|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CGAPA |   X 55 |

团体标准

T/CGAPA XXX—2025

优质茶鲜叶质量要求—红茶

Quality requirement of high quality fresh tea leaves

（Black tea）

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

中国优质农产品开发服务协会  发布

1. 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。

本文件由浙江省新昌县气象局提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：浙江省绍兴气象技术服务有限公司、浙江省新昌县气象局、浙江省新昌县茶叶站。

本文件主要起草人：娄伟平、林虹、娄宇昕、周竹定、张春雷、王士钢、袁海艳、胡双、白家赫、杨鸣、朱涛、郑辉、黄雪柳。

优质茶鲜叶质量要求—红茶

1 范围

本文件规定了优质茶鲜叶的术语和定义，生产优质红茶的鲜叶质量，产地茶园的生态环境、土壤管理、病虫防治等规范。

本文件适用于制作优质红茶的茶鲜叶生产、鲜叶产地茶园的建设、管理。

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。凡是标注日期的引用文件，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 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 8312 茶 咖啡碱测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

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

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

GB 3095 环境空气质量标准

GB 3838 地面水环境质量标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

T/CTSS 39 新昌县茶园生态监测系统数字化建设技术规范

T/CTSS 40 新昌县茶产业数字化信息采集技术规范

3 术语和定义

3.1 优质茶鲜叶 **High quality fresh tea leaves**

茶园环境优良，以有机、生态可持续为特征，茶树品种为该区域种植的典型茶树良种或引进的国家级、省级良种，生化检测正常、感官审评结果等级高、符合优质茶叶生产标准的茶鲜叶。

3.2 优质红茶 **High quality green tea**

采用优质茶鲜叶制成，按照GB/T 23776规定审评总得分不低于90分的红茶。

4 鲜叶要求

4.1 感官品质

4.1.1 芽叶完整，色泽鲜绿，匀净、肥壮。

4.1.2 不含有非茶类夹杂物，无异味，无劣变。

4.1.3 加工制成的红茶符合优质工夫红茶要求。

4.2 理化指标

理化指标应符合表1 的规定。

表1 理化项目和指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水浸出物（%） | ≥36 |
| 茶多酚（%） | ≥22 |
| 游离氨基酸（%） | 1-3 |
| 酚氨比 | ≥15 |
| 咖啡碱（%） | 3-5 |

4.3 质量安全指标

4.3.1 污染物限量符合GB 2762的规定。

# 4.3.2农药残留限量符合GB 2763的规定。

5 试验方法

5.1 茶样制备

5.1.1 茶鲜叶处理按GB/T 31748规定执行。

5.1.2 取样采用随机取样方法，随机抽取5件茶鲜叶，每件茶鲜叶150克左右。

5.1.3 烤箱预热至110°C-120°C，将茶鲜叶放在烤盘上，放入烤箱中，1小时后，温度设置80°C烘烤5小时。

5.2 感官品质

按GB/T 23776的规定执行

5.3 理化指标

5.3.1 水浸出物按GB/T 8305规定执行。

5.3.2 茶多酚按GB/T 8313规定执行。

5.3.3 游离氨基酸按GB/T8314规定执行。

5.3.4 咖啡碱按GB/T8312规定执行。

5.4 质量安全指标

5.4.1 污染物按GB 2762规定执行。

5.4.2 农药残留按GB 2763规定执行。

6 生产要求

6.1 茶园管理

6.1.1 按NY/T 5018的规定执行。

6.1.2 重施有机肥，年施菜籽饼等有机肥用量每亩300公斤以上。

6.1.3 每20亩茶园安装1盏窄波LED杀虫灯，诱杀茶园主要害虫。安装开灯时间为：每年3月～10月。

6.1.4 在茶小绿叶蝉、黑刺粉虱成虫高发期，每亩悬挂25～30张天敌友好型双色色板进行防治。悬挂高度为，茶树蓬面上方10cm～20 cm。并根据害虫数量及时更换或回收色板。

6.1.5 茶园生态监测系统数字化建设按照T/CTSS 39规定执行。

6.1.6 鲜叶数字化信息采集按照T/CTSS 40规定执行。

6.2 茶园生态环境

6.2.1 茶园海拔在350米以上，周围植被良好，空间位置相对独立，远离污染源，坡度在10°～25°。

6.2.2 [灌溉用水](http://www.so.com/s?q=%E7%81%8C%E6%BA%89%E7%94%A8%E6%B0%B4&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "_blank)水质纯净，符合GB 3838国家[地面水](http://www.so.com/s?q=%E5%9C%B0%E9%9D%A2%E6%B0%B4&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "_blank)[环境质量](http://www.so.com/s?q=%E7%8E%AF%E5%A2%83%E8%B4%A8%E9%87%8F&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "_blank)一类标准。

6.2.3 空气清新，空气质量符合GB 3095一级浓度限值标准。

6.2.4 土壤肥沃松软、深厚，透气、蓄排水性良好，土质以山地香灰土、山地黄泥土、山地石砂土、黄泥砂土为主。

6.2.5 年降水量1200豪米以上，年平均气温12-17℃，年日照时数1500小时以上。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_