

绿色食品 开化龙顶茶生产技术规程

Green Food Kaihua Longding tea Production Technology Regulations

2021-12-13 发布

2021-12-20 实施

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。

本文件由浙江省绿色优质农产品标准化工作领导小组提出并归口。

本文件起草单位：开化县茶叶科学研究所、浙江省农业技术推广中心、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、浙江省绿色农产品协会、开化县龙顶名茶协会、开化县名茶开发有限公司、浙江成峰茶业有限公司。

本文件主要起草人：方辉韩、陈祖明、金翠、张志峰、汪永奇、汪焯、郑浩、龚芸、郑志林、金婷、王怡、郑成飞、向签。

绿色食品 开化龙顶茶生产技术规程

1 范围

本文件规定了绿色食品开化龙顶茶的术语和定义、建园方法、茶园管理、鲜叶与加工、质量要求、标志、包装、运输、贮存和保鲜等技术要求。

本文件适用于A级绿色食品开化龙顶茶的生产。

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 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/T 8302	茶 取样
GB/T 8304	茶 水分的测定
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8306	茶 总灰分的测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量的测定
GB 11767	茶树种苗
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1276	开化龙顶茶
NY 227	微生物肥料
NY/T 288	绿色食品 茶叶
NY/T 391	绿色食品 产地环境质量
NY/T 393	绿色食品 农药使用准则
NY/T 394	绿色食品 肥料使用准则
NY 525	有机肥料
NY/T 658	绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056	绿色食品 贮藏运输准则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义以及引用其他文件的具体情况，术语条目应分别由下列适当的引导语引出：

3.1 开化龙顶茶 kaihua longding tea

以开化县境内的鸠坑系列、翠峰等茶树品种的鲜叶为原料，经杀青、理条（条形）、初烘、复烘、提香等工艺，在开化县行政区域范围内生产、加工的，具有“紧直挺秀、香高味醇”品质特征的芽、条形绿茶。

4 建园方法

4.1 建园规划要求

选择坡度在25°以下土层深厚丘陵地或缓坡地建园，酸性土壤、pH值4.5~6.5为佳，茶园环境条件应符合NY/T 391的要求。平地 and 坡地15°以下的缓坡地适宜等高开垦，坡度在15°以上25°以下时适宜筑内倾等高水平带，梯面宽在1.5m以上。

4.2 品种选择

选择适应性强、适制性好、产量高、香高味醇的品种，注意早、中、晚品种的合理搭配。茶苗质量应符合GB 11767标准的要求。

4.3 定植

4.3.1 定植时间

春季定植：2月中旬至3月上旬；秋季定植：10月下旬至11月下旬。

4.3.2 定植密度

单行种植：行距120cm~150cm，株距30cm~35cm，每丛茶苗1株~2株；双行种植：大行距150cm，小行距40cm，株距30cm~35cm，每丛茶苗1株，呈三角形种植。

4.3.3 底肥

茶行确定后，按茶行开种植沟，深50cm，宽30cm~40cm，种植沟内施足底肥，每亩施有机肥1000kg~2000kg，磷矿粉或钙镁磷肥60kg~100kg，施后覆土，间隔一段时间后种植。

4.3.4 栽植

根据种植规格，按规定的行株距开好种植沟或定植穴。栽植茶苗时，注意逐层填土，层层压实，适当加细土压紧，浇足“定根水”。移栽定植后及时铺草覆盖，防旱保苗。定期检查成活情况，发现缺株，及时补齐。

4.3.5 定形修剪

定形修剪应分三次完成。修剪时间：第一次在茶苗移栽定植（晚秋或早春）时进行，第二次在栽后第二年2月中下旬进行，第三次在定植后第三年2月下旬至3月上旬或春茶后进行。修剪高度与方法：第一次剪去离地15cm~20cm以上主枝，第二次离地30cm~40cm或在上年剪口上提高10cm~15cm处修剪，第三次用篱剪剪去离地45cm~50cm以上枝条，要求剪口光滑平整。

5 茶园管理

5.1 土壤改良与管理

5.1.1 地力指标

土壤有机质2.0%以上，并有一定量的速氮、速磷、速钾营养元素及多种微量元素。

5.1.2 深翻改土

根据茶园实际情况，可每年或隔年深翻一次，一般在9月~11月秋茶结束后进行。在茶行两侧深挖，深度20cm~30cm。结合深挖，施越冬肥：1000kg/亩~1500kg/亩有机肥（秸秆、堆肥、青草、猪牛栏粪等）、100kg/亩~150kg/亩腐熟饼肥和适量磷肥，施肥原则符合NY/T 394标准要求。

5.1.3 中耕除草

根据茶园实际情况，一般除草可分3次进行。春茶前（2月下旬至3月上旬）浅锄，深度5cm~10cm；夏茶前中耕在春茶采制结束后（5月上中旬）进行，深度10cm~15cm；伏耕7月中旬至8月中旬进行，深度15cm~20cm。同时，可中耕结合除草。如杂草较多应及时锄铲杂草，幼龄茶园茶根周围杂草宜手工拔除。

5.2 水肥管理

5.2.1 施肥

5.2.1.1 施肥时期

根据茶园实际情况，可分季节施肥。春茶前催芽肥时间为2月上中旬；春茶后追肥时间为4月中旬至5月上中旬。秋茶前追肥，在夏茶结束后即6月下旬至9月中旬期间分期施。秋冬季，结合深耕施越冬肥，在10月~11月施用。

5.2.1.2 施肥量

视茶园土壤肥力和产品产量而定，遵循有机肥与无机肥相结合，平衡施肥的原则。严格遵循NY/T 394标准规定执行，基肥与追肥相结合。基肥每年施1次，其中腐熟饼肥100kg/亩~150 kg/亩（或畜禽粪有机肥200kg/亩~300kg/亩）和20~30kg/亩复合肥；追肥宜在春茶采摘前30天和春茶结束后追施完成，施用尿素8~10kg/亩。夏秋茶生产茶园，可在夏茶结束后继续追施一次，施用尿素8~10kg/亩。不同季节茶园施肥比例有所不同，春季茶园氮磷钾配比宜高氮为主，如氮磷钾比例25-5-5，冬季茶园宜保持元素均衡施肥。

5.2.2 水分管理

成龄茶园通过深翻改土、铺草、灌溉、浅耕、种植遮荫树等办法保持土壤水分；幼龄茶园应采取浅锄保水、培土护蔸、追施粪肥、灌水、种植绿肥等措施，抗旱保苗。低洼积水茶园应完善排水沟系统，每隔5行~8行茶树开一条排水沟，沟应狭而深、横纵连通。

5.3 树冠管理

5.3.1 轻修剪

轻修剪每年可进行1次~2次，用篱剪剪去成龄茶园树冠面上突出枝条和晚秋新枝，时间宜在春茶后5月上中旬、秋末10月下旬至11月中旬进行。

5.3.2 重修剪

用整枝剪将衰老茶树地上部分的枝条剪去1/2至1/3，重新培育树冠，宜在春茶后或晚秋进行。

5.3.3 台刈

用台刈铗、锋利柴刀或割灌机，将衰老茶树地上部分枝条，在第一节分支以上5cm左右全部刈去，重新全面塑造树冠，时间宜在春茶后进行。

5.4 冻害预防与护理

5.4.1 冻害预防

首先要选择抗寒性较好的品种，其次要选择良好的地形地势适地适栽，并营造防护林带，在茶园生产过程中加强肥水管理，早施重施底肥。在极端天气情况下，可在茶树行间铺草防冻。

5.4.2 冻后护理

茶园经历冻害后应及时剪除受冻害枝叶；在春季萌芽后受“倒春寒”冻害的茶树，应适量进行根外追肥。

5.5 病虫害综合防治

5.5.1 防治原则

从茶园整个生态系统出发，根据病虫害发生、发展规律，综合运用各种防治措施，创造不利于病虫害等有害生物滋生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，因地制宜，经济、安全有效地控制病虫害，保持茶园生态系统的平衡和生物的多样性，将有害生物控制在允许的经济阈值下，将农药残留降低到标准规定的范围。

5.5.2 防治方法

以农业防治为基础，根据病虫害发生、发展规律，因时、因地制宜合理运用物理防治、生物防治、化学防治等措施，经济、安全、有效地控制病虫害。

5.5.3 防治措施

5.5.3.1 严格执行国家规定的植物检疫制度，防止检疫性病虫蔓延、传播。

5.5.3.2 加强病虫预测预报，做到及时、准确地防治。

5.5.3.2 农业防治：合理修剪，及时清除病虫危害的枯枝、落叶，减少病虫源；加强培育管理，健壮树势；创造有利于茶树生长、不利于病虫发生的环境条件。

5.5.3.3 物理防治：人工捕杀茶毛虫、茶尺蠖、茶蓑蛾、茶丽纹象甲等具有群集性、移动慢或假死特点的害虫。利用害虫的趋性，采用频振式杀虫灯、黄色、蓝色等粘虫色板配置糖醋诱杀地老虎和白蚁等虫害。

5.5.3.4 生物防治：保护和利用天敌，发挥生物防治作用，用有益生物消灭有害生物，扩大以虫治虫、以菌治虫的应用范围，以维持自然界生态平衡。

5.5.3.5 化学防治：

1) 减少化学农药应用，控制环境污染。非用药不可的尽量点治或挑治，减少全面喷药，提倡低容量喷雾。

2) 选用高效低残留、对天敌杀伤力低的药剂，合理使用，交替使用不同的药剂，防止病虫的抗药性，注意喷药质量，减少喷药次数，控制用药量。

5.5.4 主要病虫害防治

茶树主要病虫害防治方法见附录 A。

6 鲜叶与加工

6.1 鲜叶基本要求

鲜叶应新鲜匀净，无夹杂物，不含病虫芽叶、对夹叶、鱼叶、鳞片、茶蒂等。

6.2 鲜叶采摘

6.2.1 先发先采，按标准采，采大留小，不采雨水叶、紫芽叶、病虫叶、对夹叶，不带茶蒂。

6.2.2 采用清洁、通风性良好的竹编、网眼茶篮或篓筐盛装鲜叶。采摘后的鲜叶应及时运抵茶厂进行摊放，防止鲜叶质变和混入有毒、有害物质。

6.3 鲜叶分级要求

鲜叶原料按照芽形和条形进行分级，同批次鲜叶等级应一致，具体要求见表1。

表1 鲜叶质量分级要求

级别 \ 质量要求	芽形	条形
特级	全芽或单芽	一芽一叶初展至一芽一叶，其中一芽一叶占70%以上
一级	/	一芽一叶至一芽二叶，其中一芽一叶占60%以上
二级	/	一芽二叶至一芽三叶，其中一芽二叶占70%以上

6.4 鲜叶盛装、运输、储存

鲜叶运输时，应用清洁、透气性良好的食品级塑料周转筐、竹篮、竹篓等进行盛装，不得紧压，不得用布袋、塑料袋、塑料编织袋等不透气的容器盛装，防止发热变红；运输工具应清洁卫生，不得与有异味、有毒的物品混装，采摘后及时送到加工厂，并注意保质保鲜。

6.5 加工

6.5.1 加工场所

应符合GH/T 1077中规定要求。

6.5.2 加工工艺流程

参见附录 B。

7 质量要求

应符合GH/T 1276规定。

8 标志、包装、运输、贮存与保鲜

8.1 标志

8.1.1 绿色食品开化龙顶茶包装标签应符合 GB 7718、NY/T 658 的规定，其标签要醒目、整齐、规范、清晰、持久。

8.1.2 产品销售在包装上标明下列内容：

- a) 产品名称；
- b) 原料（配料表）；
- c) 生产单位、地址；
- d) 生产日期、批号；
- e) “开化龙顶”商标、证明商标标志、农产品地理标志、绿色食品标志企业商标；
- f) SC 标志、质量等级；
- g) 保质期；
- h) 净含量；
- i) 产品标准号；
- j) 产品贮存条件。

8.1.3 包装箱上应标明“怕湿”、“怕压”图示标志，其标志图示应符合GB 7718、NY/T 658的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合牢固、整洁、防潮、美观的要求。

8.2.2 茶叶包装材料符合食品卫生要求，应符合 GB 7718、NY/T 658 的规定。

8.2.3 单件定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，干燥无异味，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，按 NY/T 1056 的规定执行。

8.3.2 运输时应稳固、防雨、防潮、防曝晒。装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。

8.4 贮存与保鲜

8.4.1 仓库要求

绿色食品开化龙顶产品仓库要求清洁、无异气味、远离有毒、有异味、易污染的物品；仓库内干燥，配有降温装置。

8.4.2 仓库管理

8.4.2.1 绿色食品开化龙顶茶叶堆放应整齐有序、堆放高度视容器耐压情况，一般可堆放 4 层~5 层。

8.4.2.2 仓库内宜长期保持温度 10℃以下，相对湿度 50%以下，定期检查贮存情况，库房温度每日检查一次，库房内茶叶品质定期检查，保证在出库时，符合开化龙顶茶质量要求。

9 标准化生产模式图

绿色食品开化龙顶茶生产技术操作模式图见附录 C。

附 录 A
(规范性附录)
主要病虫害防治方法

表 A.1 主要病虫害防治方法

病虫害名称	防治适期	防治方法
炭疽病	春秋季发病期, 危害老叶和嫩叶	1、选用抗病良种。 2、摘除病叶。 3、配方施肥, 适当增施磷钾肥, 提高茶树抗病力。 4、雨季来临前喷洒 0.6%~0.7%石灰半量式波尔多液防治。或在发病前喷施 22.5%啞氧菌酯 1000~2000 倍液防治。
茶芽枯病	春季初期, 老叶发病率 4%~6%时	1、选用抗病良种。 2、春茶期间, 彻底摘除罹病芽叶, 以减少病菌侵染来源。 3、4 月~5 月用 0.6%~0.7%石灰半量式波尔多液防治。
茶白星病	春茶期气温在 16℃~24℃, 相对湿度 90%以上, 或叶发病率 >6%	1、加强茶园管理, 适当增施磷钾肥。 2、及时合理采茶。 3、3 月底前用 0.6%~0.7%的石灰半量式波尔多液喷施。
茶树根腐病类	发病初期, 挖除病根, 后开深沟施药	1、选择无病地作茶园。 2、种植前清除土地中残存的树根等。 3、增施有机肥, 促使土壤中有益微生物颀颀作用。 4、发现病株及时铲除, 并用 50%多菌灵 800 倍~1000 倍进行土壤消毒。
茶小绿叶蝉	掌握在高峰前期, 且若虫占总量的 80%以上	可用 10%比虫啉 3000 倍~4000 倍、2%苦参碱水剂 30~40 毫升/亩喷施, 喷洒时注意喷射叶背和茶园杂草。
茶蚜	发生高峰期, 一般为 5 月上中旬和 9 月下旬至 10 月中旬	1、分批多次采摘。 2、可用 10%吡虫啉 3000 倍~4000 倍, 50%辛硫磷 1000 倍~1500 倍喷施, 喷药时应对芽梢叶背喷射周到。
茶尺蠖	3 龄前幼虫期	1、结合秋耕施基肥深埋茧蛹。 2、灯光诱杀成虫。 3、BT 制剂 1000 倍, 0.6%苦参碱 1000 倍, 以低容量蓬面扫喷为宜。
茶蓑蛾	1、2 幼龄虫期	1、人工摘除虫囊, 一经发现及时摘除, 修剪或重修剪, 消除虫囊。 2、可用 50%辛硫磷 1000 倍~1500 倍喷施防治, 喷药时应将护囊喷湿而药液不下滴。
茶橙瘿螨	发生高峰期以前, 一般为 5 月下旬至 6 月上旬, 8 月下旬至 9 月上旬	1、分期分批及时采茶。 2、加强肥培管理, 施足基肥和追肥, 增强树势, 提高抗病力。 3、秋末时喷 45%晶体石硫合剂 150 倍~200 倍。
长白蚧	5 月中下旬至 6 月上旬	1、苗木检疫。有蚧虫寄生的苗木实行消毒处理。 2、加强茶园管理, 清苑亮脚。促进茶园通风透光, 对发生严重的茶树枝条及时剪除。 3、保护天敌。清除的有虫枝条宜集中堆放一段时间, 让寄生蜂羽化飞回茶园。瓢虫密度大的茶园, 可人工帮助移植, 瓢虫活动期应尽量避免用药。 4、药剂防治。掌握若虫盛孵期喷药, 可选用波美 0.5 度石硫合剂防治。

附录 B
(资料性附录)
绿色食品 开化龙顶茶加工工艺流程

B.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→(摊凉回潮)揉捻→理条→干燥→提香→整理拼配

B.2 加工设备

滚筒式杀青机、多槽线性摆动式杀青理条机、微波杀青机、理条机、揉捻机、滚筒式焗锅机、烘干机等。

B.3 工艺要求**B.3.1 鲜叶摊放**

B.3.2 摊放场地应清洁卫生、阴凉、无异味、空气流通、不受阳光直射。

B.3.3 鲜叶到厂后及时摊放，摊放使用竹匾、篾簾等专用工具或摊青槽、摊青机等摊青设施。

B.3.4 不同等级、不同品种、不同采摘时间的鲜叶，雨水叶与晴天叶分开摊放，分别加工。

B.3.5 摊放厚度 2 cm~6 cm。摊放时间 6 h~16 h，根据鲜叶情况而定，以叶色变暗，叶质柔软，鲜叶含水率达到 69%~71%为摊放适度标准。摊放过程中如需要翻动时应轻翻，翻匀，减少机械损伤。

B.3.2 杀青

B.3.2.1 杀青方式：用滚筒杀青机杀青。如 80 型每小时投叶 80kg~110kg，茶叶在筒体内通过时间 170~180s，60 型每小时投叶 35kg~50kg，茶叶在筒体内通过时间 150~180s；多槽线性摆动式杀青理条机一段第 450~550℃、第二段 350~450℃、第三段 200~250℃、第四段 200~230℃；或用滚筒杀青机杀青、多槽线性摆动式杀青理条机加微波杀青机补杀。

B.3.2.2 杀青程度：杀透杀匀，青草气散失，至手捏不沾、折梗不断，有触手感，茶香显露、含水率 55%~60%为宜。

B.3.2.3 在滚筒式杀青机杀青过程中，应使用风扇和鼓风机辅助排湿。

B.3.3 (摊凉回潮)揉捻

B.3.3.1 鲜叶杀青后摊凉冷却。

B.3.3.2 茶叶充分摊凉冷却后用回潮机或堆放回潮，回潮时间 60 min~180 min，茶梗与叶片中的水分重新分布，茶叶回软，手握茶叶能成团不刺手为宜。

B.3.3.3 摊凉冷却后手工或者用揉捻机等揉捻设备，揉捻机茶叶投放至揉筒容量 3/4，不加压轻揉 5~10min。

B.3.4 理条

B.3.4.1 杀青叶经揉捻后进行理条，可以间歇理条 2~3 次，每次 3~8 分钟。

B.3.4.2 理条采用通用型理条机、瓶炒机等，以再度收紧茶叶条形，投叶量根据机型而定。

B.3.4.3 理条机槽底温度 140℃~170℃，理条至条索紧直变硬。

B.3.5 干燥

B.3.5.1 采用自动链板式烘干机或箱式烘干机，摊薄至 1cm~2cm 进行干燥。

B.3.5.2 干燥温度：90℃~100℃，至含水率≤10%。

B.3.6 提香

B.3.6.1 采用箱式烘干提香机或焗锅机进行提香。

B.3.6.2 箱式提烘干香机提香温度 110℃~115℃；焗锅机提香温度（采用银球或恒峰牌）170℃~190℃。

B.3.6.3 箱式提烘干香机提香时间：10min~15min；焗锅机提香时间 40min~45min，至含水率≤6%。

B.3.7 整理拼配

提香后的茶叶宜先进行筛分、风选，拣剔，按等级拼配。

附录 C
(资料性附录)

绿色食品 开化龙顶茶生产技术操作模式图

园地选择与栽植要求		月份	十一月—翌年二月	三月—五月	六月—七月	八月—十月	
园地选择	土壤 pH 值在 4.5~6.5, 土层深厚丘陵地或缓坡地, 坡度宜在 25° 以下, 开垦时应注意水土保持, 翻垦深度 50 cm。	物候期	休眠期	春茶生长期	夏茶生长期	秋茶生长期	
							
栽植要求	单行种植: 行距 120cm~150 cm, 株距 30 cm~35cm, 每丛茶苗 1 株~2 株; 双行种植: 大行距 150 cm, 小行距 40 cm, 株距 30 cm~35cm, 每丛茶苗 1 株, 呈三角形种植。	主要生产操作要点	1. 11 月和 2 月进行茶苗移栽、补缺; 2. 11 月继续进行茶园深耕施越冬肥、茶园封园; 3. 清理、整修沟渠道路, 修理、安装茶叶加工机械; 4. 做好茶园防冻抗寒措施; 5. 2 月中上旬春茶前追施催芽肥。	1. 3 月重点关注与预防“倒春寒”危害; 2. 合理采摘春茶; 3. 春茶结束后及时进行轻修剪、重修剪或台刈; 4. 三足龄茶树采摘第一批春茶后进行定型修剪; 5. 春茶采摘结束后 (5 月下旬) 施夏茶追肥。	1. 视市场情况可采摘夏茶 2. 幼龄茶园抗旱保苗、茶园除草等; 3. 7 月安排扦插育苗; 4. 夏茶采摘结束后施秋茶追肥。	1. 视市场情况可采摘秋茶; 2. 幼龄茶园抗旱保苗; 3. 8-9 月安排扦插育苗; 4. 10 月下旬开始茶苗移栽、补植; 5. 茶园深耕, 施基肥; 封园。	
综合防治原则		绿色防控	茶蚜	茶尺蠖	茶小绿叶蝉	炭疽病	茶芽枯病
主要害虫防治	遵循“预防为主, 综合治理”方针, 从茶园整个生态系统出发, 根据病虫草发生、发展规律, 综合运用各种防治措施, 创造不利于病虫草等有害生物滋生和有利于各类天敌繁衍的环境条件, 因地制宜, 经济、安全有效地控制病虫害, 保持茶园生态系统的平衡和生物的多样性, 将有害生物控制在允许的经济阈值下, 将农药残留降低到标准规定的范围。		 防治适期: 发生高峰一般为 5 月上中旬至 9 月下旬至 10 月中旬。	 防治适期: 3 龄前幼虫期。	 防治适期: 掌握在高峰	 防治适期: 春秋季节发病期, 危害老叶和嫩叶。	 防治适期: 春季初期, 老叶发病率 4%~6% 时。
							
茶叶质量安全关键控制点		建议使用农药及安全问题			肥料使用建议		
1. 产地环境条件: 应符合 NY/T 391 产地环境质量的要求。 2. 农药: 应符合 NY/T 393 农药使用准则的要求。		农药名称	防治对象	制计、用药量 (以标签为准)	安全间隔期 (天)	氮磷钾比例	春季茶园宜高氮为主, 冬季茶园宜元素均衡
		吡虫啉	茶蚜	10% 吡虫啉 3000~4000 倍	7~10	氮磷钾总量	氮 20-30kg/亩, 磷 3-6kg/亩, 钾 5-7.5kg/亩

3. 肥料：应符合 NY/T 394 肥料使用准则的要求。			辛硫磷	茶蚜	50% 辛硫磷 1000~1500 倍	5~7	基肥	以有机肥为主，结合秋冬季深翻施用，亩施有机肥 200~300kg/饼肥 100~150kg
4. 禁止在安全间隔期内采摘，加工过程严禁违规使用添加剂。			辛硫磷	茶蚜	50% 辛硫磷 1000~1500 倍	5~7	基肥	以有机肥为主，结合秋冬季深翻施用，亩施有机肥 200~300kg/饼肥 100~150kg
鲜叶质量分级要求			辛硫磷	茶蚜	50% 辛硫磷 1000~1500 倍	5~7	基肥	以有机肥为主，结合秋冬季深翻施用，亩施有机肥 200~300kg/饼肥 100~150kg
级别	质量要求 (芽形)	质量要求 (条形)	苦参碱	茶尺蠖	0.6% 苦参碱 1000 倍	5~7	春茶追肥 (催芽肥)	在春茶开采前 30 天左右施入，亩施尿素 8~10kg 左右
特级	全芽或单芽	一芽一叶初展至一芽一叶，其中一芽一叶占 70%以上	苦参碱	茶小绿叶蝉	2%苦参碱水剂 30~40 毫升/亩	5~7	夏茶追肥	春茶结束后夏茶开始生长之前施入（5 月下旬），亩施尿素 8~10kg/10kg 左右
一级	/	一芽一叶初展至一芽一叶，其中一芽一叶占 70%以上	啶氧菌酯	炭疽病	22.5%啶氧菌酯 1000~2000 倍液	7~10	秋茶追肥	夏茶结束之后施入（7 月中下旬），亩施尿素 10kg 左右
二级	/	一芽一叶初展至一芽一叶，其中一芽一叶占 70%以上	波尔多液	茶芽枯病、炭疽病	0.6%~0.7%石灰半量式	7~10	施肥方法	沿树冠垂直开条状沟施肥，追肥沟深 10cm，底肥沟深 20-25cm，施肥后覆土