

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

“梧州六堡茶品质茶园”产品生产技术规范 六堡茶

Technical specification for product production of "quality tea garden
of Wuzhou Liupao tea" products—Liupao tea

（征求意见稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 茶园建设 1

5 茶树种植 2

6 茶园管理 2

7 病虫草害防治 2

8 茶树修剪 3

9 鲜叶采摘及分级 3

10 档案管理 4

参考文献 5

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。

本文件由方圆标志认证集团有限公司提出。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、梧州市茶产业发展服务中心、梧州市食品药品检验所、广西黑茶(六堡茶)产品质量监督检验中心、方圆标志认证集团广西有限公司。

本文件主要起草人：黄晋北、邱北连、龙志荣、韦云飞、陈永茗、李京乘、唐晓莹、黄琳、李夷君、覃蓝、罗达龙、李银莹、杨帆、唐海妮、王雪枫。

引 言

“梧州六堡茶品质茶园”是指在广西壮族自治区梧州市现辖行政区域内，依托特有的自然条件、人文背景及茶叶生产加工传统，所建立的能够代表梧州六堡茶产业特色、体现高品质与先进水平的区域公用品牌形象。该品牌是梧州六堡茶优质茶园的统一形象代表，有助于系统挖掘六堡茶生态资源价值，推动茶产业现代化发展，提升品牌影响力，为乡村振兴与地方经济注入新动能。

“梧州六堡茶品质茶园”系列团体标准，是开展“梧州六堡茶品质茶园”自愿性认证或评价的技术依据。该系列标准在综合分析国内外相关技术指标的基础上，引入过程控制与持续改进的管理理念，结合产业实际，编制形成一套具有行业特色的技术规范体系。具体包括《“梧州六堡茶品质茶园”茶园评价及等级划分要求》《“梧州六堡茶品质茶园”产品生产技术规范 六堡茶》《“梧州六堡茶品质茶园”特色产品认证技术规范 六堡茶》三项标准。

本系列文件可作为采用“标准·认证+”培育手段开展“梧州六堡茶品质茶园”区域公用品牌建设的重要依据，亦可作为“梧州六堡茶品质茶园”生产经营主体从事生产、经营活动所遵循的基本准则。其中，“梧州六堡茶品质茶园”特指位于广西壮族自治区梧州市现辖行政区域内，选用适制茶树品种，以“生态化、标准化、可追溯、可持续、智能化”为核心建设理念，能够稳定生产出具有“红、浓、陈、醇”典型风味特征且符合安全要求的六堡茶原料的现代化茶园。

“梧州六堡茶品质茶园” 产品生产技术规范 六堡茶

1 范围

本文件界定了“梧州六堡茶品质茶园”产品生产的术语和定义，规定了茶园建设、茶树种植、茶园管理、病虫草害防治、茶树修剪、鲜叶采摘及分级的操作指示，给出了档案管理的相关信息。

本文件适用于广西壮族自治区梧州市现辖行政区域内，“梧州六堡茶品质茶园”六堡茶生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 3095 环境空气质量标准
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 17419 含有机质叶面肥料
GB/T 17420 微量元素叶面肥料
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 5018 茶叶生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

六堡茶 Liupao tea

在广西壮族自治区梧州市现辖行政区域范围内，选用苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze）的鲜叶为原料，按特定的工艺进行加工，具有独特品质特征的黑茶。

[来源：GB/T 32719.4—2016，3.1，有修改]

4 茶园建设

4.1 茶园选址

- 4.1.1 应选择生态环境良好，远离化工厂和生活区，并具有可持续生产能力的农业生产区域。
- 4.1.2 环境空气质量应符合 GB 3095 的规定。
- 4.1.3 土壤质量应符合 GB 15618 的规定。
- 4.1.4 灌溉水水质应符合 GB 5084 的规定。

4.2 茶园建设

- 4.2.1 应根据原有的茶园面积与地理位置设置茶园道路，合理设置主干道、支道、步道和地头道，修建供水排水渠道或设施。
- 4.2.2 茶园应适当种植遮阴树。主要道路、沟渠两边种植行道树。
- 4.2.3 新建基地时，对坡度大于 25°，土壤深度小于 60 cm，以及不宜种植茶树的区域应保留自然植

被。对于面积较大且集中连片的基地，每隔一定面积应保留或设置一些林地。

4.2.4 茶园与四周荒山陡坡、林地和农田交界处应设置隔离沟。

5 茶树种植

5.1 品种选择

应选用苍梧县群体种、广西大中叶种，或其分离、选育的品种、品系种苗。

5.2 育苗

应利用茶籽播种的有性繁殖和利用茶树营养器官通过扦插等方法的无性繁殖两种育苗方法进行育苗。

5.3 种植

5.3.1 宜在每年11月下旬至次年4月上旬种植，雨天或阴天为佳。

5.3.2 平地茶园应采用直线种植，坡地茶园采用等高种植。种植前应开种植沟，施足基肥，以腐熟有机肥和磷肥料为主。

5.3.3 种植后及时查苗补缺。

6 茶园管理

6.1 土壤管理

6.1.1 应采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力，杂草、修剪枝叶和作物秸秆等覆盖材料应未受有害或有毒物质的污染。

6.1.2 应采取合理耕作、多施有机肥等方法保持或改良土壤结构。

6.1.3 耕作时应考虑当地降水条件。土壤深厚、松软、肥沃，树冠覆盖度大，病虫草害少的茶园可实行减耕或免耕。

6.1.4 行距较宽、幼龄的茶园，宜间作豆科绿肥，适时刈割。

6.2 灌溉

当土壤相对含水量低于70%时，宜采取地面沟渗灌、喷灌、滴灌系统等节水灌溉措施。

6.3 施肥

6.3.1 应根据茶树的营养需要、土壤肥力、目标产量、制茶类型和气候条件等情况，确定肥料种类、数量和施肥时间。

6.3.2 应以有机肥和施基肥为主，化学肥料为辅，肥料使用应符合NY/T 496的规定。

6.3.3 追肥一年两次。2月春茶采摘前，应以氮肥为主；5月春茶采摘结束后，应以磷钾肥为主。

6.3.4 茶树出现营养元素缺乏时，宜使用叶面肥，施用的商品叶面肥应经农业农村部登记许可，符合GB/T 17419、GB/T 17420的规定，且采摘10d前停止使用。

7 病虫草害防治

7.1 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”的方针，采用农业防治、物理防治、生物防治相结合的措施。

7.2 农业防治

7.2.1 应合理控制茶树高度，春茶后应进行树冠改造，秋末应轻修剪可明显的压低叶螨类的越冬基数等。

7.2.2 秋末宜结合施基肥，进行茶园翻耕，减轻次年象甲类害虫发生，对鳞翅目害虫也有较好的防治效果。

7.3 物理防治

- 7.3.1 应利用害虫的趋性，在其成虫孵化初期，在田间进行诱虫板、诱虫灯诱杀。
- 7.3.2 对发生较轻、危害中心明显及有假死性的害虫，应进行人工捕杀。
- 7.3.3 应采用机械或人工方法清除杂草，茶园内地每年剪除 2~3 次，剪下的杂草平铺在茶行。

7.4 生物防治

- 7.4.1 应保护和利用茶园中的草蛉、螳螂、异色瓢虫、捕食螨和胡瓜钝绥螨等天敌昆虫，以及蜘蛛、蛙类、鸟类等有益生物，减少人为因素对天敌的伤害。
- 7.4.2 应利用核型多角体病毒和白僵菌等生物制剂，防治茶尺蠖、茶毛虫、茶刺蛾、茶丽纹象甲、茶天牛等害虫。
- 7.4.3 宜使用生物源农药，如微生物农药和植物源农药，防治茶蚜、茶小绿叶蝉、茶尺蠖等害虫。

7.5 农药使用准则

- 7.5.1 使用高效、低毒、低残留的植保产品时，药剂的选择及施药量应符合 GB/T 8321、NY/T 5018 的规定。
- 7.5.2 植物源农药宜在病虫害大量发生时使用。
- 7.5.3 禁止使用高毒、高残留及国家禁用的植保产品。

8 茶树修剪

- 8.1 应采用定型修剪、轻修剪的方法培养优化树冠，采用深修剪、重修剪的方法复壮树势。
- 8.2 覆盖度较大的茶园应进行茶行边缘修剪，保持茶行间一定的间隙。
- 8.3 修剪的枝叶应留在茶园，病虫枝条和粗干枝条应清出茶园。

9 鲜叶采摘及分级

9.1 鲜叶采摘

- 9.1.1 应根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则，适时采摘。
- 9.1.2 手工采茶应采用提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净。无劣变或异味，无变芽叶，不夹带鳞片、茶果与老枝叶。
- 9.1.3 发芽整齐，生长势强，采摘面平整的茶园提倡机采。采茶机应使用无铅汽油，防止汽油、机油污染茶叶、茶树和土壤。机械采摘时，每行茶树应来回各采摘一次，去程采过树冠中心线 5 cm~10 cm，回程再采去剩余部分，两次采摘高度应保持一致。

9.2 贮藏运输

- 9.2.1 手采应用清洁、通风性良好的竹编网眼茶篮或篓筐盛装鲜叶原料，装叶量以不影响品质为度。不准许使用布袋、塑料袋等软包装，机采应配备清洁卫生的专用集叶袋。
- 9.2.2 采摘后的鲜叶应在 2 h 内或保持鲜叶叶温 28℃ 以下 12 h 内运抵茶厂，防止出现鲜叶劣变。
- 9.2.3 运送鲜叶的工具应清洁卫生，运输时避免日晒雨淋，不准许与有异味、有毒、有害物品混装、混运。
- 9.2.4 鲜叶经验收后，贮藏在洁净、阴凉处，均匀摊放在竹匾、贮青设备等清洁的专用设备上，摊放过程中可适时进行轻翻。
- 9.2.5 鲜叶盛装、运输、贮藏过程时应轻放、轻翻、禁压、鲜叶保持新鲜，减少机械损伤，防止发热红变。
- 9.2.6 鲜叶贮藏要求分级堆放、分批及时验收加工，并应做到三分开：
 - a) 不同品种的鲜叶要分开；
 - b) 雨水叶和非雨水叶要分开；
 - c) 上午采的鲜叶与下午采的鲜叶要分开。

9.3 鲜叶分级

鲜叶采摘后及时抽样验收，分级管理。各鲜叶等级应符合表1的规定。

表 1 六堡茶鲜叶分级要求

级别	鲜叶组成（%）
特级	一芽一叶占60 %，一芽二叶占40 %以下
一级	一芽一、二叶占60 %以上，一芽三叶占40 %以下
二级	一芽二、三叶占50 %以上，一芽四叶占50 %以下
三级	一芽三、四叶占50 %以上

9.4 鲜叶处理

9.4.1 应剔除混杂其中的病虫叶、枯枝残叶、杂草杂物和劣变红梗红叶。

9.4.2 雨水叶、劣变叶的处理应符合 GB/T 31748 的规定。

10 档案管理

应建立六堡茶种植档案，对茶园管理、种植、施肥、病虫害防治和鲜叶采摘各环节所采取的措施进行记录，并及时归档，档案保存3年以上。

参 考 文 献

- [1] GB/T 32719.4—2016 黑茶 第4部分：六堡茶
-