



团 体 标 准

T/ XXXX—XXXX
T/XXX XXXX—XXXX

世界遗产 景迈山古树普洱茶

(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。

世界遗产 景迈山古树普洱茶

1 范围

本文件规定了世界遗产景迈山古树普洱茶术语和定义、类型、等级及实物标准样、鲜叶要求、加工工艺、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以景迈山古树鲜叶制成的晒青茶为原料，并在景迈、芒景2个行政村内，采用特定的加工工艺制成的，具有独特品质特征的茶叶。

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 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 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- 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 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- 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
- 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》

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 40633和GB/T 22111界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古茶树

野生型茶树、过度型茶树和树龄一百年以上的栽培型茶树。

3.2

景迈山古树普洱茶

以景迈山古茶树鲜叶为原料，并在景迈、芒景2个行政村内（参见附录A），采用特定的加工工艺制成，具有独特品质特征的茶叶，按其加工工艺及品质特征的茶叶。

4 产品分类

根据加工工艺的不同，景迈山古树普洱茶分为景迈山古树普洱茶（生茶）和景迈山古树普洱茶（熟茶），其中普洱茶（熟茶）可分为普洱茶（熟茶）散茶和普洱茶（熟茶）紧压茶。

- a) 景迈山古树普洱茶（生茶）：景迈山古茶树鲜叶→杀青→揉捻→干燥→精制→蒸压成型→干燥→包装；
- b) 景迈山古树普洱茶（熟茶）：景迈山古茶树鲜叶→杀青→揉捻→干燥→后发酵→干燥→精制→蒸压成型（或不蒸压成型）→包装。

5 技术要求

5.1 鲜叶采摘

采摘景迈山古茶树鲜叶，充分保持芽叶完整、新鲜、匀净，不采夹带鳞片、茶果与老，应当采取夏茶留养的采养方式，每年的六至八月不得进行鲜叶采摘。

5.2 加工过程

应符合GB 14881、GB/T 32744的规定。

6 质量要求

6.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，洁净，不含非茶类物质。不得加入任何添加剂。

6.2 感官品质

6.2.1 景迈山古树普洱茶（生茶）

景迈山库古树普洱茶（生茶）紧压茶外形色泽墨绿，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；内质香气清纯，花香、蜜香显，杯香持久，滋味醇厚回甘、带收敛性，汤色绿黄明亮，叶底肥厚黄绿。检验方法按照GB/T 22111中附录B的规定执行。

6.2.2 景迈山古树普洱茶（熟茶）

6.2.2.1 景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶外形色泽红褐，形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面；内质香气独特陈香，滋味醇厚回甘，汤色红浓明亮，叶底红褐。检验方法按照GB/T 22111中附录C的规定执行。

6.2.2.2 景迈山古树普洱茶（熟茶）散茶条索紧实、匀整、色泽红褐，匀净，内质香气陈香浓纯，汤色红浓明亮，叶底红褐。检验方法按照GB/T 22111中附录C的规定执行。

6.3 理化指标

景迈山古树普洱茶理化指标应符合表1。

表1 景迈山古树普洱茶理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	普洱茶(生茶)	普洱茶(熟茶)散茶	普洱茶(熟茶)紧压茶		
水分/%	≤	13.0 ^a	12.0 ^a	12.5 ^a	GB 5009.3
总灰分/%	≤	7.5	8.0	8.5	GB 5009.4
粉末/%	≤	-	0.8	-	GB/T 8311
水浸出物/%	≥	35.0	28.0	28.0	GB/T 8305
茶多酚/%		≥20.0	≤15.0	≤15.0	GB/T 8313
粗纤维/%	≤	-	14.0	15.0	GB/T 8310

净含量检验时计重水分为10%。

6.4 安全性指标

6.4.1 污染物限量

景迈山古树普洱茶污染物限量应符合GB 2762的规定，检验方法按照GB 5009.12或GB 5009.268的规定检验。

6.4.2 农药残留

农药残留项目应符合GB 2763的规定，且所有农药残留均不得检出（即小于方法检出限），检验方法按GB 2763的规定检验。

6.4.3 微生物指标

景迈山古树普洱茶微生物指标应符合表2的规定。

表2 景迈山古树普洱茶微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
大肠菌群，MPN/100 g	≤	300	GB/T 4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出		GB 4789.4、GB 4789.5 GB 4789.10、GB 4789.11

6.5 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 出厂检验

每批产品均须进行出厂检验，检验合格，方可出厂。出厂检验项目：

- a) 散茶：感官品质、水分、灰分、粉末、茶多酚、净含量。
- b) 紧压茶：感官品质、水分、灰分、茶多酚、净含量。

7.3 型式检验

产品正生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格，检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

7.4.2 对检验结果有争议时，可用备样对不合格项目进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，以复检结果为准。凡劣变、有污染、有异味和微生物指标不合格的产品，均不得复检。

7.4.3 在符合本标准的贮存条件下，普洱茶（生茶）紧压茶的感官品质及理化指标会向普洱茶（熟茶）紧压茶的方向转化，本标准规定的感官指标、茶多酚指标仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品的销售包装应符合 GB 23350、GH/T 1070 的规定。

8.2.2 包装容器和材料应符合相应食品安全标准和有关规定，封口应严密、包装牢固。

8.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

8.4.2 原料、辅料、半成品、成品应分开防止，不得混放。

8.4.3 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓贮周围应无异味气体污染。

8.4.4 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

8.4.5 产品堆放应离墙离地，堆码高度以提取方便为宜。

8.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下，普洱景迈山古茶林 普洱茶适宜长期保存。

T/XXX XXXX—XXXX

附录 A
(资料性)
景迈山古茶树范围

景迈山古茶树范围见图A.1。

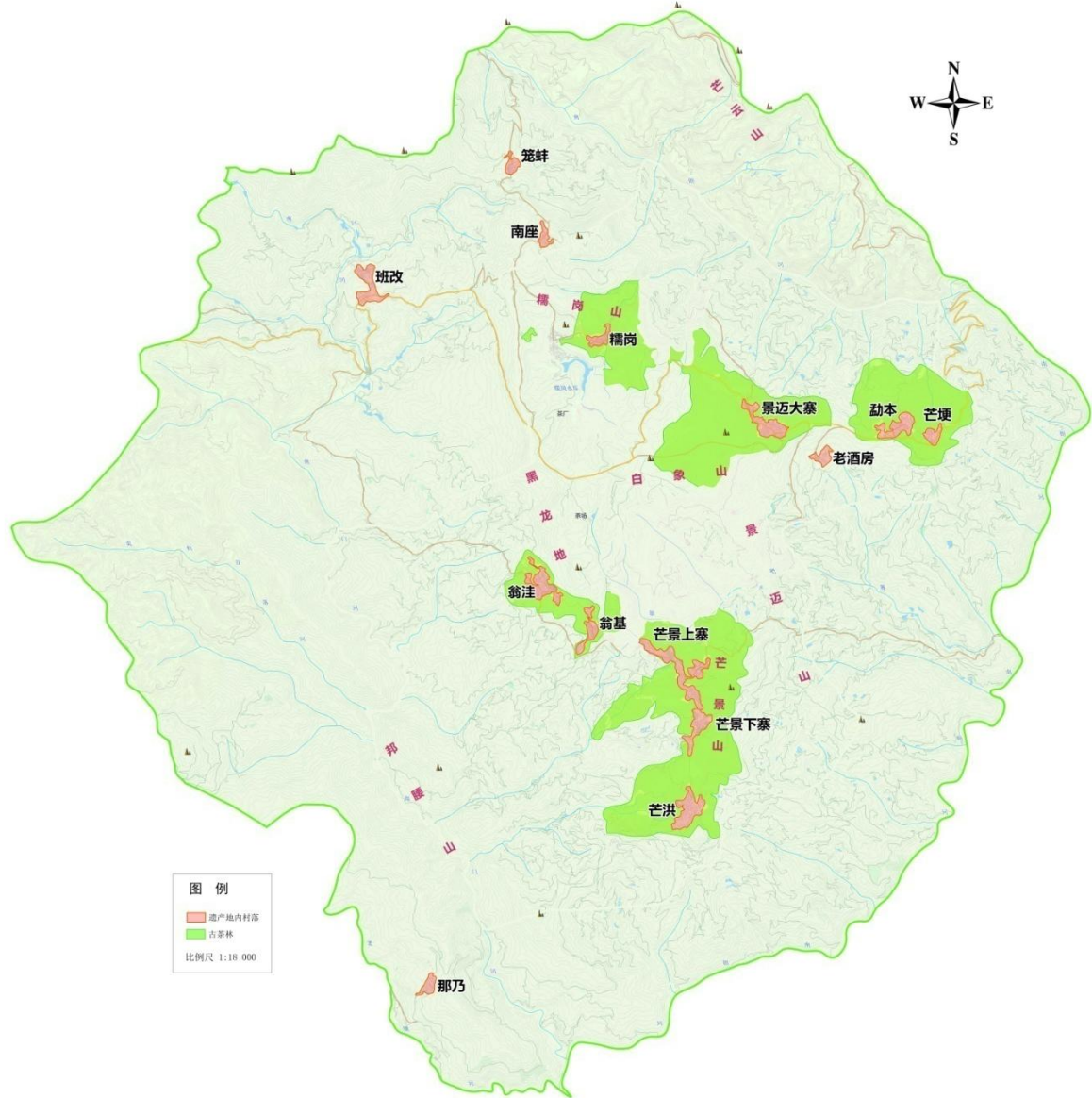


图 A.1 景迈山古茶树范围

注：班改又名帮改，那乃又名那耐，南座又名南卓，糯岗又名糯干，翁洼又名翁哇，笼蚌又名竜蚌。

参 考 文 献

- [1] 云南省人民代表大会常务委员会. 云南省古茶树保护条例[Z]. 2023年3月1日实施.
 - [2] 普洱市人民代表大会常务委员会. 普洱市古茶树资源保护条例[Z]. 2018年7月1日实施.
 - [3] 普洱市人民代表大会常务委员会. 普洱市景迈山古茶林文化景观保护条例[Z]. 2023年1月1日实施.
-

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

世界遗产 景迈山古树普洱茶加工技术规程

(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

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

世界遗产 景迈山古树普洱茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了景迈山古树普洱茶加工场所要求、加工工艺流程、加工技术要求、质量要求等。
本文件适用于景迈山古树普洱茶的加工。

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 包装储运图形符号标志
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19965 砖茶含氟量
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24615 紧压茶生产加工技术规范
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- DB53/T 1012 古茶树保护管理技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古茶树

野生型茶树、过度型茶树和树龄一百年以上的栽培型茶树。

3.2

景迈山古树普洱茶

以景迈山古茶树鲜叶为原料，并在景迈、芒景2个行政村内（参见附录A），采用特定的加工工艺制成，具有独特品质特征的茶叶，按其加工工艺及品质特征的茶叶。

4 加工场所要求

4.1 基本要求

应符合GB/T 32744、GB/T 24615中的规定。

4.2 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 加工工艺流程

5.1 景迈山古树晒青茶（原料）

鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块→日光晒干。

5.2 景迈山古树普洱茶（生茶）紧压茶

晒青茶→精制→蒸压成型→干燥→包装。

5.3 景迈山古树普洱茶（熟茶）

晒青茶→后发酵→精制→蒸压成型（或不蒸压成型）→干燥→包装。

6 加工技术要求

6.1 鲜叶

6.1.1 应鲜叶采自景迈山古茶树新梢，不得混入来自规定范围外茶园的鲜叶，不得掺入含杂质以及品质劣变的鲜叶。

6.1.2 遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则，按标准适时进行合理采摘，采取夏茶留养的采养方式，每年的六至八月不得进行鲜叶采摘。

6.1.3 宜采用提手采，必须留一叶（新梢的第一片叶子）采，充分保持芽叶完整、新鲜、匀净，不采夹带鳞片、茶果与老枝叶。

6.2 摊青

6.2.1 摊青器具应为蔑质簸箕、竹垫或不锈钢网摊青槽，不允许直接摊青在地面。进入加工车间的鲜叶应立即摊青，以自然摊青为主，根据气温高低及摊青厚度进行辅助通风，降低叶层温度和加速鲜叶适度失水，根据不同等级鲜叶进行控制摊青厚度、摊青时间。

6.2.2 摊青适度判断：以青草味丧失，释放出鲜叶特有的香气。

6.3 杀青

6.3.1 可采用手工杀青或机械杀青。

6.3.2 杀青适度判断：手捏成团，松手不散，嫩茎折而不断。

6.4 揉捻

6.4.1 可采用手工揉捻或机械揉捻。

6.4.2 揉捻程度判断：揉捻至外形条索紧结，不扁不碎，有少量茶汁揉出，手摸有润滑感。

6.4.3 将揉捻后结成团块的茶叶进行解散。

6.5 日光干燥

6.5.1 将揉捻解块后的茶叶摊放在专用晒场或摊凉设施上，进行日光干燥，摊凉离地 20cm 以上。

6.5.2 干燥后景迈山古树晒青茶的水分含量控制在 10%以内。

6.6 后发酵

6.6.1 可采用大堆发酵、小框发酵或小罐发酵等发酵技术。

6.6.2 向景迈山古树晒青茶中加入一定量水，翻拌均匀，且没有水从茶叶中流出，潮水用水符合 GB 5749 的规定。

6.6.3 发酵过程堆温宜控制在 65℃以内，并进行定期翻堆。

6.7 精制

6.7.1 可通过人工拣剔的方式，拣剔景迈山古树晒青茶中的非茶类和茶类夹杂物等。

6.7.2 可通过风选机、抖筛机等设备进行筛分、风选、切轧、拣剔等步骤整理，普洱茶（熟茶）外形、分清嫩度、剔除杂劣、合理拼配、匀堆。

6.8 蒸压成型

6.8.1 蒸茶的温度应保持在 95℃以上，待蒸气冒出茶面，茶叶变软时即可。

6.8.2 蒸软后的茶叶立即倒入相应的布袋或模具中压制成型。可采用石模压制或机械压制。

6.9 干燥

6.9.1 压制成型的紧压茶，冷却、脱袋或脱模（具），自然干燥或设备烘干。

6.9.2 干燥温度不超过 60℃为宜，干燥至水分含量符合景迈山古树普洱茶产品标准要求。

6.10 包装

6.10.1 景迈山古树普洱茶包装材料应符合 GB 4806.1、GB/T 6543、GB 4806.8、GB/T 8946 等标准的规定。

6.10.2 景迈山古树普洱茶包装标识应符合 GB 7718、GB 23350 等标准的规定。

6.10.3 外包装应牢固、完整严密，无破损、无水湿、无污染、无异味，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 质量要求

7.1 景迈山古树普洱茶污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.2 景迈山古树普洱茶农药最大残留限量等应符合 GB 2763 的规定，且所有农药残留均不得检出（即小于方法检出限）。

7.3 景迈山古树普洱茶产品宜建立可追溯的质量安全管理体系，记录原料地址、原料日期、生产加工、质量状况等可追溯信息。

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

世界遗产 景迈山古树普洱茶仓储技术规范

(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

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

世界遗产 景迈山古树普洱茶仓储技术规范

1 范围

本文件规定了景迈山古树普洱茶仓储条件、仓储管理、管理要求。
本文件适用于景迈山古树普洱茶仓储。

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 包装储运图形符号标志
GB 2894 安全色和安全标志
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
GB 13495.1 消防安全标志 第1部分:标志
GB 50016 建筑设计防火规范
DB53/T 1012 古茶树保护管理技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古茶树

野生型茶树、过度型茶树和树龄一百年以上的栽培型茶树。

3.2

景迈山古树普洱茶

以景迈山古茶树鲜叶为原料,并在景迈、芒景2个行政村内(参见附录A),采用特定的加工工艺制成,具有独特品质特征的茶叶,按其加工工艺及品质特征的茶叶。

4 仓储条件

4.1 仓储库要求

4.1.1 仓储库应采用钢筋混凝土结构、钢结构或砌体结构,按 GB 50016 要求做好防火、防爆设计,并配备安装相应的防火、防盗等安全设施设备。

4.1.2 仓储库应尽可能建在地势高、阴凉、干燥、通风排水好的地方,仓库周边应清洁卫生,远离污染源,库房周围排水系统通畅。

4.1.3 仓储库内墙面须经过防潮、防污染处理，地面应经过硬质处理，并进行防尘、防潮处理，处理应采用无毒、环保材料。

4.1.4 仓储库的门窗应开启灵活，不宜过大，整体密封、防潮、隔热、避光、换气效果良好

4.1.5 仓储库根据实际需要，宜设置不同辅助功能区。

4.2 设施设备要求

4.2.1 仓储库设施设备数量与库房面积和吞吐能力应相适应，同时应符合食品卫生、消防和安全生产的有关规定。

4.2.2 仓库中的安全标志及货位标识应清晰易辨、准确规范，符合 GB 2894、GB 13495.1 的规定。

4.2.3 仓储库垛底应垫高，高度不宜低于 10cm，垫高材料应环保、无毒、无异味。

4.2.4 仓储库内应阴凉干燥，配备照明设施，换气设施，防虫、防鼠、防尘设施，温湿度监控设施，除湿设备和充足的计量器具，计量仪器应通过有资质机构定期校准或检定。

4.2.5 可引入智能传感设备实时监控仓内温湿度。

5 仓储管理

5.1 入仓管理

5.1.1 入仓的景迈山古树普洱茶原料及产品质量应符合产品质量标准要求及食品安全国家标准要求。

5.1.2 应建立景迈山古树普洱茶原料及产品入仓台账，并做好标识，标识内容包括但不限于名称、等级、数量、生产日期、生产批号、追溯标识等。

5.1.3 入仓景迈山古树普洱茶原料及产品包装应符合 GB 7718、GB 4806.1、GB/T 6543、GB 4806.8、GB/T 8946 等标准的规定；外包装应牢固、完整严密，无破损、无水湿、无污染、无异味，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 在仓管理

5.2.1 景迈山古树普洱茶原料及产品应分类、分等级、分批次进行堆放，不得与其他产品混放。

5.2.2 垛码应以安全、平稳、方便、节约面积为原则，可根据景迈山古树普洱茶原料及产品的包装材料、包装型式选择不同的堆码形式。

5.2.3 建立仓储库检验记录制度，检查包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题；检查茶垛里层有无发热现象；检查仓储库温度、相对湿度、通风情况；检查防鼠措施是否到位；检查消防设施是否正常使用。

5.2.4 当仓储库内相对湿度超过 70%时，要采取除湿措施，控制仓储库内相对湿度控制在 70%以下。

5.2.5 当出现暴风、暴雨、冰雹等恶劣天气时，应检查仓储库门窗是否关闭，排水管道是否通畅，若有拥堵积水，应及时采取疏通措施，避免积水倒灌。

5.3 出仓管理

5.3.1 出仓的景迈山古树普洱茶原料及产品应进行质量检查，检查产品包装是否完好，检查产品的外观形态是否正常。

5.3.2 应建立景迈山古树普洱茶原料及产品的出仓台账，记录产品的去向。

6 管理要求

6.1 异常处置

6.1.1 对受污染已有异味或受潮的茶叶应单独储藏，不得与正常茶叶同库混存，发现产品受污受潮情

况应及时采取相应措施，同时将检查情况和后处理结果如实记录。

6.1.2 对包装破损或包装材料不符合卫生要求的须及时进行加工整理及更换包装，并如实记录状况。

6.2 人员管理

6.2.1 仓储库管理人员应取得健康证，并参加茶叶仓储管理技术培训。

6.2.2 进入仓储库操作与茶叶直接接触的人员，应保持个人卫生、衣帽整洁、防止污染茶叶。

6.3 日常管理

6.3.1 根据要求制定仓储环境卫生、设备实施、人员管理、产品管理等制度。

6.3.2 应按规定程序对入、在、出仓产品进行检查，并做好交接记录。

6.3.3 可引入信息化管理系统，提升仓储管理效率。

6.4 文件管理

6.4.1 仓储记录应完整、真实、清晰、易于识别，确保各仓储环节可进行追溯。

6.4.2 仓储记录长期有效保存。



T/PCX

普洱茶协会团体标准

T/PCX XX—2026

世界遗产 景迈山古茶林管护技术规范

Technical specification for management and
protection of the Cultural Landscape of Old
Tea Forests of the Jingmai Mountain in Pu'er

20XX-XX-XX发布

20XX-XX-XX实施

普洱茶协会 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。

本文件由普洱市市场监督管理局提出。

本文件由普洱茶协会、澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会归口。

本文件起草单位：普洱市农业科学研究所、普洱茶研究院、普洱市职业教育中心、普洱茶协会、澜沧县茶叶和特色生物产业发展中心、景东县茶叶和特色生物产业发展中心、澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会。

本文件主要起草人：陶仕科、赵苗苗、石尚、张义贤、赵远艳、袁俊、陈佳玮、刀永强、汤立新、金花、彭刚、孔昭彦、南康、黄劲松。

世界遗产 景迈山古茶林管护技术规范

1. 范围

本文件规定了普洱市景迈山古茶林管护技术相关的术语和定义、古茶林分布、古茶林地管理、古茶树管护、古茶林植被管理的参数和技术要求等。

本文件适用于普洱市澜沧拉祜族自治县惠民镇景迈山古茶林的保护和管理。

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 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

NY 525 有机肥料

NY/T 1119 耕地质量监测技术规程

NY/T 3442 畜禽粪便堆肥技术规范

3. 术语和定义

3.1 古茶林 Old tea forest

由山地、水体、植被和人工种植古茶树等共同组成的受人工合理调控的森林生态系统，即具有良好森林生态和乔木、小乔木、灌木、草本等植物立体结构的林下茶树种植系统。

3.2 古茶树 ancient tea tree

植物学形态符合山茶属（*Camellia* L.）茶组植物〔*Camellia* sect. *Thea* (L.) Dyer〕的特征，树龄≥100年的茶树。

3.3 老茶树 old tea tree

树龄≥50年、<100年的茶树。

3.4 回缩修剪 heading-back pruning

剪除树冠上多年生的徒长枝或过长的下垂状“藤条枝”，保留基部一段枝干的修剪方法。

3.5 桥接 bridge grafting

用枝条或树杆作为接穗，以搭桥方式连接伤口两端健壮部位的嫁接方法。

4. 古茶林分布

4.1 核心区 Core Zone

分布于澜沧拉祜族自治县惠民镇辖区芒埂-勐本古茶林、景迈大寨古茶林、糯岗古茶林、芒景上下寨-芒洪古茶林和翁基-翁洼古茶林的5片古茶林、9个传统村落和园地耕地、生态茶园、道路等组成的区域为遗产核心区，总面积共计7167.89 hm²，其中古茶林面积1180 hm²。（参见附录B）

4.2 缓冲区 Buffer Zone

分布于澜沧拉祜族自治县惠民镇辖区景迈村、芒景村、芒云村和糯福乡勐宋村辖区内除遗产核心区以外的5个自然村寨和园地耕地、生态茶园、道路等组成的区域为遗产缓冲区，总面积共计11927.85 hm²。（参见附录B）

4.3 分隔防护林区 Protective Partition Forest Zone

分布于澜沧拉祜族自治县惠民镇辖区景迈-糯岗分隔防护林、糯岗-芒景分隔防护林、景迈—芒景分隔防护林为分隔防护林区，总面积 617.65 hm²。（参见附录 B）。

5.古茶林地管理 Management of Old Tea Forest Land

5.1 土壤检测 Soil Testing

5.1.1 每 5 年进行一次古茶林地土壤检测，用于土壤酸度和肥力状况的监测。土壤监测指标参照 NY/T 1119的规定执行。

5.1.2 取样范围是核心区和缓冲区的古茶林地，每区确定 5 个取样地点，每个取样点的样方面积为 20 m×20 m=400 m²，以 5 点取样法采集耕作层土壤混合形成 1 个检测样本，每次共检测 10 个土壤样本。

5.2 土壤改良 Soil Amelioration

土壤 pH 值低于 4.0 的古茶林地，可选用草木灰（500kg/亩）、石灰（30kg/亩）、白云石粉（30kg/亩）等在耕作前撒于地表，翻耕入土，调节 pH 值至 5.0~5.5 时停止施用。

5.3 耕作 Tillage

5.3.1 坡度<25°的古茶林地，应根据土壤板结情况决定是否进行翻耕作业。板结严重的，宜在秋茶采摘结束时翻耕土壤，近茶树主根部位处浅耕 5 cm~10 cm，其他空地宜深耕 20 cm~25 cm。

5.3.2 坡度≥25°的古茶林地，只进行浅铲除草或割草，或者蓄养及种植匍匐型草本植物，养草护坡，不进行翻耕作业。

5.4 灌溉 Irrigation

5.4.1 严重干旱发生时，可采用浇灌、移动滴灌、袋装水埋土渗灌等应急措施对叶片萎蔫脱水的古茶树进行及时补水。

5.4.2 有水源保障的古茶林地，提倡对重点保护的古茶树安装固定的滴灌设施，在干旱发生时进行滴灌。

5.4.3 灌溉水质应符合 GB 5084 的要求。

5.5 施肥 Fertilization

5.5.1 施肥原则 Principles of fertilization

古茶林地应根据土壤肥力的检测结果，决定是否施肥。当耕作层土壤有机质含量<20 g/kg、全氮含量<80 mg/kg时，宜施用有机肥，培肥及改良土壤。

5.5.2 施肥方法 Fertilization Methods

5.5.2.1 坡度<25°的古茶林地，宜在冬耕开始前撒施有机肥于茶树树冠边缘滴水线位置，肥料随翻耕或旋耕作业埋入土中。

5.5.2.2 坡度≥25°或养草护坡的古茶林地，宜在古茶树树冠边缘滴水线位置开挖或钻施肥穴，每株古茶树挖 2 个~4 个穴，穴深 20cm~30 cm，穴宽15cm~20cm，有机肥施入穴内后盖土复原。

5.5.2.3 肥料应施用有机茶园专用肥或经过无害化处理的混合有机肥（制作方法参见附录 A）。

5.5.2.4 有机茶园专用肥每次施用量为 200 kg/亩 ~300 kg/亩，混合有机肥每次施用量为 600 kg/亩~800 kg/亩。

5.5.3 肥料质量要求 Quality requirements for fertilizers

5.5.3.1 有机茶专用肥质量应符合 NY 525 的规定，混合有机肥的质量应符合 NY/T 3442 的规定。

5.5.3.2 有机茶专用肥宜由景迈芒景茶叶种植管理协会统购、发放，并由景迈山管理局备案。

5.6 除草 Weed Control

5.6.1 应以人工、机械、生物等方法控制古茶林地的杂草生长，禁止使用一切化学除草剂。

5.6.2 宜在杂草种子成熟之前，以铲、割、刨、挖、拔、砍等方法去除杂草及小杂木，每年除草不少于2次，除草时注意防范割草机对茶树根茎部位造成伤害。

5.6.3 进行除草、翻耕、运输等管理作业时，提倡使用新能源替代燃油的茶园机械和交通工具，降低古茶林污染。

5.6.4 古茶林地提倡养殖食草性家禽、家畜，取食除草，间接施肥。

5.7 优化环境 Environment Optimization

5.7.1 道路两旁宜进行绿化美化，增加生物多样性，提倡种植冬樱花、南酸枣、香樟、神黄豆、西南紫薇、白花或粉花羊蹄甲等本土园林绿化树种。

5.7.2 除经审批同意安置的保护标志牌、指路牌、古茶树或古树名木编号牌、避雨棚等构筑物外，要清除废旧建材、粘虫板、生活垃圾等杂物，带出林外并妥善处理。

5.7.3 禁止生活或施工污水排放到古茶林中。

6. 古茶树管护

6.1 修剪 Pruning

6.1.1 宜采用整枝剪、高枝剪、手锯或电锯等修剪工具进行修剪，不宜采用砍刀砍或劈茶树。

6.1.2 古茶树修剪宜在冬季（11月~12月）或夏初（5月下旬~6月中旬）进行，宜采用回缩、截干、疏枝等方法对树冠进行整形修剪，保持树冠呈自然开心形态。

6.1.3 应剪除或锯掉古茶树上的严重病虫害为害枝、伤残枝、枯枝（桩）等，剪（锯）口宜在病、健部的交界部位，较大锯口宜涂抹伤口保护剂。

6.2 采摘、留养及装茶器具 Plucking, leaf retention and fresh-leaf containers

6.2.1 提倡用“提手采”方法采摘茶叶，坚持留叶采摘，不宜掰采或修摘带有鳞片的茶芽苞、马蹄茶或老叶片。

6.2.2 古茶树应遵循“春茶留鱼叶采、夏茶留养不采、秋茶留真叶采”的采养原则，生长势弱的“以养为主，适度采用”。

6.2.3 古树茶提倡偏老采摘，即采用一芽二叶、一样三叶半开展和相同嫩度的对夹、单片叶，不宜采摘带雨或露水的鲜叶，古茶树和非古茶树应分别采收、加工。

6.2.4 应使用干净卫生、通风透气的专用器具（如竹萝、食品级塑料筐、尼龙网袋等）盛装及运输鲜叶，不宜使用编织袋、塑料袋（桶）等，禁止使用盛装过农药、化肥或肉制品等的污染器具。

6.3 树体养护及改良 Tree maintenance and improvement

6.3.1 主干中空腐朽或有空洞的茶树，宜清除腐烂部分，排除积水、淤泥等，用1%~2%硫酸铜液喷洒消毒后填入红心土与清水合成的泥巴。

6.3.2 主干或主要骨干枝皮层严重受伤的茶树，宜进行桥接救治。

6.3.3 对芽叶细小、开花结果多、品质差的茶树，提倡进行高接换种改良，接穗宜采用本地优质单株茶树上的健壮枝条。

6.4 移除茶树 Removal of tea trees

6.4.1 古茶林应移除蔓生或补植过密的非古茶树，保留茶树的间距在 2.5 m~4 m，密度保持80株/亩~100株/亩为宜。

6.4.2 移除茶树坚持“优胜劣汰”原则，优质树可以补种在林中空隙地里，移栽时间以6月~7月为宜。

7. 古茶林植被管理

7.1 留养覆荫树 Retention of shade trees

郁闭度低于 0.3的古茶林，应蓄养或种植本土乔木型的深根性阔叶树木，如湄公栲、南酸枣、川楝、山桂花、八蕊单室茱萸、枳椇、普文楠、滇南杜英等，密度以 6株/亩~ 10株/亩 为宜，阳坡多留，阴坡少留。

7.2 管理覆荫树 Management of shade trees

7.2.1 间伐

郁闭度超过 0.5的古茶林，宜在冬季间伐生长过密的非古树名木，优先间伐与下层茶树有同源病虫害的植物（如红木荷、檀梨、川梨、榕树、旱冬瓜、黄樟等）、过密的受压木（如思茅栲、西南桦、红椿、龙竹等）、外来的园林植物（如天竺桂、桂花、蓝花楹等）等，尤其要清除绞杀型的藤本攀缘植物，保持古茶林高层树木的郁闭度在 0.3~0.5。

7.2.2 修剪

生长茂密的覆荫树，应进行疏枝修剪，并清除存在安全隐患的侧枝、枯枝等，降低古茶林的郁闭度，减轻病虫害为害。

附录 A

(资料性)

混合有机肥制作方法

Preparation method of mixed organic fertilizer

A.1 主料 Main materials

在畜禽圈舍或人类厕所的下方，修造一个与养殖规模相匹配的混凝土结构的积肥坑或发酵池，收集容纳圈养畜、禽或人类产生的所有粪尿及垫圈材料，作为主料。

A.2 辅料 Auxiliary Materials

A.2.1 选择当地容易采购或采集到的4~6种含氮材料作为辅料。常用的含氮材料有：绿肥作物、幼嫩杂草、作物秸秆或残渣、种皮、种壳、泥炭肥、草煤土、塘泥、腐殖质、菌包等。

A.2.2 较长或较大的植物性辅料应进行切细或粉碎，湿性泥炭类辅料应作晒干、粉碎处理。

A.3 配料 Additives

采购或制备适量的生物菌种（EM菌等）、熟石灰、草木灰、磷矿粉、油枯等作为配料。

A.4 制作方法 Preparation procedure

A.4.1 配方及质量比例 菌种:石灰:磷矿粉:油枯:主料:辅料=2:30:100:300:1000:2000。

A.4.2 方法：将所用材料投入到积肥坑或发酵池中，翻拌混合均匀后做成堆，盖上塑料薄膜让其进行发酵，每隔30 d~40 d翻拌一次，经过120 d~150 d发酵后，于晴天起堆，薄摊10 cm~20 cm于晒场，经风干日晒至六成干（含水率≤40%）时，通过解块、粉碎并混入质量比例为20%~30%的草木灰或火塘灰即成。

A.5 成品 Finished product

A.5.1 成品宜进行定量包装，以25 kg/袋~40 kg/袋为宜。

A.5.2 制作出的混合有机肥，其养分、重金属、生物菌落等含量均应符合 NY/T 3442 的规定。

附录 B

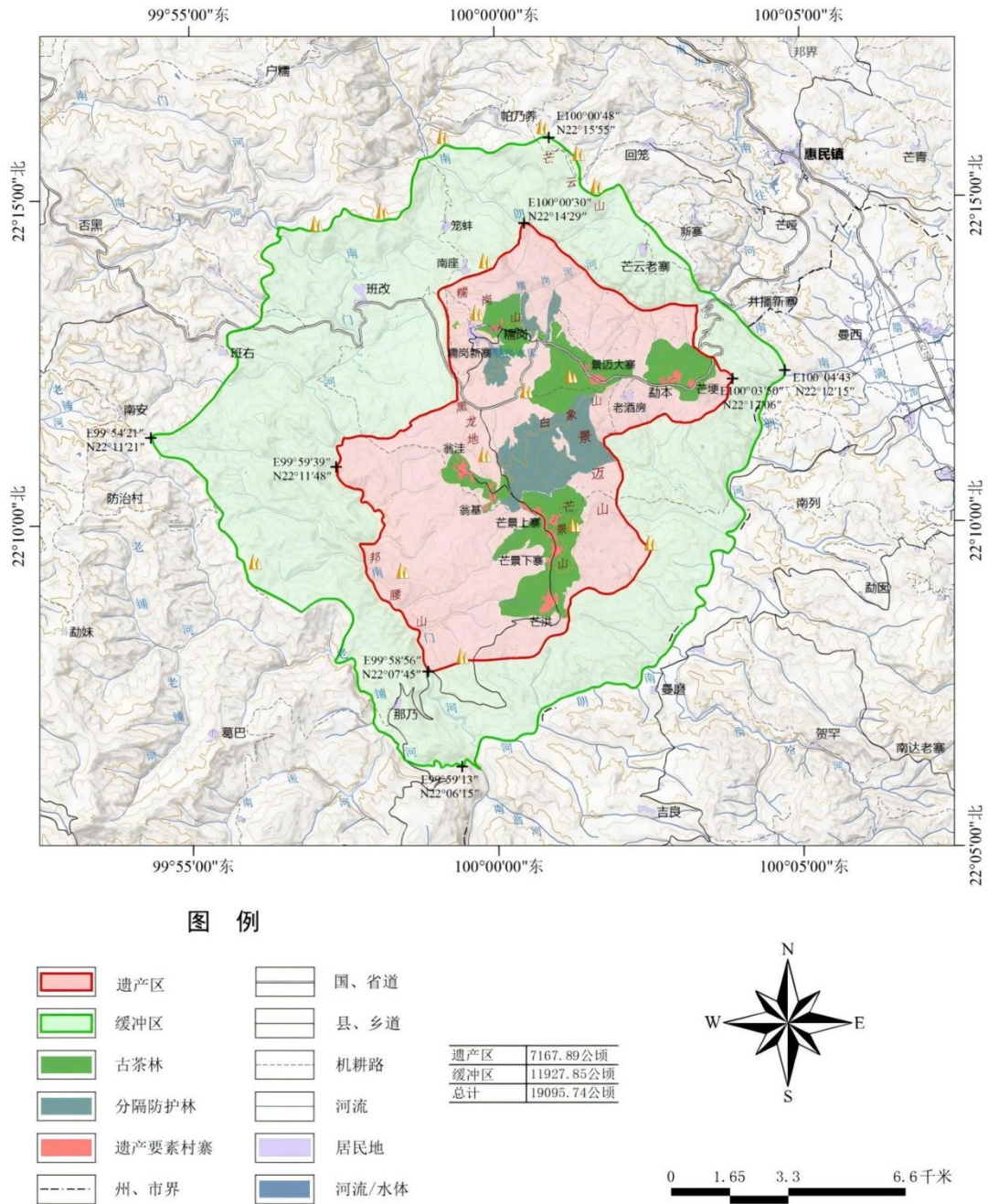
(资料性)

景迈山古茶林核心区、缓冲区及分隔防护林区分布图

Map of the core zone, buffer zone and protective separation forest zone of the old tea forests of Jingmai Mountain

B.1 景迈山古茶林核心区、缓冲区及分隔防护林区分布图

B.1 Map of the core zone, buffer zone and protective separation forest zone of the old tea forests of Jingmai mountain



图B.1 景迈山古茶林核心区、缓冲区及分隔防护林区分布图

Figure B.1 — Map of the core zone, buffer zone and protective separation forest zone of the old tea forests of Jingmai Mountain

参考文献
Bibliography

- [1] GB 5084 农田灌溉水质标准 [S] .
- [2] GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求 [S] .
- [3] GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染管控标准（试行） [S] .
- [4] GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶 [S] .
- [5] NY 525 有机肥料 [S] .
- [6] NY/T 1054 绿色食品 产地环境调查、检测与评价规范 [S]
- [7] DB 5308/T 56-2020 普洱茶生态茶园（I类）建设及管理规范 [S] .
- [8] DB 5308/T 57-2020 栽培型古茶树及古茶园管护规范 [S] .
- [9] DB 5308/T 43-2021 野生型过渡型古茶树保护管理技术规范 [S] .
- [10] 中国人民代表大会常务委员会.中华人民共和国森林法 [Z] .
- [11] 国家林业和草原局. 中华人民共和国野生植物保护条例 [Z] .1997年1月1日施行.
- [12] 云南省人民代表大会常务委员会. 云南省古茶树资源保护条例 [Z] .2023年3月1日施行.
- [13] 普洱市人民代表大会常务委员会. 普洱市古茶树资源保护条例 [Z] .2018年7月1日施行.
- [14] 普洱市人民代表大会常务委员会. 普洱市景迈山古茶林文化景观保护条例 [Z] . 2023年1月1日施行.
- [15] 西双版纳傣族自治州人大委员会. 西双版纳州古茶树保护规程（试行） [Z] .2019年.
- [16] 虞富莲.中国古茶树 [M] . 云南科技出版社，2016年.
- [17] 白殿一，刘慎斋等.标准化文件的起草 [M] .中国标准出版社,2020年9月.
- [18] LY/T 3073 古树名木管理技术规程 [S] .
- [19] LY/T 3311-2022 古茶树 [S] .
- [20] GB/T 25246 畜禽粪便还田技术规范 [S] .
-

T/PCX

普洱茶协会团体标准

T/PCX
XX—2026

世界遗产 景迈山古茶林主要病虫害有机防控技术规程

Code of practice for organic prevention and control of major diseases,
insect pests and weeds in the Cultural Landscape of Old Tea Forests of
the Jingmai Mountain in Pu'er

20XX-XX-XX发布

20XX-XX-XX实施

普洱茶协会 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1—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。请注意文本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。

本文件由普洱市市场监督管理局提出。

本文件由普洱茶协会、澜沧县惠民镇景迈芒景产业种植管理协会归口。

本文件起草单位：普洱市农业科学研究所、普洱茶研究院、普洱市职业教育中心、普洱茶协会、澜沧县茶叶和特色生物产业发展中心、澜沧县惠民镇景迈芒景产业种植管理协会、北京隆达恒晟知识产权代理有限公司。

本文件主要起草人：陶仕科、赵苗苗、石尚、赵远艳、罗娅楠、张义贤、陈佳玮、刀永强、林圆、汤立新、南康、科哎华、岩赛乱、而波、黄劲松、李中强、李祖梅、吕娅维。

世界遗产 景迈山古茶林主要病虫害有机防控技术规程

1 范围

本文件规定了景迈山古茶林中茶树病虫害及林地草害的术语和定义、主要病害及有机防控技术、主要虫害及有机防控技术、主要草害及有机防控技术等内容。

本文件适用于景迈山古茶林主要病虫害的预防和控制管理。

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 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/T 19630 有机产品生产加工、标识与管理体系要求

GB/T 27620 植物有害生物根除指南

DB 5308/T 57普洱茶生态茶园（I类）建设及管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶树病害 tea plant disease

由真菌、细菌、病毒等致病微生物，寄生性藻类、寄生性种子植物和少数病原动物（线虫）所造成的危害。

3.2 茶树虫害 tea plant insect pest damage

主要是指有害昆虫所造成的危害，一般也包括害螨及其他有害动物的危害。

3.3 古茶林草害 weed damage in old tea forests

指古茶林地中自然蔓生或入侵的杂草、藤本、杂木等植物对林地造成的危害。

3.4 有机防控技术 organic management technology

以维护古茶林生态系统稳定、古茶树健康和有机茶产品安全为目标，遵循“预防为主、综合防控、生态优先、最小干预”原则，综合运用农业、物理、生物及允许使用的矿物源、植物源、生物源投入品等措施，将病虫害控制在不影响古茶树正常生长、茶叶质量安全和古茶林生态功能的水平内技术措施。

3.5 安全间隔期 pre-harvest interval, PHI

从生物药剂喷洒到茶树上到茶叶可以采摘时必须间隔的安全日期（天数）。安全间隔期应按照药品标签的标注执行。

3.6 症状 symptom

被病原感染的植物与正常植物相比，在外形上所表现出的不正常现象称为病害的症状。

4 总体要求

4.1 古茶林病虫害防控应遵循“预防为主、生态优先、分类治理、最小干预”的原则，优先采用农业、物理、生物和生态调控措施，避免对古茶树根系、树体、林下植被、土壤结构及世界遗产地景观完整性造成不利影响。

4.2 防控作业应以人工拔除、局部剔除、适度疏剪、覆盖抑草、生物防控和生态调控为主。

4.3 机械除草仅限于非根际区域、低扰动区域和集中连片草害区域，应使用小型轻便设备，作业时不得损伤古茶树根系、树干、原生植被等。

4.4 对确需采取翻耕、深挖、撒施石灰、病株清除、枝干刮治等措施的，应由专业技术人员现场确认局部实施，并做好作业记录。不得将上述措施作为常规性防控措施。

4.5 病枝、虫枝、寄生植物、恶性杂草及其他病残体应集中收集，带出古茶林区域进行无害化处理。不宜在古茶林内就地焚烧、深埋或长期堆放。

4.6 使用矿物源、植物源、生物源投入品时，应符合 GB/T 19630、GB/T 8321 及产品标签规定，并严格控制使用时期、浓度、次数和安全间隔期。

5 古茶林主要病害及枝干附生、寄生性有害生物防控技术

景迈山古茶林主要病害有茶饼病、茶煤病、茶树膏药病、茶黑痣病、茶树根腐病类等；枝干附生性或寄生性有害生物主要有茶树地衣、茶树桑寄生等。上述有害生物的病原或生物学特性、发生规律及为害症状参见附录 A。

5.1 茶饼病

5.1.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.1.1.1 症状：主要危害嫩叶、嫩梢、叶柄。嫩叶染病初出现黄色至红褐色半透明小点，后病斑正面凹陷，背面突起，形成疱斑，其上覆有一层灰白色或粉红色粉末，最后粉末消失，形成淡褐色枯斑，边缘有一灰白色圈，形似饼状，故称茶饼病。叶片中脉染病时，病叶多扭曲畸形。

5.1.1.2 病原：*Exobasidium vexans* Masee。属担子菌纲真菌。病菌以菌丝体在病叶中越冬。

5.1.1.3 发病条件：茶饼病一般在低温高湿、阴雨多湿条件下易发生，在秋茶期发生较重；景迈山古茶林主要危害期集中在 8 月~11 月。

5.1.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.1.2.1 加强林地管护，采用局部清杂、适度疏剪茶树及覆荫树等措施，改善通风透光条件，降低林地湿度，抑制病害发生。

5.1.2.2 及时剪除明显发病枝、病叶及其他感病组织，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理，减少病原基数，防止病原扩散。

5.1.2.3 及时采摘嫩梢可以降低发病率。

5.1.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.1.3.1 病害发生初期，宜优先采取摘除病叶、改善通风透光和降低局部湿度等措施。

5.1.3.2 冬季修剪后可喷施波美 1°~1.5° 石硫合剂 1~2 次清园，降低越冬菌源，预防翌年病害复发或降低翌年病害的发生率。

5.2 茶煤病

5.2.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.2.1.1 症状：初期在叶片或枝干表面形成黑色小霉斑，后逐渐扩大布满全叶，或蔓延至枝干上，形成黑色煤层，阻碍叶片进行光合作用。

5.2.1.2 病原：*Neocapnodium theae* Hara，景迈山茶煤病以浓色煤病为主，属于囊菌纲真菌。病菌以菌丝体、子囊壳或分生孢子器在病叶中越冬。

5.2.1.3 发病条件：属温暖湿润、郁闭型病害。当温度在 20℃~30℃、相对湿度较高、林地通风透光差，

以及蚜虫、粉虱、蚧壳虫等刺吸式害虫发生较重时，有利于病原在蜜露和排泄物上繁殖扩展。

5.2.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.2.2.1 加强林地管理，清除杂草，合理施肥，增强树势，抑制发病。

5.2.2.2 对影响通风透光的覆荫树枝条进行适度疏剪，改善林地小气候，降低刺吸式害虫及煤病发生风险。

5.2.2.3 结合茶树修剪，剪除明显发病枝叶和介壳虫、粉虱、蚜虫等为害枝叶，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理，减少菌源及虫源。

5.2.2.4 加强蚜虫、粉虱、蚧壳虫等刺吸式害虫的防治，减少发病。

5.2.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.2.3.1 病害发生初期，应优先控制蚜虫、粉虱、蚧壳虫等刺吸式害虫，减少蜜露来源。

5.2.3.2 夏茶停采期，可采用 0.5%硫酸铜液喷雾防治。

5.2.3.3 冬季修剪后可用波美 1°~1.5° 石硫合剂清园，预防翌年病害复发，或降低翌年病害的发生率。

5.3 茶树膏药病

5.3.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.3.1.1 症状：病菌常寄生在茶树枝干的介壳虫分泌物上，先产生白色绵毛状物，不久中央部位呈现暗色，以后暗色部分为中心向四周有光泽的丝状物，形成不规则白或褐色斑，后逐渐扩大，状似贴上的“膏药”，因此叫膏药病。

5.3.1.2 病原：茶树膏药病主要有灰色膏药病、褐色膏药病两种。灰色膏药病病原菌学名：*Septobasidium pedicellatum* (Schw.) Pat.，属担子菌纲真菌。褐色膏药病病原菌学名：*Septobasidium tanakae* (Miyabe) Boedijn & B.A. Steinm.，属担子菌纲真菌。

5.3.1.3 发病条件：属低温高湿型病害。树丛隐蔽且湿度大的老茶树易发病，介壳虫为害严重的茶园发病重，山谷的茶树发生膏药病比山坡发病重，老年茶树比幼年茶树发病重。

5.3.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.3.2.1 加强林地管理，清除杂草，合理施肥，增强树势，适时修剪茶树及覆荫树，改善林地通风透光条件，降低湿度，抑制发病。

5.3.2.2 结合茶树修剪，剪除明显发病枝条及蚧壳虫为害枝叶，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理，减少病原和虫源。

5.3.2.3 加强蚧壳虫等刺吸式害虫的防治，可减少发病。

5.3.2.4 对枝干表面发生较重的菌膜，可进行局部人工刮除。刮除时应以去除表层菌膜为限，不得伤及健康树皮和形成层。

5.3.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.3.3.1 病害发生初期，宜优先采取控制蚧壳虫、改善通风透光、局部刮除菌膜等措施。

5.3.3.2 夏茶停采期，可采用 0.5%硫酸铜液喷雾防治。

5.3.3.3 冬季修剪后，可采用波美 2°~3° 石硫合剂或 5%石灰水刷白树干。

5.4 茶黑痣病

5.4.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.4.1.1 症状：在老茶树枝干上先发生边缘褐色、中部灰色的小病斑，以后病斑逐渐扩大，上面散生有漆黑色凸起的小点。病斑一般不规则，病健部分界不明显，病斑包围枝干后，树势逐渐衰退，甚至死亡。

5.4.1.2 病原：*Coccochorina hottai* Hara，属于囊菌纲真菌。

5.4.1.3 发病条件：属低温高湿型病害。在阴湿衰老的茶树上发生较多，树龄越大，发病越多。常和茶树膏药病混合为害树干皮层。

5.4.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.4.2.1 加强林地管理，清除杂草，合理施肥，增强树势，适时修剪茶树及覆荫树，改善林地通风透光条件，降低湿度，抑制发病。

5.4.2.2 结合茶树修剪，剪除明显发病枝、枯死枝及严重衰弱枝条，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理。

5.4.2.3 加强膏药病的防治，可减少发病。

5.4.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.4.3.1 病害发生初期，宜优先采用改善通风透光、剪除病枝、局部清理病斑等措施。

5.4.3.2 停采期可用波美 1°~1.5° 石硫合剂喷雾防治。

5.5 茶树根腐病类（茶红根腐病、茶紫纹羽病）

5.5.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.5.1.1 症状：主要危害茶树根系及根颈部，初期病根现红褐色、紫褐色菌丝层或菌索，后期皮层腐烂、木质部褐变。地上部树势衰退、叶黄脱落、新梢细弱，严重整株枯死。红根腐病呈红褐色黏泥状，紫纹羽病上覆紫色绒状菌丝层与菌核。

5.5.1.2 病原：茶红根腐病菌为 *Ganoderma pseudoferreum*，茶紫纹羽病菌为 *Helicobasidium purpureum*，均为担子菌类真菌。

5.5.1.3 发病条件：属低温高湿型病害，适温 15℃~25℃。土壤积水、黏重板结、郁闭透光差、树势衰弱、根系受伤及病虫寄生重易发病，雨季及台风雨后易暴发。

5.5.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.5.2.1 优化林地生态，保持乔-灌-草结构，合理修剪、清杂排水，降低湿度抑制病菌。

5.5.2.2 增施腐熟有机肥、饼肥或林下腐殖质，改善土壤通气性和保水性，增强树势。

5.5.2.3 对发生根腐病的植株，应先采取排水降湿、树势恢复、病残根清理和隔离管理等措施。对已失去恢复价值且存在病害扩散风险的衰亡病株或病残根，应由专业技术人员现场确认局部清除，并将病残体带出古茶林区域进行无害化处理。

5.5.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.5.3.1 根腐病防控应以排水降湿、增强树势、保护根系、清除病残体和降低根际湿度为主。

5.5.3.2 对确诊为根腐病初期的茶树，可采用硫酸铜等制剂按照使用说明书的浓度，灌根处理。

5.6 茶树地衣

5.6.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.6.1.1 症状：地衣为藻菌共生体，附着于主干、骨干枝及老枝，形成灰绿、青灰、黄褐色斑块。轻者影响通风透光，重者包裹枝干、阻碍气体交换，削弱树势，诱发膏药病、煤烟病，加速枝条衰老枯死。

5.6.1.2 病原：地衣为藻类 + 真菌共生体，含文字地衣（*Parmelia*）、壳状地衣（*Graphis*）、叶状地衣（*Sticta*）等，非单一病原菌，属真菌界共生菌与藻类共生体。

5.6.1.3 发病条件：属低温高湿、郁闭阴湿型生物为害，适温 10~25℃。茶园郁闭、通风差、湿度大、排水不良、树势衰弱、老龄茶树发生重；阴坡、多雨季节易高发，枝干粗糙老化更易滋生。

5.6.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.6.2.1 优化林地管理，合理修剪、疏除弱枝病虫枝，改善通风透光，降低湿度，抑制地衣滋生。

5.6.2.2 增施腐熟有机肥或专用肥，平衡养分，增强树势与抗附着能力，延缓皮层老化。

5.6.2.3 清洁茶园，清除杂草枯枝，减少潮湿滋生环境。

5.6.2.4 可在雨水集中时期，进行人工刮除。

5.6.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.6.3.1 地衣防控应以改善通风透光、降低局部湿度和增强树势为主。

5.6.3.2 冬季或重修剪后用石硫合剂清园 1~2 次，降低越冬菌体基数。

5.7 茶树桑寄生

5.7.1 症状、病原及发病条件 Symptoms, pathogen and conditions conducive to disease development

5.7.1.1 症状：桑寄生为茎寄生有害生物，主要寄生于茶树主干、大枝及侧枝，吸取养分水分，导致树势衰退、枝梢干枯。

5.7.1.2 病原：*Taxillus chinensis* (DC.) Danser，多年生常绿寄生灌木，属种子植物寄生性有害生物。

5.7.1.3 发病条件：由荫蔽、通风不良、树势衰弱诱发的枝干寄生害，与温湿度无直接关联。

5.7.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

5.7.2.1 加强林地管理，合理修剪，改善通风透光，增强树势，提高抗性。

5.7.2.2 桑寄生结果前应及时清除。对寄生于小枝或侧枝上的植株，可连同寄生枝适度剪除；对寄生于主干、骨干枝或古茶树重要枝组上的植株，应以清除寄生体、削除吸器和保护伤口为主，不宜一律从寄生部位下方 10 cm~15 cm 处带枝重剪。

5.7.2.3 剪除的桑寄生植株、果实和枝叶应集中收集，装袋带出古茶林区域进行无害化处理，防止种子传播扩散。

5.7.2.4 协同防控地衣、膏药病，保持枝干健康，减少侵染位点。

5.7.3 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

5.7.3.1 桑寄生防控应以人工清除为主。

5.7.3.2 不宜对整株或大范围枝干进行药剂喷施。

6 古茶林主要虫害及有机防控技术

古茶林主要害虫有茶小绿叶蝉、茶黄蓟马/茶棍蓟马、茶蚜、茶角盲蝽、茶黑毒蛾、茶毛虫、茶刺蛾、茶天牛、黑刺粉虱、长白蚧、黑翅土白蚁等，其发生规律及为害状参见附录 B。

6.1 茶小绿叶蝉

6.1.1 生物学名 Scientific name

Empoasca (Matsumurasca) onukii Matsuda，属半翅目叶蝉科。

6.1.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为成虫、若虫。成虫、若虫刺吸茶树嫩梢、嫩叶汁液，受害芽叶失绿、叶尖叶缘焦枯、萎缩硬化脱落，呈典型“焦头、焦边”症状，严重影响茶叶产量与品质，是景迈山古茶林最主要、最普遍的害虫。

6.1.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.1.3.1 合理分批多次采摘嫩梢，带走卵与若虫，压低虫口基数。

6.1.3.2 适度修剪茶树与覆荫树，改善通风透光，降低湿度，抑制繁殖。

6.1.3.3 清洁茶园，清除枯枝落叶与杂草，减少越冬及栖息场所。

6.1.3.4 悬挂黄板、蓝板诱杀成虫，合理布设、定期更换。

6.1.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.1.4.1 保护蜘蛛、瓢虫等天敌，应用菌等生物制剂控制。

6.1.4.2 发生初期，可选用符合有机生产要求、农药合理使用要求及产品标签规定的植物源、矿物源或生物源投入品如白僵菌、绿僵菌、芽孢杆、印楝素等，按照使用说明规定的浓度兑水喷雾防治。

6.2 茶黄蓟马/茶棍蓟马

6.2.1 生物学名 Scientific name

Scirtothrips dorsalis Hood, 属缨翅目蓟马科, 为茶黄蓟马; *Dendrothrips minowai* Priesner, 属缨翅目蓟马科, 为茶棍蓟马。

6.2.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为成虫、若虫。成虫、若虫多隐蔽于茶树嫩梢、嫩叶背面及芽叶缝隙处, 以锉吸式口器刺吸茶树嫩芽、嫩叶和幼梢汁液, 导致受害叶片出现失绿银白斑、褐色锈斑, 叶缘卷曲, 芽叶畸形、硬化, 新梢瘦弱, 严重影响茶叶产量与品质。该类害虫个体小、隐蔽性强、繁殖快, 春末至秋季发生较多, 高温干旱、通风差及嫩梢萌期易加重为害。

6.2.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.2.3.1 合理分批采摘嫩梢, 及时带走虫体和卵, 降低虫口基数。

6.2.3.2 适度修剪茶树及覆荫树, 改善通风透光条件, 降低虫害适生环境。

6.2.3.3 清洁茶园, 清除过密杂草、枯枝落叶和病弱枝, 减少隐蔽栖息场所。

6.2.3.4 成虫发生期悬挂蓝板诱杀, 并根据虫口密度及时更换。

6.2.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.2.4.1 保护瓢虫、草蛉、捕食螨、蜘蛛等天敌, 维持古茶林生态平衡。

6.2.4.2 药剂防治与茶小绿叶蝉相同。

6.3 茶蚜

6.3.1 生物学名 Scientific name

Toxoptera aurantii (Boyer de Fonscolombe), 属半翅目蚜科。

6.3.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为无翅孤雌蚜、有翅孤雌蚜、若蚜。以无翅孤雌蚜、有翅孤雌蚜、若蚜群集刺吸嫩芽、嫩叶、嫩梢汁液, 受害芽叶萎缩卷曲、生长停滞, 排泄蜜露诱发煤烟病, 繁殖快、世代重叠, 荫蔽温湿环境易暴发。

6.3.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.3.3.1 适时分批采摘, 采净嫩梢, 清除虫体, 降低虫口密度。

6.3.3.2 合理修剪, 改善通风透光, 降低湿度, 抑制繁殖。

6.3.3.3 清洁茶园, 清除杂草与枯枝落叶, 减少栖息繁殖场所。

6.3.3.4 悬挂黄板诱杀有翅蚜, 增施有机肥增强树势。

6.3.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.3.4.1 保护瓢虫、草蛉、食蚜蝇、蚜茧蜂等天敌, 应用生物制剂控害。

6.3.4.2 发生初期, 可选用符合有机生产要求、农药合理使用要求及产品标签规定的植物源、矿物源或生物源投入品进行局部防控。

6.4 茶角盲蝽

6.4.1 生物学名 Scientific name

Helopeltis fasciaticollis Poppius, 属半翅目盲蝽科。

6.4.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为成虫、若虫。成虫、若虫刺吸嫩梢、芽、叶、幼果, 被害部现水渍黑点, 后变褐穿孔, 致芽叶畸形焦枯; 趋嫩趋荫、昼伏夜出、善飞, 高温高湿、郁闭茶园发生重。

6.4.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.4.3.1 增施有机肥增强树势，及时采摘嫩叶，减少食源与栖息场所。

6.4.3.2 疏剪覆荫树，改善通风透光，降低湿度。

6.4.3.3 清洁茶园，清除杂草枯枝，降低虫源基数。

6.4.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.4.4.1 可选用白僵菌、绿僵菌、苏云金杆菌等药剂，喷雾防治。

6.4.4.2 安置杀虫灯，在夜间诱杀成虫。

6.5 茶黑毒蛾

6.5.1 生物学名 Scientific name

Dasychira baibarana Matsumura, 属鳞翅目毒蛾科。

6.5.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为幼虫。幼虫啃食芽叶与嫩梢，1~3 龄群集啃食叶肉，4 龄后暴食致叶片缺刻孔洞，严重秃枝；幼虫具毒毛，成虫趋光性强。

6.5.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.5.3.1 清洁茶园，清除枯枝杂草，破坏越冬化蛹场所。

6.5.3.2 合理修剪采摘，减少食源与栖息环境。

6.5.3.3 低龄期人工摘除虫叶虫。

6.5.3.4 冬季清园时，可人工清理落叶层、枯枝和虫茧，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理，降低越冬虫源。

6.5.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.5.4.1 保护寄生蜂、步甲、鸟类等天敌，喷施 CpGV、Bt、白僵菌等制剂防控。

6.5.4.2 安置杀虫灯 + 性诱剂，于夜间诱杀成虫。

6.5.4.3 在幼虫 3 龄期前，喷洒核型多角体病毒（如棉铃虫病毒）制剂进行防治。

6.6 茶毛虫

6.6.1 生物学名 Scientific name

Euproctis pseudoconspersa Strand, 属鳞翅目毒蛾科。

6.6.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为幼虫。幼虫群集啃食叶、梢、花蕾，1~3 龄取食叶肉，4 龄后暴食致叶片残缺，严重吃光全株；幼虫具毒毛，成虫趋光性强。

6.6.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.6.3.1 加强茶树抚育，清除枯枝杂草，破坏蛹栖息场所。

6.6.3.2 合理修剪采摘，改善通风透光，降低繁殖环境。

6.6.3.3 低龄期人工摘除卵块与虫叶。

6.6.3.4 冬季清园时，宜人工摘除卵块、虫茧和受害叶片，清理枯枝落叶，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理。

6.6.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

同茶黑毒蛾。

6.7 茶刺蛾

6.7.1 生物学名 Scientific name

Iragoides fasciata (Moore), 属鳞翅目刺蛾科。

6.7.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为幼虫。幼虫取食叶片，低龄啃食叶肉，高龄蚕食致缺刻孔洞，严重仅留叶脉；幼虫具毒刺，成虫趋光性强。

6.7.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.7.3.1 加强林地管理，清除枯枝杂草，破坏化蛹场所。

6.7.3.2 合理修剪采摘，改善通风透光，恶化生存环境。

6.7.3.3 低龄期摘除虫叶，杀虫灯诱杀成虫。

6.7.3.4 冬季清园时，宜人工清除枝叶上的虫茧、虫蛹和受害叶片，集中收集后进行无害化处理。对地表越冬虫蛹，可在非根际区域进行人工捡拾，不宜采用翻耕方式暴露蛹体。

6.7.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.7.4.1 保护寄生蜂、鸟类等天敌，减少虫害。

6.7.4.2 喷施刺蛾病毒、Bt、白僵菌等制剂防控。

6.8 茶天牛

6.8.1 生物学名 Scientific name

Aeolesthes induta (Newman), 属鞘翅目天牛科。

6.8.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为幼虫（主要）、成虫（次要）。幼虫蛀食主干、根颈、主根，形成虫道、堆积粪屑，致树势衰退、整株枯死；成虫啃食嫩枝皮层，隐蔽性强、防治难。

6.8.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.8.3.1 加强抚育，增强树势，减少枝干伤口，提高抗蛀性。

6.8.3.2 合理修剪，清除病虫枝，减少产卵场所。

6.8.3.3 成虫期人工捕捉，细铁丝钩杀蛀道幼虫。

6.8.3.4 主干根颈涂白，定期巡查，早发现早处置。

6.8.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.8.4.1 保护花绒寄甲、肿腿蜂、啄木鸟等天敌，释放天牛寄生蜂，控制害虫。

6.8.4.2 对蛀道明显且仍有幼虫活动的受害枝干，可疏通虫道，喷入石硫合剂原液并封堵蛀口，熏杀幼虫。

6.9 黑刺粉虱

6.9.1 生物学名 Scientific name

Aleurocanthus camelliae Kanmiya & Kasai, 属半翅目粉虱科。

6.9.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为若虫、成虫。若虫、成虫群集叶背刺吸汁液，致叶片发黄，分泌蜜露诱发煤烟病；喜阴湿郁闭，世代重叠、发生隐蔽，老茶园受害重。

6.9.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.9.3.1 合理修剪，改善通风透光，降低湿度，抑制繁殖。

6.9.3.2 清洁茶园，清除杂草枯枝，破坏栖息场所。

6.9.3.3 剪除过密虫枝，降低虫源基数。

6.9.3.4 悬挂黄板诱杀成虫，增施有机肥增强树势。

6.9.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.9.4.1 保护瓢虫、草蛉、蚜小蜂等天敌，维持生态平衡。

6.9.4.2 在发生初期，可采用波美 1°~1.5° 石硫合剂喷雾防治。

6.10 长白蚧

6.10.1 生物学名 Scientific name

Lopholeucaspis japonica (Cockerell)，属半翅目盾蚧科。

6.10.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为若虫、雌成虫。若虫、雌成虫附着枝干、叶片刺吸汁液，致树势衰弱、叶黄枝枯，严重整株死亡；被白色蜡壳，隐蔽性强，阴湿郁闭茶园重发。

6.10.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.10.3.1 合理修剪，改善通风透光，降低湿度，抑制繁殖。

6.10.3.2 剪除严重受害枝、虫枝和枯枝，集中收集后带出古茶林区域进行无害化处理，降低虫源基数。不宜在古茶林内就地焚烧。

6.10.3.3 休眠期人工刷除虫体，增施有机肥增强树势。

6.10.3.4 保持茶园清洁，减少栖息场所。

6.10.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.10.4.1 保护瓢虫、寄生蜂等天敌，优先使用生物菌剂防控。

6.10.4.2 发生初期，采用波美 1°~1.5° 石硫合剂喷雾防治。

6.11 黑翅土白蚁

6.11.1 生物学名 Scientific name

Odontotermes formosanus Shiraki，属等翅目白蚁科。

6.11.2 为害虫态及特征 Damaging stages and characteristics

为害虫态为工蚁、兵蚁。工蚁啃食根系、根颈与衰弱枝干，破坏输导组织，致树势衰退、整株枯死；土栖隐蔽，阴湿、腐殖质多、板结茶园易大面积发生。

6.11.3 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

6.11.3.1 常态化巡查，查找蚁路、蚁穴，精准定位危害区。

6.11.3.2 对蚁路、蚁穴和危害点进行定点处理，破坏主要蚁道，减少白蚁继续危害。

6.11.3.3 对白蚁危害较重区域，宜通过改善排水、清除腐朽木质残体、降低局部湿度和设置诱集点等方式控制蔓延。

6.11.3.4 清除腐朽枝干和白蚁取食源，适度疏剪过密覆荫枝，降低局部阴湿环境。

6.11.4 生物及允许投入品防控措施 Biological and permitted input control measures

6.11.4.1 可采用白僵菌、绿僵菌、石硫合剂等制剂处理蚁道、蚁穴或诱集点，也可设置腐木诱集点集中诱杀。

6.11.4.2 在白蚁危害较重区域内撒施石灰粉并浅翻土壤。

7 古茶林主要草害及有机防控技术

古茶林草害防控应坚持“恶性入侵植物重点清除、竞争性强的优势杂草控制密度、低矮良性草本适度保留”的原则，避免大面积裸露地表，减少水土流失和生态扰动。古茶林主要草害有紫茎泽兰、飞机草、薇甘菊、白茅草、蕨类植物、小蓬草/小飞蓬、鸭跖草/竹叶草类杂草、粽叶芦等，主要草害示意图见附录 C。

7.1 紫茎泽兰

7.1.1 生物学名 Scientific name

Ageratina adenophora(Spreng.)R.M.King & H.Rob.属菊科泽兰属，别名破坏草、解放草。

7.1.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.1.2.1 人工除草：在幼苗期及时拔除或铲除植株，尽量带出全部根系，减少分生。

7.1.2.2 机械除草：在紫茎泽兰开花初期，采用小型割草设备，割除地上部分，割倒的茎、叶，用于地面覆盖，抑制杂草再生。

7.1.2.3 释放紫茎泽兰实蝇，寄生嫩茎，抑制杂草生长。

7.2 飞机草

7.2.1 生物学名 Scientific name

Chromolaena odorata (L.) R.M.King&H.Rob. 属菊科飞机草属，别名香泽兰。

7.2.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.2.2.1 人工除草：在幼苗期及时拔除或铲除植株，尽量带出全部根系，减少分生。

7.2.2.2 机械除草：在紫茎泽兰开花初期，采用小型割草设备，割除地上部分，割倒的茎、叶，用于地面覆盖，抑制杂草再生。

7.3 薇甘菊

7.3.1 生物学名 Scientific name

Mikania micrantha Kunth, 属菊科薇甘菊属，别名小花蔓泽兰、假泽兰。

7.3.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.3.2.1 人工除草：在幼苗期及时拔除或铲除植株，尽量带出全部根系，减少分生。

7.3.2.2 机械除草：攀附在其他杂草上的薇甘菊，采用小型割草设备，连同杂草一起割除地上部分，割倒的植株，清理出林，集中烧毁处理。

7.4 白茅

7.4.1 生物学名 Scientific name

Imperata cylindrica (L.) Raeusch. 属禾本科白茅属，别名茅草、茅针。

7.4.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.4.2.1 人工除草：在幼株或零星发生时，可人工拔除或撬除根茎，翻耕林地时，拣除根茎，集中销毁。

7.4.2.2 机械除草：在孕穗期，采用小型割草设备，割除地上部分，割倒的茎叶，用于地面覆盖，抑制杂草生长。

7.5 蕨类植物

7.5.1 生物学名 Scientific name

常见为 *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn, 属蕨科蕨属，别名蕨菜、拳头菜，含芒萁、里白等。

7.5.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.5.2.1 人工除草：对竞争性较强、影响古茶树幼嫩枝叶和林下通行的蕨类植物，可在春夏旺盛生长期人工割除地上部；零星发生或根茎浅生区域，可局部拔除或撬除根茎；翻耕林地时，拣除根茎，集中销毁。

7.6 小蓬草/小飞蓬

7.6.1 生物学名 Scientific name

Erigeron canadensis L., 异名 *Conyza canadensis* (L.) Cronquist, 属菊科小蓬草属，别名小飞蓬、加拿大蓬。

7.6.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.6.2.1 人工除草：在幼苗期及时拔除或铲除植株，尽量带出全部根系，减少再生。

7.6.2.2 机械除草：在植株抽薹前，采用小型轻便割草设备割除地上部。

7.6.2.3 覆盖防草：在裸露地块覆盖有机物料，厚度为 8 cm~10 cm，可抑制种子萌发，减少裸地扩散。

7.7 鸭跖草/竹叶草类杂草

7.7.1 生物学名 Scientific name

Commelina spp. 或鸭跖草科近缘种，常见种包括鸭跖草 *Commelina communis* L. 等，属鸭跖草科鸭跖草属或近缘属。

7.7.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.7.2.1 人工除草：在旺盛生长初期及时拔除，重点清除节部和根系，避免残茎再生。清除的残体应集中收集，带出古茶林区进行无害化处理。

7.7.2.2 机械除草：成片发生且位于非根际区域的，可采用小型割草设备割除地上部。割后应及时清理残体，防止匍匐茎继续生根扩散。

7.8 粽叶芦

7.8.1 生物学名 Scientific name

Thysanolaena maxima (Roxb.) Kuntze, 属禾本科粽叶芦属，别名粽叶草、扫帚草。

7.8.2 农业及物理防控措施 Agricultural and physical control measures

7.8.2.1 人工除草：在幼株期或抽穗结籽前及时拔除或挖除全株，抖净根部泥土，置于太阳下暴晒。

7.8.2.2 机械除草：可采用小型轻便设备割除地上部，控制植株高度和覆盖度；割除的地上部分，可用于地面覆盖，抑制其他杂草生长。

附录 A
(资料性)

景迈山古茶树主要病害发病规律及为害状



Occurrence patterns and damage symptoms of major diseases of ancient tea trees in Jingmai Mountain

景迈山古茶树主要病害发病规律及为害状参见附表A.1。


The occurrence patterns and damage symptoms of the major diseases of ancient tea trees in Jingmai Mountain are given in Table A.1.

表 A.1 主要病害发病规律及为害状

Table A.1 — Occurrence patterns and damage symptoms of major diseases

名称	发病规律	为害状描述	为害图片
茶饼病 Tea blister blight	病原菌学名: <i>Exobasidium vexans</i> Massee. 属担子菌亚门, 外担菌目, 外担菌属。病菌以菌丝体在病叶中越冬或越夏。属低温高湿型病害, 当温度在 15 °C~20 °C、相对湿度 85% 以上时, 在春茶期和秋茶期均可发生; 结合景迈山古茶林调查, 主要危害期可集中于 8 月~11 月。	主要危害嫩叶、嫩梢、叶柄。嫩叶染病初出现黄色至红褐色半透明小点, 后病斑正面凹陷, 背面突起, 形成疱斑, 其上覆有一层灰白色或粉红色粉末, 最后粉末消失, 形成淡褐色枯斑, 边缘有一灰白色圈, 形似饼状, 故称茶饼病。叶片中脉染病病叶多扭曲畸形。	
茶煤病 Tea sooty mold	病原菌学名: <i>Neocapnodium theae</i> Hara, 景迈山茶煤病以浓色煤病为主, 属于囊菌纲真菌。病菌以菌丝体、子囊壳或分生孢子器在病叶中越冬。当温度在 20 °C~30 °C、相对湿度在 80% 左右利于发病, 病原常依赖蚜虫、粉虱、蚧壳虫等刺吸式害虫分泌的蜜露或排泄物为基质进行繁殖, 并通过害虫的活动传播为害。	初期在叶片或枝干表面形成黑色小霉斑, 后逐渐扩大布满全叶, 或蔓延至枝干上, 形成黑色煤层, 阻碍叶片进行光合作用。	
茶树膏药病 Tea velvet blight	茶树膏药病有灰色膏药病、褐色膏药病两种。灰色膏药病病原菌学名: <i>Septobasidium pedicellatum</i> (Schw.) Pat.。属担子菌亚门, 隔担菌目, 隔担耳属。褐色膏药病病原菌学名: <i>Septobasidium tanakae</i> (Miyabe) Boed.etStein. 属担子菌亚门, 隔担菌目, 田中隔担耳属。树丛隐蔽且湿度大的老茶园易发病, 介壳虫为害严重的茶园发病重; 山谷的茶树	主要发生在枝条和根茎部, 在枝干上形成厚菌膜。灰色膏药病病株枝干上有暗灰色膏药般厚膜, 中央厚, 边缘薄, 表面光滑, 湿度大时, 上面覆盖一层白粉状物, 后期呈紫褐色, 龟裂易脱落。褐色膏药病病枝上有栗褐色厚膜, 表面呈丝绒状, 边缘有一圈极狭的灰白色带, 手感粗糙, 后期变为紫褐色, 龟裂易脱落	

名称	发病规律	为害状描述	为害图片
	发生膏药病比山坡发病重；老年茶树比幼年茶树发病重。		
茶黑痣病 Tea black mole disease	<i>Cocochorina hottai</i> Hara, 属于囊菌纲真菌。属低温高湿型病害。在阴湿衰老的茶树上发生较多，树龄越大，发病越多。常和茶树膏药病混合为害树干皮层。	在老茶树枝干上先发生边缘褐色、中部灰色的小病斑，以后病斑逐渐扩大，上面散生有漆黑色凸起的小点。病斑一般不规则，病健部分界不明显，病斑包围枝干后，树势逐渐衰退，甚至死亡。	
茶树根腐病类（茶红根腐病、茶紫纹羽病） Tea root rot diseases, including red root rot and violet root rot	茶红根腐病菌： <i>Ganoderma pseudoferreum</i> , 属伞菌纲真菌；茶紫纹羽病菌： <i>Helicobasidium purpureum</i> , 属伞菌纲真菌。属低温高湿型病害。适宜发生温度 15℃~25℃，土壤含水量长期偏高、排水不良、土壤黏重板结、通风透光差、林地郁闭度过大易发病；树势衰弱、地下害虫危害、根系受伤及膏药病、地衣苔藓寄生重的茶林发病更重；雨季及台风雨后易暴发流行。	主要危害茶树根系及根颈部，初期病根表面出现红褐色、紫褐色菌丝层或网状菌索，后期病根皮层腐烂、易剥离，木质部变褐坏死；地上部表现为树势衰退、叶片发黄脱落、新梢细弱，严重时整株枯死。茶红根腐病病根多呈红褐色黏泥状，茶紫纹羽病病根常覆盖紫色绒状菌丝层及菌核，二者均导致根系吸收功能丧失，植株渐进性衰亡。	
茶树地衣 Tea lichen	地衣（藻类+真菌共生体），文字地衣（ <i>Parmelia</i> ）、壳状地衣（ <i>Graphis</i> ）、叶状地衣（ <i>Sticta</i> ）等，非单一病原菌，属真菌界共生菌（多为子囊菌纲）与藻类共生形成的有机体。属低温高湿、郁闭阴湿型有害生物。适宜发生温度 10~25℃，在茶园郁闭度过大、通风透光差、空气湿度大、土壤排水不良、树势衰弱、老龄茶园发生严重；阴坡、雾多露重、长期多雨季节发生最重，枝干粗糙、树皮老化更易附着滋生。	地衣是藻类与真菌的共生复合体，主要附着在茶树主干、骨干枝及老枝皮层表面，形成叶状、壳状或枝状的灰绿色、青灰色、黄褐色斑块。轻者影响枝干通风透光与正常生长；重者密布全枝，包裹枝干，阻碍树皮气体交换，削弱树势，诱发膏药病、煤烟病等多种病虫害，加速枝条衰老枯死。	

名称	发病规律	为害状描述	为害图片
茶树桑寄生 Tea mistletoe	<p>Taxillus chinensis, 为多年生常绿寄生灌木, 非病原菌, 属种子植物寄生性有害生物。非低温高湿型, 为荫蔽、通风不良、树势衰弱诱发的枝干寄生害。</p>	<p>桑寄生通过吸器侵入茶树枝干, 吸收寄主营养和水分, 导致寄生部位以上枝条生长衰弱、叶片变小、枝梢枯死; 发生严重时会造成树冠残缺、树势下降, 影响古树健康和景观完整性。</p>	

附录 B
(资料性)

景迈山古茶树主要虫害发生规律及为害状
Occurrence patterns and damage symptoms of the major insect pests of ancient tea trees in
Jingmai Mountain

景迈山古茶树主要虫害发生规律及为害状参见附表B.1。

The occurrence patterns and damage symptoms of the major insect pests of ancient tea trees in Jingmai Mountain are given in Table B.1.

表 B.1 主要虫害发生规律及为害状

Table B.1 — Occurrence patterns and damage symptoms of major insect pests

名称	发生规律	危害状描述	为害图片
茶小绿叶蝉 Tea green leafhopper	学名: <i>Empoasca</i> (<i>Matsumurasca</i>) <i>onukii</i> Matsuda, 以成虫在茶树及附近 植株上越冬, 一般全年有两个 高峰期, 第一高峰发生在春夏 之交, 为害夏茶, 第二高峰发 生在秋季; 在冬季气温低的年 份, 仅出现一个高峰, 高峰期 发生在7月~8月。	主要为害虫态为成虫、若虫。以 成虫、若虫刺吸茶树嫩梢、嫩叶 汁液为害, 被害芽叶失绿、叶尖 叶缘变红褐焦枯、芽叶萎缩、硬 化、脱落, 形成典型“焦头、焦 边”症状, 严重影响茶叶产量与 品质, 为景迈山古茶林最主要、 发生最普遍的茶叶害虫。	
茶黄蓟马/茶 棍蓟马 Tea yellow thrips / tea thrips	<i>Scirtothrips dorsalis</i> Hood (茶黄 蓟马)、 <i>Dendrothrips minowai</i> Priesner (茶棍蓟马), 以成虫、 若虫在嫩梢、嫩叶背面隐蔽为 害, 世代重叠明显。多在春末 至秋季发生, 高温干旱、通风 差时虫口上升快, 常于4月~ 10月出现多个高峰, 嫩梢萌发 期受害较重。	为害虫态为成虫、若虫。以锉吸 式口器刺吸茶树嫩芽、嫩叶和幼 梢汁液, 受害叶片常出现失绿银 白斑、褐色锈斑, 叶缘卷曲, 芽 叶畸形、硬化, 严重时新梢瘦弱、 生长受阻, 影响茶叶产量与品 质。该虫隐蔽性强、繁殖快, 是 茶园较常见的刺吸式害虫之一。	
茶蚜 Tea aphid	学名: <i>Toxoptera aurantii</i> (Boyer de Fonscolombe), 全年多代、 世代重叠, 孤雌生殖为主, 繁 殖速度极快; 喜荫蔽、温凉湿 润环境, 无翅蚜群集危害, 有 翅蚜负责扩散, 排泄蜜露诱发 煤烟病。	为害虫态为无翅孤雌蚜、有翅孤 雌蚜、若蚜。以成虫、若虫群集 刺吸茶树嫩芽、嫩叶、嫩梢汁液 为害; 受害芽叶萎缩、卷曲、生 长停滞, 排泄大量蜜露覆盖叶 面, 诱发煤烟病, 影响光合作用 与茶叶品质; 该虫繁殖速度快、 世代重叠, 荫蔽、温凉湿润条件 下易暴发成灾, 是古茶林主要嫩 梢害虫之一。	

名称	发生规律	危害状描述	为害图片
茶角盲蝽 Tea mosquito bug	学名： <i>Helopeltis fasciaticollis</i> Poppius，喜荫蔽环境，遮阴茶园、郁闭茶园发生重，高温干旱发生少；趋嫩、昼伏夜出、善飞、扩散快。	为害虫态为成虫、若虫。以成虫、若虫刺吸茶树嫩梢、嫩芽、嫩叶、幼果汁液为害；被害部位初期出现水渍状小黑点，随后变褐、坏死、穿孔，导致芽叶畸形、焦枯、脱落，严重影响新梢生长与茶叶产量品质。该虫具有趋嫩、趋荫、昼伏夜出、善飞特性，高温高湿、郁闭度大、新梢萌发旺盛的古茶林发生较重。	
茶黑毒蛾 Tea black tussock moth	学名： <i>Dasychira baibarana</i> Matsumura，年平均5~6代，一般冬季温暖，春暖较早，又有适当的湿度，则害虫发生早、为害重。	为害虫态为幼虫。幼虫以啃食茶树嫩芽、嫩叶、成叶、老叶为害，1~3龄幼虫群集啃食叶肉，形成半透明网状斑；4龄后分散暴食，造成叶片缺刻、孔洞，严重时可将叶片、嫩梢全部吃光，导致茶树秃枝、树势急剧衰退，影响茶叶产量与古茶树健康。成虫体被黑褐色绒毛，具趋光性；幼虫体多毛，具毒毛，触及人体皮肤可引发痛痒红肿。	
茶毛虫 Tea tussock moth	学名： <i>Euproctis pseudoconspersa</i> Strand，年发生3~4代，以卵块在茶树叶背越冬，春秋两季高发；幼虫群集取食，成虫趋光性强，产卵成块。	为害虫态为幼虫。幼虫群集啃食茶树嫩叶、老叶、嫩梢、花蕾，1~3龄群集取食叶肉，形成半透明斑；4龄后分散暴食，造成叶片大量缺刻、残缺，严重时可将整片茶园叶片吃光，导致树势衰弱、产量锐减。幼虫体具毒毛，人体接触易引发红肿痛痒；成虫具有趋光性，产卵于叶背。	
茶刺蛾 Tea slug caterpillar	学名： <i>Iragoides fasciata</i> (Moore)，一年发生3~4代，以老熟幼虫在茶丛根际落叶和表土中结茧越冬。三代幼虫分别在5月下旬至6月上旬，7月中、下旬和9月中、下旬盛发。且常以第2代发生最多，为害较大。	为害虫态为幼虫。幼虫取食茶树叶片，低龄幼虫啃食叶肉，残留表皮，形成半透明枯斑；3龄后蚕食叶片，形成缺刻、孔洞，严重时仅留叶脉，可造成茶树秃枝、树势衰退、产量下降。幼虫体背具枝刺与毒毛，触及人体皮肤可致红肿疼痛；成虫昼伏夜出，具趋光性，多在叶背产卵。	

名称	发生规律	危害状描述	为害图片
茶天牛 Tea longhorn beetle	学名: <i>Aeolesthes induta</i> (Newman), 2-3 年 1 代, 以幼虫在枝干虫道内越冬; 成虫啃食嫩枝皮层, 产卵于枝干皮层裂缝或伤口; 幼虫蛀干隐蔽性强、防治难度大。	为害虫态为幼虫(主要)、成虫(次要)。幼虫蛀食茶树主干、根颈部、主根木质部, 形成弯曲虫道, 堆积大量木屑与虫粪, 导致树势急剧衰弱、叶片黄化脱落、枝条枯死, 严重时整株死亡, 对古茶树破坏极大。成虫啃食嫩枝皮层, 造成枯枝; 产卵于枝干皮层裂缝或伤口处; 幼虫蛀道深、隐蔽性强, 防治难度大。	
黑刺粉虱 Tea spiny whitefly	学名: <i>Aleurocanthus camelliae</i> Kanmiya & Kasai, 年发生 4-5 代, 世代重叠、发生隐蔽; 喜阴湿郁闭环境, 老茶园、管理粗放茶园受害最重; 若虫固定于叶背刺吸, 分泌蜜露诱发煤烟病。	为害虫态为若虫、成虫。以若虫、成虫群集于茶树叶片背面刺吸汁液, 导致叶片发黄、生长衰弱; 并分泌大量蜜露, 诱发严重煤烟病, 使枝叶变黑, 阻碍光合作用, 造成茶叶产量下降、品质降低。该虫喜阴湿、郁闭环境, 世代重叠, 发生隐蔽, 老茶园与管理粗放茶园受害最重。	
长白蚧 Tea white scale	学名: <i>Lopholeucaspis japonica</i> (Cockerell), 年发生 3-4 代, 以老熟若虫或雌成虫在枝干越冬; 若虫、雌成虫被白色蜡质介壳, 固定刺吸、世代重叠、隐蔽性强; 阴湿、郁闭、通风差茶园受害重。	为害虫态为若虫、雌成虫。以若虫和雌成虫附着在茶树枝干、叶片上刺吸汁液, 消耗树体养分; 受害茶树表现为树势衰弱、叶片瘦小发黄、发芽量少、枝干枯死, 严重时整株枯死。虫体被白色蜡质介壳覆盖, 世代重叠、隐蔽性强, 郁闭、阴湿、通风差的古茶林受害最重, 为景迈山古茶林常见枝干害虫。	
黑翅土白蚁 Black-winged subterranean termite	学名: <i>Odontotermes formosanus</i> Shiraki, 土栖群居性害虫, 营地下巢、隐蔽性强; 喜潮湿、腐殖质多、土壤板结、阴湿郁闭古茶林; 工蚁为主要危害虫态。	为害虫态为工蚁、兵蚁。主要危害古茶树根系、根颈部及衰弱枝干, 啃食木质部、皮层及腐殖质, 破坏根系输导组织, 造成茶树根系腐烂、树势衰退、叶片枯黄脱落; 严重时环蚀根颈, 导致整株古茶树枯死。土白蚁营地下群居生活, 隐蔽性强, 多雨潮湿、土壤板结、腐殖质堆积较多、林地阴湿郁闭的古茶林易大面积发生, 长期危害严重威胁古茶树资源安全。	

附录 C
(资料性)



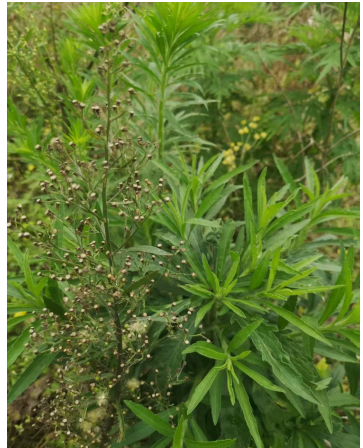
古茶林主要草害种类与图示
Major weed species and illustrations in the old tea forests

古茶林主要草害种类与图示参见附表C.1。

The major weed species and illustrations in the old tea forests are given in Table C.1.

表 C.1 古茶林主要草害种类与图示
Table C.1 — Major weed species and illustrations in the old tea forests

名称	发生与危害	图片
紫茎泽兰 Crofton weed	学名: <i>Ageratina adenophora</i> (Spreng.) R.M.King & H.Rob., 别名破坏草、解放草, 菊科多年生草本; 茎直立, 高可达200 cm, 分枝多, 蔓延速度极快, 种子与根茎均可繁殖; 为恶性入侵杂草, 抢占水肥光照、化感抑制茶树生长, 严重影响茶苗成活与古茶林生态。	
飞机草 Siam weed	学名: <i>Chromolaena odorata</i> (L.) R.M.King & H.Rob., 菊科多年生草本, 恶性入侵植物; 生长迅速、繁殖力强, 植株高大、覆盖度大, 与茶树争夺光照、水分、养分; 化感作用抑制茶树生长, 破坏原生植被结构。	
薇甘菊 Mile-a-minute weed	学名: <i>Mikania micrantha</i> Kunth, 菊科多年生藤本, 号称“植物杀手”; 攀援缠绕茶树冠层, 全覆盖遮挡光照, 导致茶树光合作用受阻、枝条枯死, 快速扩散破坏古茶林群落结构。	

名称	发生与危害	图片
<p>白茅 Cogon grass</p>	<p>学名: <i>Imperata cylindrica</i> (L.) Racusch., 别名茅草、白茅草。禾本科多年生杂草, 根茎发达、入土深、再生力极强; 成片发生、根系缠绕茶树根系, 争夺水肥, 增加抚育管理难度, 影响茶树正常生长。</p>	
<p>蕨类植物 Ferns</p>	<p>学名: <i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn, 属蕨科蕨属, 多年生草本, 喜阴湿环境; 在郁闭度大、土壤湿润茶园大量发生, 覆盖地表、降低土壤通气性, 滋生病虫害, 干扰茶林自然更新。</p>	
<p>小蓬草/小飞蓬 Horseweed / Canadian fleabane</p>	<p>学名: <i>Erigeron canadensis</i> L., 异名 <i>Conyza canadensis</i> (L.) Cronquist, 菊科一年生或越年生草本; 植株直立, 茎上部分枝多, 叶片狭披针形, 头状花序细小而多, 成熟后种子具白色冠毛, 易随风传播; 多发生于古茶林行间、地边、裸露地及管理空隙区域。该草生长速度快, 结籽量大, 扩散能力强, 可与茶树幼苗及林下草本竞争水分、养分和空间, 植株较高时影响茶园通风透光, 增加田间管理难度。</p>	

名称	发生与危害	图片
<p>鸭跖草 / 竹叶草类杂草 Dayflower / Commelina-type weeds</p>	<p>学名: <i>Commelina</i> spp. 或鸭跖草科近缘种, 常见类群包括鸭跖草 <i>Commelina communis</i> L. 及竹叶草类杂草; 多为一年生或多年生草本, 茎柔软, 节部明显, 常匍匐或斜生生, 节部可生根, 叶片披针形至狭披针形, 叶基具鞘状结构。多发生于古茶林行间、沟边、阴湿地及土壤湿度较高区域, 雨季生长较快, 易沿地表蔓延形成片状分布; 该类杂草可与茶树幼苗竞争水分和养分, 影响林下通风透光, 并增加人工除草难度。节部再生能力较强, 清除时应连同节部和根系一并带出, 避免残茎再生。</p>	
<p>粽叶芦 Tiger grass</p>	<p>学名: <i>Thysanolaena maxima</i> (Roxb.) Kuntze, 属禾本科粽叶芦属, 多年生高大草本, 别名粽叶草、扫帚草。植株丛生, 茎秆直立, 具明显节, 叶片宽披针形至长披针形, 形似粽叶, 常抽生疏散圆锥花序。多发生于古茶林边缘、茶园行间、沟边、坡地及林下湿润区域; 生长旺盛时可形成较高草丛, 与茶树幼苗及林下植物竞争光照、水分和养分, 影响茶园通风透光和人工通行管理, 密度较高时会增加茶园抚育难度。</p>	

附录 D
(资料性)

景迈山古茶林允许使用防控投入品清单
List of permitted pest control inputs for the old tea forests of Jingmai Mountain

景迈山古茶林允许使用防控投入品清单参见附表D.1。

List of permitted pest control inputs for the old tea forests of Jingmai Mountain is given in Table D.1.

表D.1景迈山古茶林允许使用防控投入品清单

Table D.1 — List of permitted pest control inputs for the old tea forests of Jingmai Mountain

种类	名称	使用条件	
生物源 农药 Biological pesticides	微生物源农药 Microbial pesticides	多抗霉素（多氧霉素）	限量使用
		浏阳霉素	限量使用
		华光霉素	限量使用
		春雷霉素	限量使用
		白僵菌	限量使用
		绿僵菌	限量使用
		苏云金杆菌	限量使用
		核型多角体病毒	限量使用
		颗粒体病毒	限量使用
	动物源农药 Animal-derived pesticides	性信息素	限量使用
		利它素	限量使用
		寄生性天敌动物，如赤眼蜂、昆虫病原线虫	限量使用
		捕食性天敌动物，如瓢虫、捕食螨、天敌蜘蛛	限量使用
	植物源农药 Plant-derived pesticides	苦参碱	限量使用
		鱼藤酮	按国家登记、有机认证要求及目标市场限制使用。
		除虫菊素	限量使用
		印楝素	限量使用
		苦楝	限量使用
		川楝素	限量使用
		植物油	限量使用
烟叶水	只限于非采茶季节		
矿物源农药 Mineral-derived pesticides	石硫合剂（石灰硫磺合剂）	非生产季节使用	
	硫悬浮剂	非生产季节使用	
	可湿性硫	非生产季节使用	
	硫酸铜	非生产季节使用	
	石灰半量或等量式波尔多液	非生产季节使用	
	石油乳油	非生产季节使用	
	二氧化碳	允许使用	

种类	名称	使用条件
其它物质和方法 Other substances and methods	明胶	允许使用
	糖醋	允许使用
	卵磷脂	允许使用
	蚁酸	允许使用

注：本清单所列投入品应符合 GB/T 19630—2019 及有机认证机构现行要求，使用前应核对产品登记作物、防治对象、使用剂量、安全间隔期和认证适用性。

T/PCX

普 洱 市 团 体 标 准

T/PCX 06-2026

世界遗产 景迈山古树茶冲泡与品饮指南

World Heritage Site: Brewing and Tasting Guide of
Jingmai Mountain Ancient Tree Tea

2026-XX-XX 发布

2026-12-01 实施

普洱茶协会 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。

本文件旨在规范景迈山古树茶的冲泡技艺与品饮方法，突出景迈山古树茶“兰香馥郁、滋味甜爽、回甘持久、景迈韵显”等品质特征，为行业交流、品鉴推广、茶艺教学、文旅体验提供统一、规范、可落地的技术依据。

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。

本文件由澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会提出。

本文件由普洱茶协会归口。

本文件起草单位：云南农业大学、普洱茶协会、澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会、澜沧县芒景古树茶农民专业合作社、景迈山古树茶林保护管理局、云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司、普洱市农业科学研究所、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心。

本文件主要起草人：熊昌云、师梦楠、南康、李向波、罗寅娟、***

世界遗产 景迈山古树茶冲泡与品饮指南

1 范围

本标准规定了景迈山古树茶冲泡与品饮的术语和定义、冲泡要素及要求、冲泡流程及操作要点、品饮方法及程序等。

本标准适用于茶店、茶室、茶楼、写字楼及茶事活动中景迈山古树茶的冲泡与品饮。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 22111-2008 地理标志产品 普洱茶

T/YNTCA 001-2021 晒青茶（大叶种）

3 术语和定义

GB/T 22111界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 景迈山古树茶

以世界遗产——景迈山古树茶林文化景观区域内，树龄 ≥ 100 年的地方群体种古树茶树鲜叶为原料，采用特定标准工艺加工制成的晒青茶和普洱茶。

3.1.1 景迈山古树茶（晒青茶）

按照鲜叶→摊青→杀青→揉捻→解块（理条）→日光干燥→包装等加工工艺流程制作而成，具有独特品质特征的茶叶。

3.1.2 景迈山古树茶（普洱茶）

按加工工艺及品质特征，景迈山古树茶（普洱茶）分为生茶、熟茶两种类型。按外观形态分散茶（熟茶）、紧压茶（生茶、熟茶）。

按照景迈山古树茶（晒青茶）精制→蒸压成型→干燥→包装等加工工艺流程制作而成的称为景迈山古树茶普洱茶（紧压生茶）。

按照景迈山古树茶(晒青茶)后发酵→干燥→精制→包装等加工工艺流程制作而成的称为景迈山古树茶(熟散茶)；

按照景迈山古树茶(散茶)→蒸压成型→干燥→包装等加工工艺流程制作而成的称为景迈山古树茶(紧压熟茶)。

[GB/T 22111-2008, 加工工艺流程6.5.2, 6.5.3和6.5.4 修改]

3.2 景迈山古树茶品质特征

3.2.1 晒青茶

外形条索紧结肥壮,色泽墨绿油润,内质以兰香蜜韵、汤感细腻、清甜顺滑、回甘生津快、喉韵绵长为主要特征。

3.2.2 普洱茶(生茶)

外形色泽墨绿,形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面;洒面茶应包心不外露;内质香气清纯、兰香显露、滋味浓厚回甘、汤色橙黄明亮,叶底肥厚黄绿。

3.2.3 普洱茶(熟茶)散茶

条索紧结匀整、红褐润显毫,内质陈香浓厚、汤色红浓明亮、滋味浓醇回甘,叶底红褐尚嫩。

3.2.4 普洱茶(熟茶)紧压茶

外形色泽红褐,形状端正匀称、松紧适度、不起层脱面;洒面茶应包心不外露;内质汤色红浓明亮,香气独特陈香,滋味醇厚回甘,叶底红褐。

3.3 景迈山古树茶冲泡方法

指选用不同的泡茶器具,通过一定的冲泡操作流程得到景迈山古树茶茶汤的方法。

3.4 润茶

润茶也称为醒茶,指用少量沸水,在比较短的浸润时间内,使紧结茶叶舒展的过程。

4 冲泡要素及要求

4.1 要素

景迈山古树茶冲泡四要素包括:茶品、水质、茶具、方法。

4.2 要求

4.2.1 茶品

所用的茶品应符合本标准对景迈山古树茶的定义及品质要求。

4.2.2 水质

冲泡用水应符合饮用水卫生标准,宜选用符合GB 5749、GB 19298、GB 8537及其他符合国家标准的饮用水。

4.2.3 茶具

4.2.3.1 冲泡过程宜配置组合茶具,包括煮水器、泡茶器(盖碗、茶壶及玻璃杯等)、茶道组(茶刀、茶匙、茶夹、茶针等)、公道杯、品茗杯、茶巾等。

4.2.3.2 选择的茶具应符合 GB 4806.1, GB 4806.4, GB 4806.5 的规定。

5 冲泡的流程及操作要点

5.1 冲泡流程

配具—备茶—择水—温杯—投茶—闻干香—润茶—闻（杯）香—冲泡—出汤—分汤—奉茶—品饮。

5.2 操作要点

5.2.1 配具

根据选用的景迈山古树茶（晒青茶或普洱茶），配备并摆放好冲泡的组合茶具（按4.2.3要求选配），烧水器配备两个，以保证冲泡的连续性，冲泡紧压茶需加配撬茶用具（茶刀或茶针）和样茶盘等。

5.2.2 备茶

准备好用于冲泡的景迈山古树茶（晒青茶或普洱茶）。若选用紧压茶，应用茶刀将其分解为条索完整的小块状或散茶状，置于样茶盘中备用。

5.2.3 择水

冲泡用水选择符合选择符合GB 5749、GB 19298、GB 8537要求的饮用水。

5.2.4 温杯

用沸水清洁冲泡景迈山古树茶的盖碗（或壶）、公道杯和品茗杯等。

5.2.5 投茶

温杯洁具后立即将选定冲泡的景迈山古树茶投入盖碗或壶中，根据泡茶器皿的大小合理选择投茶量，茶水比（g/ml）宜保持在8g（150ml）~10g（180ml）左右，盖上碗盖或壶盖。

5.2.6 闻干香

静置10s~15s，轻微上下抖动后，半开盖闻干茶之香气。

5.2.7 润茶

将沸水沿盖碗边缘或壶口轻缓均匀注入，用碗盖或壶盖拂去茶汤表面浮沫，盖上碗（壶）盖，静置5s（散茶）~10s（紧压茶）左右，快速倒入公道杯中。

5.2.8 闻（杯）香

倒掉公道杯茶汤，闻嗅留存于公道杯中茶的香气，品鉴景迈山古树茶的热杯香和冷杯香。

5.2.9 冲泡

5.2.9.1 景迈山古树茶（晒青茶）冲泡

宜采用盖碗冲泡，将沸水沿边缘均匀注入盖碗，1~3泡冲泡时间（从注水开始计算到出汤）宜保持在10s~15s；4~7泡冲泡时间宜保持在8s~10s；8~10泡冲泡时间宜保持在10s~15s。

5.2.9.2 景迈山古树茶（普洱茶）冲泡

宜采用盖碗或紫砂（陶）壶冲泡，将沸水沿边缘均匀注入盖碗（壶），1~5泡冲泡时间（从注水开始计算到出汤）：熟散茶宜保持在10 s~15 s，紧压茶宜保持在15 s~20 s；每泡茶出汤倒入公道杯中鉴赏汤色后分入品茗杯。6~10泡冲泡时间：熟散茶宜保持在20 s~25s，紧压茶宜保持在15 s~20 s。

5.2.10 出汤

将盖碗（壶）中的茶汤倒入公道杯中。

5.2.11 分汤

将公道杯中的茶汤倒入品茗杯中，每杯茶汤以七分满为宜。

5.2.12 奉茶

双手将盛有茶汤的品茗杯敬奉给宾客。

5.3 品饮方法及程序

按照一定的方法和程序，鉴赏景迈山古树茶的外形和内质的过程。包括赏干茶、闻香（汤香、杯香）、观色（观赏汤色）、品味（品尝滋味）、鉴底（叶底）等。

5.3.1 赏干茶

取适量干茶于茶荷，观赏茶叶外形的叶态、色泽、匀净度和整碎度。

5.3.2 闻香

香气可通过闻干茶香、杯香、汤香、叶底香等方式综合品鉴。采用热闻-温闻-冷闻相结合，每闻一次不超过2 s为宜。

5.3.2.1 干茶香：同5.2.6。

5.3.2.2 杯香：同5.2.8，感受景迈山古树茶特有兰花香的高低、持久性等特征。

5.3.2.3 汤香：将茶汤入口与口腔充分接触，品鉴茶汤中的香气，再将口腔中的香气经鼻孔呼出，瞬间感觉茶汤香气。

5.3.3 观色

观赏茶汤的色泽与明亮度，汤色根据景迈山古树茶（晒青茶或普洱茶）的转化程度有绿黄、橙黄、黄橙、橙红、红浓、栗红、褐红等色泽，以清澈透亮为佳。

5.3.4 品味

小口啜饮，使茶汤布满舌面，与口腔充分接触并回旋2-3次，感受茶汤的浓厚、鲜爽、甜醇、回甘等品质特征。

5.3.5 鉴底

冲泡结束，将茶叶取出，鉴赏叶底的嫩度、色泽、柔软度和匀整度。

附录 A

(资料性附录)

景迈山古树茶表演性冲泡法

A.1 基本要求

表演性冲泡法是采用艺术化的方式进行景迈山古树茶冲泡，是茶叶冲泡的艺术展现与升华。通过表演方式将茶的色、香、味、形充分展示出来，做到茶、器、水、意境、形态、动作等的完美结合。

A.2 冲泡流程

参照5.1,5.2。

A.3 表演者要求

表演者应形象自然得体、具有亲和力，仪态端正、优雅大方。

A.4 表演主题要求

主题立意新颖、具原创性，意境高雅、深远。

A.5 表演艺术感染力

A.5.1 表演编排应科学合理，表演过程完整、协调，衔接自然流畅，团队角色分明、配合默契，具有较强艺术感染力。

A.5.2 讲解应口齿清晰，自然流畅，宜引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。

A.5.3 冲泡程序应契合茶理，冲泡要素把握恰当，冲泡手法娴熟自然，收具规范，有条理。

A.6 表演环境要求

A.6.1 表演环境照明、控温良好，能提供稳定的水、电，并备有供电应急设备和消防设备。

A.6.2 茶具选配应合理，位置摆放正确，茶席布置、音乐、服饰与茶具协调，

A.6.3 营造品茗环境与氛围，宜从仪表仪容、茶席布置、冲泡品饮技法、茶汤质量等方面展示良好的品茗环境。

A.7 茶汤质量要求

茶汤适量、温度适宜，充分表达出景迈山古树茶本身的汤色、香气和滋味特点。

ICS 67.020
X 04

T/PCX

普 洱 市 团 体 标 准

T/PCX 07-2026

世界遗产 景迈山古树烤茶加工技术规程
World Heritage Site: Technical Code for Ancient Tree
Roast Tea in Jingmai Mountain

2026-XX-XX 发布

2026-12-01 实施

普洱茶协会 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。

景迈山世居民族（布朗族、傣族）长期保留火塘烤茶传统，为传承民族茶文化、规范烤茶加工工艺、稳定产品品质、提升景迈山古茶林文化景观非遗价值，提升地域特色产品竞争力，制定本文件。

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。

本文件由澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会提出。

本文件由普洱茶协会归口。

本文件起草单位：云南农业大学、澜沧县芒景古茶农民专业合作社、普洱茶协会、滇西应用技术大学普洱茶学院、景迈山古茶林保护管理局、普洱市农业科学研究所、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心。

本文件主要起草人：熊昌云、南康、师梦楠、汤一、罗寅娟、**、**

世界遗产 景迈山古树烤茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了景迈山古树烤茶的术语和定义、原料要求、加工环境、工艺流程、技术参数、质量指标、检验规则、包装运输及卫生安全要求。

本文件适用于以世界遗产--景迈山古茶林保护区域范围内地方群体种古树鲜叶为原料，经杀青、揉捻、晒干等工艺制成的晒青茶为原料，采用传统火塘加工制成的景迈山古树烤茶的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- 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 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 22111-2008 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/PCX 01-2020 普洱茶感官审评方法
- T/YNTCA001-2020 晒青茶(大叶种)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 景迈山古树烤茶

以世界遗产——景迈山古茶林文化保护区域范围内地方群体种制作的古树晒青茶为原料,经传统火塘烘烤或控温烘烤,形成焦香、栗香、甜香突出,茶汤浓厚甜爽的特色茶品。

3.2 景迈山地方群体种

指在世界遗产——景迈山古茶林保护区域范围内,由当地景迈山布朗族、傣族等世居民通过林下播种、自然繁衍与定向选择方式长期培育形成,以乔木型大叶种为主体的异质稳定、性状多样的茶树群体,属云南大叶种茶(*Camellia sinensis* var. *assamica*)的地理生态型地方品种。

3.3 火塘烤茶

在传统火塘上,使用土陶罐、陶壶对茶叶进行烘烤、提香和增味的传统加工方式。

3.4 控温烤茶

采用电热/燃气控温设备模拟火塘烘烤环境,实现标准化、规模化烤茶加工。

3.5 烤香

茶叶在适度高温下产生的焦甜香、栗香、果香、花蜜香等复合型香气。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 地域范围:晒青原料产自景迈山古茶林核心区及保护范围。

4.1.2 加工原则:加工过程遵循传统工艺、适度烘烤、提香不焦、焙而不燥原则,保留景迈山古茶内质与山野气韵。

4.1.3 加工方式:宜采用传统火塘手工烤茶或控温设备标准化烤茶,非遗技艺传承与标准化生产结合。

4.2 原料要求

4.2.1 鲜叶

景迈山古茶林保护区域范围内地方群体种古树鲜叶。

4.2.2 采摘标准

以形成驻芽的一芽三、四叶或同等嫩度对夹叶为主,无老黄叶、病虫叶、霉变叶、非茶类夹杂物。

4.2.3 晒青茶加工

作为烤茶原料的晒青茶加工工艺流程按 T/YNTCA001-2020 执行。”

4.3 烤茶环境及器具要求

4.3.1 烤茶环境

符合 GB 14881 要求，通风、干燥、无烟、无异味，传统火塘区应设置排烟设施。

4.3.2 烤茶器具

烤茶器具包括葫芦瓢、瓦片等、木夹（栎树）、土陶罐、陶壶、火塘、竹筛、小簸箕，控温烘烤机、旋转烤罐、冷却台等，应符合 GB 4806.1，GB 4806.4 的规定要求。

5 烤茶加工及冲泡流程及技术要点

5.1 烤茶加工流程

景迈山古树晒青茶筛选→火塘生火→投茶（葫芦瓢等烤茶器具）→置入烧红火炭→茶炭混和簸瓢翻动（30-50次）→取出火炭→烤茶成品。

5.2 烤茶冲泡流程

火塘生火→预热烤罐→烧水→净具→投茶（传统烤茶成品）入罐→煮沸→出汤（陶罐）→分汤→品饮。

5.3 技术要点

5.3.1 古树晒青茶筛选

选取景迈山古树晒青茶，要求条索紧结、色泽油润、匀净度好，清香显露。

5.3.2 火塘要求

环境干燥避风，火塘结构合规、底部通风、上部排烟，火塘周围1m内无干草、落叶、木屑等易燃物，避免火灾隐患。主燃料以直径5cm-15cm，长度20cm-30cm的干硬杂木（栎、栗、松等）为主。

5.3.3 预热烤罐

5.3.3.1 传统火塘：罐身温度预热至130℃-160℃。

5.3.3.2 控温设备：设置温度140℃-180℃，预热至罐体均匀发热。

5.3.4 烤茶

5.3.4.1 传统火塘：取10g-15g古树晒青茶置入烤茶器具（葫芦瓢、瓦片等），投入无烟无灰火炭，翻动次数30-50次，时间3min-5min，茶叶略微泡梗，色泽转黄褐、出现焦甜香即可。

5.3.4.2 控温设备：取10g-15g古树晒青茶置入烤茶罐，设置温度140℃-180℃，慢慢转动烤茶罐，均匀受热，时间6min-12min，茶叶略微泡梗，色泽转黄褐、出现焦甜香即可。

5.3.5 烤茶成品精制

去除碎末、焦片，使洁净度达标。

6 质量要求

6.1 基本要求

品质正常，无劣变、无霉变、无异气、无异味，洁净，不含非茶类夹杂物，不得添加任何添加剂。

6.2 感官品质要求

景迈山古树烤茶感官品质应符合表1的规定。

表 1 景迈山古树烤茶感官品质特征

外形				内质			
条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底
条索紧结	褐黄油润	匀整	匀净	金黄至橙黄，明亮清澈	焦香、栗香、甜香明显，无烟味、焦糊味	浓厚爽滑，微苦即化，回甘生津，温润不燥	褐黄柔软，有韧性

6.3 理化指标要求

景迈山古树烤茶理化指标应符合表2的规定。

表 2 景迈山古树烤茶理化指标

项目		干茶
水分/(g/100g)	≤	7.0
总灰分(g/100g)	≤	6.5
水浸出物(%)	≥	30.0
茶多酚(%)	≥	24.0
粉末(%)	≤	0.8

6.4 安全性指标要求

污染物指标、农药残留限量按 GB 31608 的规定执行

6.5 净含量要求

预包装景迈山古树烤茶净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第70号)、《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF1070-2023)的要求。

7 试验方法

7.1 取样和试样制备

7.1.1 取样按 GB/T8302 的规定执行。

7.1.2 试样制备按 GB/T8303 的规定执行。

7.2 感官品质检验

7.2.1 景迈山古树烤茶审评按 T/PCX 01-2020 执行。

7.2.2 冲泡方式宜按 5.2 执行

7.3 理化指标检验

7.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

7.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

7.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

7.3.5 茶多酚按 GB/T8313 的规定执行，检验时以同一样品的茶汤作为空白。

7.4 安全性指标检验

7.4.1 污染物按 GB 2762 的规定执行。

7.4.2 农药残留按 GB 2763 的规定执行。

7.5 净含量检验

净含量检验按 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

8 检验规则

8.1 抽样

按 GB/T 8302 的规定进行。以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

8.2 出厂检验

每批景迈山古树烤茶均需由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目分别为：感官品质、茶多酚、水分、灰分、粉末、净含量。

8.3 型式检验

产品正常生产情况下，每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，又恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验结果的全部项目均符合本文件 6 质量要求，判定为合格；有任一项不符合时，则判定为不合格。

8.5 复检

对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味和安全卫生指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191的规定，标签应符合 GB 7718的规定。真实反映产品的属性，标签、标识文字须清晰可见。

9.2 包装

9.2.1 景迈山古树烤茶包装应符合 GH/T 1070 规定：包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。

9.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合 GB 4806.1 规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

9.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

景迈山古树烤茶的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

9.5 保质期

景迈山古树烤茶建议现烤、现冲泡、现品饮，保质期不宜超过12个月，充氮包装可延长至24个月。

ICS 67.020
X 04

T/PCX

普 洱 市 团 体 标 准

T/PCX 08-2026

世界遗产 景迈山古树酸茶加工技术规程
World Heritage Site: Technical Code for Ancient Tree
Sour Tea in Jingmai Mountain

2026-XX-XX 发布

2026-12-01 实施

普洱茶协会 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。

景迈山古树酸茶是云南省普洱市澜沧县布朗族、傣族等世居民族传承千年的传统发酵茶食，兼具茶饮、佐餐、调味功能，是景迈山民族茶文化重要组成部分。为保护传承民族传统技艺，规范景迈山古树酸茶生产加工，保障产品质量与食用安全，提升地域特色产品竞争力，制定本文件。

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。

本文件由澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会提出。

本文件由普洱茶协会归口。

本文件起草单位：云南农业大学、澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会、普洱茶协会、景迈山古茶林保护管理局、澜沧芒景老顽童茶业有限公司、滇西应用技术大学普洱茶学院、普洱市农业科学研究所、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心、云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司。

本文件主要起草人：熊昌云、南康、师梦楠、汤一、罗寅娟、李向波、**、**

世界遗产 景迈山古树酸茶加工技术规程

1 范围

本文件规定了景迈山古树酸茶的术语和定义、原料要求、加工环境、工艺流程、技术参数、质量指标、检验规则、包装运输及卫生安全要求。

本文件适用于以世界遗产--景迈山古茶林保护区域范围内地方群体种古树鲜叶为原料，经杀青、揉捻、入坛密封自然发酵、酸化等工艺制成的景迈山古树酸茶的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 22111-2008 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/PCX 01-2020 普洱茶感官审评方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 景迈山古树酸茶

以世界遗产——景迈山古茶林文化保护区域范围内采摘的地方群体种古树鲜叶为原料，经杀青、揉捻后，装入土坛密封，自然厌氧发酵，形成微酸清香、回甘生津、可嚼食可冲泡的特色发酵茶。按是否干燥分为景迈山古树酸茶（湿茶）和景迈山古树酸茶（干茶）。

3.2 景迈山地方群体种

指在世界遗产——景迈山古茶林保护区域范围内，由当地景迈山布朗族、傣族等世居民通过林下播种、自然繁衍与定向选择方式长期培育形成，以乔木型大叶种为主体的异质稳定、性状多样的茶树群体，属云南大叶种茶（*Camellia sinensis* var. *assamica*）的地理生态型地方品种。

3.3 厌氧发酵

茶鲜叶经杀青、揉捻后装入土坛密封，在无氧、自然菌群、无人工强制接种控温条件下，茶叶自身发生一系列以厌氧菌作用为主的生化反应过程。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 按景迈山古树酸茶的传统制作工艺，突出微酸清香、回甘生津、鲜爽纯正的风味特征。
- 4.1.2 加工过程不添加防腐剂、色素、调味剂等添加剂。
- 4.1.3 兼顾传统手工制作与标准化、清洁化生产。

4.2 原料要求

4.2.1 鲜叶

景迈山古茶林保护区域范围内地方群体种古树鲜叶。

4.2.2 采摘标准

以一芽二、三叶或同等嫩度对夹叶为主，无老黄叶、病虫叶、霉变叶、非茶类夹杂物。

4.2.3 鲜叶保鲜

采摘后合理贮存，保持新鲜度，避免发热红变。

4.2.4 安全要求

农残、重金属等符合国家食品安全标准 GB 2762、GB 2763。

4.3 加工环境及器具要求

4.3.1 加工环境

清洁、通风、阴凉、干燥、无异味、无烟尘，远离污染源，应符合GB14881的规定；环境温度18℃-25℃，相对湿度 60%-80%。

4.3.2 加工器具

铁锅、漏勺、蒸笼、杀青锅、竹筐、竹筛、簸箕、土陶坛（上釉）、竹筒、保鲜膜、食品级密封袋等应符合GB 4806.1，GB 4806.4的规定要求。

5 加工工艺流程及技术要点

5.1 加工工艺流程

鲜叶采摘→摊青→杀青→揉捻→厌氧发酵→湿茶（包装后成为湿茶产品）→干燥→精制→包装（干茶）。

5.2 技术要点

5.2.1 摊青

鲜叶薄摊于竹筛，厚度 2cm-4cm，时间 2h-6h，散失表面水分，程度至叶片柔软为宜，避免红变。

5.2.2 杀青

采用焯水（沸水）、蒸汽杀青或者锅炒手工杀青（220℃-280℃）。杀青叶要求叶色暗绿、青草气散失、叶质柔软，无红梗红叶、无焦边焦叶等。

5.2.3 揉捻

杀青叶摊凉至室温后揉捻。手工轻揉或机械轻揉，以叶片成条、茶汁适度溢出为宜。揉捻时间 8min-15min，细胞破损率45%-55%，条索完整，成条率70%以上。

5.2.4 装坛（筒）密封

5.2.4.1 坛（筒）提前清洗、晾干、无油污。

5.2.4.2 揉捻叶趁热或晾至微温装入陶坛或竹筒，层层压实、不留空隙。

5.2.4.3 坛（筒）口用保鲜膜多层密封，亦可以水封，确保完全厌氧环境。

5.2.5 厌氧发酵

5.2.5.1 发酵器具：竹筒（粽叶+笋叶密封）需要埋在地下，斜放；土陶坛容量不低于10L。

5.2.5.2 发酵温度：18℃-25℃

5.2.5.3 发酵时间：短期发酵45d-90d，中期发酵90d-6月，深度发酵6个月以上；

5.2.5.3 发酵期间避免阳光直射、避免频繁开盖。

5.2.5.4 发酵适度：微酸清香、无腐臭味、无霉味、无发黑黏烂现象。

5.2.6 出坛（筒）与干燥

5.2.6.1 出坛（筒）后可直接作为景迈山古树酸茶（湿茶）食用、保存。

5.2.6.2 湿茶薄摊阴干或弱光晾晒至含水率≤12%，制成景迈山古树酸茶干茶产品，禁止暴晒，避免香气散失。

5.2.7 精制包装

精制后按产品类别分装，湿茶经团揉等做形工艺，可制成茶团、茶饼或散茶。

6 质量要求，

6.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，洁净，不含非茶类夹杂物。景迈山古树酸茶（干茶）不得加入任何添加剂。景迈山古树酸茶（湿茶）可与配料拌混食用，所用配料应符合GB 2760 的规定。

6.2 感官品质要求

景迈山古树酸茶感官品质应符合表1的规定。

表 1 景迈山古树酸茶感官品质特征

类型	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底
湿茶	肥壮紧实	青褐润泽	匀整	匀净	--	酱香带酸香	醇厚甘爽	--
干茶	肥壮紧结	褐绿润	匀整	匀净	橙黄明亮	酸香浓厚	醇厚回甘、微酸生津	肥壮柔软

6.3 理化指标要求

景迈山古树酸茶理化指标应符合表2的规定。

表 2 景迈山古树酸茶理化指标

项目	指标	
	湿茶	干茶
水分（%）	≥ 50.0	≤ 10.0
总灰分（g/100g）	≤ 7.5	7.5
水浸出物（%）	≥ 40.0	40.0
粗纤维（%）	≤ 15.0	16.0
茶多酚（%）	≤ 28.0	26.0
粉末（%）	--	1.0

6.4 安全性指标要求

景迈山古树酸茶安全性指标应符合表3的规定。

表 3 景迈山古树酸茶安全性指标

项目	指标
大肠菌群（MPN/100g）	≤ 300
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出

污染物限量	按 GB2762 的规定执行
农药残留限量	按 GB2763 的规定执行

6.5 净含量要求

预包装景迈山古树酸茶净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）、《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF1070-2023）的要求。

7 试验方法

7.1 取样和试样制备

7.1.1 取样按 GB/T8302 的规定执行。

7.1.2 景迈山古树酸茶（干茶）试样制备按 GB/T8303 的规定执行。景迈山古树酸茶（湿茶）须将样品预先烘干（100℃），待试样冷却后，再进行磨碎。

7.2 感官品质检验

7.2.1 景迈山古树酸茶（干茶）感官审评按 T/PCX 01-2020 执行。

7.2.2 景迈山古树酸茶（湿茶）

7.2.2.1 外形审评

随机抽取茶样100g-150g，置于白瓷盘中，按外形审评内容（条索、色泽、整碎、净度），用目测、手感等方法，通过翻动茶叶、调换位置，反复察看比较外形。

7.2.2.1 内质审评

随机抽取茶样100g-150g，置于餐食盘中，按内质审评内容（香气、滋味），先嗅香气，再用筷子夹少许品尝滋味。

7.3 理化指标检验

7.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

7.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

7.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

7.3.5 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

7.3.6 茶多酚按 GB/T8313 的规定执行，检验时以同一样品的茶汤作为空白。

7.4 安全性指标检验

7.4.1 大肠菌群、致病菌按 GB/T4789.3 和 GB/T 4789.21 的规定执行。

7.4.2 污染物按 GB 2762 的规定执行。

7.4.3 农药残留按 GB 2763 的规定执行

7.5 净含量检验

预包装景迈山古树酸茶产品净含量检验按 JJF1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 抽样

按 GB/T 8302 的规定进行。以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

8.2 出厂检验

每批景迈山古树酸茶均需由生产企业质量检验部门抽检,经检验合格,签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目分别为:

8.2.1 非预包装的景迈山古树酸茶(湿茶):感官品质、茶多酚、水分、灰分。

8.2.2 预包装的景迈山古树酸茶(湿茶):感官品质、茶多酚、水分、灰分、净含量。

8.2.3 景迈山古树酸茶(干茶):感官品质、茶多酚、水分、粉末、净含量。

8.3 型式检验

产品正常生产情况下,每年进行一次,型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- c) 产品停产半年以上,又恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

按本文件 6 质量要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5 复检

对检验结果有异议时,可对留存样进行复检或同批产品中重新按 GB/T 8302 加倍取样进行不合格项的复检,以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标志

非预包装的景迈山古树酸茶(湿茶)不标注标志、标签,而其他的则须标注标志、标签。标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

9.2.1 景迈山古树酸茶（干茶）包装应符合 GH/T 1070 规定：包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。景迈山古树酸茶（湿茶）应装在洁净密闭容器中。

9.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

9.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

景迈山古树酸茶（干茶）的贮存应符合 GB/T 30375 的规定，景迈山古树酸茶（湿茶）适宜在2℃-6℃的条件下贮存。

9.5 保质期

景迈山古树酸茶（干茶）适宜长期保存，景迈山古树酸茶（湿茶）保质期不宜超过12个月。

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

T/XXX XXXX—XXXX

世界遗产 景迈山古树普洱茶感官审评方法

World Heritage: Sensory Evaluation Method for Jingmai Mountain Old Tree Pu'er
Tea

草案版次选择

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

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。

本文件由澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会提出。

本文件由普洱茶协会归口。

本文件起草单位：普洱学院、滇西应用技术大学普洱茶学院、普洱茶协会、澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会、景迈山古茶林保护管理局、普洱澜沧古茶股份有限公司、景迈阿百腊茶厂、普洱市农业科学研究所、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心。

本文件主要起草人：罗光瑾、谭佳洁、王智慧、南康、朱美萱、聂江新

世界遗产 景迈山古树普洱茶感官审评方法

1 范围

本文件界定了世界遗产景迈山古树普洱茶术语和定义、规定了世界遗产景迈山古树普洱茶感官审评条件、审评内容、操作方法及审评结果与判定。

本文件适用于以景迈山古树普洱茶原料和成品茶的感官审评。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8302 茶取样
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 8302 茶 取样
- DB53/T 1012 古茶树保护管理技术规程
- DB5308/T 74 景迈山古茶林保护管理技术规范
- T/LJMC 0001 普洱景迈山古茶林 普洱茶
- T/LJMC 0003 普洱景迈山古茶林 晒青茶

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 23776和GB/T 22111界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 景迈山古树晒青茶（原料）

以景迈山古茶树鲜叶为原料，并在景迈、芒景2个行政村内，经杀青、揉捻、日光干燥等加工工艺制成的晒青茶，是制作景迈山古树普洱茶的原料。

3.2 景迈山古茶树普洱茶

以景迈山古茶树鲜叶为原料，并在景迈、芒景2个行政村内（参见附录A），采用特定的加工工艺制成，具有独特品质特征的茶叶，按其加工工艺及品质特征的茶叶。根据加工工艺的不同，景迈山古树普洱茶分为景迈山古树普洱茶（生茶）和景迈山古树普洱茶（熟茶），其中景迈山古树普洱茶（熟茶）可分为景迈山古树普洱茶（熟茶）散茶和景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶。

3.3 茶叶感官审评

评审人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味与叶底等品质因子进行综合分析和评价的过程。

[GB/T 23776-2018, 定义3.1]

4 审评条件

4.1 审评环境

以符合合 GB/T18797 的规定。

4.2 审评设备

4.2.1 审评台

应符合GB/T23776的规定。

4.2.2 评茶标准杯碗

应符合GB/T23776的规定。景迈山古树普洱茶采用250mL的审评杯和440mL的审评碗

4.2.3 评茶盘

应符合GB/T23776的规定。

4.2.4 分样盘

应符合GB/T23776的规定。

4.2.5 叶底盘

应符合GB/T23776的规定。

4.2.6 称量用具

天平，感量 0.1 g。

4.2.7 计时器

定时钟或特制沙時計，精确到秒。

4.2.8 其他用具

其他审评用具如下：

- a) 刻度尺：刻度精确到毫米；
- b) 网匙：不锈钢网制半圆形小勺子，用于捞取碗底沉淀的碎茶；
- c) 茶针：不锈钢，用于撬分紧压茶；
- d) 烧水壶：食品级不锈钢电热水壶。

4.3 审评用水

宜使用纯净水，理化指标及卫生指标应符合GB5749的规定。同一批茶审评用水水质应一致。

4.4 审评人员

4.4.1 审评人员应获有《评茶员》国家职业资格证书或具有相应专业技术职称，持证上岗。

4.4.2 身体健康，矫正视力 5.0 及以上，持相关从业人员健康证明上岗。

4.4.3 审评人员开始审评前更换工作服，用无气味的洗手液把双手清洗干净，并在整个操作过程中保持洁净。

4.4.4 审评过程中不能使用化妆品，不得吸烟。

5 审评

5.1 取样方法

5.1.1 初制茶取样方法

5.1.1.1 匀堆取样法：将该批茶叶拌匀成堆，然后从堆的各个部位分别扦取样品，扦样点不得少于八点。

5.1.1.2 就件取样法：从每件上、中、下、左、右五个部位各扦取一把小样置于扦样匾（盘）中，并查看样品间品质是否一致。若单件的上、中、下、左、右五部分样品差异明显，应将该件茶叶倒出，充分拌匀后，再扦取样品。

5.1.1.3 随机取样法：按 GB/T 8302 规定的抽取件数随机抽样，再按就件扦取法扦取。

5.1.1.4 上述各种方法均应将扦取的原始样茶充分拌匀后，用分样器或对角四分法扦取 100 g~200 g 二份作为审评用样，其中一份直接用于审评，另一份留存备用。

5.1.2 精制茶取样方法

按照GB/T 8302规定执行。

5.1.3 审评因子

审评因子包括外形、汤色、香气、滋味和叶底。

审评人员应获有《评茶员》国家职业资格证书或具有相应专业技术职称，持证上岗。

按照 GB/T 8302 的规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

审评因子包括外形、汤色、香气、滋味和叶底。

5.2.1.1 外形

景迈山古树晒青茶（原料），景迈山古树普洱茶（熟茶）散茶外形审评干茶的条索、色泽、嫩度和匀净度。

景迈山古树普洱茶（生茶），景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶审评其形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。分里茶、面茶的紧压茶，审评是否起层脱面，包心是否外露等。

5.2.1.2 汤色

审评茶汤颜色种类与色度、明暗度和清浊度等。

5.2.1.3 香气

香气审评其类型、浓度、纯度、持久性。

5.2.1.4 滋味

茶汤审评滋味的浓淡、厚薄、醇涩、纯异、回甘等。

5.2.1.5 叶底

叶底审评其嫩度、色泽、明暗度、匀整度(包括嫩度的匀整度和色泽的均匀度)。

5.3 审评方法

5.3.1 景迈山古树晒青茶（原料）审评方法

5.3.1.1 外形审评

取缩分后能代表该样品的茶样 100 g~200 g，置于评茶盘中，按照附录 A.1 的规定审评其外形，包括条索、色泽、嫩度和匀净度。

5.3.1.2 茶汤制备方法与各因子审评顺序

称取有代表性的茶样5.0 g，置于250 mL的标准审评杯中，采用二次冲泡法制备茶汤。第一次冲泡时间 2min，审评汤色、香气、滋味后，进行第二次冲泡，时间 5min，审评汤色、香气、滋味、叶底。香气以第一次冲泡结果为主，综合第二次冲泡进行判断。汤色、滋味以第二次冲泡审评结果为主，综合第一次冲泡进行评判。叶底以两次冲泡后进行审评。

5.3.1.3 内质审评

汤色、香气、滋味、叶底的审评，按照附录 B.1 的规定执行。

5.3.2 景迈山古树普洱茶（熟茶）散茶审评方法

5.3.2.1 外形审评

取缩分后能代表该样品的茶样 100 g~200 g，置于评茶盘中，按照附录 B.2 的规定审评其外形，包括条索、嫩度、色泽、整碎和净度。

5.3.2.2 茶汤制备方法与各因子审评顺序

称取有代表性的茶样 5.0 g，置于 250 mL 的标准审评杯中，采用二次冲泡法制备茶汤。第一次冲泡时间 2min，审评汤色、香气、滋味后，进行第二次冲泡，时间 5min，审评汤色、香气、滋味、叶底。以第二次冲泡审评结果为主，综合第一次冲泡进行评判。

5.3.2.3 内质审评

汤色、香气、滋味、叶底的审评，按照附录 B.2 的规定执行。

5.3.3 景迈山古树普洱茶（生茶），景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶审评方法

5.3.3.1 外形审评

将紧压茶完整样置于评茶盘中，景迈山古树普洱茶（生茶）按照附录 B.3 的规定，景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶按照附录 B.4 的规定，审评其外形，包括形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。分里、面茶的紧压茶，审评是否起层脱面，包心是否外露等。

5.3.3.2 茶汤制备方法与各因子审评顺序

称取有代表性的茶样 5.0 g，置于 250 mL 的标准审评杯中，采用二次冲泡法制备茶汤。第一次冲泡时间 2min，审评汤色、香气、滋味后，进行第二次冲泡，时间 5min，审评汤色、香气、滋味、叶底。以第二次冲泡审评结果为主，综合第一次冲泡进行评判。

5.3.3.3 内质审评

汤色、香气、滋味、叶底的审评，景迈山古树普洱茶（生茶）按照附录 B.3 的规定执行，景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶按照附录 B.4 的规定执行。

6 审评结果和评定

6.1 评分形式

可采用独立评分或集体评分，评分计算应按照附录 B 的规定执行。

6.2 评分方法

6.2.1 审评人员应在不了解茶样的来源，进行盲评，公平，公正对给每个茶样的每项审评因子进行评分，并加注评语，评语宜引用附录 B.1-4 中的描述。

6.2.2 分数应采用百分制，评分标准参见表 1、附录 B。

6.3 分数的确定

6.3.1 每个审评人员所评分数相加的总和除以参加评分的人数为所得分数。

6.3.2 当独立评分审评人员人数达五人以上时，可在评分的结果中去除一个最高分和一个最低分，其余的分数相加的总和除以其人数为所得分数。

6.4 结果计算

6.4.1 将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘，并将各个乘积值相加，即为该茶样审评的总得分。计算公式如式（1）：

$$Y=A \times a+B \times b+\cdots \cdots E \times e \quad (1)$$

式中：

Y ——表示勐海茶审评总得分；

A、B ……E ——表示各审评因子的审评评分；

a.b ……e ——表示各审评因子评分系数。

6.4.2 审评因子评分系数

景迈山古树晒青茶（原料）、景迈山古树普洱茶审评因子评分系数见表1。

表 1 景迈山古树普洱茶各茶类审评因子评分系数

茶类	外形 (a)	汤色 (b)	香气 (c)	滋味 (d)	叶底 (e)
景迈山古树晒青茶 (原料)	20	10	30	35	5
景迈山古树普洱茶 (熟茶) 散茶	20	15	25	35	5
景迈山古树普洱茶 (生茶)	20	10	30	35	5
景迈山古树普洱茶 (熟茶) 紧压茶	20	15	25	35	5

6.5 结果判定

根据计算结果，审评的名次应按分数从高到低的次序排列。如遇分数相同者。应按“滋味→香气→外形→汤色→叶底”的次序比较单一因子得分的高低，高者居前。

附 录 B
(资料性)

景迈山古树晒青茶（原料）、景迈山古树普洱茶品质评语与各项因子评分表

B.1 景迈山古树晒青茶（原料）品质评语与各品质因子评分表见表B.1。

表 B.1 景迈山古树晒青茶（原料）品质评语与各品质因子评分表

因子	档次	代表性品质特征	计分	品质系数
外形	甲	条索肥嫩紧结，绿润显毫，匀整，稍有嫩茎	90-99	20%
	乙	条索紧结，绿润较显毫，匀整，有嫩茎	80-89	
	丙	条索紧实，墨绿润泽、较匀整，稍有梗片	70-79	
汤色	甲	黄绿清静	90-99	10%
	乙	黄绿明亮	80-89	
	丙	黄绿较亮	70-79	
香气	甲	花香、蜜香馥郁，杯香持久	90-99	30%
	乙	花香、蜜香浓郁，杯香持久	80-89	
	丙	花香、蜜香显，杯香较持久	70-79	
滋味	甲	浓醇回甘，带收敛性	90-99	35%
	乙	浓厚回甘，带收敛性	80-89	
	丙	醇厚回甘，带收敛性	70-79	
叶底	甲	柔嫩显芽，绿黄明亮，匀整	90-99	5%
	乙	柔软肥壮，绿黄明亮，匀整	80-89	
	丙	肥厚黄绿，较亮，较匀整	70-79	

B.2 景迈山古树普洱茶（熟茶）散茶品质评语与各品质因子评分表见表B.2。

表 B.2 景迈山古树普洱茶（熟茶）散茶品质评语与各品质因子评分表

因子	档次	代表性品质特征	计分	品质系数
外形	甲	条索紧细，色泽红褐、润、显毫，匀净	90-99	20%
	乙	条索紧结，色泽红褐、较润、较显毫，匀净	80-89	
	丙	条索较紧结，色泽褐尚润，尚匀净	70-79	
汤色	甲	红艳明亮	90-99	15%
	乙	红浓明亮	80-89	
	丙	褐红，尚亮	70-79	
香气	甲	陈香浓郁	90-99	25%
	乙	陈香浓厚	80-89	
	丙	有陈香，尚纯	70-79	
滋味	甲	浓醇甘爽	90-99	35%
	乙	浓醇回甘	80-89	
	丙	醇厚回甘	70-79	
叶底	甲	红褐嫩匀、柔软、明亮	90-99	5%
	乙	红褐较嫩、肥软、匀亮	80-89	
	丙	红褐尚嫩、肥较软、较匀较亮	70-79	

B.3 景迈山古树普洱茶（生茶）品质评语与各品质因子评分表见表B.1。

表 B.3 景迈山古树普洱茶（生茶）品质评语与各品质因子评分表

因子	档次	代表性品质特征	计分	品质系数
外形	甲	色泽墨绿、润，形状端正匀称，松紧适度，无起层脱面	90-99	20%
	乙	色泽墨绿，较润，形状端正匀称，松紧尚适度，无起层脱面	80-89	
	丙	色泽黄绿、褐绿，形状欠端正，厚薄不匀，偏松或偏紧	70-79	
汤色	甲	绿黄明亮	90-99	10%
	乙	绿黄亮	80-89	
	丙	绿黄尚亮	70-79	
香气	甲	香气清纯，花香、蜜香显，杯香持久	90-99	30%
	乙	花香、蜜香较显，杯香持久	80-89	
	丙	带蜜香，杯香持久	70-79	
滋味	甲	醇厚回甘	90-99	35%
	乙	醇厚回甘、略带收敛性	80-89	
	丙	浓厚回甘、带收敛性	70-79	
叶底	甲	肥厚柔软，黄绿或绿黄	90-99	5%
	乙	肥厚，尚软，黄绿或绿黄	80-89	
	丙	绿黄或褐黄	70-79	

B.4 景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶品质评语与各品质因子评分表见表B.1。

表 B.4 景迈山古树普洱茶（熟茶）紧压茶品质评语与各品质因子评分表

因子	档次	代表性品质特征	计分	品质系数
外形	甲	色泽红褐，润，形状端正匀称，松紧适度，无起层脱面	90-99	20%
	乙	色泽红褐，形状尚端正匀称，松紧尚适度，无起层脱面	80-89	
	丙	色泽红褐，形状欠端正，厚薄不匀，偏松或偏紧	70-79	
汤色	甲	红浓明亮	90-99	15%
	乙	红明	80-89	
	丙	褐红，尚亮	70-79	
香气	甲	陈香浓纯，持久	90-99	25%
	乙	陈香	80-89	
	丙	有陈香，尚纯	70-79	
滋味	甲	陈醇甘滑	90-99	35%
	乙	陈醇	80-89	
	丙	陈欠醇	70-79	
叶底	甲	红褐嫩匀	90-99	5%
	乙	红褐尚嫩	80-89	
	丙	红褐粗较软	70-79	

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

T/XXX XXXX—XXXX

世界遗产 景迈山古树白茶冲泡与品鉴方法

World Heritage: Brewing and Tasting Method of Jingmai Mountain Old Tree White Tea

草案版次选择

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

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。

本文件旨在规范景迈山古树白茶的冲泡与品鉴方法，突出景迈山古茶白茶“兰香馥郁、蜜韵悠长”等品质特征，为行业交流、品鉴推广、茶艺教学、文旅体验提供统一、规范、可落地的技术依据。

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。

本文件由澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会提出。

本文件由普洱茶协会归口。

本文件起草单位：普洱学院、滇西应用技术大学普洱茶学院、普洱茶协会、澜沧县惠民镇景迈芒景茶叶种植管理协会、景迈山古茶林保护管理局、普洱澜沧古茶股份有限公司、景迈阿百腊茶厂、普洱市农业科学研究所、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心。

本文件主要起草人：罗光瑾、谭佳洁、王智慧、南康、龚敏、聂江新

世界遗产 景迈山古树白茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件规定了世界遗产景迈山古树白茶冲泡与品鉴的要求、冲泡方法及程序、品鉴方法及程序等。本文件适用于世界遗产景迈山古树白茶的冲泡与品鉴。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 30766 茶叶分类

DB53/T 1012 古茶树保护管理技术规程

DB5308/T 74 景迈山古茶林保护管理技术规范

T/YNTCA 007-2021 云南大叶种白茶

T/YNTCA 021-2023 云南大叶种白茶（月光白）初加工技术规程

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 古茶树

树龄 \geq 100年的茶树。

[来源：云南省人民代表大会常务委员会 云南省古茶树保护条例 2022.11.30]

3.2 景迈山古树白茶

以景迈山古茶树鲜叶为原料，并在景迈、芒景2个行政村内（参见附录A），经萎凋、干燥等特定工艺制成的白茶产品。

4 产品等级

景迈山古树白茶按原料嫩度和加工工艺分为以下三个产品等级：

4.1 景迈山云白毫

以景迈山古茶树单芽及一芽一叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

4.2 景迈山月光白

以景迈山古茶树一芽一叶、一芽二叶及少量一芽三叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

4.3 景迈山云寿

以景迈山古茶树一芽二叶、一芽三叶及其他同等嫩度芽叶为原料，经萎凋、干燥、拣剔等特定工艺制成的白茶产品。

5 基本要求

5.1 品鉴环境

光线应柔和、明亮，避免阳光直射。品鉴室应幽静、整洁、无异味。

5.2 冲泡器具

5.2.1 主要器具

烧水壶、盖碗、公道杯、品茗杯、茶漏、茶匙等。盖碗以白瓷盖碗为宜，容量建议110mL~150mL。

5.2.2 辅助器具

茶盘、茶荷、茶托、茶巾等。

5.3 冲泡用水

冲泡用水应符合GB 5749或GB 19298的要求，宜选用纯净水或低矿化度天然水。

6 冲泡方法及程序

6.1 冲泡方法

本文件规定的冲泡方法以盖碗冲泡法（即茶汤分离法）为主。

6.2 冲泡程序

备水→备茶→备具→赏茶→温杯→投茶→润茶→冲泡→出汤→分茶→品鉴。

6.2.1 备水

将水烧至沸腾，备用。

6.2.2 备茶

根据冲泡容器大小和个人口味，称取适量茶叶。景迈山古树白茶一级投茶量宜为5g~6g，景迈山古树白茶二级投茶量宜为6g~8g。

6.2.3 备具

将盖碗、公道杯、品茗杯等器具准备齐全，摆放整齐。

6.2.4 赏茶

取适量干茶于茶荷中，观赏茶叶外形的叶态、色泽、匀净度。。

6.2.5 温杯

将沸水注入盖碗、公道杯、品茗杯中，烫洗一遍后倒出，以提高器具温度，利于茶香激发。

6.2.6 投茶

将称量好的茶叶投入温杯后的盖碗中。

6.2.7 润茶

将沸水沿盖碗边缘轻缓注入，没过茶叶后迅速出汤并倒掉。润茶时间不超过5s。

6.2.8 冲泡

将沸水沿盖碗边缘注入，注水量至盖碗七分满为宜，盖上碗盖。

6.2.9 出汤

根据茶品类型控制冲泡时间，将茶汤沥入公道杯中。。

6.2.10 分茶

将公道杯中的茶汤均匀分斟至品茗杯中，以七分满为宜。

6.2.11 品鉴

依次品鉴茶汤的香气、汤色、滋味。

6.3 冲泡参数

6.3.1 投茶量

盖碗冲泡法投茶量应根据茶品类型和饮茶人习惯适当调整，建议1:20~25，新茶可略少，老茶可略多。参考投茶量见表1。

表1 盖碗冲泡法参考投茶量

茶叶类型	盖碗容量 (ML)	参考投茶量 (g)
景迈山云白毫	110~150	5~6
景迈山月光白	110~150	6~8
景迈山云寿	110~150	6~8

6.3.2 水温

景迈山古树白茶冲泡水温建议90℃以上，或直接沸水冲泡。陈年古树白茶可用沸水冲泡，新制白茶可适当降低水温至90℃左右。

6.3.3 冲泡时间与冲泡次数

盖碗冲泡法冲泡时间与次数应根据茶品类型和品饮者口味适当调整，参考参数见表2。

表2 盖碗冲泡法参考冲泡时间与次数

茶叶类型	润茶时间	第1~3泡	第4~6泡	第7泡及以后	冲泡次数
景迈山云白毫	≤5s	30~40s	40~60s	每泡递增5~10s	8次
景迈山月光白	≤5s	40~50s	50~60s	每泡递增5~10s	8次
景迈山云寿	≤5s	50~60s	50~60s	每泡递增5~10s	8次

注：陈年古树白茶各泡冲泡时间可在上述基础上适当延长。

6.4 煮茶法

对于景迈山古树白茶二级及陈年古树白茶，可采用煮茶法冲泡。

6.4.1 煮茶程序

备水→备茶→备具→赏茶→温器→投茶→煮茶→出汤→分茶→品鉴。

6.4.2 煮茶参数

取茶叶5g~8g，投茶，加入冷水500mL~800mL，煮沸后转小火煮3~5min，滤出茶汤。可续水煮2~3次，每次煮制时间适当延长。

7 品鉴方法及程序

7.1 品鉴流程

赏干茶→闻香气→观汤色→品滋味→看叶底。

7.2 品鉴方法

7.2.1 赏干茶

取适量干茶于茶荷中，观赏茶叶外形的叶态、色泽、匀净度和整碎。景迈山古树白茶一级外形应芽叶肥壮、匀净，色泽自然、芽头银亮、背白面褐或灰绿；景迈山古树白茶二级应叶态舒展，色泽黄褐相间。

7.2.2 闻香气

香气可通过闻干茶香、杯香、茶汤香、叶底香等方式综合品鉴。宜采用热闻-温闻-冷闻相结合的方式，每闻一次不超过 3s。

a) 干茶香：将茶叶置入温杯后的盖碗内，细闻干茶的香气。景迈山古树白茶一级应具有毫香、花蜜香；景迈山古树白茶二级应带花香，或有甜香、陈香。

b) 杯香：将冲泡后的茶汤倒出，闻留存于公道杯和品茗杯中的香气。景迈山古树白茶一级具有花蜜香；景迈山古树白茶二级应带花香，或有甜香、陈香等。

c) 汤香：将茶汤入口与口腔充分接触，品鉴茶汤中的香气，再将口腔中的香气经鼻孔呼出，感受茶汤中的香气特征。

7.2.3 观汤色

观赏杯中茶汤的色泽与明亮度。景迈山古树白茶新茶汤色呈浅黄至杏黄明亮，陈化后逐渐转为橙黄、橙红明亮；景迈山古树白茶二级汤色呈橙黄至橙红明亮。以清澈透亮为佳。

7.2.4 品滋味

品饮时，让茶汤在口腔内回旋，与口腔充分接触，感受茶汤的鲜醇、甘甜、醇和、顺滑等品质特征。景迈山古树白茶一级滋味鲜醇甘爽，花蜜香入汤；景迈山古树白茶二级滋味醇和甜润，陈香入汤，回甘明显。

7.2.5 看叶底

冲泡至茶味平淡，将茶叶取出，看叶底的嫩度、色泽、明暗度和匀整度。景迈山古树白茶一级叶底应嫩匀、柔软、明亮；景迈山古树白茶二级叶底应黄褐匀亮、柔软有韧性。

7.3 品鉴要点

根据景迈山古树白茶的品鉴要素，对其品鉴特性的高低进行鉴别，见表3。

表 3 景迈山古树白茶的品鉴

品鉴要素	品鉴特性	
	高的表征	低的表征
外形（干茶）	形态完整，色泽自然、润	多短碎、暗枯无光泽，色泽花杂
汤色	透、亮、艳	浊、暗
香气	花蜜香高雅，持久，纯正	钝滞、平淡、杂、异、带青气等
滋味	醇、润、活	涩、苦、燥、麻及带生青
叶底	柔、匀、活	硬、杂、暗

附录 A
(资料性)
景迈山古茶树范围

景迈山古茶树范围见图A.1。

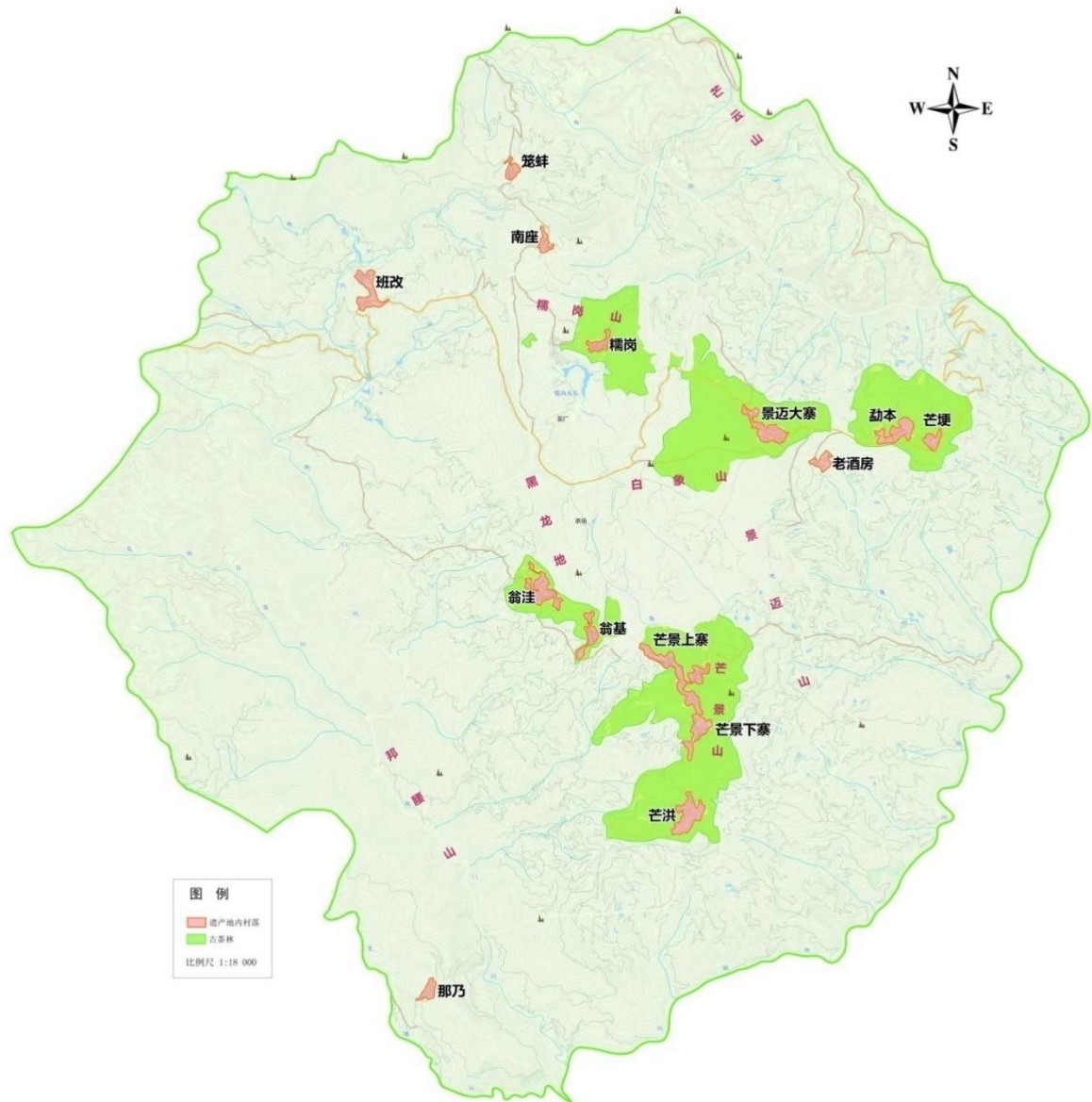


图 A.1 景迈山古茶树范围

注：班改又名帮改，那乃又名那耐，南座又名南卓，糯岗又名糯干，翁洼又名翁哇，笼蚌又名竜蚌。

附 录 B
(资料性)
景迈山古树白茶感官品质特征

景迈山古树白茶感官品质特征见表 4

表 4 景迈山古树白茶感官品质特征

茶叶类型	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
景迈山 云白毫	芽头肥壮银毫 满披	匀整	匀净	银 白 光润	毫香显鲁 兰香馥郁、 蜜韵悠长。	鲜 醇 甘 爽，汤含 兰 香 蜜 韵。	黄明清 亮	肥 壮 软 嫩 黄 绿 明亮
景迈山 月光白	毫心较显，叶 张肥嫩，芽叶 连枝，自然舒 展	匀整	匀净	叶 面 青 黑 色、叶 背 银 白	兰香显、蜜 韵悠长，山 野气韵强 烈，杯底留 香持久。	鲜醇爽， 汤带兰香 蜜韵，入 口清甜， 回甘生津 迅速而持 久。	杏黄明 亮	嫩匀，柔 软，明亮
景迈山 云寿	带毫心，叶张 肥尚嫩，芽叶 连枝，稍有平 展叶，自然舒 展	较匀 整	较 匀 净，带 嫩茎	叶面 青黑 带褐、 叶背 银白， 有毫	有 兰 花 香 或花蜜香， 香气清纯。	醇和甘 甜，略有 花蜜香。	浅黄或 杏黄尚 亮	尚嫩匀， 尚柔软