



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19460—202×

代替 GB/T 19460—2008

## 地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶

Quality requirements for product of geographical indication—  
Huangshan maofeng tea

× × × × - × × - × × 发布

× × × × - × × - × × 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
引言 .....	IV
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 产品分级与标准样品 .....	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 .....	7
11 包装、运输、贮存、保质期 .....	8
附录 A (规范性) 黄山毛峰茶地理标志产品产地范围 .....	9
附录 B (资料性) 黄山毛峰茶品质图鉴 .....	10
附录 C (规范性) 栽培技术 .....	12
参考文献 .....	15

## 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 19460—2008《地理标志产品 黄山毛峰茶》，与 GB/T 19460—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了产品分级与标准样品(见第 5 章,2008 年版的第 5 章)；
- 更改了产地环境数据(见第 6 章,2008 年版的 6.1)；
- 更改了栽培技术要求(见 7.1,2008 年版的 6.2)；
- 更改了采摘技术要求(见 7.2,2008 年版的 6.3)；
- 更改了制作工艺(见 7.3,2008 年版的 6.4)；
- 更改了感官品质指标(见 7.4.1,2008 年版的 6.5.1)；
- 更改了理化指标(见 7.4.2,2008 年版的 6.5.2)；
- 删除了污染物和农药最大残留限量指标(见 2008 年版的 6.5.3 和 6.5.4)；
- 更改了净含量指标(见 7.4.3,2008 年版的 6.5.5)；
- 更改了感官指标、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,2008 年版的第 7 章)；
- 更改了检验分类要求(见 9.2,2008 年版的 8.2 和 8.3)；
- 更改了包装要求(见 11.1,2008 年版的 9.3)；
- 更改了贮存和保质期要求(见 11.3、11.4,2008 年版的 9.5)；
- 更改了黄山毛峰茶地理标志产品产地范围(见附录 A,2008 年版的附录 A)；
- 增加了栽培技术(见附录 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：黄山市茶产业促进中心、黄山市茶叶行业协会、谢裕大茶叶股份有限公司、中国标准化研究院、黄山市产品质量检验研究院、安徽省农业科学院茶叶研究所、黄山光明茶业有限公司、合肥海关技术中心、黄山茶业集团有限公司、黄山市徽州区浮溪人家茶业有限公司、黄山市新安源有机茶开发有限公司、黄山毛峰茶业集团有限公司、黄山锦绣农业科技有限公司、黄山市黟县五溪山茶厂有限公司、黄山市春茗茶业有限公司。

本文件主要起草人：朱舜球、方永建、李雪、刘亚芹、汪麟、王英、戴志刚、陆汝军、雷攀登、云振宇、张瑶、赵琳、谭琪琦、郑绍东、谢明之、吴琼、胡广誉、谢锋、曹永利、汪小强、方素霞、张文辉、揭国良、张华、戴江勇。

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 19460—2004《原产地地域产品 黄山毛峰茶》；
- 2008 年第一次修订为 GB/T 19460—2008《地理标志产品 黄山毛峰茶》；
- 本次为第二次修订。

## 引　　言

黄山毛峰茶是中国“十大名茶”之一，在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境条件下，选用黄山种、祁门种、滴水香、茗洲种等地方良种茶树及从中选育的良种茶树的芽叶，经特有的加工工艺制作而成，具有“芽头肥壮、香高持久、滋味鲜爽回甘、耐冲泡”的品质特征，深受国内外消费者喜爱。2002年，黄山毛峰茶成为全国首批地理标志保护产品。2021年，黄山毛峰茶地理标志产品被列入《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》保护名录。2022年，黄山毛峰茶制作技艺作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

本次修订，结合产业发展实际，对黄山毛峰茶产品分级进行了调整优化，明晰了栽培技术、制作工艺等要求，进一步提升产品质量，增强产品辨识度，助推茶产业高质量发展。

# 地理标志产品质量要求

## 黄山毛峰茶

### 1 范围

本文件界定了地理标志产品黄山毛峰茶的术语、产品分级与标准样品，明确了产地范围、技术要求、检验规则、标志以及包装、运输、贮存、保质期的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于地理标志产品黄山毛峰茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品黄山毛峰茶的保护和管理。

### 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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- 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/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GH/T 1070 茶叶包装通则

### 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

**黄山毛峰茶 Huangshan maofeng tea**

在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境条件下，选用黄山种、祁门种、滴水香、茗洲种等地

方良种茶树及从中选育的良种茶树的芽叶,经特有的加工工艺制作而成,具有“芽头肥壮、香高持久、滋味鲜爽回甘、耐冲泡”品质特征的绿茶。

#### 4 产地范围

黄山毛峰茶地理标志产品产地范围限定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,即黄山市现辖行政区域内屯溪区、黄山区、徽州区、歙县、休宁县、祁门县、黟县的各产茶乡镇,具体范围按附录 A。

#### 5 产品分级与标准样品

##### 5.1 产品分级

黄山毛峰茶按鲜叶嫩度要求及感官品质分为特级一等、特级二等、特级三等、一级、二级。

##### 5.2 标准样品

黄山毛峰茶各等级应设标准样品。标准样品的制备应符合 GB/T 18795 的规定。黄山毛峰茶品质图鉴见附录 B。

#### 6 产地环境

##### 6.1 地理特征

黄山市位于安徽省最南端,在自然地理上,属中亚热带北缘,黄山山脉自东北向西南横贯全境,为以中山为骨架的中低山和盆谷相间的地貌类型,境内山峦重叠,地势陡峻,沟谷交错。茶园主要分布在中低山及丘陵盆地。

##### 6.2 气候特征

黄山市属亚热带湿润性季风气候,气候总体温暖,冬少严寒,夏无酷热;雨量充沛,湿度大,云雾多;日照时数偏低;热量丰富。年平均气温  $16.0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 17.1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,年平均降水量  $1\ 598.1\text{ mm} \sim 1\ 858.5\text{ mm}$ ,年平均相对湿度  $76.0\% \sim 80.6\%$ ,年平均日照时数  $1\ 581.1\text{ h} \sim 1\ 780.3\text{ h}$ 。

##### 6.3 土壤与植被

黄山市土壤类型主要为黄棕壤、黄红壤、黄壤等,高山植被繁茂,常年枯枝落叶形成较厚的覆盖层,土壤质地疏松,且有机质和矿物质含量丰富,pH 值  $5.0 \sim 6.0$ 。森林覆盖率达 82.9%,植物资源 3 000 多种,其中松树、杉木等林木 1 000 种以上。

#### 7 技术要求

##### 7.1 栽培技术

栽培技术应符合附录 C 的规定。

## 7.2 采摘技术

### 7.2.1 采摘条件

萌发至一芽一叶初展开始采摘。

### 7.2.2 采摘时间

每年3月中旬至立夏。

### 7.2.3 采摘方法

分批分次,按标准提手采,保持芽叶完整。

### 7.2.4 鲜叶质量

每批采下鲜叶要求嫩度、匀度、净度基本一致,芽叶相连、完整。各等级黄山毛峰茶的鲜叶质量要求应符合表1的规定。

表1 黄山毛峰茶的鲜叶质量

产品级别	鲜叶质量
特级一等	一芽一叶初展为主
特级二等	一芽一叶为主
特级三等	一芽二叶初展为主
一级	一芽二叶为主
二级	一芽二叶和一芽三叶初展

### 7.2.5 鲜叶的运输、贮存

7.2.5.1 鲜叶应使用清洁卫生、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。鲜叶运回初制厂前,应存放在洁净、阴凉的地方。

7.2.5.2 鲜叶采摘后应在5 h内运到初制厂内,运输过程中避免日晒雨淋,并应注意保质保鲜。

7.2.5.3 鲜叶盛装、运输应轻放、轻翻、轻倒,减少机械损伤。

7.2.5.4 鲜叶送达初制厂后,应按鲜度、嫩度、匀度、净度标准要求验收。验收后,按不同等级分开摊青,并保持摊青环境的清洁与通风。

## 7.3 制作工艺

### 7.3.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→摊凉回潮→做形(理条或揉捻)→毛火→摊凉→足火→干茶→整理归类。

### 7.3.2 工艺要点

#### 7.3.2.1 摊青

可采用自然摊青或机械摊青,温度在30℃以下为宜,至鲜叶表面失去光泽,叶质稍柔软,青气减退,含水率68%~72%。

### 7.3.2.2 杀青

#### 7.3.2.2.1 手工杀青

一般采用直径约 50 cm 的桶锅,锅温 130 °C~150 °C,先高后低。一芽一叶初展鲜叶,每锅投叶量 200 g~250 g;一芽一叶及以下鲜叶,每锅投叶量 500 g~700 g。鲜叶下锅后,单手翻炒,手势要轻,翻炒要快(50 次/min~60 次/min),扬得要高(叶子离开灶面 20 cm 左右),撒得要开,捞得要净。杀青时间 3 min~4 min,至芽叶质地柔软,表面失去光泽,青气消失,茶香显露。

#### 7.3.2.2.2 机械杀青

可采用滚筒杀青机,杀青温度 240 °C~280 °C,先高后低,杀青时间 2.5 min~3.0 min,至叶色暗绿,叶质柔软略有黏性,嫩梗折而不断,用手紧握杀青叶能成团,松手不易散开,略有刺手感,青气散失,显露清香,含水率 50%~55%。

### 7.3.2.3 摊凉回潮

杀青叶及时摊开散热冷却,堆叶厚度 5 cm~8 cm,回潮时间 30 min~60 min,至手握茶坯不刺手。

### 7.3.2.4 做形

#### 7.3.2.4.1 手工做形

一芽一叶初展鲜叶在杀青适度时,继续在锅内抓带几下,起到轻揉和理条做形的作用。一芽一叶及以下鲜叶杀青适度起锅后,及时摊开散失热气,轻揉 2 min~5 min,使之稍卷曲成条即可。揉捻时速度应慢,压力宜轻,边揉边抖,以保持芽叶完整,白毫显露,色泽绿润。

#### 7.3.2.4.2 机械理条

一芽一叶初展和一芽一叶鲜叶原料可采用多槽式往复理条机或阶梯式多槽理条机进行理条,温度 120 °C~150 °C,往复理条机每条小槽投叶量 60 g~100 g,理条时间 3 min~8 min,将芽叶稍收拢,茶坯略干不黏。

#### 7.3.2.4.3 机械揉捻

一芽一叶以下鲜叶原料可采用揉捻机进行揉捻,揉桶装叶后,应比揉桶上沿低 3 cm~5 cm,加压掌握“轻、重、轻”的原则,嫩叶要“轻压短揉”。按原料老嫩及揉捻机型来确定揉捻时间,揉捻时间 15 min~30 min,成条率达 80% 以上。

### 7.3.2.5 毛火

#### 7.3.2.5.1 手工干燥

可配备 4 只烘笼,炭火烘焙,温度先高后低,第 1 只烘笼为明炭火,烘顶温度 90 °C~95 °C,之后 3 只烘笼的烘顶温度依次下降至 80 °C~85 °C、70 °C~75 °C、60 °C~65 °C,边烘边翻,按顺序移动烘顶,每个烘笼停留时间 3 min~4 min。毛火时翻叶要勤、摊叶要匀、操作要轻、火温要稳,至茶叶含水率 15%~20%。

#### 7.3.2.5.2 机械干燥

温度 100 °C~120 °C,摊叶厚度 2 cm~3 cm,时间 8 min~12 min。烘至手握茶坯有较强刺手感,含水率 20%~25%。

### 7.3.2.6 摊凉

毛火叶及时摊开散热冷却,堆叶厚度5 cm~8 cm,摊凉时间30 min~60 min。

### 7.3.2.7 足火

#### 7.3.2.7.1 手工干燥

将8只~10只烘笼的毛火叶合并成一笼,进行足火。烘顶温度60 °C~65 °C,低温慢烘,烘至茶梗手折即断,茶条手碾成粉末,茶叶含水率≤6.5%。

#### 7.3.2.7.2 机械干燥

采用“低温慢烘”,温度70 °C~90 °C,烘至茶梗手折即断,茶条手碾成粉末,茶叶含水率≤6.5%。

### 7.3.2.8 整理归类

干茶可经风选机或色选机等进行精选除杂,并根据产品质量要求对干茶进行整理分级归类。

## 7.4 成品茶

### 7.4.1 感官品质

#### 7.4.1.1 基本要求

具有黄山毛峰茶应有的品质,无霉变,无劣变,无异味,无非茶类夹杂物。

#### 7.4.1.2 黄山毛峰茶感官指标

各等级黄山毛峰茶感官指标应符合表2的要求。

表2 黄山毛峰茶感官指标

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级一等	芽头肥壮,匀齐, 形似雀舌,毫显, 嫩绿泛象牙色,有金黄片	嫩香馥郁持久	嫩绿清澈明亮	甘鲜	芽头肥壮, 嫩匀亮
特级二等	芽头较肥壮,匀齐, 毫显,绿润	清香高长	浅绿明亮	鲜醇	芽头较肥壮, 嫩绿匀亮
特级三等	芽叶较肥壮,匀有毫, 条微卷,绿润	清香持久	嫩黄绿明亮	醇厚鲜爽	芽叶柔软, 嫩黄绿匀亮
一级	条微卷,较匀整, 隐毫,绿较润	清香较高	浅黄绿亮	醇厚较爽	黄绿较匀亮
二级	条略卷,尚匀整, 绿尚润	清香	黄绿亮	醇厚	黄绿尚匀亮

#### 7.4.2 理化指标

各等级黄山毛峰茶理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 黄山毛峰茶理化指标

项目	指标			
	特级一等、特级二等、特级三等	一级、二级		
水分/%	≤	6.5		
粉末/%	≤	0.5		
总灰分/%	≤	6.5		
水浸出物/%	≥	37.0		
茶多酚/%	≥	14.0		
儿茶素/%	≥	8.5		
游离氨基酸总量/%	≥	3.0		
粗纤维/%	≤	14.0		
水溶性灰分(占总灰分)/%	≥	45.0		
酸不溶性灰分/%	≤	1.0		
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)/%	≥1.0 <sup>a</sup> ; ≤3.0 <sup>a</sup>			
注：粗纤维、水溶性灰分、酸不溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。				
<sup>a</sup> 当以每 100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。				

#### 7.4.3 净含量

单件定量包装茶叶的净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 8 检验方法

#### 8.1 感官指标

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 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

8.2.3 总灰分、水溶性灰分和酸不溶性灰分按 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 茶多酚和儿茶素类含量按 GB/T 8313 规定的方法测定。

8.2.6 游离氨基酸总量按 GB/T 8314 规定的方法测定。

8.2.7 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法测定。

8.2.8 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 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

每批产品经检验合格,方可出厂销售。出厂检验项目为感官指标、水分、粉末、净含量和食品标签。

#### 9.2.2 型式检验

型式检验项目为 7.4 规定的项目。出现下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 首次批量生产前;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;
- 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 感官指标、理化指标和净含量的每个项目均符合本文件要求,则判定该批产品合格。

9.3.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的,应在原批产品中加倍抽取样本复检。若复检结果符合本文件要求,判定该批产品合格;复检中理化指标不合格的,判定该批产品不合格,仅感官指标不合格的降级处理。

9.3.3 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

10.1 符合本文件要求的产品可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号,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 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 11 包装、运输、贮存、保质期

### 11.1 包装

应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成。

### 11.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

### 11.3 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

### 11.4 保质期

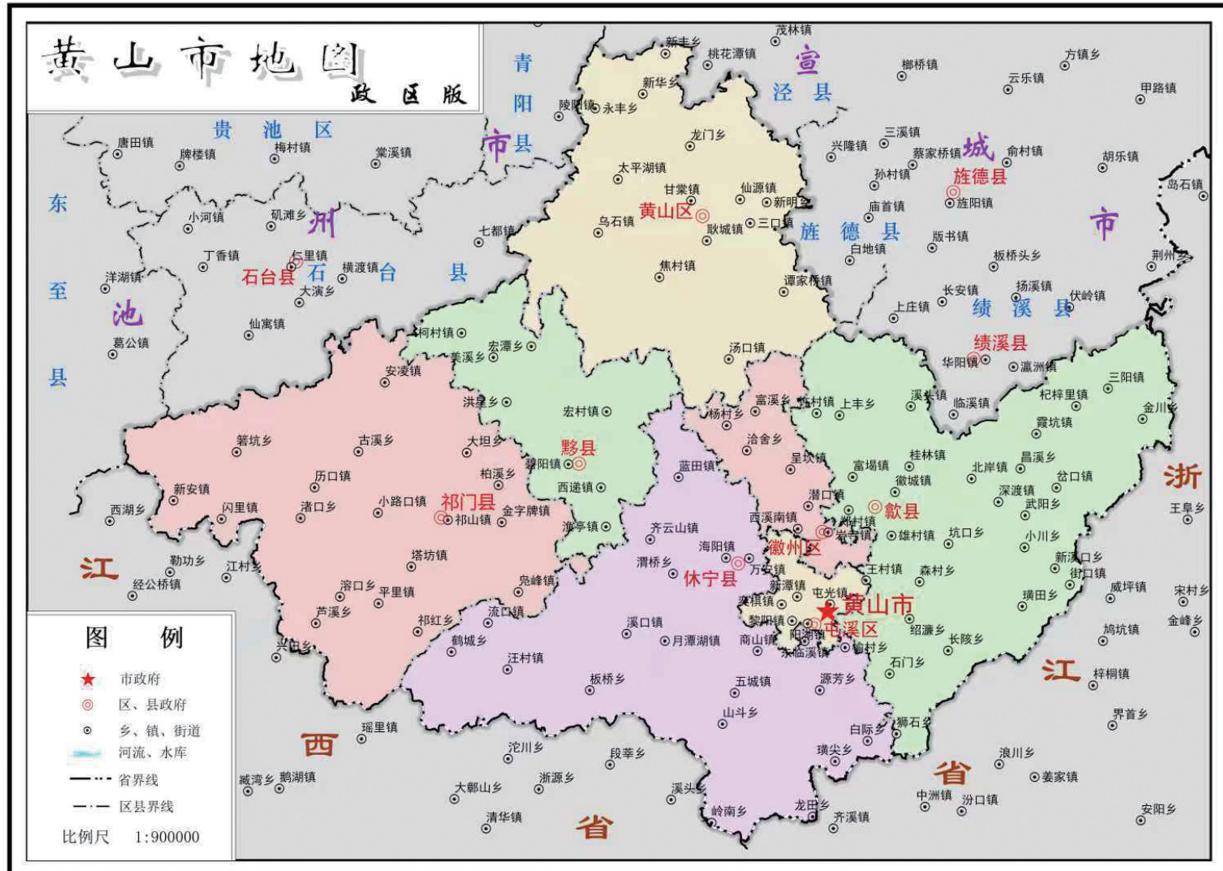
保质期由生产者根据包装材料和贮存条件等因素确定。

## 附录 A

(规范性)

## 黄山毛峰茶地理标志产品产地范围

黄山毛峰茶地理标志产品产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



2024 年 8 月 黄山市自然资源和规划局

注：本图界线不作为实地划界依据

图 A.1 黄山毛峰茶地理标志产品产地范围

附录 B  
(资料性)  
黄山毛峰茶品质图鉴

B.1 特级一等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

特级一等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底见图 B.1。



图 B.1 特级一等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

B.2 特级二等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

特级二等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底见图 B.2。



图 B.2 特级二等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

B.3 特级三等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

特级三等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底见图 B.3。



图 B.3 特级三等黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

#### B.4 一级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

一级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底见图 B.4。



图 B.4 一级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

#### B.5 二级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

二级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底见图 B.5。



图 B.5 二级黄山毛峰茶外形、汤色和叶底

附录 C  
(规范性)  
栽培技术

C.1 茶树种苗繁育

C.1.1 母树的选择

茶树种苗可采用无性繁殖。应选择品质适制性和环境适应性良好,以及品种纯正、生长健壮和无病虫害的优良母树。母树园应加强肥水、修剪和病虫害防治等管理,保证穗条质量。

C.1.2 苗圃建设

C.1.2.1 整地做畦

苗圃地要选择通风向阳、地势平坦、排灌方便的壤土或沙壤土,土壤偏酸性。每亩撒施腐熟的饼肥200 kg~300 kg,氮磷钾复合肥10 kg~20 kg,翻耕后把土块充分打碎,制成高15 cm~20 cm、宽100 cm~120 cm的苗床,长度根据地形确定,苗床方向宜东西向。

C.1.2.2 扦插基质

C.1.2.2.1 心土

选择土层深厚的酸性红土、黄壤生荒地或疏林地,铲除表土,取表土层以下腐殖质含量少的心土,均匀铺放在畦面上,厚度约5 cm,铺后夯实四周。

C.1.2.2.2 非心土

选择6月中旬至9月上旬的高温时期,在潮湿的苗床和沟原土上覆盖白色地膜,压盖保持相对密封,利用晴热高温天气,使覆地膜下的苗床产生湿热高温,经过10 d以上的处理,杀灭苗床表层土壤中的微生物、杂草及其种子,使原土达到茶树短穗扦插所需的土壤条件。

C.1.2.3 插穗要求

C.1.2.3.1 穗条的选择

选择多数腋芽肥壮饱满、生长健壮、整齐一致、无病虫害的半木质化枝条。穗条应摊放在阴凉潮湿的地方,并注意喷水湿润,防止日晒、风吹,发热、萎蔫。做到当天穗条当天剪穗和扦插。

C.1.2.3.2 剪穗

上剪口为光滑的平口,下剪口与母叶呈平行的斜面,上剪口留桩2 mm~3 mm。剪后的插穗长约3 cm,带有1个健壮饱满的腋芽和1片健全叶。

C.1.2.4 扦插

C.1.2.4.1 扦插时间

夏插在6月至7月,秋插在9月至10月。

#### C.1.2.4.2 扦插密度

穗距约为 2 cm, 行距约为 8 cm~10 cm, 以叶片互不遮叠为宜。

#### C.1.2.4.3 扦插后管理

扦插后立即充分浇水, 用覆盖物遮阳。定期观察苗床环境, 及时进行除草、水肥管理、高温遮阴、低温防寒、病虫草害防治等。

#### C.1.2.5 茶树种苗检验与出圃

按 GB 11767 规定执行, 符合Ⅱ级茶苗质量指标即可起苗出圃。

### C.2 栽培管理

#### C.2.1 茶园规划

根据茶园的地形与坡度选择全垦或条垦, 条垦应保持水平走向, 开垦深度在 50 cm 以上, 有明显障碍层的土壤需要破坏障碍层。平地和坡度 15°以下的缓坡地采用等高开垦, 开垦坡度 $\geqslant$ 15°以上的坡地, 要修筑内倾等高梯地, 梯面至少宽 1.2 m。合理规划种植区、道路网、沟渠等, 满足茶园农事耕作或机械作业。

#### C.2.2 种植行规划

开种植沟, 沟深、宽各 50 cm 以上, 基肥施足有机肥, 并使基肥与土壤充分混匀, 再覆上松土。

#### C.2.3 茶苗栽植

##### C.2.3.1 栽植时间

在茶苗休眠期定植, 宜在秋冬 10 月至 11 月和早春 2 月至 3 月, 雨后或阴天栽种。

##### C.2.3.2 栽植规格

单行种植规格丛距 33 cm, 行距 150 cm~160 cm, 每丛种植 3 株; 双行种植规格株距 33 cm, 小行距 28 cm~30 cm, 大行距 150 cm, 每丛种植 2 株。

##### C.2.3.3 栽植

栽植前茶苗根宜打黄泥浆, 茶苗放入种植穴并让根系铺开, 覆盖土壤, 压实, 浇足定根水。假植 10%~15% 的茶苗, 用于后续的缺株补苗。

### C.2.4 茶树修剪

#### C.2.4.1 幼龄茶树定型修剪

##### C.2.4.1.1 定型修剪采用 3+2 模式, 即 3 次定型修剪+2 次轻修剪。

C.2.4.1.2 第一次定型修剪在茶苗移栽时立即进行, 修剪高度为离地 15 cm~20 cm, 只剪主枝, 保留一级分枝。

C.2.4.1.3 第二次定型修剪在第一次定型修剪后的次年 3 月上中旬进行, 只剪主干上萌发的离地高度

30 cm 以上的一级分枝,保留二级分枝。

C.2.4.1.4 第三次定型修剪在第二次定型修剪后的次年 3 月上中旬进行,修剪高度在上次剪口上提高 10 cm~15 cm,用水平剪或平形修剪机,按设定高度剪成水平树冠。

C.2.4.1.5 第一次轻修剪选择在第三次定型修剪后的当年秋冬季或次年早春进行,修剪高度为离地 60 cm 左右。

C.2.4.1.6 第二次轻修剪在第一次轻修剪后的次年进行,修剪高度为离地 80 cm 左右。此后的修剪管理按常规茶园的要求进行。

#### C.2.4.2 茶树轻修剪

成龄茶树每年宜进行一次轻修剪,宜在深秋(霜降前后)进行,每次修剪深度比上次剪口提高 5 cm 左右。投采茶园宜控制树冠高度在 80 cm 左右。

#### C.2.4.3 茶树深修剪

每隔 5 年~6 年进行一次,剪去树冠 10 cm~15 cm 枝叶。

#### C.2.4.4 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。

#### C.2.4.5 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。

### C.2.5 茶园施肥

#### C.2.5.1 肥料种类

有机肥主要为饼肥、豆粕肥、有机生物肥等,复合肥有硫酸钾复合肥、茶树专用肥等。

#### C.2.5.2 基肥

成龄茶园可将有机肥和专用肥拌匀后施用,每公顷施有机肥 2 250 kg~3 750 kg,复合肥 600 kg~750 kg,采用开沟条施法,在树冠边缘垂直下方开沟,沟深 15 cm~20 cm,施后覆土,或结合机械耕作深施,坡地茶园应在茶行上侧开沟,施肥后及时覆土。

#### C.2.5.3 追肥

追肥可在春茶开采前 40 d~50 d(一般在 1 月底至 2 月初)施用 1 次催芽肥,施肥方式为在茶树行间地面撒施、适当覆盖,每公顷施用商品复合肥 600 kg~750 kg。

### C.2.6 茶园除草

全年除草至少 3 次,第一次宜在 4 月至 5 月,可浅锄或浅耕除草;第二次在 6 月至 7 月,仍以浅锄或浅耕除草为主;第三次在 10 月,结合深耕和施基肥等耕作除草。也可采用茶园铺草或覆盖防草布控草。

### 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第 70 号令)
-