ICS 67.140.10
CCS X 55

团 体 标 准

T/CTSS 43-2022

大佛龙井茶生产技术规程

Technological regulation for Dafo Longjing tea production

2022-04-12 发布 2022-04-12 实施

中国茶叶学会 发布

前　言

本文件是按照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。

本文件由新昌县名茶协会提出。

本文件由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位：新昌县茶叶站、新昌县名茶协会。

本文件主要起草人：周竹定、孙利育、陈霞、王士钢、陈小媛、胡双、白家赫、张伟富、黄琳、袁海艳。

大佛龙井茶生产技术规程

1　范围

本文件规定了大佛龙井茶生产技术的术语和定义、基地选择与规划、园地开垦、茶树种植、培育管理、鲜叶采摘、鲜叶的验收与摊放、大佛龙井茶手工加工、大佛龙井茶机械加工。

本文件适用于大佛龙井茶的生产技术。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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　农药合理使用准则
GB 11767　茶树种苗
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18650　地理标志产品 龙井茶
GB/T 31748　茶鲜叶处理要求
GB/T 32744　茶叶加工良好规范
GB/T 40633　茶叶加工术语
GH/T 1245　生态茶园建设规范
NY/T 496　肥料合理使用准则、通则
NY/T 1276　农药安全使用规范
NY/T 5010　无公害农产品 种植业产地环境条件
NY/T 5018　茶叶生产技术规程
NY/T 5019　无公害食品 茶叶加工技术规程
DB33/T 239　龙井茶加工技术规程
DB33/T 551　扁形茶炒制机

3　术语和定义

DB33/T 239和GB/T 40633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

机耕道　farm track

贯通全茶园、联接各茶区的道路。

3.2

工作道　working road

直通各作业区的道路。

3.3

步道　footpath

通向茶园地块的道路。

3.4

防治指标　control index

病虫草和其他有害生物为害后所造成的损失达到防治费用时的种群密度的数值。

3.5

防治适期　Suitable control period

病虫草等有害生物生长过程中，最适合进行防治的时期。

4　基地选择与规划

4.1　茶园环境条件应符合 NY/T 5010 规定的技术要求。
4.2　基地环境应选择在空气、土壤、灌溉水等自然条件良好，远离污染源的农业生产区域。
4.3　园地宜选择南向平地和缓坡地，土壤 pH 值 4.5～6.5，透气、蓄排水性良好，地下水位应在 1 m 以下。

4.3　园地规划

4.3.1　道路

根据基地规模、地形和地貌等条件，因地制宜设置机耕道、工作道和步道。机耕道，路面宽 3 m～4 m；工作道路面宽 2.5 m～3.0 m；步道路面宽 1.0 m～1.5 m。山地茶园宜每 6 个～8 个梯层设一横步道，每隔 40 m～60 m 设一条与横步道呈“之”字形(坡度在 25 °以下)的直步道。

4.3.2　水利系统

4.3.2.1　蓄水池

每 0.667 hm^2～2 hm²茶园应建一个容积为 5 m^3～8 m^3 的水池。有条件的宜建立茶园节水灌溉系统。

4.3.2.2　防洪沟

应在茶园上方与荒山林地交界处设一条深 50 cm，宽 60 cm 的排洪沟，拦截茶园上方雨水。

4.3.2.3　农田保护沟

在茶园下方与农田交界处开一条宽 40 cm，深 50 cm 的排水沟，防止茶园内水土冲入农田。

4.3.2.4　排灌蓄水沟

在直步道两侧和横步道上侧开一条深宽各为 20 cm 的排水沟，沟内每隔 2 m 左右设一略低于沟面的土墩，以缓和急流减少水土流失。

4.3.3　茶树品种布局

根据当地的气候、环境条件，合理选择与布局茶树品种，明确主栽品种，早、中、晚品种合理搭配，特早生、早生品种宜占20 %～30 %，中生品种宜占50 %～60 %，晚生品种宜占20 %～30 %。

4.3.4 生态建设

应符合GH/T 1245的规定。

5 园地开垦

5.1 园地开垦应注意生态环境的保护，宜林则林，宜茶则茶，避免过度开垦。
5.2 开垦深度应在 50 cm 以上。坡度在 15 °以下平缓坡地直接开垦，坡度在 15 °以上坡地，按等高水平线筑梯地（梯面宽应在 1.5 m 以上），然后开垦。

6 茶树种植

6.1 茶树品种选择

6.1.1 品种应符合GB/T 18650规定要求。
6.1.2 参照GB 11767规定，选用二级以上的茶苗。

6.2 种植时间

春季种植一般为 2 月中、下旬，秋季种植宜在 10 月下旬至 11 月下旬。高山易冻地区宜春季种植。

6.3 种植规格

6.3.1 单条植

行距 150 cm，株距 30 cm，每丛 2 株茶苗，每公顷种植茶苗 45000 株～60000 株。

6.3.2 双条植

大行距 130 cm～180㎝，小行距 40 cm，株距 30 cm，每丛 2 株茶苗，每公顷种植茶苗 90000 株左右。

6.4 种植技术

6.4.1 开种植沟

茶行确定后，按茶行开种植沟，深 50 cm，宽 60 cm。

6.4.2 施足底肥

沟内散施，每公顷施 2250 kg～3750 kg 腐熟饼肥，覆土 10 cm。

6.4.3 茶苗种植

将茶苗置于种植沟中，一手扶苗，一手填土，分层压实，当填土至沟一半时，轻提苗，使根系舒展伸直，再复土至根颈处，淋足定根水后，再复上表土，超过泥门 3 cm 以上。茶行间可用农用薄膜或稻草、杂草等覆盖，以利保温增湿。坡地适宜凹沟种植，种植完成后，茶行面比地表面低 10 cm，形成一条宽 50 cm 的凹沟。

7 培育管理

7.1 树冠培育

通过定型修剪方式形成丰产型树冠，定型修剪一般分四次进行，第一次定型修剪一般在茶苗定植前，离泥门25 cm～30 cm处可采用剪刀或整枝剪剪去多余部分。第二次定型修剪在离地30 cm～35 cm处，剪去生长较旺盛优势枝条，注意保留侧枝。第三次定型修剪，高度离地45 cm～50 cm，可采用篱剪水平剪。第四次定型修剪控制高度离地55 cm～60 cm，可剪成弧形面或水平面。

7.2 树势管理

7.2.1 轻修剪

对象为生产茶园。一般剪去冠面 3 cm～5 cm 的枝叶，一般可在秋末冬初进行，可每年或隔年进行一次。

7.2.2 深修剪

对象为生产枝密集而瘦弱的采摘茶园。春茶采后剪去树冠面以下 10 cm～15 cm 的细弱枝叶层，更新树冠。

7.2.3 重修剪

对象为树势趋向衰老或未老先衰的成龄茶园。用重修剪机将衰老茶树地上部分的枝条剪去 1/2 或 1/3，重新培育树冠，宜在春茶或早春后进行。

7.2.4 台刈

对象为树势严重衰老的成龄茶园。用台刈机或锋利柴刀将衰老茶树地上部枝条在离地 5 cm 左右处全部刈去，重新全面塑造树冠。宜在早春或春茶后进行。

7.2.5 修边

结合茶树修剪，在两茶行之间用修边机修出40 cm宽的作业通道。

7.3 土壤管理

7.3.1 保持水土。应经常维修和保养茶园排灌蓄水系统和梯田，防止梯壁崩塌和圳道淤塞，达到能排能灌。

7.3.2 中耕松土。分浅耕和深耕。浅耕于茶树生长季节进行，深度一般为 10 cm～15 cm。深耕于秋季茶园停采后，根系活动旺盛时，结合施基肥进行，深度一般为 20 cm～30 cm。

7.3.3 幼龄或台刈改造茶园，宜间作豆科绿肥，有利培肥土壤和防止水土流失。

7.3.4 土壤pH值低于4.0的茶园，宜用白云石粉或土壤调理剂等物质改良，白云石粉用量为每公顷1500 kg～3000 kg，土壤调理剂按推荐用量使用，宜与中耕、深耕相结合使用。

7.4 养分管理

7.4.1 土壤相对含水量低于 70 %时，茶园应节水灌溉。茶苗定植三天内，每天早晨或傍晚浇水一次，以后视天气而定，适量适时浇水，保持土壤湿润。

7.4.2 肥料使用应符合 NY/T 496 规定。

7.4.3 茶园施肥应以氮为主，兼顾磷、钾、镁、硫和微量元素，有机、无机肥配合施用。成龄茶园年施肥总量控制在每公顷纯氮（N）300 kg～450 kg，磷（P_2O_5）45 kg～90 kg，钾（K_2O）75 kg～105 kg。提倡定期对土壤进行检测，根据检测结果，采取配方施肥。

7.4.4 一年生的幼龄茶园，当年初夏第一次施肥，结合松土，每公顷用腐熟人粪尿 750 kg～1500 kg(或尿素 30 kg～45 kg)兑水稀释后浇施，夏秋季再追肥 1 次～2 次。第二年开始每年分春夏秋三季施追肥 3 次～5 次，用量应随树龄增长逐年增加。

7.4.5　生产茶园用肥一般分基肥、催芽肥、追肥分批施入：

a) 施基肥10月上中旬进行。结合冬季封园，开沟20 cm～30 cm，每公顷施饼肥2250 kg～3750 kg，配施复合肥30 kg～40 kg或尿素15 kg～25 kg;

b) 催芽肥一般在采春茶前20 d～30 d施入。一般茶园每公顷施尿素240 kg～300 kg。

c) 追肥分夏茶追肥和秋茶追肥。分别在春茶、夏茶结束之后施入，每次每公顷约 120 kg～150 kg 尿素。

7.5　绿色防控

7.5.1　生态调控

综合运用各种农业措施，保持茶园生态系统的平衡和生物的多样性。可通过换种改植、采摘、修剪、翻耕、种草植树等，营造不利于病虫草害有害生物孳生和有利于各类天敌繁衍的环境。

7.5.2　理化诱控

利用灯光、色板、信息素对害虫进行诱杀，如鳞翅目、鞘翅目害虫的成虫，可利用害虫的趋光性在田间点灯诱杀。假眼小绿叶蝉、黑刺粉虱可用不同色板诱杀。茶毛虫、茶尺蠖可利用性信息素诱杀。

7.5.3　生物防治

充分保护利用茶园天敌（如蜘蛛、瓢虫等）捕食害虫。提倡使用植物源药剂（如苦参碱、印楝素、除虫菊）、矿物源药剂（如石硫合剂、矿物油）、生物药剂（如茶尺蠖病毒、茶毛虫病毒）杀灭害虫。

7.5.4　农药防治

7.5.4.1　应选择高效、低毒、低残留、环境友好型农药。

7.5.4.2　农药使用应符合GB/T 8321、NY/T 1276规定要求。按照《农药登记公告》、农药标签的规定合理使用。

7.5.4.3　大佛龙井茶基地主要病虫害防治指标、防治适期及推荐使用药剂见附录A。

8　鲜叶采摘

8.1　采摘时期

茶树蓬面每平方米达到 10 个～15 个标准芽叶时为开采适期。

8.2　采摘方法

茶鲜叶应分批按标准采。采用提手采摘，严禁掐、捋、抓等不正确手法。

8.3　鲜叶的盛装、运输

8.3.1　鲜叶采摘和运输，应为用清洁透气性良好的篮、篓进行盛装，不得用布袋、塑料袋等软包装材料, 不得紧压。

8.3.2　采下的鲜叶应及时运抵茶厂，运输工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒的物品混装。

8.3.3　鲜叶盛装，运输过程中，应轻放，轻翻，防压，以减少机械损伤。

9　鲜叶的验收与摊放

9.1 鲜叶验收

9.1.1 鲜叶产地应符合 GB/T 18650 的规定，鲜叶来源应符合农产品地理标志产品要求。
9.1.2 鲜叶进厂后，应及时验收分级。

9.2 鲜叶摊放

9.2.1 鲜叶经验收后应及时摊放。
9.2.2 摊放地点要求荫凉，不受阳光直射，清洁卫生，空气流通，无异味。
9.2.3 不同品种、不同等级、雨水叶和上下午的鲜叶应及时分别摊放。雨水叶和露水叶可用鲜叶脱水机脱除表面水后再行摊放。
9.2.4 鲜叶应摊放在软匾或篾簟上，以室内自然摊放为主，但可通过关闭或打开门窗来调节鲜叶的失水速度，也可利用萎凋槽、萎凋机等设备对摊青环境温、湿度进行控制，以缩短摊放时间。
9.2.5 摊放厚度视天气、鲜叶老嫩、加工能力而定。一般以芽叶不重叠为度，摊放量以 1 kg/m^2 左右为宜，尽量使鲜叶均匀失水。
9.2.6 摊放时间一般 4 h～12 h。晴天、干燥天时间可短些；阴雨天应相对长些。高档叶摊放时间应长些，低档叶摊放时间应短些。
9.2.7 摊放程度：以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，清香显露，含水量68 %～72 %时为摊放适度。手工加工可适度多摊，机械加工可适度轻摊。摊放过程应随时察看，及时掌握鲜叶失水程度，避免摊放过度。

10 大佛龙井茶手工加工

10.1 基本加工条件

应符合 DB33/T 239 要求。

10.2 基本工艺流程

青锅—摊凉回潮—辉锅—整理归堆。

10.3 青锅

10.3.1 青锅原料为摊放适度的摊青叶，不同原料应分别付制。
10.3.2 加工器具一般为64型龙井电炒锅及其它一些辅助器具。

10.3.3 工艺指标

工艺指标如下：

a) 青锅温度
摊青叶下锅时以锅底温度150 ℃～200 ℃为宜。锅温应先高后低；
b) 投叶量
高档鲜叶为 100 g～150 g，中档鲜叶 150 g～200 g，低档鲜叶 200 g～250 g；
c) 青锅程度
芽叶初具扁平、挺直、尚软、色绿一致，茶叶含水率降至40 %左右。历时12 min～14 min。

10.3.4 作业过程

作业过程如下：

a) 打开1kW、2kW电热开关，加热；

b) 足温后，先用油榻沾极少炒茶专用油脂，润滑锅面，油烟散去后，放入鲜叶；

c) 炒制时应先轻抓、轻抖，使芽叶均匀受热，充分散发水气，炒约3 min；芽叶呈自然“瘪落”时，适当降低温度，减少抖，采用带、抓、搭、捺等手法；随着芽叶含水量的减少，逐渐加重手势，以不出茶汁、互不粘结为宜，炒约9 min～12 min，至芽叶身骨挺直，色泽翠绿或嫩绿一致，约七成干时起锅。

10.3.5 操作要领

操作要领如下：

a) 鲜叶应为在 24 h 内付制完毕；

b) 应为达到足够温度后才能投茶，摊青叶投入锅中有“噼啪”爆声；

c) 炒制时要抛得开，抖得散，理得直，闷得匀。

10.4 摊凉回潮

10.4.1 青锅叶经簸去片末后，及时匀摊于竹匾上，厚度不超过 2 cm，尽快降温和散发水汽，摊放 1 h～4 h。

10.4.2 辉锅前应先筛分，筛面、筛底分别辉锅。

10.5 辉锅

10.5.1 原料为经回潮的青锅叶。

10.5.2 器具加工一般为64型龙井电炒锅及其它一些辅助器具。

10.5.3 工艺指标

a) 辉锅温度

下叶时锅底温度为 75 ℃～90 ℃。

b) 投叶量

高档茶每锅投青锅叶150 g左右，中低档茶200 g～250 g。大约两锅青锅叶并作一锅。

c) 辉锅程度

叶身挺直，尖削，光滑，含水率降至6.5 %以下。全程时间为15 min～20 min。

10.5.4 作业过程

a) 打开 1 KW 或 2 KW 加热开关，加热。

b) 用油榻沾极少量炒茶专用油脂，润滑锅面。

c) 足温后下叶,开始轻抓、轻抖、稍搭，以理条、散发水气为主，炒3 min～8 min；然后逐渐用搭(捺)、抓(扣)等手法，把茶叶齐直地攒在手中，然后逐步使用挺、甩等手法，约炒5 min～6 min；当茶叶茸毛显露时，可略提高锅温（有烫手感），减轻用力，改用抓、磨、吐等手法，使茶叶光、扁、平、直，当茸毛起球脱落时可起锅，炒约5 min。

10.5.5 操作要领

a) 温度应掌握先低后高，在起锅前 3 min，略微提高锅温。

b) 用力应与锅温有机配合，掌握“轻—重—轻”原则。前期动作要轻，中期茶叶身骨尚软、又不会结块时要加重用力，把茶叶压扁。后期茶身基本干燥时，用力要轻，把茶叶磨光，尽量减少茶叶断碎。

c) 前期条子要理直，中后期要尽量把茶叶抓在手中，不然茶叶易发硬，不利于做平磨光。

10.6 整理

10.6.1 出锅的茶叶应在散热后用相应的号筛进行筛分，并结合簸、拣等手段割去碎末，簸去黄片，拣

梗剔杂，分级归堆。

10.6.2　筛面茶经挺长头（方法与辉锅相同），割去碎末后降一级归堆。

10.7　收灰与贮藏

10.7.1　收灰：茶叶放在专用储存缸或其它容器中，按茶叶与生石灰之比为5:1的比例储放。生石灰用本白白布盛放，不能装太满（约为6成），茶叶与石灰包之间用纸隔开。时间以10 d～15 d为宜，及时调换石灰包。

10.7.2　贮藏：宜贮存在低温专用冷库中，温度以5 ℃以下为宜。

11　大佛龙井茶机械加工

11.1　基本加工条件

应符合GB 14881、GB/T 32744、GB/T 31748、NY/T 5019规定的技术要求。

11.1　加工工序

大佛龙井茶机械加工可分为杀青理条（青锅）—摊凉回潮—压扁磨光（二青）—摊凉回潮 — 辉锅足干等工序。

11.2　加工工艺

11.2.1　工艺流程1

长板式扁形茶炒制机杀青理条—摊凉回潮—长板式扁形茶炒制机压扁磨光—摊凉回潮—手工辉锅—整理—收灰与贮藏。适合高档茶炒制。

11.2.2　工艺流程2

长板式扁形茶炒制机杀青理条—摊凉回潮—长板式扁形茶炒制机压扁磨光—摊凉回潮—滚筒型名优茶辉干机辉锅—整理—收灰与贮藏。适合中档茶炒制。

11.2.3　工艺流程3

往复式多功能机杀青理条—摊凉回潮—长板式扁形茶炒制机压扁磨光—摊凉回潮—滚筒型名优茶辉干机辉锅—整理—收灰与贮藏。适合低档茶炒制。

11.3　加工技术

11.3.1　杀青理条(青锅)

11.3.1.1　长板式扁形茶炒制机杀青理条

11.3.1.1.1　工艺指标

a) 炒制温度

摊青叶下锅时锅底温度应在200 ℃～220 ℃为宜。锅温应先高后低。

b) 投叶量

每锅投摊青叶100 g～250 g，根据鲜叶老嫩度及机械型号作适当调整。

c) 炒制程度

芽叶初具扁平、挺直、软润、色绿一致，茶叶含水率降至35 %左右。全程时间为5 min～6 min。

11.3.1.1.2　作业过程

a) 开启机械，将炒板转至上方，设定温度，加热。

b) 足温后，加入少量炒茶专用油脂，开启炒板转动按钮，炒板转动，均匀投入摊青叶，芽叶随炒板翻炒，当芽叶开始萎瘪、变软，色泽变暗时，开始逐步加压，加压程度主要看炒板以能带起芽叶、又不致使芽叶结块为宜。不得一次性加重压。

c) 锅温应先高后低，第一阶段锅温从摊青叶入锅到芽叶萎软，历时1.0 min～1.5 min；第二阶段是茶叶成形初级阶段，温度比第一阶段低20 ℃～30 ℃，历时1.5 min～2.0 min，到芽叶基本成条、相互不粘手止；第三阶段温度一般在200 ℃左右，时间2 min～3 min，在此过程中需增加“磨”的动作。

d) 当达到要求后打开出料门出锅。

e) 茶叶炒制结束，放松炒板,使炒板转离锅面，切断电源。

11.3.1.2　往复式多功能机杀青理条

11.3.1.2.1　工艺指标

a) 炒制温度

设定温度宜350 ℃，锅底实际温度宜200 ℃～220 ℃。

b) 投叶量

每槽（工作面约为 500 mm×130 mm～400 mm×110 mm，下同）投摊青叶 50 g～75 g。五槽总投叶量一般为 250 g～400 g。根据鲜叶老嫩度及机械型号作适当调整。

c) 青锅程度

色泽转暗，叶质变软，折梗不断，基本成条，清香显露，含水率降至45 %～40 %左右。历时1 min～2 min。

11.3.1.2.2　作业过程

a) 通电加热，设定温度，开动机器。当锅温升高后，在槽内擦少许制茶专用油，并用清洁的干布擦净，把转速调整到（135±5）rpm。

b) 当温度达到设定温度后，即可下叶，每槽投叶量要均匀。

c) 当达到要求后出锅。

11.3.2　摊凉回潮

参照10.4执行。

11.3.3　压扁磨光(炒二青)

11.3.3.1　一般采用长板式扁形茶炒制机炒制。

11.3.3.2　工艺指标

a) 炒制温度

下叶时锅底温度应在120 ℃～150 ℃为宜，锅温应从高到低。

b) 投叶量

投杀青叶，每锅100 g～250 g。根据鲜叶老嫩度及机械型号作适当调整。

c) 炒制程度

芽叶呈扁平、挺直、色泽均匀，茶叶含水率降至20 %～15 %。炒二青全程时间为3 min～5 min。

11.3.3.3　作业过程

a) 开启机械，将炒板转至上方，设定温度，加热。

b) 足温后，开启炒板转动按钮，炒板转动。均匀投入杀青叶，当芽叶受热变软，开始逐步加压，以能带起茶叶、又不致使茶叶结块为宜。不得一次性加重压。

c) 锅温应先高后低，第一阶段锅温应在120 ℃～150 ℃为宜，从青锅叶入锅到茶叶柔软，历时1.0 min～1.5 min；第二阶段是茶叶固形阶段，温度比第一阶段低10 ℃～15 ℃，历时2.5 min～3.5 min，到茶叶扁平、挺直基本成形，这一阶段以“压、磨”为主。

d) 当达到要求后，推开前面出料门自动出锅。往复式多功能机杀青的，应适当提高炒二青的温度与延长炒制时间。

e) 茶叶炒制结束，放松炒板，使炒板转离锅面，切断电源。

11.4 摊凉回潮

参照10.4执行。

11.5 辉锅

11.5.1 手工辉锅

参考 10.5 执行。

11.5.2 滚筒型名优茶辉干机辉锅

11.5.2.1 工艺指标

a) 辉锅温度

设定温度110 ℃～130 ℃（筒壁温度在80 ℃～90 ℃）。

b) 投叶量

视机型确定，一般为二青叶3 kg～5 kg。

c) 辉锅程度

形状扁平光滑挺直，茸毛脱落，含水率6.5 %以下。辉锅全程时间为15 min～20 min。

11.5.2.2 作业过程

a) 将筒体清理干净，打开加热开关，启动筒体转动开关（正方向），加热到设定的温度（一般需要约10 min左右）。

b) 投入茶叶，35 rpm～40 rpm转速下炒制4 min～5 min，至茶叶受热回软，打开热风开关排除热气。

c) 随时检查筒体内在制茶叶的干燥度与形状，当达到要求时，关闭加热电源，调节转动开关至筒体反方向转动，导出茶叶，停机。需待机作冷却。

11.6 整理

参照 10.6 执行。

11.7 收灰与贮藏

参照10.7执行。

附　录　A

（资料性）

大佛龙井茶基地主要病虫害防治指标、防治适期及推荐使用药剂

大佛龙井茶基地主要病虫害防治指标、防治适期及推荐使用药剂见表A.1。

表A.1　大佛龙井茶基地主要病虫害防治指标、防治适期及推荐使用药剂

害虫名称	防治指标	防治适期	推荐使用药剂
灰茶尺蠖	成龄投产茶园：每公顷幼虫量超过 67500 头	重点防治第二代，施药适期掌握在 3 龄幼虫期，施药方式以低容量蓬面扫喷为宜。	茶核 苏云金、苦参碱、噻虫 高氯氟等
茶小绿叶蝉	第一峰百叶虫量超过 6 头；第二峰百叶虫量超过 12 头	施药适期掌握在入峰后（高峰前期）且若虫占总量的 80%以上，施药方式以低容量蓬面扫喷（防治期在 5～6 月及 9～10 月）	噻虫 高氯氟、虫螨腈、茚虫威等
茶橙瘿螨	每平方厘米叶面积有虫 3～4 头	施药方式以低容量蓬面扫喷为宜（防治期在 5～6 月及 7～9 月）	矿物油等
茶炭疽病	成老叶罹病率 10 %～15 %	二、四茶一叶期前后（防治期 5 月下旬～6 月上旬、8 月下旬～9 月）	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑