

# 连南瑶族自治县农业科技推广服务中心

## 关于《连南大叶茶生产技术规程》清远市 地方标准公开征求意见的函

各有关单位：

根据清远市市场监督管理局《关于批准下达2023年清远市地方标准制定计划项目的通知》，由连南瑶族自治县农业科技推广服务中心、广东省农业科学院茶叶研究所、连南瑶族自治县农业农村局、连南瑶族自治县市场监督管理局、连南瑶族自治县茶叶协会、连南瑶族自治县瑶山特农发展有限公司等相关单位参与组织起草的《连南大叶茶生产技术规程》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。敬请各单位人员拔冗提出宝贵意见，加盖公章，并反馈至联系人，感谢您的支持！

联系人：李昌玲

联系电话：0763-8662732、18126632262

联系地址：连南瑶族自治县三江镇团结大道行政服务中心

12楼。

- 附件：1、《连南大叶茶生产技术规程》（征求意见稿）  
2、《连南大叶茶生产技术规程》编写说明  
3、清远市地方标准征求意见反馈表

连南瑶族自治县农业科技推广服务中心

2023年9月5日



ICS ××

× ××

备案号：××××-××××

# DB4418

## 清 远 市 地 方 标 准

DB 4418/T XXXXX—XXXX

### 连南大叶茶生产技术规程

Technological Regulation for Liannan Dayecha production

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实

清远市市场监督管理局 发布



## 目 次

前 言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 茶园种植和管理.....	4
4.1 立地条件及环境要求.....	4
4.2 园区开垦.....	4
4.3 种植方式.....	4
4.4 幼苗管理.....	4
4.5 土壤管理.....	5
4.6 土壤施肥.....	5
4.7 树冠管理.....	6
4.8 有害生物治理.....	6
4.9 管理措施.....	7
5 加工要求.....	7
5.1 基本要求.....	7
5.2 鲜叶要求.....	7
6 加工工艺.....	7
6.1 工艺流程.....	7
6.2 加工技术.....	7
7 质量要求.....	8
7.1 感官要求.....	8
7.2 理化指标.....	8
7.3 质量安全要求.....	9
7.4 检验方法.....	9
8 产品包装及贮存.....	9
8.1 包装.....	9
8.2 标签与标识.....	9
8.3 贮存.....	9

## 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。

本文件由清远市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：连南瑶族自治县农业科技推广服务中心，广东省农业科学院茶叶研究所，连南瑶族自治县农业农村局，连南瑶族自治县市场监督管理局，连南瑶族自治县茶叶协会，连南瑶族自治县瑶山特农发展有限公司。

本文件主要起草人：乔小燕、周波、黄海军、曾东秋、盘志勇、赵土县、唐永铿。

# 连南大叶茶生产技术规程

## 1 范围

本文件规定了连南大叶茶的术语和定义、茶园种植及管理、鲜叶要求、加工要求、质量要求和产品包装及贮存。

本标准适用于连南大叶茶的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 30375 茶叶贮存
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 17420 微量元素叶面肥料
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8305 茶水浸出物测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- NY 5199 有机茶产地环境条件
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 525 有机肥料
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**连南大叶茶** Liannan Dayecha

以连南县所辖的三江镇、寨岗镇、三排镇、大麦山镇、大坪镇、香坪镇、和涡水镇7个镇范围内种植的连南大叶茶树品种鲜叶为原料，经摊放、杀青、揉捻、干燥等加工工艺制成，具备“栗香馥郁，清苦回甘”品质特征的绿茶。

### 3.2

**炒二青** first-step roasting

炒青绿茶干燥的前期工艺过程，揉捻叶经第一道炒制，以散失水分为主要目的。

### 3.3

#### 炭焙 charcoal roasting

炒青绿茶干燥的后期工艺过程，二青叶经继续炒制，以进一步散失水分和紧卷成形为主要目的。

### 3.4

#### 辉干 final roasting

炒青绿茶最后一道干燥工序，在炒二青、炭焙后进行，以塑造绿润或灰绿起霜的外形和提升香气为主要目的。

## 4 茶园种植和管理

### 4.1 立地条件及环境要求

在“连南大叶茶”保护区域范围内，茶园选择在生态条件良好，远离污染源，土层深厚，质地疏松肥沃，呈酸性至微酸性（PH值4.5~6.5）的红壤土、赤红壤土及黄壤土。基地坡度在30°以下的丘陵或山地缓坡地带。

### 4.2 园区开垦

茶园开垦一般在秋冬季进行，生荒地宜在夏季进行初垦，秋冬季复垦。茶园开垦要注意水土保持，根据不同坡度和地形选择适宜的开垦时期、方法和施工技术。平地或缓坡地（坡度5°~15°）茶园可采用机械进行等高开垦，坡度15°以上的陡坡地茶园宜采用人工修筑内倾等高梯田。开垦深度50 cm以内有明显障碍层（如硬隔层、网纹层或犁底层）的土壤应破除障碍层。茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处应设置隔离沟，沟深50 cm~80 cm，宽40 cm~60 cm。不应烧山开垦或使用除草剂。

### 4.3 种植方式

4.3.1 茶苗定植一般在秋末冬初或早春茶树休眠期进行。茶苗种植前，需开定植沟，深50 cm，宽60 cm，并施足基肥，以有机肥为主、配以磷钾肥。

4.3.2 茶园一般采用双条种植方式，大行距1.8 m，后期考虑机械化作业的可适当加宽至2 m以上，小行距40 cm，丛距40 cm左右，每丛1株~2株，两行茶苗呈三角形排列。

4.3.3 茶苗定植后，浇足定根水并回土，行间土壤覆盖秸秆或防草布。植后三个月内，注意灌溉，冬季注意防寒。

### 4.4 幼苗管理

#### 4.4.1 保苗

浅耕培土。茶籽出土齐苗（或移植）后，在旱季到来之前应抓紧时机进行浅耕培土。

铺草遮荫。在夏天到来之前，茶园铺草覆盖。铺草范围在茶株两旁各30 cm左右，盖草厚度5 cm~10 cm，上压碎土，覆盖物可就地取材，茅草、蔗叶、麦秆、穗草等均可。

间种绿肥。在幼龄茶园间种绿肥，间种宜选择低矮绿肥品种，如大豆、山毛豆等。

#### 4.4.2 补苗间苗



新建茶园的缺株，须在建园后1~2年内补齐。用同龄茶苗补，补苗要注意质量，沟开30 cm深，要施底肥，选择生长一致的壮苗，每穴补植两株。补植后要浇透水，在干旱季节还要注意保苗。

直播茶园，要进行间苗。间苗时期宜在播种后第二年（茶苗2足龄）进行，两年生茶苗根系发达，间出的茶苗亦可做补缺用。间苗最好在2月中旬，选择雨后土壤湿润的时候进行，每穴留健苗1-2株。

#### 4.5 土壤管理

##### 4.5.1 土壤耕作

成龄茶园以深耕施基肥为主，每年或隔年耕作一次，深度 20 cm~30 cm。

幼龄茶园以除草、浅耕施肥为主，每年 1 次~2 次，耕作深度 15 cm~20 cm。耕作时要避开暴雨，或耕后土壤铺草覆盖，以避免水土流失。

##### 4.5.2 土壤覆盖

覆盖时间宜在冬休期耕作施肥后。覆盖材料可选山草、稻草、麦草、豆秸、蔗渣、修剪枝叶、绿肥等，要求未受病虫害危害、无污染，覆盖厚度 10 cm~15 cm，用量 12 t/ha~15 t/ha（干重）。

##### 4.5.3 土壤排灌

在发生连续性干旱、土壤相对含水量低于 70% 时，及时对茶园进行灌溉，尤其是幼龄茶园。灌溉条件较差的丘陵山区茶园宜采用节水灌溉系统。灌溉用水应符合 NY 5199 的要求。若遇连续降雨，要及时排水，避免茶园积水造成涝害。

##### 4.5.4 绿肥种植

幼龄、重修剪、台刈茶园间种绿肥。夏季绿肥选择于春茶采摘后种植，冬季绿肥宜在基肥施用后种植。绿肥种植后应结合茶园耕作措施进行割青，其割青标准以绿肥生长不影响茶树生长为前提，其割青物在茶行覆盖或翻埋。

#### 4.6 土壤施肥

##### 4.6.1 施肥原则

氮磷钾比例一般为 20:8:10，年施纯氮量 300 kg/ha~450 kg/ha。多施有机肥料，化学肥料与有机肥配合使用，避免单纯使用化学肥料和矿物源肥料。建议施用茶树专用肥。农家肥等有机肥施用前经过无害化处理，有机肥中污染物质限量标准应符合 NY/T 525 的要求。

##### 4.6.2 底肥

茶苗定植前，施入种植沟底的肥料，可选秸秆、堆肥、绿肥、饼肥、粪肥、磷矿粉及其他矿质肥料等。标准茶园可按 25 t/ha~30 t/ha 施用堆肥，并配合施用 600 kg/ha~750 kg/ha 磷矿粉。底肥施入深度一般为 60 cm~80 cm 左右。施肥时间依茶苗移栽期而定，秋冬定植春季施肥，春季定植则上年秋冬季施肥。

##### 4.6.3 基肥

基肥主要由饼肥、厩肥和家禽粪肥、绿肥、堆肥、土杂肥、海肥搭配磷矿粉、白云石粉、过磷酸钙、钙镁磷肥、硫酸钾、复合肥、生物肥等组成。10月下旬至12月中上旬期间施入，在行间离茶树基部 20 cm~40 cm 开宽、深 20 cm~30 cm 的施肥沟，施用 10 t/ha~15 t/ha 堆肥或 1.5 t/ha~3 t/ha 饼肥，225 kg/ha~375 kg/ha 过磷酸钙、150 kg/ha~300 kg/ha 硫酸钾。

##### 4.6.4 追肥

有机茶园可选肥料种类应按相应标准执行。追肥应分 3 次~4 次施入，催芽肥 30%，夏、秋肥各 20%。如以春茶为主，春肥分 2 次施，催芽肥施 20%，春茶期间施 15%，夏、秋追肥分别施 15%、20%。

#### 4.6.5 叶面肥

叶面肥在茶树生长期进行，宜在阴晴天施用，喷施在叶子的正、反面上。施用的叶面肥应经农业部登记注册，符合GB/T 17420的要求，并在采摘茶叶10天前停止使用。

#### 4.7 树冠管理

树冠管理类别主要分为定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈。

4.7.1 幼龄及改造茶园采用分段修剪法。第一次只剪主枝（直径0.4 cm），修剪高度离地12 cm，此后各次只要修剪侧枝直径0.35 cm以上。若已开展7片~8片叶，或已木质化、半木质化，可在上次剪口上提高8 cm~12 cm进行修剪。实施分段修剪三年后改为一年一次平剪。

##### 4.7.2 采摘茶园

4.7.2.1 轻修剪一般每年进行一次，在原有剪口上提高3 cm~5 cm。轻修剪可分平行修剪和弧形修剪，一般灌木型中小叶品种茶树采用弧形修剪，乔木、半乔木型大叶种茶树采用平形修剪。

采摘大宗茶的茶园，通常在茶叶停采后的12月中旬至1月上旬进行；采摘名优茶的茶园，改秋冬季为春后剪，即在春茶结束后的5月中下旬进行。对于夏秋季较少采摘的茶园，宜在10月中旬至11月上旬剪枝5 cm~10 cm，以利于第二年芽叶的早发。

4.7.2.2 深修剪 茶树在采摘面上形成密集而又细弱的分枝（鸡爪枝），新梢育芽能力减弱，萌发的芽叶瘦小，对夹叶多时需采用深修剪，剪去树冠上部10 cm~15 cm细弱枝层。每隔3年~5年进行一次深修剪，在春茶结束后进行。

#### 4.8 有害生物治理

##### 4.8.1 生态调控

茶园有害生物的治理不应使用人工合成化学农药，主要的生物调控有以下方式：

- a) 换种改植或发展新茶园时，宜选用对当地主要病虫害抗性较强的茶树品种；
- b) 可分批、多次、及时采摘，抑制假眼小绿叶蝉、茶橙瘿螨、茶白星病等病虫害；
- c) 可对郁闭的茶园进行疏枝，使蓬脚通风，以减轻蚧类、黑刺粉虱等害虫的危害；
- d) 秋末结合施基肥，可进行茶园深耕，并将茶园根际附近的落叶及表土清理至行间深埋，抑制叶病类病原菌和在表土中越冬的害虫；
- e) 新茶园规划时，可在梯壁植草，道路两边植树。

##### 4.8.2 理化诱控

利用理化诱控进行有害生物治理主要有以下方式：

- a) 在春季成虫发生期，可扦插黄色粘板或带诱芯的黄色粘板诱杀黑刺粉虱和茶蚜等害虫；
- b) 在茶园中安装诱虫灯，在成虫发生始峰期开灯诱杀茶尺蠖、茶毛虫等鳞翅目害虫；
- c) 采用人工捕杀，以减轻茶毛虫、茶蚕、蓑蛾类、茶丽纹象甲等害虫危害；
- d) 使用吸虫器（机）收集假眼小绿叶蝉等小型害虫，再集中处理；
- e) 使用性信息素诱捕器诱集茶毛虫。

##### 4.8.3 生物防治

利用生物防治进行有害生物治理主要有以下方式：

- a) 注意保护茶园中的草蛉、瓢虫、蜘蛛、捕食螨、猎蝽和寄生蜂、寄生蝇等有益生物，减少人为因素对天敌的伤害；
- b) 选用昆虫病毒制剂防治相应的鳞翅目害虫；
- c) 选用苦参碱或Bt制剂防治茶尺蠖等鳞翅目害虫；
- d) 在相对湿度较大的春秋季节可选用白僵菌制剂防治假眼小绿叶蝉；

e) 选用矿物油防治茶橙瘿螨、茶附线螨。

## 4.9 管理措施

### 4.9.1 档案记录

建立并保持记录，记录应清晰、完整、详细，至少包括但不限于以下内容：

- a) 农药、肥料等农资产品的生产厂家，主要成分，购买、存放、出库日期、地点及其使用方法、使用量、使用日期、应用地块、应用对象、使用人等应有详细记录。
- b) 一般农事操作活动，如：除草、耕作、灌排、采摘等应有记录。

### 4.9.2 人力资源

聘用专门技术人员负责茶园水肥管理、病虫害防控等相关茶园管理工作。

## 5 加工要求

### 5.1 基本要求

加工场所、加工设备及加工人员等应符合GB 14881等现行相关法规规定的要求。

### 5.2 鲜叶要求

鲜叶应采自符合连南大叶茶产地环境要求茶园的茶树新梢，鲜叶原料应新鲜、完整、无异味，重金属和农药残留应符合GB 2762、GB 2763的要求。

## 6 加工工艺

### 6.1 工艺流程

炒青绿茶：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块→炒二青→摊凉→炭焙→辉干。

烘青绿茶：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块→初烘→复烘→焙火。

### 6.2 加工技术

#### 6.2.1 摊青

宜采用摊青槽或摊青架设备作业，摊青架摊叶厚度在5 cm~10 cm，摊青槽摊放厚度为10 cm~15 cm。摊放过程中要适当轻翻，避免机械损伤。适宜程度：叶表失去光泽，叶质柔软，青草气减退，清香显，含水率68%~70%，时间控制在8 h~12 h。

#### 6.2.2 杀青

宜采用锅式或滚筒式杀青机作业，滚筒式杀青机筒体温度为280 ℃~300 ℃，温度先高后低，杀青时间5 min~8 min，至杀青适度。

#### 6.2.3 揉捻

宜采用65型或55型揉捻机作业。采用“空揉—轻压—空揉—重压—空揉”的揉捻方式，揉捻全程需25 min~35 min。

#### 6.2.4 解块

宜采用解块机设备作业，以在制品团块散开成条为适度。

#### 6.2.5 炒青绿茶干燥

6.2.5.1 宜采用滚筒或瓶式或锅式杀青机/炒干机作用。

6.2.5.2 干燥工序分为炒二青、摊凉、炭焙和辉干。

6.2.5.3 炒制要求，炒二青的锅温控制在 250 ℃~280 ℃，炒至七成干，出机摊凉；炭焙摊叶厚度3 cm~5 cm，保持烘笼内温度55 ℃~60 ℃，炭焙4 h。辉干的锅温控制在 115 ℃~125 ℃，炒制 2 h~6 h，至灰绿起霜、出现甜香或蜜香，至茶叶含水量达在6%以下。

6.2.5.4 炒二青后应及时摊凉，宜采用室内自然摊凉或吹自然风冷却回潮，摊开厚度3 cm~5 cm，摊晾时间30 min。

6.2.5.5 毛茶摊凉后，去除碎末，并按毛茶外形和内质等级分别归堆，及时包装，附以标牌，并放至固定的存放地点。

### 6.2.6 烘青绿茶干燥

6.2.6.1 宜采用链板式烘干机和提香机设备作业。

6.2.6.2 干燥工序分为初烘、复烘和焙火。

6.2.6.3 烘干要求，初烘温度为120 ℃，摊叶厚度3 cm，烘至含水量为30%。复烘温度为80 ℃，摊叶厚度4 cm~6 cm，烘至足干。焙火：毛茶加工完成后30 d~60 d内进行焙火，温度为70 ℃~80 ℃，时长为5 h。

6.2.6.4 辉干后应及时摊凉，降低毛茶温度，时间不宜超过 30 min。

6.2.6.5 毛茶摊凉后，去除碎末，并按毛茶外形和内质等级分别归堆，及时包装，附以标牌，并放至固定的存放地点。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

感官要求应符合表1。

表1 感官要求

绿茶	等级	外形	内质			
			汤色	香气	滋味	叶底
炒青绿茶	特级	条索紧结、银绿润起霜，匀净	黄绿泛金明亮	蜜栗香高长	浓醇、爽口、回甘	匀整、黄绿明亮
	一级	条索较紧结，银绿较润，尚匀整	黄绿尚亮	栗香较高长	浓、尚醇、爽口	较匀整、黄绿尚亮
	二级	条索尚紧结，银绿，欠匀整	绿黄稍浑	焦糖香或火工香	浓、稍带涩	尚匀、暗绿
烘青绿茶	特级	条索紧实，卷曲，墨绿润	黄绿泛金明亮	清甜香高长	浓醇、爽口、回甘	匀整、黄绿明亮
	一级	条索紧实，稍曲、墨绿较润	黄绿尚亮	清香较高长	浓、尚醇、爽口	较匀整、黄绿尚亮
	二级	条索紧实，欠卷曲、墨绿	绿黄稍浑	纯正	浓、稍带涩	尚匀、暗绿

### 7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
水分/(%)	≤	6.0
灰分/(%)	≤	7.0
水浸出物/(%)	≥	48.0
儿茶素总量/(%)	≥	10

### 7.3 质量安全要求

7.3.1 产品的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.3.2 产品的农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.3.3 净含量要求应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

### 7.4 检验方法

7.4.1 感官要求检验 按 GB/T 23776 规定执行。

7.4.2 理化指标检验

7.4.2.1 水分检验按GB 5009.3规定执行。

7.4.2.2 灰分检验按GB 5009.4规定执行。

7.4.2.3 水浸出物按GB/T 8305规定执行。

7.4.2.4 儿茶素总量检验按GB/T 8313规定执行。

## 8 产品包装及贮存

### 8.1 包装

产品包装材料应符合GH/T 1070的规定。

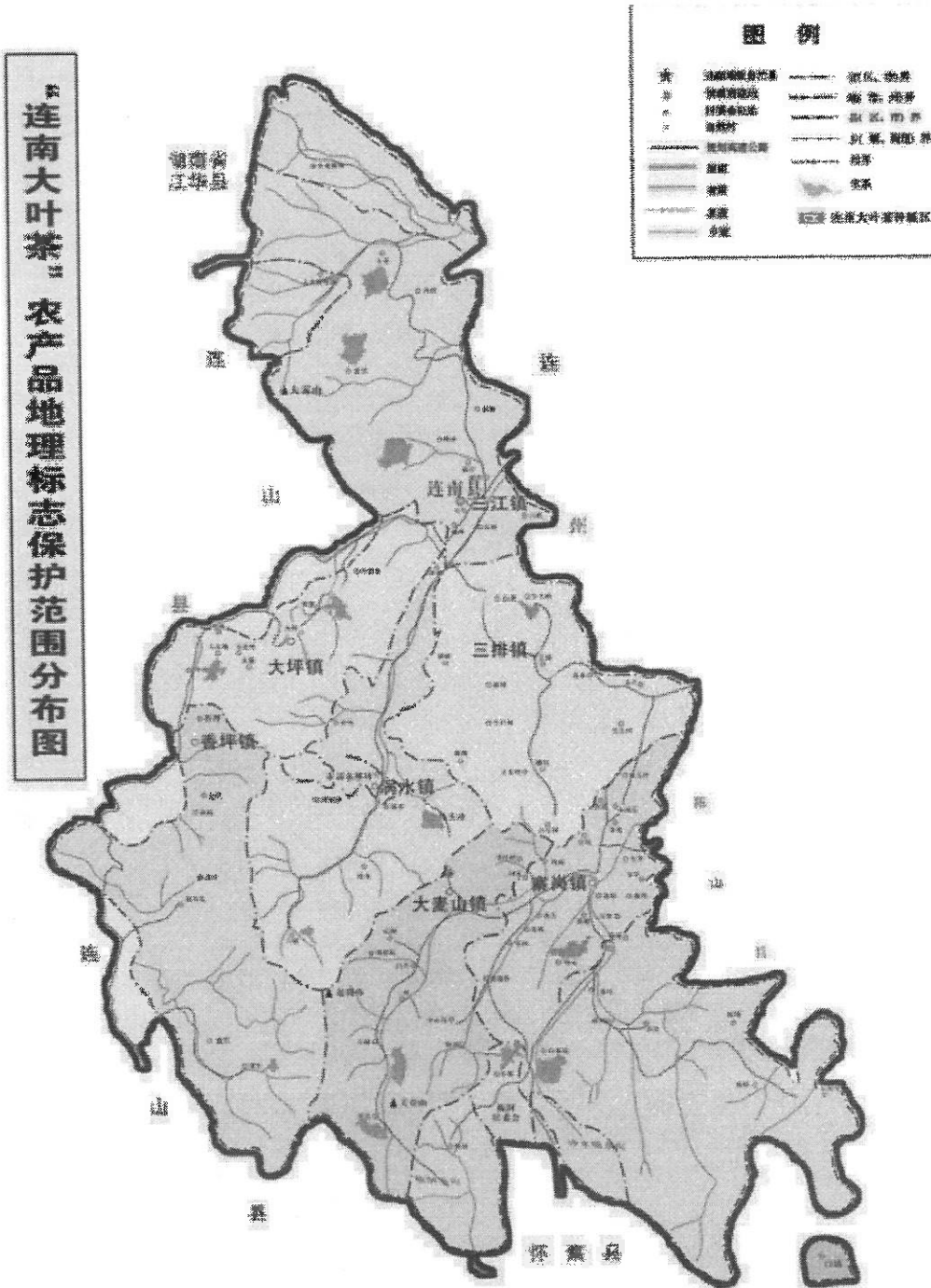
### 8.2 标签与标识

产品包装的标签、标识应符合GB 7718的规定。

### 8.3 贮存

毛茶及成品茶应按等级、原料品种、生产日期等批次的不同，分类贮存在清洁卫生、干燥、无异味、防晒、无污染的专用仓库中，应符合GB/T 30375的规定。

附录



注：红线范围内为“连南大叶茶”地理标志产品保护范围  
 东经112° 02' ~112° 29'，北纬24° 17' ~24° 56'

# 清远市地方标准《连南大叶茶生产技术规程》

## 编制说明

### 一、工作简况

2023年6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2023年清远市地方标准制定计划项目的通知》，清远市地方标准《连南大叶茶生产技术规程》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。本标准由连南瑶族自治县农业科技推广服务中心牵头，广东省农业科学院茶叶研究所，连南瑶族自治县农业农村局，连南瑶族自治县市场监督管理局，连南瑶族自治县茶叶协会，连南瑶族自治县瑶山特农发展有限公司等单位共同负责起草。

### 二、立项的必要性

“连南大叶茶”作为粤北地区带动力强、产业基础好的“农产品地理标志产品”。2022年，茶园面积超过2万亩，连南茶叶产业的发展进入快车道，但如何正确的引导、规范、提升全要素生产率，推动连南大叶茶产业的高质量发展，成为当前亟待解决的重要问题。目前连南茶叶存在种植管理技术相对落后，园种植不规范，土壤养分管理不当，杂草管控技术缺乏等问题，导致产量和品质较低。连南大叶茶以手工或单机加工茶叶的加工模式逐步向智能化设备为主要加

工手段的规模化、标准化加工模式转变。但，不同的企业由于规模不同、加工设备不同，企业员工缺乏正规的技术培训，操作技术不规范，茶叶产品质量受人为因素影响较大，稳定性不够，制优率低等问题。

因此，在连南大叶茶种植面积、产量快速增加的双重压力下，有必要制定一套标准化的栽培管理和加工技术，加强农产品地理标志品牌意识，维护品牌的价值，提升清远市“清”字号特色农产品影响力。

### **三、标准编制原则，标准框架、主要内容**

#### **（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 8 章，其主要内容包括了范围、规范性引用文件、术语和定义、茶园种植和管理、加工要求、加工工艺、质量要求、产品包装及贮存。

##### **1、范围**

规定了连南大叶茶的术语和定义、茶园种植及管理、鲜叶要求、加工要求、质量要求和产品包装及贮存。

##### **2、规范性引用文件**



引用了 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（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 8305（茶 水浸出物测定）等标准。

### 3、术语和定义

本章规定了连南大叶茶、炒二青、炭焙、辉干等术语和定义。

### 4、技术要求

规定了连南大叶茶茶园种植和管理、加工要求、加工工艺。

#### 4.1 茶园种植和管理

本章规定了连南大叶茶茶园的立地条件及环境要求、园区开垦、种植方式、幼苗管理、土壤管理、土壤施肥、树冠管理、有害生物治理、管理措施等栽培环节的技术要点。

#### 4.2 加工要求

本章规定了连南大叶茶的加工场所、加工设备等基本要求且应符合 GB 14881 等现行相关法规规定；鲜叶应符合 GB2762、GB2763 的要求。

#### 4.3 加工工艺

本章规定了连南大叶茶的两种绿茶的工艺流程和加工技术参数，其技术参数的适用于现行的连南大叶茶的加工，保障产品品质的稳定。

## 5、质量要求

本章规定了连南大叶茶的感官要求、理化指标、质量安全要求、检验方法。其中理化指标、感官要求的检验方法执行国家标准。

## 7、标志、包装、运输和贮藏

产品包装材料应符合 GH/T 1070（茶叶包装通则）的规定。产品包装的标签、标识应符合 GB 7718（食品安全国家标准 预包装食品标签通则）的规定。毛茶及成品茶贮存应符合 GB/T 30375（茶叶贮存）的规定。

## 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

“连南大叶茶”是“农产品地理标志产品”，是连南市地方特色农业的主导产业，也是清远市标志性产业，但国内外尚无连南大叶茶生产的相关国家标准、行业标准、地方标准，本标准的制定具有一定先进性。本标准从定义上规范了连南大叶茶及其特色的加工工序的术语和定义，并从茶园种植和管理、加工要求、加工工艺、质量要求、产品包装及贮存等环节规定了连南大叶茶的栽培、加工、产品和储运的技术要求，对保持连南大叶茶的特色品质和保护连南大叶茶品牌具有积极作用。

## 六、标准调研、研讨、征求意见情况

### （一）预研阶段

连南瑶族自治县农业科技推广服务中心联合广东省农业科学院茶叶研究所，连南瑶族自治县农业农村局，连南瑶族自治县市场监督管理局，连南瑶族自治县茶叶协会，连南瑶族自治县瑶山特农发展有限公司等单位通过调研、资料搜索，全面了解连南大叶茶的栽培、加工和产品现状、存在问题，为标准的申报立项打下了一定的基础。

## （二）申报立项阶段

通过前期的调研、座谈，结合生产实践、产品品质质量，对资料进行收集分析，起草了《连南大叶茶生产技术规程》标准草案。2023年4月，连南瑶族自治县农业科技推广服务中心等起草单位向清远市农业农村局提交了《连南大叶茶生产技术规程》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《连南大叶茶生产技术规程》列入2023年清远市地方标准立项计划。

## （三）草案稿阶段

2023年6月，连南瑶族自治县农业科技推广服务中心联合广东省农业科学院茶叶研究所，连南瑶族自治县农业农村局，连南瑶族自治县市场监督管理局，连南瑶族自治县茶叶协会，连南瑶族自治县瑶山特农发展有限公司等单位联合组建了《连南大叶茶生产技术规程》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。同时，召开了内部研讨会，并邀请茶叶企业一线技术骨干、基层茶叶技术骨干参与，经过县区技术人员以及标准编制小组成员充分的讨论，结合连南大叶茶产业现状，最后确定了各个标准的框架和各个章节的主要内容，形成了《连南大叶茶生产技术规程》（标准草案稿）。

#### **（四）征求意见稿阶段**

2023年7月标准编制小组对研讨会后形成的标准草案稿进一步完善了《连南大叶茶生产技术规程》标准内容，形成了《连南大叶茶生产技术规程》（征求意见稿）。本标准计划在8月份开展征求意见工作。

#### **七、技术指标设置的科学性和可行性**

本标准技术指标的设置紧密围绕连南大叶茶栽培和加工两个环节的产业问题，并结合制标单位（广东省农业科学院茶叶研究所）的前期的研究结果，各茶企业的生产现状以及有关检测结果而确定，确保了科学性和可行性。

#### **八、与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况**

国内外尚无有关连南大叶茶生产的相关标准内容。

#### **九、涉及专利的有关说明**

无。

#### **十、报批阶段应补充专家审定会情况**

暂无。

#### **十一、标准名称变更应详细说明理由并单独拟文申请**

无。

#### **十二、其他应当说明的事项**

无。

#### **十三、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。

《连南大叶茶生产技术规程》清远市地方标准编制小组

2023 年 8 月 1 日



# 清远市地方标准《连南大叶茶生产技术规程》 征求意见反馈表

填表时间：            年    月    日

标准名称	连南大叶茶生产技术规程		
提出意见单位/个人	(盖章/签名)		
单位联系人		职务	
联系电话		电子邮箱	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 无意见。</li> <li>● 有意见，见下表。</li> </ul>			
序号	章条编号	修改意见或建议	修改理由
1			
2			
3			
4			
5			

注：1、本表格如不够填写，可另附页。  
 2、如无修改意见，请注明“无意见”；若以单位名义回复时请加盖公章，个人名义回复时请签名，扫描后发送电子文件。

