

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB 4502/T XXXX—XXXX

茶叶鲜叶采摘技术规程

Technical code of practice for picking fresh leaves of 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

柳州市市场监督管理局 发 布

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。

本文件由柳州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、柳州市农业技术推广中心、三江侗族自治县农业农村局、三江侗族自治县科技工贸和信息化局、三江侗族自治县茶叶产业化管理办公室、三江侗族自治县科技项目管理中心、三江侗族自治县仙池茶业有限公司。

本文件主要起草人：容崎康、吉日文、钟瑾、蒙泳、葛智文、侯渊、沈善东、莫筱芯、赖安国、王健、韦月早、胡支向、覃志慧、黄晓晴、覃献文、蓝瑜、吴婷曼、陈允发、覃定勇、曹菲轩、吴春群、杨慈、张学文、张国富。

茶叶鲜叶采摘技术规程

1 范围

本文件规定了茶叶鲜叶的术语和定义、采摘要求、技术要点、质量验收要求、盛装、运输、贮存、处理、生产档案。

本文件适用于柳州市行政区域内茶叶鲜叶的采摘。

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 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

T/LZBX 025 茶园病虫害绿色防控技术规程

3 术语和定义

GB/T 31748所界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

细嫩采 tender picking

当新梢伸长到一定程度，采单芽、一芽一叶及一芽二叶初展。

适中采 moderate picking

当新梢伸长到一定程度，采一芽二、三叶和细嫩对夹叶。

成熟采 ripe picking

当新梢充分成熟，新梢基部半木质化并呈现红棕色时，进行采摘。

4 采摘要求

4.1 采摘原则

幼龄茶园采取“以养为主，以采为辅”的原则，茶苗种植后2~3年一般只养不采。投产茶园遵循“以采为主、采留结合、及时开采”的原则，按照采摘标准，适时采摘。

4.2 采摘时间与安全间隔期

采摘时间为2月上旬至10月下旬，采摘安全间隔期应符合GB/T 8321、NY/T 1276规定的农药使用间隔期要求。

4.3 采摘标准

采摘标准可分为细嫩采、适中采和成熟采。

5 技术要点

5.1 留叶方法

5.1.1 幼龄茶树，忌早采，以养为主，采顶养侧，促进分枝，扩大树冠；第二次定型修剪后，树高超过60 cm时打顶采；第三次定型修剪后，春茶打顶采，夏茶留叶采，秋茶留鱼叶采。

5.1.2 成龄茶树，以采为主，以养为辅，多采少留，采养结合，全年至少有一季留真叶采，通常是夏茶留1叶采。若茶树势弱，正常新梢少，对夹叶多，宜进行适当修剪，修剪后应注意留养，树势恢复后再进行标准采摘。

5.1.3 衰老茶树，宜在春、夏留鱼叶采，秋茶留养，或进行复壮改造，重新培养树冠。

5.1.4 更新茶树的采摘：

a) 深修剪茶树：修剪当年春、秋茶留鱼叶采；第二年轻剪后，正常留叶采摘。

b) 重修剪茶树：修剪当年夏茶留养，秋茶末期打顶采；第二年春茶末期打顶采，夏茶留1叶采，秋茶留鱼叶采；第三年春茶留1叶采，夏、秋茶留鱼叶采，以后正常留叶采摘。

c) 台刈茶树：修剪当年夏茶留养，秋茶末期打顶采；第二年春、夏茶末期打顶采，秋茶留鱼叶采；第三年春茶留2叶采，夏茶留1叶采，秋茶留鱼叶采摘；第四年正常留叶采摘。

5.1.5 茶树的修剪按 T/LZBX 025 规定执行。

5.2 采摘与肥培管理

采摘茶园应注重肥培管理，肥培管理按 T/LZBX 025 规定执行。

5.3 采摘方法及开采适期

5.3.1 手采

采用折采或提手采，忌用掐采和捋采，采摘时不采蒂头和鳞片。春茶蓬面有10%~15%新梢达到采摘标准时开采，每隔1 d~3 d采摘一次；夏、秋茶有5%~10%左右的新梢达到采摘标准时开采，每隔2 d~5 d采摘一次。芽叶分批多次采摘，先达标准先采，后达标准后采摘。

5.3.2 机采

机采前先手采过大、过长的突出新梢，使采摘面上的新梢长度一致。采摘的进刀方向与茶芽生长方向垂直，采口高度根据鲜叶质量要求，采用留鱼叶采，或在上一次采摘面上提高1 cm~2 cm。茶园中60%~80%的新梢达到所制茶产品的原料要求时开采，每隔20 d~25 d左右采一轮，一年采6~7轮。

5.4 采摘次序

一般先采早芽种，后采迟芽种；先采阳坡茶，后采阴坡茶；先采低山茶，后采高山茶；先采砂土茶，后采粘土茶；先采投产茶丛，后采幼年或更新茶丛。

6 鲜叶验收要求

芽叶要求“匀、鲜、嫩、净”，叶质柔软，茎易折断，不夹带鳞片、鱼叶、病虫叶、茶果与老枝叶，无劣变或异味，不含非茶类夹杂物。同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。

7 鲜叶盛装、运输

7.1 手采鲜叶应使用洁净、卫生、透气良好的竹篮、竹筐等器具来盛装，不应使用塑料袋、尼龙编织袋、化肥袋、饲料袋等软质包装材料；机采鲜叶应配备清洁卫生的专用集叶袋。

7.2 应使用清洁卫生的运输工具运送鲜叶，运输时避免日晒、雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装、混运。视运输距离和气温情况，必要时使用冷链运输。

7.3 当天采摘鲜叶应在当天交付。鲜叶在盛装和运输过程中，宜轻放、轻翻、禁压，以减少机械损伤。

8 鲜叶贮存

8.1 鲜叶按质量要求验收后应做到不同品种鲜叶分开，晴天叶与雨水叶分开，上午叶与下午叶分开，正常叶与劣变叶分开，并按级分堆、分批付制。

8.2 摊放过程中适时进行轻翻，防止翻叶过重造成芽叶损伤，并控制室内温、湿度。

8.3 贮青时间一般不超过 12 h，加工时应按鲜叶新鲜程度和进厂先后次序进行加工。

8.4 不能及时运送茶厂的鲜叶，要注意保质保鲜，合理贮存。

9 鲜叶处理

9.1 加工前应剔除混杂在鲜叶中的病虫叶、枯枝叶、杂草杂物等。

9.2 雨水叶进厂后应及时进行脱水处理，表面水去净方可进行加工。量少可采用薄摊于竹簾上，晾去表面水；亦可采用贮青设备(或萎凋槽)进行薄摊，以吹散表面水；还可采用脱水机进行脱水。

9.3 鲜叶中的红变叶应剔除，并单独加工。已丧失饮用价值的污染、腐败变质鲜叶，不得用做茶叶加工原料。

10 生产档案

建立鲜叶采摘记录，档案记录保存2年，见附录A。

附 录 A
(资料性)
茶叶鲜叶采摘、运输信息记录表

见表A. 1。

表A. 1茶叶鲜叶采摘、运输信息记录表

茶树品种		采摘时间	
采摘地点		采摘人员	
鲜叶等级	<input type="checkbox"/> 特级 <input type="checkbox"/> 一级 <input type="checkbox"/> 二级 <input type="checkbox"/> 其他_____		
采摘方式	<input type="checkbox"/> 人工手采 <input type="checkbox"/> 机械采摘	采摘工具	
盛装容器		采摘量	
运输起点		运输终点	
运输工具		运输天气	
运输时间	起 止	记录人员	
备注			