

DB5107

四川省（绵阳市）地方标准

DB5107/T 102—2022

北川茶叶加工技术规范

地方标准信息服务平台

2022 - 03 - 24 发布

2022 - 06 - 01 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产地范围	2
5 分类和分级	2
6 产地环境要求	2
7 茶叶加工要求	3
8 质量要求	3
9 检验规则	6
10 标志、包装、运输、贮存和记录	7
附录 A（规范性） 北川茶叶种植技术规范	9
附录 B（规范性） 北川茶叶产地范围图	14

地方标准信息服务平台

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。

本文件由绵阳市市场监督管理局提出。

本文件由绵阳市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：北川羌族自治县茶叶产业协会、北川羌族自治县农业农村局、绵阳市产品质量监督检验所。

本文件主要起草人：牛义贵、邹杰、冯涛、黎开强、王晓芳、霍冬霞、许娟娟。

地方标准信息服务平台

北川茶叶加工技术规范

1 范围

本文件规定了北川茶叶的术语和定义、分类和分级、产地环境要求、茶叶加工、质量要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存和记录。

本文件适用于北川茶叶的加工、检验、运输和贮存。

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 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 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- 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 8312 茶 咖啡碱测定
- 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/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15063 复合肥料
- GB/T 18877 有机无机复混肥料
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY 227 微生物肥料
- NY 410 根瘤菌肥料
- NY 411 固氮菌肥料

DB5107/T 102—2022

NY 412 磷细菌肥料
NY 413 硅酸盐细菌肥料
NY/T 456 茉莉花茶
NY/T 525 有机肥料
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
NY/T 5018—2015 茶叶生产技术规程
NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
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

北川茶叶 beichuan tea

在本文件第4章规定的范围内，选用按照附录A规定的技术规范种植的茶叶鲜叶为原料，以规定的工艺生产的茶叶。

4 产地范围

北川茶叶的产地范围为四川省北川羌族自治县现辖行政区域，东经103°45'02"~104°43'12"，北纬31°33'17"~32°13'17"，东接江油市，南邻安州区，西靠茂县，北抵松潘县、平武县，见附录B。

5 分类和分级

5.1 分类

北川茶叶按制作工艺主要分为绿茶、红茶、黑茶、花茶及白茶。

5.2 分级

北川茶叶品质按鲜叶采摘标准和感官品质分为：特种（限绿茶和花茶）、高特、特级、一级。

6 产地环境要求

6.1 地理条件

北川羌族自治县全境多山，峰峦起伏，沟壑纵横，地势西北高，东南低，最高点海拔4769 m，最低点海拔540 m。

6.2 气候条件

北川羌族自治县属于四川盆地亚热带湿润季风气候，热量条件属中亚热带，具有冬暖夏凉、无霜期长、降水充沛、夏季易涝、秋有绵雨、直射日照少等气候特点，年平均气温为15.7℃，年平均无霜期286天，年平均降雨量1230.5 mm，年平均相对湿度为76%RH，年平均日照时数867.1 h。

6.3 土壤条件

北川茶叶产地的土壤质地以砾石土为主，次为壤土、粘土，粗骨性很强，土壤pH值在4.5~6.5之间。

7 茶叶加工要求

7.1 工艺流程

7.1.1 绿茶

摊青→杀青→初揉捻（或理条）→杀二青→复揉捻（或做形）→烘干（炒干）→筛选→拼配→包装。

7.1.2 红茶

萎凋→揉捻→发酵→干燥→整理→拼配→包装。

7.1.3 黑茶

摊青→杀青→揉捻→杀二青→揉捻→渥堆→烘干（炒干）→整理→拼配→包装（或压制）。

7.1.4 花茶

茶用鲜花→养花（摊堆）→筛花→茶花
茶坯→复火→摊晾→拌合 } →初窞→复窞→起花→拼配→定量→装箱入库。

7.1.5 白茶

萎凋→干燥→拣剔→整理→拼配→包装。

7.2 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7.3 加工场所和加工设备要求

应符合NY/T 5019的要求。

8 质量要求

8.1 感官品质

8.1.1 色泽正常，无劣质、无异味，不得含有非茶类夹杂物，不着色，不添加任何人工及化学合成物质。

8.1.2 绿茶的感官品质应符合表1的要求。

表1 绿茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特种	扁平、卷曲、 颗粒或其他特 殊造型	匀整	绿润	稍有嫩茎	鲜嫩高爽	鲜醇	绿明亮	柔嫩匀整 嫩绿明亮	GB/T 23776
高特	紧细有锋苗	匀整	绿润	稍有嫩茎	鲜嫩清香	鲜醇	绿明亮	柔嫩匀整 嫩绿明亮	
特级	紧细有锋苗	匀整	尚绿润	有嫩茎	清香纯正	浓醇	黄绿明亮	尚嫩匀 黄绿明亮	
一级	紧实	尚匀整	黄绿	稍有茎梗	纯正	醇和	绿尚明亮	尚嫩 黄绿明亮	GB/T 23776

8.1.3 红茶的感官品质应符合表2的要求。

表2 红茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
高特	细紧多锋苗	匀齐	乌黑显金毫	净	鲜嫩甜香	醇厚甘爽	红明亮	嫩显芽 红匀亮	GB/T 23776
特级	紧细有锋苗	较匀齐	乌润	净稍含嫩茎	嫩甜香	醇厚爽口	红亮	匀嫩有芽 红匀亮	
一级	尚紧细	匀整	乌尚润	尚净有嫩茎	甜香	醇和尚爽	橙黄	叶张软 尚亮	

8.1.4 黑茶的感官品质应符合表3的要求。

表3 黑茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
高特	紧细	匀整	黑褐油润	净	陈香馥郁	醇厚甘爽	红浓明亮	芽叶完整棕褐	GB/T 23776
特级	紧实	匀整	黑褐尚润	净稍含嫩茎	陈香高长	醇厚回甘	红明亮	柔软尚亮	
一级	紧结	较匀	黑褐较润	尚净有嫩茎	纯正	醇和爽品	橙红明亮	尚软	

8.1.5 花茶的感官品质应符合表4的要求。

表4 花茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特种	扁平、卷曲、 圆珠或其他特 殊造型	扁平、卷曲、 圆珠或其他特 殊造型	匀齐	黄绿或黄 褐润	净	鲜灵浓郁 持久	鲜浓醇爽	浅黄或 黄明亮	GB/T 23776
高特	紧结显锋苗	紧结显锋苗	匀整	绿黄润	净	鲜浓纯	浓醇	黄亮	
特级	紧结显锋苗	紧结显锋苗	匀整	绿黄尚润	洁净	浓尚鲜	浓尚醇	黄明	
一级	紧实	紧实	匀整	绿黄	稍带嫩茎	浓	尚浓醇	黄尚亮	

8.1.6 白茶的感官品质应符合表5的要求。

表5 白茶感官品质

级别	外形				内质				检验方法
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
高特	芽针秀长 茸毛略薄	较匀齐	银灰白	洁净	清纯 毫香显	鲜醇爽 毫味显	杏黄 清澈明亮	嫩匀明亮	GB/T 23776
特级	毫心多肥壮 叶背多茸毛	匀整	灰绿润	洁净	鲜嫩 毫香显	清甜醇爽 毫味足	黄 清澈	芽心多,叶张 肥嫩明亮	
一级	叶态卷 有毫心	匀整	尚灰绿	较洁净	有毫香	清天醇爽	橙黄	叶张软尚亮	

8.2 理化指标

8.2.1 绿茶的理化指标应符合表6的规定。

表6 绿茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分(质量分数)/%	≤ 6.5	GB 5009.3
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0	GB/T 8311
总灰分(质量分数)/%	≤ 7.5	GB 5009.4
水浸出物/(质量分数)	≥ 37.0	GB/T 8305
粗纤维(质量分数)/%	≤ 16.5	GB/T 8310
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ 1.0	GB 5009.4
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数)/%	≥ 45.0	GB 5009.4
水溶性灰分碱度(以KOH计)(质量分数)/%	1.0~3.0	GB/T 8309
茶多酚(质量分数)/%	≥ 13.0	GB/T 8313
儿茶素(质量分数)/%	≥ 8.0	
游离氨基酸总量(质量分数)/%	≥ 3.0	GB/T 8314
咖啡碱(质量分数)/%	≥ 4.0	GB/T 8312
注1: 粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。		
注2: 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时, 限量最小值为17.8, 限量最大值为53.6。		

8.2.2 红茶的理化指标应符合表7的规定。

表7 红茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分(质量分数)/%	≤ 6.5	GB 5009.3
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0	GB/T 8311
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸出物(质量分数)/%	≥ 36.0	GB/T 8305
粗纤维(质量分数)/%	≤ 16.5	GB/T 8310
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ 1.0	GB 5009.4
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数)/%	≥ 45.0	GB 5009.4

表7 红茶理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
水溶性灰分碱度（以KOH计）（质量分数）/%	1.0~3.0	GB/T 8309
茶多酚（质量分数）/% \geq	10.0	GB/T 8313
注1：粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、茶多酚为参考指标。		
注2：当以每100 g磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时，限量最小值为17.8，限量最大值为53.6。		

8.2.3 黑茶的理化指标应符合表8的规定。

表8 黑茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（质量分数）/% \leq	10.0	GB 5009.3
粉末（质量分数）/% \leq	1.5	GB/T 8311
总灰分（质量分数）/% \leq	8.0	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）/% \geq	26.0	GB/T 8305
茶梗（质量分数）/% \leq	10.0	GB/T 9833.1

8.2.4 花茶的理化指标应符合表9的规定。

表9 花茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（质量分数）/% \leq	8.0	GB 5009.3
粉末（质量分数）/% \leq	1.0	GB/T 8311
总灰分（质量分数）/% \leq	6.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）/% \geq	34.5	GB/T 8305
含花（质量分数）/% \leq	1.0	NY/T 456

8.2.5 白茶的理化指标应符合表10的规定。

表10 白茶理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（质量分数）/% \leq	8.5	GB 5009.3
粉末（质量分数）/% \leq	1.0	GB/T 8311
总灰分（质量分数）/% \leq	6.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数）/% \geq	34.0	GB/T 8305

8.3 卫生指标

8.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

8.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

8.4 净含量

定量包装规格由企业自定，净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。

9.2 取样

净含量项目取样按JJF 1070的规定执行，其他检验项目取样按GB/T 8302的规定执行。

9.3 试样制备

按GB/T 8302的规定执行。

9.4 检验

9.4.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产单位质检部门逐批检验合格，并签发产品质量合格证明后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、茶梗（黑茶）、含花（花茶）和净含量。

9.4.2 型式检验

产品正常生产时，每一年进行一次型式检验。检验项目为本文件第8章规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 如原料、工艺或设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 经检验，全部项目符合本文件要求，判定为合格品。

9.5.2 检验结果中卫生指标有一项不合格，则判定该批为不合格品；理化指标中有一项不符合要求或感官品质经综合评判不符合规定级别的，则判定该批为不合格品。

9.5.3 对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新加倍取样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

10 标志、包装、运输、贮存和记录

10.1 标识标志

产品的标签标识应符合 GB 7718 的规定，包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应采取防雨、防潮、防曝晒措施，严禁与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定，应贮存于低温、干燥、清洁、无异味的专用仓库中，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

10.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，绿茶、红茶、花茶保质期不超过18个月，白茶、黑茶可长期存放。

10.6 记录

加工企业应建立生产记录制度，有效记录茶叶生产过程中各个环节的活动情况，以证实原料及产品的出入库等符合相应的要求，实现可追溯性。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性)
北川茶叶种植技术规范

A.1 茶园规划与建设

A.1.1 园地选择

茶园应选择在符合本文件第6章规定的自然环境，生态条件良好，远离污染源，并具有可持续生产能力的农业生产区域。

A.1.2 茶园环境

A.1.2.1 茶园应远离化工厂及其它对土壤、水体、气体等有毒有害各类污染。

A.1.2.2 茶园与主干公路、荒山、林地和农地等的边界应设立缓冲带、隔离沟、林带或物理障碍区。

A.1.2.3 茶叶产地环境的空气、土壤和灌溉水等质量指标应符合 NY/T 5010 的规定。

A.1.3 茶园建设

A.1.3.1 茶园四周应植树造林，茶园的上风口应营造防护林，茶园内宜适当种植遮荫树，主要道路、沟渠两边种植行道树。

A.1.3.2 对土壤坡度较大、水土流失严重的茶园应退茶还林还草。

A.1.3.3 茶园开垦应注意水土保持。宜根据不同坡度和地形，选择适宜的方法和施工技术。平地 and 坡度 15° 以下的缓坡地应高开垦，坡度在 15°~25° 时，应修建内倾等高梯级园地。

A.1.3.4 开垦深度在 50 cm 以上，在此深度内有明显障碍层(如硬垆层、网纹层或犁底层)的土壤应破除障碍层。

A.1.3.5 茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处应设置隔离沟。

A.2 茶树种植

A.2.1 茶苗和品种

A.2.1.1 茶树种苗质量应符合 GB 11767 规定的 I 级、II 级标准，引种时还应通过植物检疫。

A.2.1.2 茶树品种应适应当地的土壤、气候条件和适制茶类，包括“北川苔子茶、福选 9 号、鸠坑群体种、名山 213、名山 131、老川茶”等，并对当地的主要病虫害有较强的抗性，经过审定的优良品种。

A.2.1.3 禁止使用基因工程繁育的种子和苗木。

A.2.2 定植时间

茶苗定植分春季定植和秋季定植，春季定植在每年的2~3月，秋季定植在每年的9~11月。

A.2.3 定植方式

可根据地势条件选择不同的定植方式：

——单行条植，行距 130 cm~150 cm，丛距 20 cm~33 cm，每丛 2~3 株。

——双行条植，一般行距 160 cm~180 cm，列距和丛(株)距均以 30 cm~35 cm 为宜，每丛 2~3 株，两行茶株交替种植。

A. 2. 4 茶苗定植

A. 2. 4. 1 茶苗定植前须先开沟施足底肥，以有机肥为主，施底肥深度在 30 cm~40 cm。

A. 2. 4. 2 茶苗移栽深度为 3 cm~10 cm 之间，用回填土压紧根茎部，再薄盖一层细土，浇上适量定根水。

A. 3 茶园管理

A. 3. 1 土壤管理

视茶园杂草滋生和土壤板结情况，选择于每年3、5、7、9月进行浅耕，11月进行深耕。幼龄茶园和改造茶园的茶行间，间作绿肥，培肥土壤。茶树行间用绿肥、作物秸秆、修剪枝叶等进行覆盖。

A. 3. 2 施肥

A. 3. 2. 1 根据土壤理化性状、茶树长势、预计产量等，合理确定肥料种类、数量和施肥时间、次数，避免缺肥或过量施肥；茶园应平衡施肥，避免单纯使用化学肥料和矿物源肥料。

A. 3. 2. 2 基肥以有机肥为主，于当年秋季采摘结束后开沟深施，深度 20 cm 以上，一般每 667 m² 基肥施用量 500 kg~600 kg。根据土壤条件，配合施用磷肥、钾肥与其他所需养分。

A. 3. 2. 3 茶园使用的有机肥料应符合 NY/T 525 的规定，茶园专用复合肥料应符合 GB/T 15063 的规定，不含氯有机-无机复混肥料应符合 GB/T 18877 的规定，微生物肥料应符合 NY 227、NY 410、NY 411、NY 412 和 NY 413 中的规定，农家肥施用前应经渥堆等无害化处理。

A. 3. 2. 4 追肥可结合茶树生长规律及采收次数施肥，在茶叶开采前 30 d~40 d 开沟施入，沟深 10 cm 左右，每次施用化学氮肥不宜超过 15 kg/667 m²，年最高用量不能超过 60 kg/667 m²，施肥后及时盖土。

A. 3. 3 灌溉

A. 3. 3. 1 土壤相对含水量低于 70%时，茶园宜节水灌溉。

A. 3. 3. 2 茶园要浇好“三水”。一是“催芽水”（又称“返青水”），应于“春分”以前进行；二是“肥后水”，在施肥后一周内浇水；三是“越冬水”，应于“立冬”后进行。提倡茶园使用微喷、滴灌等节水措施。

A. 3. 3. 3 根据土壤水分、茶树长势、气候条件等情况，确定合理的灌水量和灌溉时间。

A. 3. 3. 4 灌溉用水要求水质良好，未受污染，并符合 NY/T 5010 的规定。

A. 3. 4 茶树修剪

A. 3. 4. 1 修剪方式

根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法，培养树形、优化树冠及复壮树冠。

A. 3. 4. 2 定型修剪

定型修剪目的是栽苗后每年剪、采培育高产树形、树冠。新植茶树进行3~4次定型修剪，第1剪留树高18 cm~20 cm 左右，第2剪提高14 cm~18 cm，第3剪提高12 cm~15 cm。经过3次定型修剪，茶树高度达45 cm~50 cm，在此基础上进行轻采，进一步培养树冠，经第4剪后，茶树高度60 cm以上，即可进入采摘期，但要注意采养结合。

A.3.4.3 轻修剪和深修剪

A.3.4.3.1 轻修剪

幼年茶树在定型修剪后应经过2次轻修剪，以扩大篷面、平整采面，在上次剪口上提高8 cm~10 cm平剪；成龄茶园每年或隔年在剪口上提高5 cm平剪，以剪除细密枝、枯枝败叶，平整冠面。

A.3.4.3.2 深修剪

以剪除“鸡爪枝”更新树冠、恢复树势为目的，一般剪去叶层的一半，约10 cm~15 cm，深修剪后可维护4~6年左右。

A.3.4.4 重修剪和台刈

A.3.4.4.1 重修剪

对育芽弱、产量低的茶园，其茶树“未老先衰”或树冠衰老、枯枝多但骨干枝健壮的茶树进行重剪复壮。一般在5月下旬~6月上旬，离地30 cm~40 cm剪除枝梢，重剪前秋冬施足基肥，重剪后清园、中耕或浅翻、施化肥，剪后待新梢长至25 cm~30 cm，适当打顶采，并配合轻剪，加强肥水管理。

A.3.4.4.2 台刈

对重剪不能恢复树势的衰老茶树在离地5 cm~10 cm处或齐地，用台刈铗或割灌机剪去地上所有枝条，利用根颈不定芽的萌发，加强肥水管理，重新培育强壮树冠。

A.3.4.5 边缘修剪

覆盖度较大的茶园每年进行茶行边缘修剪，以保持20 cm的茶行间距，利于田间作业和通风、透光，以减少病虫害发生。

每年春茶结束后进行适度修剪，重新培植树冠，复壮茶树。

A.4 病、虫、草害防治

A.4.1 综合防治

遵循“预防为主，综合防治”方针，从茶园整个生态系统出发，综合运用和协调各种防治措施，创造不利于有害生物孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，保持茶园生态系统的平衡和生物的多样性，将各类病虫害控制在允许的经济阈值内，将农药残留降低到规定标准的范围以内。

A.4.2 农业防治

A.4.2.1 换种改植或发展新茶园时，应选用对病、虫害具有抗性或耐性的品种。引种时，应进行植物检疫，不得将危险性的病虫害随种苗带入。

A.4.2.2 合理控制茶树高度，春茶后宜进行树冠改造，秋末宜轻修剪。

A.4.2.3 秋末宜结合施基肥，进行茶园翻耕，减少害虫的发生。

A.4.2.4 秋末将茶园根际附近的落叶及表土清理至行间深埋。

A.4.3 物理防治

A.4.3.1 利用害虫的趋光性，在其成虫发生期，在田间点灯，进行灯光诱杀。

A.4.3.2 利用害虫的趋色性，进行色板诱杀。

A.4.3.3 对发生较轻、为害中心明显及有假死性的害虫，进行人工捕杀。

A.4.3.4 采用机械或人工方法清除杂草。

A.4.4 生物防治

A.4.4.1 保护和利用当地茶园中的有益生物，减少因人为因素对天敌的伤害。

A.4.4.2 宜使用生物源农药，如微生物农药和植物源农药。

A.4.5 化学防治

A.4.5.1 有害生物的防治指标和防治适期按 NY/T 5018 附录 A 规定执行。

A.4.5.2 宜采用低容量喷雾，蓬面害虫实行蓬面扫喷；对茶丛中下部害虫，宜采用侧位喷雾。

A.4.5.3 农药施药量与安全间隔期按 GB/T 8321（所有部分）的规定执行；有害生物化学防治按 NY/T 5018—2015 附录 B 的规定执行；农药的配药、施药按使用说明要求执行，并做好人员安全保护措施。

A.4.6 越冬管理

宜采用浇足越冬水、茶行铺草、蓬面盖草、打风障、各种棚架结构塑料薄膜覆盖；幼龄茶园宜采用培土等方法进行越冬管理。

A.5 鲜叶采摘与装运

A.5.1 采摘

A.5.1.1 采摘标准

鲜叶采摘应符合表A.1的规定。

表A.1 鲜叶采摘标准

级别	要求
特种	单芽至一芽二叶
高级	单芽，一芽一叶初展，一芽一叶初展为主
特级	一芽一叶至一芽二叶为主
一级	一芽三、四叶

A.5.1.2 采摘方式和时间

A.5.1.2.1 幼龄茶园的采摘坚持“以养为主，以采为辅，打顶护边，采高养低，多留少采，轻采养蓬”的原则；成龄茶园应根据茶树生长特性和加工原料的要求，进行采摘。

A.5.1.2.2 采摘方法应采用提手采，不应掐采、掠采，保持芽叶完整。

A.5.1.2.3 安全间隔期采摘应符合 GB/T 8321（所有部分）规定的农药使用安全间隔期要求。

A.5.2 鲜叶装运

A.5.2.1 盛装鲜叶的器具，应采用清洁、通风性良好的竹箴、网眼茶篮或篓筐，盛装量以不影响鲜叶品质为度。不得使用布袋、塑料袋等软包装材料。

A.5.2.2 鲜叶需单独存放，贮存环境应卫生、通风、避光，堆放厚度不宜超过 5 cm，防止鲜叶劣变或混入有毒、有害物质。

- A. 5. 2. 3 采收鲜叶应妥善防护，不能暴晒、雨淋，并及时运抵室内或茶厂，防止劣变。
- A. 5. 2. 4 运输鲜叶的工具应清洁卫生，禁止与其他易污染的物资混运，防止污染。
- A. 5. 2. 5 鲜叶运输过程应避免直接日晒、雨淋，不得挤压、叠放，要有足够空间、通风透气，保持新鲜，防止发热及劣变。

地方标准信息服务平台

附录 B
(规范性)
北川茶叶产地范围图

北川茶叶产地范围如图B.1所示。



图B.1 北川茶叶产地范围图

地方标准信息服务平台