛茶加工工艺流程（初制工艺）

鲜叶→摊青或不摊青→杀青→揉捻→干燥

#### 6.2 蒲坑茶加工工艺流程（复制工艺）

毛茶→筛选→汽蒸→复揉→渥堆→干燥→陈化或不陈化→包装

### 7 工艺要求

#### 7.1 初制工艺

##### 7.1.1 摊青

摊青时要求抖散摊平呈蓬松状态，厚薄均匀，摊叶厚度以2 cm~4 cm为宜，中间视情况适度翻叶。摊青至叶片变软，叶色变暗，失去光泽为宜。

##### 7.1.2 杀青

杀青要均匀，温度先高后低，杀青程度以叶质变柔软带粘性，叶色转为暗绿色，嫩梗折而不断，青草气味基本消失，香气显露为适度。

### 7.1.3 揉捻

采用“轻-中-重-轻”的顺序揉捻，揉捻时间15 min~20 min，根据鲜叶嫩度调节，以茶叶卷紧成条，手用力握茶叶有茶汁流出为宜。

### 7.1.4 干燥

茶叶均匀摊放在烘干机或烘笼中，烘干温度先高后低，烘干至茶叶水分含量12%以下，以手握茶叶有刺手感，茶梗易折断，手捏茶叶成片末为宜。

## 7.2 复制工艺

### 7.2.1 筛选

通过筛分、拣剔等方式，除去梗、片及非茶类物质。

### 7.2.2 汽蒸

把筛选后的干茶用柱形圆桶汽蒸，汽蒸时要先把水烧至沸腾产生水蒸气后再放茶叶，茶叶不能碰到水面，汽蒸时间35 min~40 min，以茶叶湿润变软，桶内茶叶下踏至原高度一半，手握茶叶成团不碎为宜。

### 7.2.3 复揉

采用包揉形式把茶叶压紧形成一个茶包，放在凉席上来回滚动搓揉30 min~40 min，或采用揉捻机以“轻-中-轻”的顺序揉捻8 min~10 min。以茶叶进一步卷紧成条为宜。

### 7.2.4 渥堆

7.2.4.1 通过包揉形式复揉的茶叶，包揉结束后直接放置在凉席或竹箴中静置渥堆。

7.2.4.2 通过揉捻机复揉的茶叶均匀堆积渥堆或用布袋装好形成茶包静置渥堆。

7.2.4.3 渥堆以待叶色变褐，发出醇香为宜。

### 7.2.5 干燥

茶叶均匀摊放在烘干机或烘笼中，烘干温度先高后低，烘干至茶叶水分含量12%以下，以手握茶叶有刺手感，茶梗易折断，手捏茶叶成片末为宜。

### 7.2.6 陈化

将茶叶放置于清洁、通风、干燥、无异杂气味的仓库中，通过长时间的储藏，使茶叶香气逐步转向陈香，滋味逐步转向陈醇。

## 8 质量管理

8.1 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的要求，加工过程不能添加任何非茶类物质。

8.2 鲜叶、毛茶、在制品应按批次经检验符合要求后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。

8.3 企业应对出厂的产品逐批进行检验。

8.4 产品的污染物限量应符合 GB 2762，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

## 9 标志标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标志标签

毛茶应有标签，标签应包含产地、加工日期、数量等内容。成品茶标签应符合GB 7718的规定，运输包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 包装

产品包装应符合BB/T 0078的要求。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

### 9.4 贮存

毛茶、半成品、成品茶应分别存放，贮存应符合GB/T 30375的要求。

---

# 清远市地方标准《蒲坑茶加工技术规范》

## 编制说明

### 一、工作简况

2024年7月，清远市市场监督管理局发布《清远市市场监督管理局关于批准下达2024年清远市地方标准制定计划项目的通知》，清远市地方标准《蒲坑茶加工技术规范》获批立项。本标准由清远市农业农村局提出并归口，并作为本标准的指导单位，主要负责本标准的总体工作方向、实施方案与基本框架的确认。

本标准由清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）牵头，清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、清远市清新区汇丰生态农业有限公司、清远市清新区大岩山茶叶种植有限公司、清远市老茶人茶业发展有限公司、清远市金之源生态农业科技发展有限公司、清远市清新区石潭镇大雾山九品茶叶农民专业合作社、清远市清新区石潭镇蒲坑村土南种植专业合作社、清远市清新区勇创种植专业合作社、清远市清新区岩蒲种养专业合作社、清远市德诚标准化研究院、清远市标准化协会等单位共同负责起草。

### 二、立项的必要性

“蒲坑茶”是清远市一大特色产品，种植历史悠久，品质优良，以其冲泡后汤色清澈、气味香醇、甘味无穷而闻名内外。经查证，正宗传统的蒲坑茶，源于清代，属传统地方名茶。据《清新县志（1988-2005）》记载：蒲坑茶是清新县主要茶业品种，产于石潭镇蒲坑一带。后调查发现，蒲坑茶的品质形成与当地自然环境和特殊的制作工艺有关，其精制工艺是蒲坑茶生产和品质形成的重要工序，相较于其他黑茶类茶叶有其独特之处。蒲坑茶是石潭镇的特色和支柱农业

产业，目前，石潭镇蒲坑茶种植面积达 8500 亩，涉及 5 个村委会，有茶农约 380 户，共成立蒲坑茶农业专业合作社 22 家，市级示范社 2 家，拥有 SC 许可证的蒲坑茶生产企业 4 家。全镇蒲坑茶年产量达 310 吨，产值近 6600 万元。

近年来，清远市、清新区两级党委、政府和农业农村部门高度重视茶叶产业发展，将茶叶列入清远市五大百亿农业产业之一，蒲坑茶作为清远的传统优势农业产品，具有良好的产业基础、群众基础、品牌基础，具有非常大的发展空间和潜力。2018 年，市委办、市政府办联合印发的《清远市农业“3 个三工程”实施方案》（清委办发电〔2018〕20 号）明确提出，力争用 5-8 年时间，把清新区茶叶种植面积发展到 15 万亩，并重点发展蒲坑茶等茶叶品牌。同年，清远市农业科技推广服务中心专门成立专项团队，针对蒲坑茶的功效物质基础及其标准化生产关键技术进行了系统研究。2023 年 5 月，在镇党委政府和驻镇工作队大力推动下，石潭镇蒲坑茶行业协会成立，进一步推动了蒲坑茶产业健康发展。

为进一步推动蒲坑茶产业标准化、规模化、品牌化发展，在清远市农业农村局、清新区农业农村局、清新区市场监督管理局、石潭镇人民政府等主管部门的大力支持和主导下，清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）联合清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、清远市清新区汇丰生态农业有限公司等单位拟联合立项《蒲坑茶加工技术规范》清远市地方标准，进一步明确蒲坑茶加工的要求、工艺流程、加工技术、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存等内容，确保产品质量的稳定性和一致性，提高蒲坑茶产品质量和市场竞争能力，助推蒲坑茶特色产业的可持续发展。

### **三、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据**

## （一）标准编制原则

本标准在编制过程中，遵循科学性、合理性、可行性等原则，严格遵守《中华人民共和国标准化法》《广东省标准化条例》《地方标准管理办法》等有关法律法规，严格执行强制性国家标准和行业标准。标准格式按照 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。

## （二）标准框架、主要内容

标准共分为9章，其主要内容包括了范围、规范性引用文件、术语和定义、鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

### 1、范围

规定了蒲坑茶加工的鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

### 2、规范性引用文件

本章引用了 GB/T 191、GB 2762、GB 2763、GB 7718、GB 14881、GB/T 30375、GB/T 30766、GB/T 31748、BB/T 0078、GH/T 1077、GH/T 1124 等规范性引用文件。

### 3、术语和定义

除了 GB/T 30766、GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件外，本章还规定了蒲坑茶毛茶、蒲坑茶的术语和定义。蒲坑茶毛茶：以广东省清远市清新区石潭镇的中小叶群体种茶树或从中选育的优良无性系品种茶树嫩梢为原料，经过摊青或不摊青、杀青、揉捻、干燥制成的毛茶；蒲坑茶：以蒲坑茶毛茶为原料，再经筛选、汽蒸、复揉、渥堆、干燥、陈化或不陈化等特定加工工艺制成的具有独特品质特征的茶叶。

#### **4、鲜叶要求**

本章规定了鲜叶质量、鲜叶装运、鲜叶分级等要求。

#### **5、加工环境条件**

本章规定了蒲坑茶加工的场地（加工场地、加工用水、厂区布局和加工车间等）、加工条件（加工过程中的设备、用具和人员）等要求。

#### **6、工艺流程**

本章规定了蒲坑茶毛茶、蒲坑茶工艺流程，工艺流程如下：

（1）蒲坑茶毛茶工艺流程（初制工艺）：

鲜叶→摊青或不摊青→杀青→揉捻→干燥

（2）蒲坑茶工艺流程（复制工艺）：

毛茶→筛选→汽蒸→复揉→渥堆→干燥→陈化或不陈化→包装

#### **7、工艺要求**

结合蒲坑茶传统加工工艺，本章规定了蒲坑茶的初制工艺（摊青、杀青、揉捻、干燥）和复制工艺（筛选分级、汽蒸、复揉、渥堆、干燥、陈化）。

#### **8、质量管理**

本章规定了蒲坑茶加工过程的卫生管理、质量安全、检验（鲜叶、毛茶、在制品、产品）、污染物限量、农药最大残留限量等要求。加工过程的卫生要求、污染物限量、农药最大残留限量分别按 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、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》执行。

#### **9、标志标签、包装、运输和贮存**

本章规定了蒲坑茶标志、标签、包装、运输、贮存的要求。标签、

包装、贮存分别按 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、BB/T 0078《茶叶包装通用技术要求》、GB/T 30375《茶叶贮存》执行，包装储运标志按 GB/T 191《包装储运图示标志》执行。

#### **四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系**

本标准符合国家相关法律、法规、规章及相关标准。

#### **五、标准先进性或特色性**

“蒲坑茶”是清远市清新区一大特色产品，种植历史悠久，品质优良，以其冲泡后汤色清澈、气味香醇、甘味无穷而闻名内外。蒲坑茶外形条索紧实匀整，色泽乌黑油润，香气以陈香为主，带樟木香，滋味醇厚甘滑，汤色深红明亮，叶底黑褐软亮。其品质形成与当地自然环境和特殊的制作工艺有关，精制工艺是蒲坑茶生产和品质形成的重要工序，相较于其他黑茶类茶叶有其独特之处。凭借独特的品质和清爽的口感，蒲坑茶一直以来深受消费者的喜爱。

近年来，清远市坚持以工业化思维谋划发展茶叶产业，以全面推进“百县千镇万村高质量发展工程”为契机，深入实施产业强镇建设行动，大力培育镇域优势产业、特色产业。致力于打造蒲坑茶产业发展壮大，从提升蒲坑茶种植、加工工艺水平，升级产品包装，打响特色品牌，全力推进蒲坑茶全产业链高质量发展，蒲坑茶的发展迎来了前所未有的新的历史机遇期。

目前没有现行有效的蒲坑茶加工技术相关国家标准、行业标准、地方标准，本标准从定义上规范了蒲坑茶和蒲坑茶毛茶的重要特色，并结合传统工艺，对鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求等方面作出了规定，标准的制定具有一定先进性和特色性。

#### **六、标准调研、研讨、征求意见情况**

##### **（一）预研阶段**

清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）联合清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、清远市清新区汇丰生态农业有限公司、清远市清新区大岩山茶叶种植有限公司、清远市老茶人茶业发展有限公司、清远市金之源生态农业科技发展有限公司、清远市清新区石潭镇大雾山九品茶叶农民专业合作社、清远市清新区石潭镇蒲坑村土南种植专业合作社、清远市清新区勇创种植专业合作社、清远市清新区岩蒲种养专业合作社、清远市德诚标准化研究院、清远市标准化协会等单位通过调研、资料搜索，全面了解我市蒲坑茶的发展现状、存在问题，在结合我市自然环境的条件下，依托蒲坑茶种植、加工技术等研究成果并成立专项团队，为标准的研制奠定了良好的基础。

## （二）申报立项阶段

通过前期的调研、座谈，结合产业现状、需求、发展趋势、产品质量等，对资料进行收集分析，起草了《蒲坑茶加工技术规范》标准草案。2024年4月，清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）等起草单位向清远市农业农村局提交了《蒲坑茶加工技术规范》地方标准立项建议。经研究，清远市农业农村局向清远市市场监督管理局建议将《蒲坑茶加工技术规范》列入2024年清远市地方标准立项计划。

## （三）草案稿阶段

2024年7月，清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、清远市清新区汇丰生态农业有限公司、清远市清新区大岩山茶叶种植有限公司、清远市老茶人茶业发展有限公司、清远市金之源生态农业科技发展有限公司、清远市清新区石潭镇大雾山九品茶叶农

民专业合作社、清远市清新区石潭镇蒲坑村土南种植专业合作社、清远市清新区勇创种植专业合作社、清远市清新区岩蒲种养专业合作社、清远市德诚标准化研究院、清远市标准化协会等单位联合组建了《蒲坑茶加工技术规范》清远市地方标准编制小组，明确工作分工并着手收集相关资料和数据，在标准编制目的、标准编制原则、标准编制内容、要求以及编制工作方案等方面达成一致的意见，确定标准的基本结构，包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存的基础上，确定各个章节的主要内容，结合蒲坑茶生产实际情况，确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编制出《蒲坑茶加工技术规范》（草案稿）。

#### **（四）征求意见稿阶段**

2024年9月-2025年4月，标准编制小组多次深入茶园和加工场所进行实地调研，根据调研情况对标准草案稿进行了更进一步的讨论，并对蒲坑茶毛茶的定义、鲜叶要求、工艺要求等内容进行了修改，形成了《蒲坑茶加工技术规范》（征求意见稿）。

#### **七、与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况**

目前，暂无发布《蒲坑茶加工技术规范》相关国家标准、行业标准。本标准在相关文献和 GB/T 32744-2016《茶叶加工良好规范》、GH/T 1077-2011《茶叶加工技术规程》等相关标准的基础上，拟定了范围、规范性引用文件、术语和定义、鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存等内容。

#### **八、涉及专利的有关说明**

无。

#### **九、贯彻地方标准的要求和措施建议**

本标准建议为清远市推荐性标准。标准发布实施后，建议通过举办标准培训班，通过宣贯会、讲座、网站等多种形式，进行标准宣传、贯彻和实施。

《蒲坑茶加工技术规范》清远市地方标准编制小组

2025年5月6日