



中华人民共和国国家标准

GB/T 22109—202×  
代替 GB/T 22109—2008

地理标志产品质量要求  
政和白茶

Quality requirements for product of geographical indication—  
Zhenghe white tea

×××××-××-×××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 ..... 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 分类分级 ..... 2

6 产地环境 ..... 2

7 技术要求 ..... 2

8 检验方法 ..... 8

9 检验规则 ..... 9

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 9

附录 A（规范性） 地理标志产品政和白茶产地范围 ..... 11

附录 B（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 22109—2008《地理标志产品 政和白茶》。与 GB/T 22109—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了政和白茶的定义(见 3.1, 2008 年版的 4.1)；
- 增加了贡眉、寿眉和紧压白茶(见第 5 章)；
- 更改了产地环境(见第 6 章, 2008 年版的 6.1)；
- 更改了政和白茶茶树品种(见 7.1, 2008 年版的 6.2)；
- 增加了鲜叶要求(见 7.3)；
- 增加了加工工艺(见 7.4)；
- 更改了白毫银针和白牡丹感官品质指标(见 7.5.1.2 和 7.5.1.3, 2008 年版的 6.5.1.2 和 6.5.1.3)；
- 增加了贡眉和寿眉感官品质指标(见 7.5.1.4 和 7.5.1.5)；
- 增加了紧压白茶感官指标(见 7.5.1.6)；
- 更改了理化指标要求(见 7.5.2, 2008 年版的 6.5.2)；
- 删除了质量安全指标(见 2008 年版的 6.5.3)；
- 更改了检验方法(见第 8 章, 2008 年版的第 7 章)；
- 更改了检验分类和判定规则(见 9.2、9.3, 2008 年版的 8.2～8.5)；
- 更改了标志、标签、包装、运输和贮存要求(见 10.1～10.4, 2008 年版的第 9 章)；
- 增加了保质期要求(见 10.5)；
- 更改了地理标志产品政和白茶产地范围图(见附录 A, 2008 年版的附录 A)；
- 更改了栽培技术(见附录 B, 2008 年版的附录 B)。

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：中共政和县委委员会、政和县人民政府、政和县市场监督管理局、福建农林大学、中国标准化研究院、政和县茶业发展中心、福建省农业农村厅种植业技术推广总站、福建省农业科学院茶叶研究所、福建省标准化研究院、福建政和瑞茗茶业有限公司、福建省隆合茶业有限公司、福建省政和云根茶业有限公司、福建瑞和白茶庄园有限公司、福建政和宏达茶业有限公司、福建省闽辉名茶有限公司。

本文件主要起草人：孙威江、云振宇、游美君、马火灶、许强、余华珠、苏峰、陈常颂、王彬彬、张瑶、谭琪琦、林馥茗、余步贵、杨丰、许益灿、孙均毅、范祖胜、叶昌飞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22109—2008；
- 本次为第一次修订。

## 引 言

政和县位于福建省东北部,是我国白茶重点产区,被称为“中国白茶之乡”,拥有“雨洗青山四季春、高山云雾出名茶”的显著优势。政和白茶有着悠久的历史底蕴和深厚的工艺传承,具有香高味浓的品质特征。此次修订,增加了贡眉、寿眉和紧压白茶产品要求,对于满足政和白茶产业发展需要,促进白茶产业高质量发展具有重要意义。

# 地理标志产品质量要求 政和白茶

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品政和白茶的术语和分类分级,规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、标签及包装、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政和白茶的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品政和白茶的保护和管理。

## 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8312 茶 咖啡碱测定
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分:花砖茶
- GB 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 22291 白茶
- 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
- GB/T 31751 紧压白茶
- 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
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- GH/T 1242 紧压白茶加工技术规范

## 3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 22291、GB/T 31751 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 政和白茶 Zhenghe white tea

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下,选用适宜的茶树鲜叶为原料,经过特定加工工艺制作而成的具有香气浓纯、滋味醇厚品质特征的白茶。

## 4 产地范围

政和白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地理标志产品认定公告中的产地范围,即福建省政和县现辖行政区域,具体范围按附录 A。

## 5 分类分级

### 5.1 产品分类

政和白茶根据原料不同分为白毫银针、白牡丹、贡眉和寿眉;根据干茶外形又分为散茶和紧压茶。

### 5.2 产品分级

白毫银针散茶分为特级、一级;白牡丹散茶分为特级、一级、二级;贡眉散茶分为特级、一级、二级;寿眉散茶分为一级、二级。紧压白茶不分等级。

## 6 产地环境

### 6.1 地理特征

政和县地形地貌属东南沿海丘陵区,呈东高西低走势,由东北向西南倾斜。境内多山,生产政和白茶的茶树种植区主要分布在海拔 200 m~1300 m 地带。政和县境内溪流密布,纵横交错,溪流密度为 0.25 km/km<sup>2</sup>,年平均径流量 19.8 亿 m<sup>3</sup>。

### 6.2 气候特征

属亚热带季风湿润气候区,具有干湿季分明,雨热同步季风气候特点。年平均气温为 19.0℃左右,年平均无霜期 290 d 左右,年平均降雨量 1600 mm~2 000 mm,年平均日照时数 1 714.9 h 左右。

### 6.3 土壤与植被

土壤为红壤、黄壤和砾壤,土壤剖面发育完整,土层深厚,大都在 1 m 以上。土壤有机质平均含量大于或等于 2.5%,pH 值在 4.5~6.5。政和县植被属中亚热带常绿阔叶林地带性植被,全县有林地 12.79 万 hm<sup>2</sup>,森林覆盖率 79.6%。

## 7 技术要求

### 7.1 茶树品种

政和大白茶、福安大白茶等品种和当地茶树群体种。

### 7.2 栽培技术

栽培技术应符合附录 B 的规定。

### 7.3 鲜叶要求

#### 7.3.1 白毫银针鲜叶要求

白毫银针宜采用政和大白茶、福安大白茶等茶树春季新梢上的肥壮单芽。

#### 7.3.2 白牡丹鲜叶要求

白牡丹宜采用政和大白茶、福安大白茶等茶树春季鲜叶,具体要求见表1。

表1 白牡丹鲜叶等级

级别	芽梢组成	占总量/%	质量要求
特级	一芽一叶或一芽二叶初展	≥90	由一芽一叶或一芽二叶初展至一芽二叶组成,芽叶肥壮,叶张嫩,春梢鲜叶
	一芽二叶	≤10	
一级	一芽二叶初展	≥50	由一芽二叶初展至一芽二叶组成,芽叶较肥壮,叶张细嫩,春梢鲜叶
	一芽二叶	≤50	
二级	一芽二叶	100	芽尚壮,有开展叶,叶张较嫩,春梢鲜叶

#### 7.3.3 贡眉鲜叶要求

贡眉宜采用当地茶树群体种春季鲜叶,具体要求见表2。

表2 贡眉鲜叶等级

级别	芽梢组成	占总量/%	质量要求
特级	一芽一叶或一芽二叶初展	≥90	由一芽一叶或一芽二叶初展至一芽二叶组成,叶张细嫩、芽尚壮,春梢鲜叶
	一芽二叶	≤10	
一级	一芽二叶初展	≥50	由一芽二叶初展至一芽三叶初展组成,叶张细嫩、芽稍瘦,有开展叶,宜用春梢鲜叶
	一芽二叶、三叶初展	≤50	
二级	一芽二叶	≥30	由一芽二叶至一芽三叶组成,有芽尖,开展叶多
	一芽二叶、三叶	≤70	

#### 7.3.4 寿眉鲜叶要求

寿眉宜采用政和大白茶、福安大白茶等茶树春、秋季一芽三、四叶及较嫩的对夹叶或叶片。

### 7.4 加工工艺

#### 7.4.1 初制技术

##### 7.4.1.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→烘焙→毛茶。

#### 7.4.1.2 工艺要求

##### 7.4.1.2.1 萎凋

###### 7.4.1.2.1.1 萎凋方式

萎凋方式如下。

- a) 自然萎凋:将适量鲜叶均匀摊在水筛或萎凋帘上,每平方米摊叶 0.4 kg~0.5 kg,以鲜叶不相互重叠为宜;放置于通风的晾青架上,静置于室内自然萎凋;在萎凋过程中,前期筛内萎凋叶不翻动。
- b) 复式萎凋:在晴好天气日照不强烈的情况下,宜采用复式萎凋,将水筛或萎凋帘上的萎凋叶移到阳光下日晒。一般前期每日日晒可重复 2 次~4 次,日晒时间视阳光强度或鲜叶嫩度而定。
- c) 加温萎凋:每平方米摊叶 1 kg~1.5 kg 为宜,白毫银针和白牡丹、贡眉特级、一级摊叶厚度以 2 cm~3 cm,其他以 4 cm~6 cm 为宜;进口风温宜控制在 35℃~45℃,室内温度宜控制在 23℃~28℃,相对湿度 65%~75%为宜。

###### 7.4.1.2.1.2 并筛

并筛方式如下。

- a) 采用水筛或萎凋帘进行萎凋时,当萎凋程度达到八成干左右,萎凋叶毫色发白,叶色由浅绿转向深绿或灰绿,芽尖和嫩梗呈翘尾,叶缘垂卷时即可 2 筛并为 1 筛,在筛中堆成厚 10 cm~15 cm 的凹形。分 2 次并筛,六、七成干时 2 筛并 1 筛,待八成干时再 2 筛并 1 筛。
- b) 采用加温等机械萎凋,在八成干时,可下机摊凉,厚度在 15 cm 左右。

###### 7.4.1.2.1.3 萎凋时间

萎凋历时 48 h~60 h。

##### 7.4.1.2.2 烘焙

烘焙要求如下:

- a) 烘干温度平稳,变化量不超过 5℃,防止忽高忽低;
- b) 烘干机风温控制在 60℃~110℃,烘后毛茶含水率控制在 9%左右;
- c) 烘干应掌握低温慢速,高温快速的原则。

#### 7.4.2 精制技术

##### 7.4.2.1 工艺流程

毛茶→定级归堆→付制拣剔→拼配匀堆→复烘→成品装箱。

##### 7.4.2.2 工艺要求

###### 7.4.2.2.1 定级归堆

按毛茶不同的嫩度、色泽、形态,内外品质兼顾对照加工级别标准进行定级归堆,确定加工级别。

###### 7.4.2.2.2 付制拣剔

将已定级归堆的毛茶严格分开,按不同等级为序分别付制拣剔。拣剔动作宜轻以防芽叶断碎。各级产品质量拣剔要求如下:



- a) 白毫银针应拣去红变、泛红、发黑,以及绽开芽、叶片、叶角和非茶类夹杂物;
- b) 特级、一级的白牡丹、贡眉应拣去蜡片、黄叶、枯红张、粗老叶、老梗和非茶类夹杂物;
- c) 二级的白牡丹、贡眉应拣去蜡片、红张、粗老叶、老梗和非茶类夹杂物;
- d) 寿眉应拣去老梗和非茶类夹杂物。

#### 7.4.2.2.3 拼配匀堆

7.4.2.2.3.1 经品质鉴定和拣剔的各堆号茶,应按级(批)、按堆、按号放置。注明标识后,每号扦取 500 g~1 000 g 小样待拼。

7.4.2.2.3.2 以本批加工的各堆各筛号茶为主,结合其他批上升、下降后符合本批质量要求的各堆号、各筛号茶进行拼配。

7.4.2.2.3.3 对按比例拼配的样品,先取 500 g 样品置烘干箱内,温度 100℃左右烘焙 15 min,然后再取 150 g 左右对照标准样,对各项品质因子的高、低或匀称进行调整,达到符合标准样后按比例拼堆。

7.4.2.2.3.4 按符合标准的小样拼配比例进行匀堆,数量大的堆号茶分两次错开进堆,做到各堆号茶分散均匀一致。拼合时,应动作轻巧,防止芽叶断碎。

#### 7.4.2.2.4 复烘

7.4.2.2.4.1 白毫银针复烘温度以 80℃~90℃,时间 20 min 左右,摊叶厚度 2 cm 为宜。

7.4.2.2.4.2 特级、一级的白牡丹、贡眉复烘温度以 90℃~100℃,时间 15 min 左右,摊叶厚度 3 cm 为宜。

7.4.2.2.4.3 二级的白牡丹、贡眉和寿眉复烘温度以 110℃,时间 10 min~15 min,摊叶厚度 4 cm 为宜。

7.4.2.2.4.4 烘后白茶含水量控制在 6%以下。

#### 7.4.2.2.5 成品装箱

复烘后的白茶采用热装法,即随烘随装。装箱操作应轻,用“边装边摇”法,抖动装实,不压装。

#### 7.4.3 紧压白茶加工技术

应符合 GH/T 1242 的要求。

### 7.5 成品茶

#### 7.5.1 感官品质

##### 7.5.1.1 基本要求

具有正常的色、香、味,不含非茶类夹杂物。无异味、无霉变、无劣变。

##### 7.5.1.2 白毫银针散茶感官要求

应符合表 3 的规定。

表 3 白毫银针散茶感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	单芽肥壮、满披茸毛、匀直	灰白或银白隐绿,有光泽	匀整	洁净	清新,毫香浓,有花香	浅杏黄、清澈、明亮	鲜甜醇爽,毫味足	芽肥壮匀齐,软亮
一级	单芽较肥壮、满披茸毛	灰白或银白隐绿,有光泽	较匀整	洁净	清纯,毫香显,带花香	杏黄、清澈、明亮	鲜醇爽口、毫味显	芽较壮,较匀齐,软亮

## 7.5.1.3 白牡丹散茶感官要求

应符合表 4 的规定。

表 4 白牡丹散茶感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	毫芽肥壮,毫显,叶张幼嫩,芽叶连枝,叶缘垂卷	叶面灰绿,毫芽灰白或银白	匀整	洁净	鲜浓,毫香显,有花香	杏黄,清澈明亮	甜纯爽,毫味显	芽叶肥嫩,匀亮
一级	毫芽显,较壮,叶张细嫩,芽叶较完整	叶面灰绿,毫芽灰白或银白	较匀整	洁净	清新纯正,有毫香和花香	浅黄,明亮	清醇爽口,有毫味	芽叶柔嫩,叶脉微红,较匀亮
二级	有毫心,毫心稍瘦,叶张尚嫩,稍有破张	暗绿,稍杂	尚匀整	较洁净	尚清新纯正,略有毫香和花香	黄,尚明亮	醇厚尚爽	叶张尚嫩,略有破张,尚匀亮

## 7.5.1.4 贡眉散茶感官要求

应符合表 5 的规定。

表 5 贡眉散茶感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	毫芽显,叶张幼嫩,芽叶较完整	灰绿或墨绿	匀整	洁净	鲜嫩,带花香	浅黄,明亮	清醇爽口	毫芽多尚壮,柔嫩,匀亮

表 5 贡眉散茶感官指标 (续)

级别	项目							
	外形				内质			
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
一级	毫芽较显,叶张较嫩,芽叶尚完整	灰绿或墨绿	匀整	洁净	清 纯, 有花香	黄,明亮	醇厚尚爽	有 芽 尖, 较 柔嫩,较匀亮
二级	有芽尖,叶张尚嫩,稍有破张	灰绿,稍杂	较匀整	较洁净	纯 正, 略带花香	橙黄,明亮	醇正	叶张尚嫩,有破张,尚匀亮

## 7.5.1.5 寿眉散茶感官要求

应符合表 6 的规定。

表 6 寿眉散茶感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	形态	色泽	匀整度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
一级	叶张平展,有破张,稍有芽尖	灰绿,略有暗红张	尚匀整	较洁净	浓 纯, 带花香	黄,较亮	醇正	叶张稍粗,稍有暗红张
二级	叶张摊展,多破张	尚灰绿或黄绿,有暗红张	稍匀整	尚洁净	纯 正, 略带花香	深黄,尚亮	醇和	叶张粗,有暗红张

## 7.5.1.6 紧压白茶感官要求

应符合表 7 的规定。

表 7 紧压白茶感官指标

类别	项目					
	外形	内质				
		香气	汤色	滋味	叶底	
紧压白毫银针	外形表面平整,无脱层,松紧适度,色泽灰白、显毫	清纯,毫香较显,带花香	浅黄,明亮	清醇,有毫味	全芽,柔嫩,匀亮	
紧压白牡丹	外形表面平整,无脱层,松紧适度,色泽灰绿至黄褐、较显毫	浓 纯, 有 毫 香,带花香	黄 至 橙 黄,明亮	醇厚爽口	叶张较嫩,软亮	
紧压贡眉	外形表面较平整,无脱层,松紧适度,色泽黄绿至黄褐、稍有毫	浓纯或带花香	黄 至 橙 黄,明亮	醇厚或醇正	叶张尚嫩,尚亮	
紧压寿眉	外形表面尚平整,无脱层,松紧适度,色泽黄绿至黄褐,带梗片	浓纯,略带花香,稍粗	黄 至 橙 黄,尚亮	醇和,稍有粗老味	叶张稍粗,稍有暗红张	

7.5.2 理化指标

应符合表 8 和表 9 的规定。

表 8 散茶理化指标

项目	白毫银针	白牡丹	贡眉	寿眉
水分/%	≤	6.5	8.5	
碎茶/%	≤	6.0		
粉末/%	≤	1.0		
总灰分/%	≤	6.5		
水浸出物/%	≥	30.0		
可溶性氨基酸总量/%	≥	2.5	—	
咖啡碱/%	≥	2.7	—	

表 9 紧压白茶理化指标

项目	紧压白毫银针	紧压白牡丹	紧压贡眉	紧压寿眉
水分/%	≤	8.5		
总灰分/%	≤	6.5		7.0
水浸出物/%	≥	36.0	34.0	32.0
茶梗/%		不应检出	≤2.0	≤4.0
注：茶梗指木质化的茶树红梗、白梗，不包括节间嫩茎。				

7.6 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 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

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 可溶性氨基酸总量按 GB/T 8314 规定的方法测定。
- 8.2.6 咖啡碱按 GB/T 8312 规定的方法测定。

8.2.7 茶梗按 GB/T 9833.1 规定的方法测定。

### 8.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 9 检验规则

### 9.1 取样

9.1.1 取样以“批”为单位,在生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格一致。

9.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 9.2 检验分类

#### 9.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、碎茶、净含量。产品经检验合格,方可出厂。

#### 9.2.2 型式检验

型式检验项目为 7.5、7.6 要求的全部项目,检验周期每年一次。有下列情况之一的,应进行型式检验:

- a) 原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产工艺、设备等有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;
- d) 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 感官指标、理化指标和净含量任一项目首检不符合本文件要求时,可用复检样对不符合的项目进行复检。若复检结果符合本文件要求,则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本文件要求,则判定该批产品不合格。

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、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标志、标签

10.1.1 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。

10.1.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 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。

### 10.3 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。不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 10.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定,贮存仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射,防潮性能好,空气相对湿度宜低于 60%,不与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存。

### 10.5 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自行确定。

附 录 A  
(规范性)

地理标志产品政和白茶产地范围

地理标志产品政和白茶产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

政和县地图



图 A.1 政和白茶地理标志产品产地范围

**附 录 B**  
(规范性)  
栽培技术

**B.1 苗木选择**

符合 GB 11767 的苗木。扦插育苗时间宜在 9 月至 12 月。

**B.2 建园**

根据地形、地貌和原有植被情况合理规划茶园,坡度小于或等于 10°,顺坡种植;坡度 10°~25°等高梯层种植。茶园开垦深度大于 50 cm,梯面宽 1.5 m 种植一行,距梯埂外沿 80 cm~90 cm 平行划种植行。梯面宽 2.7 m 以上,梯层应按行距 1.5 m 规划种植。

**B.3 茶树种植**

**B.3.1 种植时间**

10 月份至次年 3 月上旬种植,需避开霜冻期、干旱期。

**B.3.2 种植密度**

双行条栽种植:单株种植,大行距约 1.5 m,小行距 40 cm 左右,株距 40 cm;单行条栽种植:大行距约 1.5 m,株距 35 cm,每穴 1 株~2 株。

**B.3.3 种植方法**

在适宜栽植季节,按不同品种行、株距要求,选择雨后土壤滋润和适宜天气栽植。茶苗栽入沟中应保持原来姿态,根系不应与肥料接触,先复以松土,随即将茶苗稍稍向上提起,以利根系舒展,再压实踩紧,然后浇水覆土。茶苗入土深度应比在苗圃时稍深,栽后宜铺草覆盖。

**B.4 栽培管理**

**B.4.1 茶园耕锄**

**B.4.1.1 中耕除草**

每年宜进行 2 次~3 次,时间在 2 月—3 月(春茶前),5 月—6 月(夏茶前),7 月—8 月(夏茶后),中耕深度 10 cm~15 cm。

**B.4.1.2 秋季深翻**

深耕宜于 9 月—10 月进行,深度宜 30 cm 左右。

**B.4.2 施肥**

**B.4.2.1 基肥**

以有机肥为主,每年一次。结合秋季深耕时或茶树休眠后施用。

**B.4.2.2 追肥**

通常结合茶园耕锄时进行,一年追肥 2 次~3 次。第一次催芽肥在每年 2 月下旬至 3 月上旬施



用,占全年施肥量 50%左右,第二次 5 月中、下旬,施 30%左右;第三次 7 月下旬至 8 月上旬,施 20%左右。

#### B.4.2.3 施肥方法

在离茶树基部 15 cm~45 cm 处开条形沟,施化肥时,挖沟深 10 cm~15 cm;施有机肥时,挖沟深 20 cm 左右,施后盖土。也可结合秋季深翻土进行。

#### B.4.3 防旱

在伏旱出现前,可因地制宜,就地取材,用稻草、芦苇、绿肥、芒箕等铺于茶园行间。

#### B.4.4 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。

### B.5 茶树修剪

#### B.5.1 幼龄茶树定型修剪

**B.5.1.1** 幼龄茶树宜进行 3 次~4 次定型修剪,具体根据茶树品种、株高、肥管水平合理掌握。一般 1 年~2 年生足龄茶树,株高超过 25 cm,并有 1 个~2 个侧枝时,即可进行第一次修剪。定剪时间,以春茶萌芽前进行较适宜。若土壤肥力高,长势旺盛品种,亦可于夏茶后再次定剪。

**B.5.1.2** 修剪方法。第一次修剪,小乔木茶树离地 20 cm,灌木茶树离地 15 cm;第二次修剪,小乔木茶树在第一次剪口基础上提高 20 cm,灌木茶树在第一次剪口基础上提高 15 cm;第三次修剪,小乔木、灌木茶树都在第二次剪口基础上提高 10 cm~15 cm。定剪时,剪口应平滑,以利伤口愈合。

**B.5.1.3** 定剪后管理。每次定剪后,应加强肥培管理,防治病虫害,并注意留养。

#### B.5.2 茶树轻修剪

**B.5.2.1** 修剪对象:定型修剪后的成年茶树。

**B.5.2.2** 修剪方法:采用平剪或略带弧形修剪,剪去病虫枝、细弱枝、突出枝。深度为树冠面表层 5 cm 左右。

**B.5.2.3** 修剪时间:每年或隔年进行一次,以茶园封园时或立春至雨水节气之间修剪为宜。

#### B.5.3 茶树深修剪

**B.5.3.1** 修剪对象:枝梢细、育芽能力逐渐减弱的成年茶树。

**B.5.3.2** 修剪方法:采用平剪或略带弧形修剪,剪去鸡爪枝、病虫枝、细弱枝。深度为树冠面表层 15 cm~30 cm。

**B.5.3.3** 修剪时间:每年或隔年进行一次,以春茶或夏茶结束时修剪为宜。

#### B.5.4 茶树重修剪

**B.5.4.1** 修剪对象:茶树树势趋向衰老或未老先衰,分枝稀疏、枝条细弱、新梢萌发无力,对夹叶增多,产量逐步下降的。

**B.5.4.2** 修剪方法:应在离地面 30 cm~45 cm 处进行剪除。剪口应平滑,忌撕裂树皮。

**B.5.4.3** 修剪时间:时间宜安排在春茶或夏茶后。

### B.5.5 台刈

**B.5.5.1 台刈对象:**树势严重衰老,多枯枝、病虫枝、细弱枝,披生地衣、苔藓,芽叶稀少细弱,产量严重下降的老茶树。

**B.5.5.2 台刈方法:**对离地 10 cm 左右处地上部分枝杆进行剪除,若根茎部有更新枝的应留数枝枝梢。

**B.5.5.3 台刈时间:**春茶后进行。

### B.6 采摘

#### B.6.1 采摘要求

白毫银针、白牡丹、贡眉的原料宜在每年春茶期间进行,寿眉的原料在每年春、夏、秋茶期间进行。

#### B.6.2 采摘原则

按“九不采”原则进行采摘,即雨天不采、露水未干不采、细瘦芽头不采、紫色芽头不采、空心芽不采、损伤芽头不采、病虫伤芽头不采、开裂芽头不采、病虫害引起芽叶弯曲等畸形芽不采。

#### B.6.3 采摘方法

采用手工提采分批勤采,也可采用机采,根据新梢生长速度和产品品种对原料要求约 2 d~3 d 采摘一批次,春茶采收 5 批次~7 批次。

### B.7 鲜叶归堆、验收

**B.7.1 扦样:**每 100 kg 鲜叶各扦取上、中、下鲜叶 2 kg,拌匀成混合样品,然后再从混合样品中用“切半”扦取 1 kg 作为定等的依据。

**B.7.2 鲜叶检验:**取鲜叶样品 0.5 kg 按白牡丹鲜叶质量等级要求进行芽叶分析,按质量要求确定等级。

**B.7.3 鲜叶归堆:**按等级归堆。

**B.7.4 对有红变、异味的鲜叶应严格分开,单独付制。**

**B.7.5 鲜叶应及时付制,不积压。**

### B.8 鲜叶的运输与贮存

**B.8.1 鲜叶宜使用清洁卫生、透气良好的篮篓进行盛装,不挤压,不与有异味、有毒物品混装。**

**B.8.2 鲜叶运回初制厂前应存放在洁净、阴凉、通风的地方。**

**B.8.3 鲜叶采摘后应在 4 h 内运到初制厂内,运输过程中应避免日晒、雨淋,并注意保质、保鲜。**

**B.8.4 鲜叶盛装、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第 70 号)
-