



中华人民共和国国家标准

GB/T 19598-XXXX
代替 GB/T 19598-2006

地理标志产品质量要求 安溪铁观音

Quality Requirements for geographical indication products - Anxi
tieguanyin tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(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。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 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	V
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 产品分类	2
6 要求	2
7 检验方法	6
8 检验规则	6
9 标志	7
10 包装、运输、贮存、保质期	7
附 录 A（规范性） 安溪铁观音地理标志产品保护范围图	8
附 录 B（规范性） 栽培技术	9
附 录 C（规范性） 采摘技术	11
附 录 D（资料性） 安溪铁观音品质图鉴	12

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。

本标准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。

本文件替代 GB/T 19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》。与 GB/T 19598-2006 相比，主要技术变化如下：

- 增加了引言
- 略去部分强制性标准，其它按最新标准进行更新（见 2，2006 版 2）
- 完善了安溪铁观音的定义（见 4.1，2006 版 4.1）
- 增加了安溪铁观音音韵名词解释（见 4.2）
- 增加了产品分类，增加了陈香型安溪铁观音产品类别（见 5）
- 更新了气候特征和降水（见 6.1.2 和 6.1.3，2006 版 5.1.2 和 5.1.3）
- 增加了铁观音品种要求（见 6.2）
- 完善了初制工艺（见 6.5.1，2006 版 5.4.1）
- 完善了清香型产品和浓香型产品精制工艺（见 6.5.2.1 和 6.5.2.2，2006 版 5.4.2.1 和 5.4.2.2）；
- 增加了陈香型产品精制工艺（见 6.5.2.3）
- 略去了制作环境（见 2006 版 5.4.3）
- 更改了感官品质通用要求的表述（见 6.6.1.1，2006 版 5.5.1.1）
- 完善了清香型铁观音、浓香型铁观音感官指标（见 6.6.1.2 和 6.6.1.3，2006 版 5.5.1.2 和 5.5.1.3）
- 增加了陈香型安溪铁观音感官指标要求（见 6.6.1.4）
- 更改和增加了安溪铁观音理化指标要求（见 6.6.2，2006 版 5.5.2）
- 略去了污染物和农药残留最大限量指标（见 2006 版 5.5.3 和 5.5.4）
- 更改了“净含量允许短缺量”为“净含量”（见 6.6.3 和 2006 版 5.5.5）
- 更改了感官品质、理化指标检验方法，删除污染物和农药最大残留限量指标检验方法（见 7，2006 版 6）
- 更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则（见 8.2 和 8.3，2006 版 7.2 和 7.3）
- 更新了标志要求（见 9.1，2006 版 8.1）
- 更新了包装和贮存要求（见 10.1 和 10.3，2006 版 9.1 和 9.3）
- 更改了附录 A，并将附录 A 更改为规范性附录（见附录 A，2006 版附录 A）
- 更改了附录 B，并将附录 B 更改为规范性附录（见附录 B，2006 版附录 B）
- 更改了附录 C，并将附录 C 更改为规范性附录（见附录 C，2006 版附录 C）
- 增加了附录 D，附录 D 为资料性附录

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。

文件由全国知识管理标准化技术委员会（SAC/TC 554）提出并归口。

本文件起草单位：安溪县委茶业管理办公室、国家茶叶质量检验检测中心（福建）、安溪市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学、中国标准化研究院农业食品所、全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国农业科学院茶叶研究所、浙江大学、中国科学院城市环境研究所、福建省农科院茶叶所、福建省产品质量检验研究院食品所、福建省安溪县云岭茶业有限公司、福建八马茶业有限公司、

华祥苑茶业股份有限公司、日春股份公司、福建省安溪茶厂有限公司、安溪县桃源有机茶场有限公司、福建省安溪凤岩保健茶有限公司

本文件起草人：张雪波、陈志明、林煅炼、张炳灿、廖如昭、林友双、肖逢加、钟尔佳、黄东方、杨文俐、张炳铃、孙威江、云振宇、杨秀芳、高水练、黄艳、许勇泉、石元值、屠幼英、杨小茹、陈常颂、戴明、叶乃兴、蒋芳市、陈加勇、林荣溪、林先滨、王启灿、洪嘉泉、汪健仁、胡永胜

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

GB 19598-2004、GB/T 19598-2006。

引 言

安溪铁观音是以铁观音茶树品种为原料，经半发酵工艺制作而成的乌龙茶，因其醇厚鲜爽的滋味和自然的花果香及其独特的“观音韵”等优异的品质特征深受国内外消费者喜爱，是中国“十大名茶”之一。铁观音茶树品种发源于安溪县西坪镇，是1985年全国首批认定的国家级茶树良种。2020年7月，安溪铁观音成为首批中欧地理标志协定保护的茶叶地理标志产品之一。2022年5月，安溪铁观音茶文化系统被联合国粮农组织认定为全球重要农业文化遗产；2022年11月，铁观音制作技艺作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

目前安溪铁观音销往60多个国家和地区，在46个国家和地区申请商标注册，国际影响力日益扩增，国际化脚步不断加快，地理标志产品区域品牌价值逐年上升，并带动了茶包装、茶机械、茶器具、茶食品、茶文化、茶科技等全产业链发展，为安溪县社会经济发展作出了巨大贡献。

GB/T 19598—2006《地理标志产品 安溪铁观音》发布距今已有十多年，部分技术内容已不适应目前生产和市场需求。通过全面修订和升级标准技术要求，助力安溪铁观音地理标志产业高质量发展。

地理标志产品质量要求 安溪铁观音

1 范围

本文件规定了安溪铁观音的地理标志产品保护范围、术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存、保质期及栽培技术和采摘技术。

本文件适用于地理标志产品安溪铁观音的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品安溪铁观音的产权保护和管理。

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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 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 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

安溪铁观音 Anxi tieguanyin tea

在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，选用铁观音茶树品种进行扦插繁育、栽培和采摘，按照独特的传统加工工艺制作而成，具有铁观音品质特征的乌龙茶。

3.2

安溪铁观音音韵 Anxi tieguanyin Yin flavor

指铁观音茶树在安溪县得天独厚的生长环境下，采用科学的栽培方法和独特的传统加工工艺，综合形成的独特品种香和滋味的综合品质特征，表现为香气馥郁，滋味醇爽，汤中带花果香，回甘明显，齿颊留香。

4 地理标志产品保护范围

安溪铁观音地理标志产品的保护范围限于国家知识产权行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》发布的批准公告中的产地范围，即现福建省安溪县管辖的行政区域内，见附录 A。

5 产品分类

按照安溪铁观音加工工艺不同分为：清香型安溪铁观音、浓香型安溪铁观音和陈香型安溪铁观音。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理特征

安溪地处戴云山脉向东南延伸的部分，地势西高东低，北纬 $24^{\circ} 50' \sim 25^{\circ} 26'$ ，东经 $117^{\circ} 36' \sim 118^{\circ} 17'$ ，海拔 $32\text{m} \sim 1600\text{m}$ 。地貌有低丘、高丘、低山、中山类型，河谷盆地串珠状分布其间。境内千米以上山峰 2461 座，太华尖、紫云山和大坪山构成境内主山脉。

6.1.2 气候特征

安溪属南、中亚热带海洋性季风气候，年平均气温 $18^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$ ，年日照 $1730\text{h} \sim 1993\text{h}$ ，年无霜期 $260\text{d} \sim 350\text{d}$ ，夏无酷暑，冬无严寒。由于地理特征的原因，来自泉州湾的东南风与来自漳州平原的偏西风在境内形成混流，使 5 月初夏和 10 月秋末之时昼夜温差大。

6.1.3 降水

年降水量 $1600\text{mm} \sim 1800\text{mm}$ ，年平均相对湿度 76% 左右。

6.1.4 土壤与植被

土壤以山地砂质土壤为主， $\text{pH}4.5 \sim \text{pH}6.0$ 。海拔在 700m 以下以红壤为主，海拔在 700m 以上以黄红壤与黄壤为主；土壤质地疏松，土层深厚，有机质含量较高，矿物质营养元素丰富，特别是土壤中锰、锌、钼含量较高。高山植被丰富，枯枝落叶形成较厚的地表覆盖层，森林覆盖率 65% 以上。

6.2 茶树品种

铁观音 (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze cv. Tie guanyin, 编号 GS13007-1985)，又名红心观音、红样观音、魏荫种，无性系，灌木型，中叶类，晚生种。植株中等，树姿开张，分枝稀，枝条斜生。叶片呈水平状着生，椭圆形，叶色浓绿光润，叶缘呈波浪状，叶身平或稍背卷，叶齿疏而钝，叶尖渐尖，叶质厚脆。花冠直径 $3.0\text{cm} \sim 3.3\text{cm}$ ，花瓣 6 瓣 ~ 8 瓣，子房茸毛中等，花柱 3 裂。抗旱、抗寒性较强。扦插繁殖力较强，成活率较高。

6.3 栽培技术

栽培技术参见规范性附录 B。

6.4 采摘技术

采摘技术参见规范性附录 C。

6.5 制作工艺

6.5.1 初制工艺

6.5.1.1 工艺流程

茶青—萎凋（晒青）—晾青—摇青—杀青—揉捻—初烘—初包揉—复烘—复包揉—烘干—毛茶

6.5.1.2 工艺要点

6.5.1.2.1 萎凋（晒青）

可采用自然萎凋、日光萎凋和热风萎凋，至叶面失去光泽，叶色转暗绿色，顶叶稍下垂，梗弯而不断，手握有弹性，微带青味。自然萎凋时间3h~6h，失水率10%~15%；日光萎凋时间15min~60min，失水率10%~15%；热风萎凋，叶面温度不超过30℃，时间1h~2h，失水率10%~25%。

6.5.1.2.2 晾青

萎凋结束后，应及时均匀摊开散热，减缓失水速度，俗称晾青，时间0.5h~1.0h，至失水率1%~2%，再进行摇青。摇青后茶青需摊青静置进行晾青，使梗叶水分重新分布（俗称走水）。

6.5.1.2.3 摇青

利用机械力擦破茶青细胞，反复进行3次~5次，每次摇完后需进行晾青1h~3h，根据气候、季节、嫩度及产品不同风格灵活掌握，历时10h~16h。晾青和摇青统称做青。

6.5.1.2.4 杀青

杀青温度260℃~300℃，杀青后减重率30%~40%。

6.5.1.2.5 揉捻

采取“热揉、少量、逐渐加压、快速、短时”的原则，时间2min~3min，初步使杀青叶卷曲成条，卷曲率90%以上。

6.5.1.2.6 初烘

遵循“适当高温、薄摊快速”原则，温度90℃~120℃，历时10min~12min，至茶叶不粘手，约6成干时下烘进行包揉。

6.5.1.2.7 初包揉

反复进行3次~5次，包揉过程中多次解块、翻动、过筛，以免闷热变黄。

6.5.1.2.8 复烘

温度80℃~85℃，烘至茶条有刺手感，约7成干时下烘，时间10min~15min。

6.5.1.2.9 复包揉

反复进行3次~5次，包揉过程中应多次解块、翻动、过筛，以免闷热变黄。

6.5.1.2.10 烘干

采用“低温慢烘”，温度60℃~90℃，烘至茶梗手折即断，含水率低于7%。

6.5.2 精制工艺

6.5.2.1 清香型产品精制工艺

6.5.2.1.1 工艺流程

毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—（文火）烘干—包装—成品茶

6.5.2.1.2 工艺要点

（文火）烘干：根据不同区域、不同产品风格，采用“低温慢烘”，温度60℃~90℃。

6.5.2.2 浓香型产品精制工艺

6.5.2.2.1 工艺流程

毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘焙—摊凉—匀堆—包装—成品茶

6.5.2.2.2 工艺要点

烘焙：可采用炭焙和电焙。烘焙应参考原料茶叶的性状（季节、品种、级别、产地、嫩度、发酵程度）进行，烘焙温度 90℃~150℃。

6.5.2.3 陈香型产品精制工艺

6.5.2.3.1 工艺流程

毛茶—验收—拣剔—归堆—号茶拼配—匀堆—筛分—风选—拣杂—烘足干—摊凉—匀堆—贮存—包装—成品茶

6.5.2.3.2 工艺要点

贮存：贮存前应烘足干，并按 GB/T 30375 的规定贮存五年及以上。

6.6 成品茶

6.6.1 感官品质

6.6.1.1 基本要求

产品应无异味，无霉变，无劣变；洁净，无非茶类物质。

6.6.1.2 清香型安溪铁观音感官指标

清香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级和三级，各级感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 清香型安溪铁观音感官指标

项目		级别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	肥壮、紧结	壮实、紧结	卷曲、较紧结	卷曲、尚紧结
	色泽	油润、砂绿明显	较油润、砂绿较明显	尚油润、砂绿尚明显	乌绿、稍带黄
	整碎	匀整	匀整	较匀整	尚匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净、稍有细嫩梗	尚净、稍有细嫩梗
内质	香气	高香	清高、持久	清香	清纯
	滋味	鲜醇甘爽、音韵明显	较鲜醇甘爽、音韵较明显	尚鲜醇爽口、音韵尚明显	醇和回甘、稍有音韵
	汤色	金黄、清澈	金黄、清澈	金黄、尚清澈	金黄
	叶底	肥厚软亮、匀整、余香高长	软亮、较匀整、余香较长	较软亮、较匀整、有余香	稍软亮、尚匀整、稍有余香

6.6.1.3 浓香型安溪铁观音感官指标

浓香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级、三级和四级，各级感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 浓香型安溪铁观音感官指标

项目		级别				
		特级	一级	二级	三级	四级
外形	条索	肥壮、紧结	较肥壮、紧结	稍肥壮、较紧结	卷曲、尚紧结	稍卷曲、略粗松
	色泽	乌润或乌润有砂绿	乌润	较乌润	乌褐、稍带褐红点	乌褐，带褐红色
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	稍匀整	欠匀整
	净度	洁净	洁净	尚洁净、稍有细嫩梗	稍净、有细嫩梗	欠净、有梗片
内质	香气	浓郁、持久	清高、持久	尚清高	清纯平正	尚平正
	滋味	醇厚、甘爽、音韵明显	醇厚、较甘爽、音韵较明显	醇和、尚甘爽、音韵稍明	醇和、稍有音韵	尚平和
	汤色	金黄或深金黄、清澈	深金黄、清澈	橙黄或深黄	深橙黄	橙红
	叶底	肥厚、软亮、匀整、红边明、有余香	较软亮、匀整、有红边、稍有余香	稍软亮、尚匀整	稍匀整、带褐红色	欠匀整、有粗叶及褐红叶

6.6.1.4 陈香型安溪铁观音感官指标

陈香型安溪铁观音按感官指标分为特级、一级、二级和三级，各级感官指标应符合表3的要求。

表3 陈香型安溪铁观音感官指标

项目		级别			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	紧结	较紧结	尚紧结	稍紧结
	色泽	乌褐润	较乌褐	尚乌褐	稍乌褐
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整	稍匀整
	净度	洁净	较洁净	尚洁净	稍洁净
内质	香气	陈香浓郁	陈香明显	陈香较明显	有陈香
	滋味	醇和回甘，有音韵	醇和	尚醇和	平和
	汤色	橙黄或橙红，清澈	橙红，清澈	橙红，尚清澈	橙红
	叶底	乌褐，柔软，匀整	较乌褐，柔软，较匀整	稍乌褐，稍匀整	稍乌褐，欠匀整

6.6.2 理化指标

理化指标应符合表4规定。

表4 安溪铁观音理化指标

项目	指标		
	清香型	浓香型	陈香型
水分/%	≤	7.0	

碎茶/%	≤	15.0		
粉末/%	≤	1.3		
总灰分/%	≤	6.5		
水浸出物/%	≥	34.0	34.0	32.0
儿茶素/%	≥	5.0	5.0	/
茶氨酸/(g/kg)	≥	2.0	/	/

6.6.3 净含量

单件定量包装茶叶的净含量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局[2023] 70 号令）的规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 规定的方法审评。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 碎茶和粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.5 茶氨酸按 GB/T 23193 规定的方法测定。

7.2.6 儿茶素按 GB/T 8313 规定的方法测定。

7.3 净含量

使用相应精度等级的计量器具进行测定。

8 检验规则

8.1 组批规则与取样方法

8.1.1 组批规则

以同一生产周期内相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

8.1.2 取样方法

按 GB/T 8302 的规定执行，应同时从取样点加倍抽取复检样。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

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

8.2.2 型式检验

出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、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) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

型式检验项目为 6.6 规定的项目。

8.3 判定规则

8.3.1 感官指标、理化指标和净含量的每个项目均符合本标准要求，则判定该批产品合格。

8.3.2 感官指标、理化指标和净含量任一项目首检不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽复检样对不符合的项目进行复检。若复检结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。若复检结果有任一项目不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。

8.3.3 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。

9 标志

9.1 符合本文件要求的产品，应在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准代号，并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。地理标志专用标志应按照《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》执行。

9.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装、运输、贮存、保质期

10.1 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。当采用真空包装时，宜使用内膜袋进行防护。

10.2 运输

箱茶搬运，一般不应在雨天进行，如遇特殊情况，应用防雨布严密遮盖和防护。运输时应轻搬、轻放、防潮，避免剧烈撞击、重压。严禁与有毒、有异味、潮湿、易污染的物品混装混运。

10.3 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定，贮存的仓库应通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射，严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品同仓贮存。

10.4 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)
安溪铁观音地理标志产品保护范围图

安溪铁观音地理标志产品保护范围见图 A.1。



图 A.1 安溪铁观音地理标志产品保护范围

附录 B
(规范性)
栽培技术

B.1 茶树种苗繁育

茶树种苗应采用无性繁殖。

B.1.1 母树的选择

应选择品种纯正、生长健壮、无病虫害的优良母树。

B.1.2 插穗要求

B.1.2.1 穗条应选择粗壮、叶大、腋芽饱满，无病虫害。

B.1.2.2 穗条应摊放在阴凉潮湿的地方，并注意喷水湿润，不允许重压、日晒、风吹、防止发热、萎蔫。

B.1.2.3 插穗应带有一个饱满腋芽和一片健全叶，腋芽和叶片应完整无损，随剪随插。

B.1.3 扦插

B.1.3.1 一般春插在2月~3月，夏插在4月底至5月下旬，秋插在8月~9月，冬插在11~12月。较寒冷的地区以夏插为宜。

B.1.3.2 扦插行距、株距合适，以叶片互不遮叠为宜。

B.1.3.3 扦插后应立即遮荫并充分喷水至培养土湿透。

B.1.4 茶树种苗出圃规格

按 GB 11767 规定执行。

B.2 栽培管理

B.2.1 划种植行

宜积极坚持前埂后沟，合理规划行距，留足行间，行间满足茶园通风透气及后期农事耕作或机械作业。

B.2.2 种植沟与施基肥

根据划出的各种种植行，挖种植沟，重施基肥。

B.2.3 定植

B.2.3.1 定植时间

在茶苗休眠期定植，宜在晚秋10月~11月或早春2月~3月，以雨后或阴天最好。

B.2.3.2 种植密度

每公顷种植42000株~72000株，穴种2株~3株。

B.2.4 种植

茶苗根系离基肥 5cm 以上，让茶根自然伸展，覆土，适度压实，浇水湿润，铺草覆盖。

B.2.5 除草

B.2.5.1 每年约 4 次~6 次，以经常保持茶园土壤疏松和无杂草。

B.2.5.2 时间以各茶季茶芽萌发前于晴天进行。一、二年幼龄茶园，宜在雨后进行。

B.2.6 茶园施肥

B.2.6.1 施肥时间

追肥宜在各茶季采摘前一个月施用，全年 3 次~4 次。基肥可结合秋冬季深耕时施用。

B.2.6.2 肥料种类

基肥主要以有机肥为主；追肥可选用复合肥、尿素、钙镁磷肥、过磷酸钙或生物固氮菌肥、有机复合肥等。

B.2.6.3 施肥量与配比

幼龄茶园以复合肥为主，磷钾肥适当平衡，采摘茶园宜注重平衡施肥。

B.2.7 茶树修剪

B.2.7.1 幼龄茶树定型修剪

定植后 1 年左右可进行第一次定型修剪，定剪次数为 3 次~4 次。

B.2.7.2 茶树轻修剪

成龄茶树每季宜进行一次轻修剪，每次修剪深度比上次剪口提高 5cm 左右。投产茶园宜控制树冠高度在 70cm 左右。

B.2.7.3 茶树深修剪

修剪时间宜在立春前或春茶采摘后进行，剪去树冠 10cm~15cm。

B.2.7.4 茶树重修剪

对树势趋向衰老或未老先衰的茶树可采取在离地面 30cm~45cm 处进行剪除。

B.2.7.5 台刈

对树势严重衰老的茶树可采取在离地面 5cm~10cm 处进行剪除，若根茎部有更新枝的可留数枝枝梢。

B.2.8 病虫害防治

按照“预防为主、综合治理”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，不得使用国家明令禁止在茶树上使用的农药，应严格执行农药安全间隔期规定。

附录 C
(规范性)
采摘技术

C.1 采摘条件

C.1.1 成熟度：芽梢驻芽形成后顶叶小开面至中开面。

C.1.2 标准芽叶：1芽2叶至4叶嫩梢及幼嫩对夹叶。

C.2 采摘时间

每年春、夏暑、秋(冬)各季采摘。春茶在谷雨前后至立夏前后采摘，夏暑茶在夏至前至秋分采摘，秋(冬)茶在寒露前至立冬采摘。

C.3 采摘方法

采用手工或辅以机械采摘。采摘时宜积极实施“留养增冠幅”措施。

C.4 茶青质量

茶青应肥壮、完整、新鲜、均匀，每梢为两个“定型叶”(即有两个叶子比较成熟)，且应符合下列要求之一：

- a) 小开面(顶叶面积为第二叶的20%~30%)采三至四叶及对夹叶；
- b) 中开面(顶叶面积为第二叶的31%~70%)采二至三叶及对夹叶；
- c) 大开面(顶叶面积为第二叶的71%~90%)采二叶；
- d) 一芽四叶(壮树带芽采四叶)。

C.5 茶青的运输、贮存

C.5.1 茶青应使用清洁卫生、透气良好的器具进行盛装，不得挤压，不得与有异味、有毒物品混装。茶青运回初制厂前，应存放在洁净、阴凉的地方。

C.5.2 茶青采摘后应在4h内运到初制厂内，运输过程中应避免日晒雨淋，并应注意保质保鲜。

C.5.3 茶青盛装、运输、贮存，应轻放、轻翻。

附录 D
(资料性)
安溪铁观音品质图鉴

D.1 清香型安溪铁观音外形、汤色和叶底



D.2 浓香型安溪铁观音外形、汤色和叶底



D.3 陈香型安溪铁观音外形、汤色和叶底

