|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 01.040.65 |
| CCS  | B35 |

|  |
| --- |
|   |

杭州市西湖龙井茶管理协会团体标准

T/XHLJ 005—2022

西湖龙井茶鲜叶质量控制技术规程

Technical specification for quality control of fresh leaves of Xihu longjing tea

**（征求意见稿）**

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

杭州市西湖龙井茶管理协会 发布

1. 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。

本文件由杭州市西湖龙井茶管理协会提出并归口。

本文件起草单位：杭州市农业科学研究院、浙江省农业技术推广中心、杭州市农业技术推广中心、杭州市西湖风景名胜区行政服务中心（区民生保障服务中心）、杭州市西湖区农业技术推广服务中心、杭州茶厂有限公司、杭州西湖龙井茶叶有限公司、杭州正浩茶叶有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司、杭州三和萃茶叶科技有限公司、杭州龙坞茶镇茶叶有限公司。

本文件主要起草人：黄海涛、郑旭霞、李红莉、赵芸、陆德彪、刘霁虹、黄小萍、杨宇宙、游红英、王洪江、胡璧如、黄皓、石碧鹏、方达、敖存、毛宇骁、丁一、牛小军。

本文件为首次发布。

西湖龙井茶鲜叶质量控制技术规程

* 1. 范围

本文件规定了西湖龙井茶园鲜叶开采、采摘与运输要求、鲜叶等级、采工安排、鲜叶验收、鲜叶收储和记录等。

 本文件适用于西湖龙井茶园鲜叶采摘质量控制管理。

* 1. 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。

QX/T 632 农业气象观测规范 茶树

《杭州市西湖龙井茶基地保护条例》（杭州市第九届人民代表大会常务委员会公告 第21号）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

西湖龙井茶园

种植于《杭州市西湖龙井茶基地保护条例》规定范围内的，茶树品种为龙井群体种、龙井 43、龙井长叶和中茶 108，以生产西湖龙井茶为主的茶园。

鲜叶

 从西湖龙井茶园中采摘的幼嫩新梢。

嫩度

茶鲜叶纤维素含量高低的感官指标，茶新梢随着生长发育程度的增加，茶鲜叶组织纤维素含量逐渐增多，即嫩度降低。

匀度

茶鲜叶组成均匀一致程度的感官指标，茶鲜叶色泽一致，大小均匀，即匀度好。

3.5 净度

茶鲜叶中非茶夹杂物含量多少的感官指标，非茶夹杂物少即净度好。

3.6 鲜度

茶鲜叶保持原有理化特征程度的感官指标。色泽鲜绿有活力，气味清鲜即鲜度好。

3.7 一芽一叶初展

驻芽萌发过程中第一真叶与芽体尚未完全分离或者分离的角度≤30°。

3.8 一芽一叶

驻芽萌发过程中第一真叶与芽体完全分离。

4 鲜叶开采

4.1 生育期观测

参考QX/T 632 执行。

4.2打顶采

顶芽达到一芽一叶标准时进行打顶采。

4.3正式开采

龙井43茶园，蓬面新梢一芽一叶初展比例达到10%-15%时正式开采。龙井群体种茶园，蓬面新梢一芽一叶初展比例达到5%-10%时开采。

5 采摘与运输要求

5.1 采摘工具要求

盛放鲜叶的容器应使用洁净、卫生、透气性良好的硬质带网眼的篮筐，盛叶量不超过75%，鲜叶堆叠高度不超过40cm。禁用塑料袋、尼龙编织袋、化肥袋、饲料袋等软质包装材料。

5.2 采摘人员要求

5.2.1 采摘人员需要健康，无传染性疾病，手部和指甲清洁，不得使用化妆品。

5.2.2 采摘前进行采摘技术培训。

5.3 采摘技术要求

5.3.1 初期芽叶大小不均匀，采大留小。

5.3.2 不采鱼叶、不带蒂头、不掐采，要顺势提手采。

5.3.3 龙井群体种茶园不采紫芽。

5.4 运输要求

5.4.1 运输工具应清洁、卫生。运输时避免日晒、雨淋。运输过程不得与有异味、有毒的物品混装。

5.4.2 鲜叶运输过程中，应轻放、轻翻、禁压，减少机械损伤。

6 鲜叶等级

鲜叶等级质量要求见表1

表1 茶鲜叶等级质量要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 要求 |
| 精品 | 一芽一叶初展，芽叶夹角度小，芽长于叶，芽叶匀齐肥壮，芽叶长度不超过3.3厘米 |
| 特级 | 一芽一叶至一芽二叶初展，芽长于叶，芽叶完整、匀净，芽叶长度不超过3.3厘米 |
| 一级 | 一芽一叶至一芽二叶，芽与叶长度基本相等，芽叶完整，芽叶长度不超过4厘米 |
| 二级 | 一芽一叶至一芽二叶，叶长于芽，芽叶完整，芽叶长度不超过4厘米 |

7 采工安排

按一亩1人-1.5人采茶工安排，前期隔1-2天采摘一次，高峰季节平均每亩需要2-3名采茶工，每天或隔天采摘一次，严格按标准采摘。

8 鲜叶验收

8.1 感官质量

 表2 茶鲜叶验收标准

| 等级 | 嫩度 | 匀度 | 净度 | 鲜度 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 精品 | 一芽一叶比例≥70% | 3.3cm以下芽叶比例≥80% | 过筛，杂质质量占比低于1% | 鲜活，清香，无掐痕 |
| 特级 | 一芽一叶比例≥60% | 3.3cm以下芽叶比例≥70% | 过筛，杂质质量占比低于3% | 较鲜活，较清香，无掐痕 |
| 一级 | 一芽二叶及以上嫩度芽叶比例≥70% | 4.0cm以下芽叶比例≥80% | 过筛，杂质质量占比低于3% | 尚鲜活，尚清香，无明显掐痕 |
| 二级 | 一芽二叶及以上嫩度芽叶比例≥60% | 4.0cm以下芽叶比例≥70% | 过筛，杂质质量占比低于5% | 新鲜，无异味，无红变痕迹 |

8.2 安全质量

鲜叶采摘前14天无农药使用记录，保证卫生安全，叶面清洁。

8.3 验收方法

随机称取50克鲜叶，分别计算嫩度、匀度和净度，查看鲜度，确定鲜叶质量等级。

8.3.1 嫩度采用计数的方法统计目标芽叶数量占总芽叶数量的比例。

8.3.2 匀度采用测量和计数结合的方法统计特定长度的芽叶数量占总芽叶总数量的比例。

8.3.3 净度采用称重的方法确定杂质重量占总重量的比例。

8.3.4 鲜度采用目测和鼻嗅的方法。

9 鲜叶收储

9.1 经验收的鲜叶根据确定的等级分别及时摊放在专用的贮青设备内或室内清洁卫生的场地，注意不同品种鲜叶、不同时间采摘，不同等级的鲜叶分类归并，并制定鲜叶质量跟踪卡（见附件），注明采摘地块、茶树品种、天气情况、采摘时间、验收时间、验收等级、加工茶类等信息，按级、分批及时付制。

9.2不能及时运送茶厂的鲜叶，应注意保质保鲜，合理贮存。

9.3雨水叶处理，少量雨水叶可以摊薄晾干雨水，大量雨水叶可以用贮青设备通风吹干，或者采用脱水设备进行处理。

9.4劣变叶处理，鲜叶中发现红变叶应及时处理，少量可以挑拣剔除，不符合本标准鲜叶不得用作本产品加工。

10 记录

参考附录A做好记录。

附录A 鲜叶质量跟踪卡

|  |
| --- |
| 鲜叶质量跟踪卡 |
| 地块 |  |
| 品种 |  |
| 采摘天气情况 |  |
| 采摘时间 |  |
| 验收时间 |  |
| 验收等级 |  |
| 加工产品 |  |