

海南省地方标准

DB 46/T 31—XXXX
代替 DB 46/T 31-2004

地理标志产品 白沙绿茶

Product of geographical indication-Baisha Green tea

(本草案完成时间: 2023-12-24)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 保护范围	2
5 分级及实物标准样	2
5.1 分类	2
5.2 等级	2
5.3 实物标准样	2
6 自然环境	3
7 生产要求	3
7.1 栽培技术	3
7.2 茶园管理	3
7.3 茶园产能提升	3
7.4 鲜叶采摘	4
7.5 鲜叶分级	4
7.6 加工工艺	4
7.7 生产档案	5
8 质量要求	5
8.1 基本要求	5
8.2 感官品质	5
8.3 理化指标	6
8.4 安全指标	6
8.5 净含量	7
9 检验规则	7
9.1 组批	7
9.2 取样	7
9.3 试样制备	7
9.4 出厂检验	7
9.5 型式检验	7
9.6 判定规则	7
10 标签、标志、包装、运输、贮存	8
10.1 标签、标志	8
10.2 包装	8
10.3 运输	8
10.4 贮存	8

附录 A（规范性）	白沙绿茶地理标志保护范围图.....	9
附录 B（规范性）	茶园管理.....	10
B.1	土壤管理.....	10
B.2	茶园修剪.....	10
B.3	茶园耕锄.....	11
B.4	施肥.....	11
B.5	病虫草害绿色防治.....	11
参考文献	13

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。

本文件代替 DB46/T 31-2004《白沙绿茶》。

本文件与 DB46/T 31-2004 相比主要修改如下：

- 标准名称改为：地理标志产品 白沙绿茶；
- 修订产品等级，将原特级改为特级 II，增加特级 I 要求；增加碎茶要求；
- 增加茶树品种；
- 增加水溶性灰分碱度、茶多酚指标；
- 将碎末茶指标改为粉末指标；
- 卫生指标改为 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 执行；
- 增加生产加工贮存运输过程的卫生要求；
- 修订保护范围。

本文件由海南省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：白沙黎族自治县市场监督管理局、海南省标准化协会、海南省市场监督管理局、海南大学保亭研究院、中国热带农业科学院科技信息研究所、海南农垦白沙茶业股份有限公司、海南省检验检测研究院、海南大学食品科学与工程学院、白沙黎族自治县农业产业发展中心。

本文件主要起草人：黄家将、杜磊、王宗昌、洪少英、周海玲、冯文、孙林芳、张伟敏、古小玲、张威、魏静、邓青、邓健、邢福顺。

本文件代替标准历次发布情况：

- DB46/ 31-2004（2017 年转化为 DB46/T 31-2004）。

地理标志产品 白沙绿茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品白沙绿茶的术语和定义、保护范围、分级和实物标准样、自然环境、生产要求、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品白沙绿茶。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- 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 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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- 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 11767 茶树种苗
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱—质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定气相色谱法

- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法
- GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 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 30766 茶叶分类
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 42478 农产品生产档案记载规范
- 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
- NY 227 微生物肥料
- NY/T 798 复合微生物肥料
- NY/T 3934 生态茶园建设指南
- NY/T 5018 茶叶生产技术规程
- NY/T 5197 有机茶生产技术规程
- NY 5199 有机茶产地环境条件
- SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- DB46/T 607 茶树主要病害绿色防控技术规程

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 30766 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白沙绿茶 baisha green tea

在地理标志保护范围内，按照本文件栽培技术种植的茶树[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze]的芽、叶、嫩茎，经摊青、杀青、揉捻、干燥、精制、包装等工艺制成的绿茶。

4 保护范围

白沙绿茶地理标志产品保护范围限于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，为白沙黎族自治县国营白沙农场现辖区域，见附录A。

5 分级及实物标准样

5.1 分类

按产品外形分为：整茶和碎茶。

5.2 等级

整茶按产品感官品质的不同，分为特级（I、II）、一级、二级、三级。

5.3 实物标准样

产品的每一等级均设置实物标准样，为品质的最低界限，每三年更换一次。实物标准样的制备按 GB/T 18795 的规定执行。

6 自然环境

6.1 属热带季风性气候，具有热带山区气候特征，日照长，光热充足，气候宜人，素有“山的世界、水的源头、林的海洋、云的故乡”的美誉，获评“国家卫生县城”“全国百佳深呼吸小城”“中国最美县城”“中国春季休闲百佳县市”。季节差异不明显，气候温和，负氧离子含量高、雨量适中，空气湿润。

6.2 年平均气温 23.5℃，月平均气温最高的 6~7 月约 27℃，极端高温为 38.6℃，最低气温 8.4℃，昼夜温差大。年平均降雨量约 2000mm。

6.3 产茶区土壤以紫页岩、砖红壤为主，土层深厚，多含砾砂，pH 值 4.5~6.5，含有丰富的微量元素，特别是钾含量较高。

7 生产要求

7.1 栽培技术

7.1.1 茶树品种

选用海南大叶、云南大叶、福鼎大白、奇兰、水仙、毛蟹等以及其他经审定适合加工白沙绿茶的茶树良种。

7.1.2 种苗要求

应符合 GB 11767 的要求。

7.1.3 种苗繁育

种苗繁育采用有性或无性繁殖。

——有性繁殖应优选茶种，茶籽应颗粒饱满、重实，种壳硬脆、呈棕褐色、有光泽，种仁饱满，呈乳白色，湿润光亮。虫蛀、空壳、不成熟茶籽、隔年茶籽、霉变茶籽、破籽等不合格茶籽及其他夹杂物应剔除。

——无性繁殖应采用扦插技术，根据需求从穗条上剪取茎秆木质化或半木质化具有一张完整叶片和健壮饱满腋芽的插穗。插穗的剪口要平滑与叶片呈平行的斜面，插穗扦插前用生根剂、生长素等药剂处理。

7.1.4 茶园建设

茶园建设按 NY/T 3934、NY/T 5018、NY/T 5197 等相应规定执行。每年 8~11 月定植，茶树定植密度 1 500 株/667 m²~2 400 株/667 m²，单个茶园小区宜种植单一品种茶树。

7.2 茶园管理

茶园管理按附录 B 执行。

7.3 茶园产能提升

对低产茶园应进行产能提升，按照茶园建设（见 7.1.4）和茶园管理（见 7.3）要求进行改造，达到高能茶园要求。

7.4 鲜叶采摘

7.4.1 采摘时间

每年的 12 月至翌年 10 月。

7.4.2 采摘要求

7.4.2.1 鲜叶采自符合白沙绿茶产地环境条件茶园的茶树新梢，芽叶新鲜、匀净、无污染和无其它非茶类夹杂物，安全指标应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的要求。采摘时应将不同品种茶树鲜叶分开采摘，并分开存放。

7.4.2.2 应遵循采留结合，质量兼顾和因地制宜的采摘原则。

7.4.2.3 手工采茶要求提手采，不得抓采。

7.4.2.4 机械采茶要求每台双人采茶机配备 3~4 人，主机手面向机器，后退作业；副机手面向主机手，采茶机与茶行纵向有一个 30° 左右的夹角。采摘时的进刀方向与茶芽生长方向垂直，进刀高度根据留养要求掌握，一般在上次采摘面上提高 1 cm 采摘。每行茶来回采摘一、两次，采摘高度一致，左右采摘面整齐，防止树冠顶部重复采摘。

7.4.3 鲜叶运储

7.4.3.1 鲜叶采摘后应及时运到加工场所，应使用透气良好的篮篓盛装，运输工具应清洁卫生，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混运。

7.4.3.2 盛装、运输、贮存鲜叶应轻放、轻翻，不得加压。

7.5 鲜叶分级

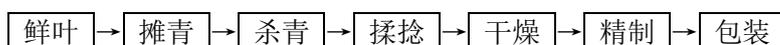
手工采茶应符合表 1 的要求。机械采茶鲜叶不分等级。

表1 茶鲜叶质量分级要求

项 目	要 求
特 级 I	单芽或（和）一芽一叶初展
特 级 II	一芽一叶（70%以上），一芽二叶初展
一 级	一芽二叶（30%以上），一芽三叶初展（55%以上），其余为同等嫩度的单双片鲜叶
二 级	一芽二叶（20%以上），一芽三叶（40%以上），其余为同等嫩度的单双片鲜叶
三 级	一芽三叶初展（20%以上），一芽三叶（40%以上），其余为同等嫩度的单双片鲜叶

7.6 加工工艺

7.6.1 工艺流程



7.6.1 工艺指标

7.6.2 摊青

及时摊放鲜叶，动作要轻、薄摊；摊叶厚度 3 cm~5 cm，摊青时间 4 h~12 h，摊晾过程中每小时适度翻动一次。当鲜叶含水量在 65%~70%，当叶质柔软，有清香时，即可转入下一道工序。

7.6.3 杀青

放入适量鲜叶，杀青温度 400 °C~450 °C 之间(指出口处的气温，按投叶量 150 kg/h~200 kg/h 计)，杀青时间 3 min~5 min 左右，然后让鲜叶自然冷却。适度标志：鲜叶变为暗绿失去光泽，叶质柔软，用手紧捏成团松手不易散开，略有粘性，并显露清香

7.6.4 揉捻

根据鲜叶原料选择揉捻机，投叶量以满桶为宜，鲜叶揉捻 20 min~40 min，加压原则：轻-重-轻。让茶叶中的汁液更加均匀地分布在叶片中。适度标志：鲜叶揉捻成条，茶汁附在茶叶表面，手摸有湿润感。

7.6.5 干燥

干燥分为初干、终干两个阶段进行，初烘温度 80 °C~125 °C，上叶厚度 2 cm~3 cm，初烘后冷却回潮。终干时需要控制气温在 100 °C~130 °C 左右，让茶叶中的水分全部蒸发。干燥的时间一般为 1.0 h~2 h。适度标志：折茶条即断成粉末。

7.6.6 精制

将毛茶按级别要求进行车色、分筛、色选、拼堆等精制。

7.6.7 生产过程的卫生要求

应符合 GB/T 32744、GB 14881 的规定。

7.7 生产档案

按 GB/T 42478 中规定要求执行。

8 质量要求

8.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，产品洁净，不得含有非茶类夹杂物质、添加剂。

8.2 感官品质

应符合表 2 的规定。

表2 感官品质要求

项 目	要 求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级 I (毛尖)	紧细 显锋苗	匀整	净	绿润	清香持久	浓醇 鲜爽	嫩绿明亮	柔嫩明亮	GB/T 23776

特级II (毛尖)	紧细卷曲	匀整	净	绿润	清香持久	浓醇 鲜爽	嫩绿明亮	柔嫩明亮
一级	紧细	匀整	净	绿润有光	清高	浓厚 甘醇	清澈绿亮	细嫩匀齐
二级	紧结	匀整	稍有嫩 茎	尚绿润	尚清高	尚浓 醇	黄绿明亮	较嫩匀黄绿 尚亮
三级	紧实	尚匀整	有嫩茎	黄绿稍润	纯和	醇和	黄绿尚亮	尚嫩匀黄绿 尚亮
碎茶	—	—	有嫩茎	墨绿尚润	清香	鲜醇	嫩绿明亮	柔嫩明亮

8.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100 g	≤	7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100 g	≤	7.5	GB 5009.4
粉末(质量分数), %	≤	0.8	GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥	43.0	GB/T 8305
粗纤维(质量分数), %	≤	16.0	GB/T 8310
酸不溶性灰分, g/100 g	≤	1.0	GB 5009.4
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数), %	≥	50.0	GB 5009.4
水溶性灰分碱度(以KOH计)(质量分数), %		≥1.0 ^a ; ≤3.0 ^a	GB/T 8309
茶多酚(质量分数), %	≥	16.0	GB/T 8313
注1: 粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。			
注2: 碎茶产品不检粉末指标。			
^a 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时, 其限量为: 最小值17.8; 最大值53.6。			

8.4 安全指标

应符合表4规定, 其他安全指标应符合GB 2763、GB 2763.1的规定, 并按GB 2763、GB 2763.1规定进行检测。

表4 安全指标

项 目	指 标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	5.0	GB 5009.12
六六六, , mg/kg	≤	0.2	GB/T 23204、GB 23200.113、 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 23204、GB 23200.113、 GB/T 5009.19
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103、GB 23200.113、 GB 23200.116

氯氰菊酯, mg/kg	≤	20.0	GB/T 23204、GB 23200.113
草甘膦, mg/kg	≤	1.0	SN/T 1923
溴氰菊酯, mg/kg	≤	10.0	GB 23200.113
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB 23200.113
三氯杀螨醇, mg/kg	≤	0.2	GB/T 23204、GB 23200.113、 GB/T 5009.176
吡虫啉, mg/kg	≤	0.5	GB 23200.121
联苯菊酯, mg/kg	≤	5.0	GB/T 23204
多菌灵, mg/kg	≤	5.0	GB 23200.121
注：该表列出为绿茶常检指标，如指标不符合 GB 2763 要求，应按 GB 2763 执行。			

8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 规定进行检测。

9 检验规则

9.1 组批

同一次采摘、同一条生产线、同一班次的产品为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

9.2 取样

取样按 GB/T 8302 规定执行。

9.3 试样制备

按 GB/T 8303 规定执行。

9.4 出厂检验

产品出厂前必须经厂质检部门检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官品质、水分、粉末（有此项目）、净含量。

9.5 型式检验

型式检验周期为每年应不少于一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 停产 6 个月及以上，恢复生产时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.6 判定规则

按本文件要求的项目检验，检验结果全部符合要求时，则判产品为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。对检验结果有争议时，用留存样对不合格项目进行复验，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，对不合格项目进行复验，检验结果以复验结果为准。

10 标签、标志、包装、运输、贮存

10.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定，外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。获得批准的产品可在销售包装上使用地理标志保护产品专用标志。

10.2 包装

包装应符合 GH/T 1070、GB 23350 的规定。

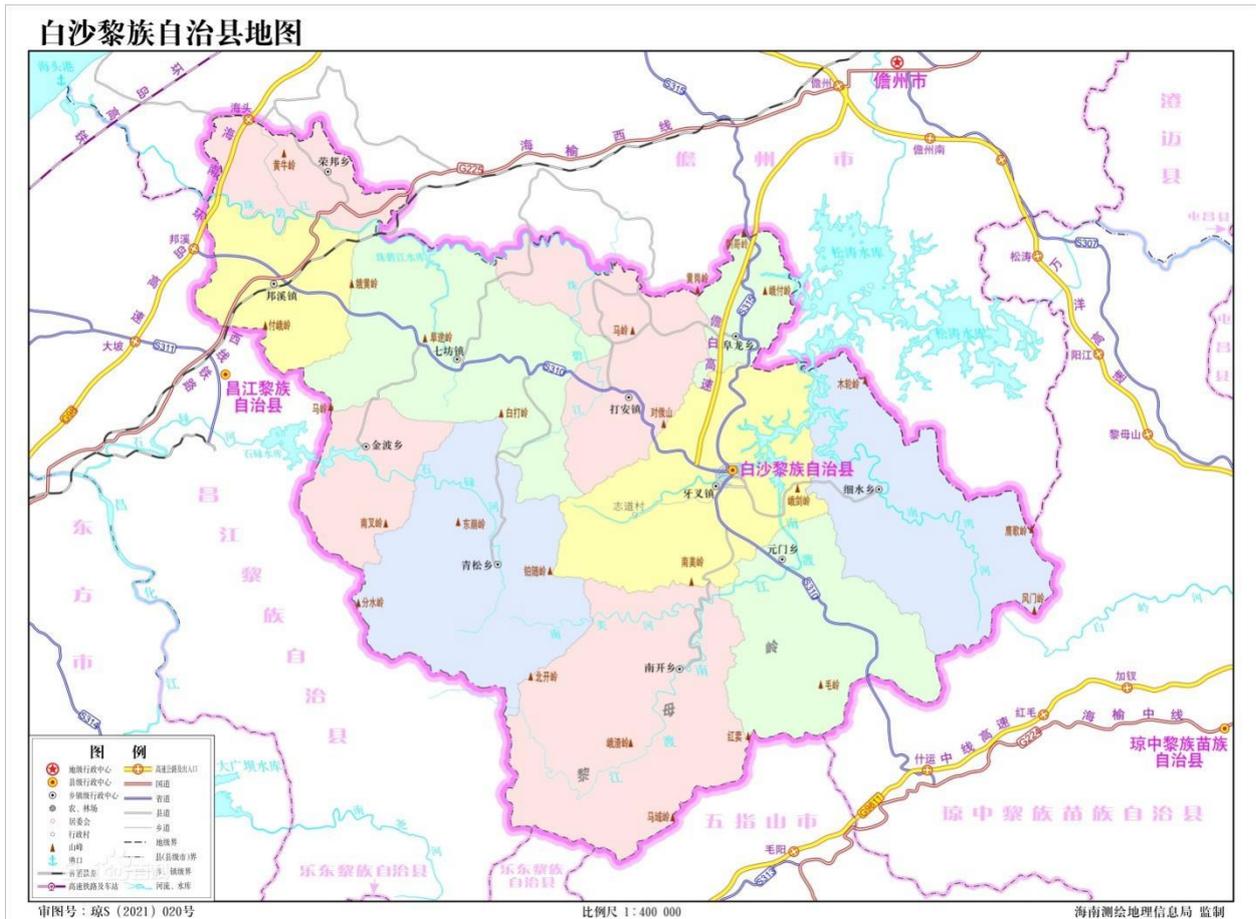
10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应轻装轻卸，防潮、防雨、防暴晒，避免剧烈撞击、重压。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

附录 A
(规范性)
白沙绿茶地理标志保护范围图



图A.1 白沙绿茶地理标志保护范围图

附 录 B (规范性) 茶园管理

B.1 土壤管理

B.1.1 定期监测土壤肥力水平和重金属元素含量，一般要求每两年检测一次。根据检测结果，有针对性地采取土壤改良措施。

B.1.2 采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力，不断提高茶园土壤有机质含量。将修剪枝叶和未结籽的杂草作为覆盖物，外来覆盖材料如作物秸秆等应未受有害或有毒物质的污染。

B.1.3 采取合理耕作、多施有机肥等方法改良土壤结构。结合施肥、除草等农事操作，深浅耕相结合，提高土壤疏松透气性，改良土壤性质。耕作时应考虑当地降水条件，防止水土流失。对土壤深厚、松软、肥沃，树冠覆盖度大，病虫害害少的茶园可实行减耕或免耕。

B.1.4 提倡放养蚯蚓和使用有益微生物等生物措施改善土壤的理化和生物性状，但微生物不能是基因工程产品。

B.1.5 行距较宽、幼龄或台刈改造的茶园，优先间作豆科绿肥，以培肥土壤和防止水土流失，但间作的绿肥或作物不能是转基因产品。

B.1.6 土壤pH值低于4.5的茶园施用白云石粉等矿物质，而土壤pH高于6.0的茶园可使用硫磺粉或硫酸亚铁调节土壤pH值至4.5~6.0的适宜范围。增施有机肥、黄腐酸钾有利于稳定土壤性质，提高茶树的肥料利用率。

B.1.7 土壤相对含水量低于70%时，茶园宜节水灌溉。灌溉用水符合NY 5199的要求。

B.2 茶园修剪

B.2.1 定型修剪

定型修剪操作如下：

——幼龄茶园或经台刈改造的茶园，须经2~3次定型修剪和一次整形修剪，才能培养出具有较大采摘蓬面的丰产树型。这期间要求封园养蓬，杜绝以采代剪。

——第一次定型修剪：当苗高30cm左右，枝梢半木质化，用枝剪离地面15cm~20cm处剪去茶树主枝。

——第二次定型修剪：苗高50cm~55cm，新梢半木质化，用枝剪离地面35cm~40cm处修剪，剪去次生主梢，修剪时注意留养外侧腋芽，使分枝向外生长。

——第三次定型修剪：苗高60cm~70cm以上，新梢半木质化，用大平剪或修剪机离地面55cm~60cm处修剪，剪成平形或弧形的树冠。

——第四次修剪为整形修剪，新梢半木质化，用大平剪或修剪机离地面75cm~80cm处修剪，剪成平形或弧形的树冠，即可开采。

B.2.2 茶树修剪

茶树修剪技术要求如下：

- 轻修剪：茶园正式投产后，每年茶季结束，于 11~12 月对树冠进行一次整型修剪，在上年修剪基础上提高 3 cm~5 cm。
- 深修剪：根据茶树生长势每隔 2~3 年进行一次，修剪深度 15 cm~20 cm，以剪除“刷把枝”、“鸡爪枝”为原则。
- 轻、深修剪是茶园常规生产措施，有利于培育和保持茶园丰产树型；同时对茶树根部爬地枝等无效枝条应经常进行清除，对覆盖度极高的平地茶园进行茶行边缘修剪，茶行间经常保持 20 cm 左右间隙，有利于田间作业和通风透光，减少病虫害。
- 重修剪：当茶园多年投采后，茶树树势衰退，萌芽力降低，产量效益明显下降时，须进行重修剪，一般掌握在树高 1/2~1/3 处进行，在春茶后夏茶前进行。
- 台刈：茶树树势严重衰退，多数树梢已丧失萌芽能力，产量急剧下降，须进行台刈更新，即离地面 20 cm 左右锯除树冠，锯口要平滑。一般在春茶后进行较好。对古茶园、古茶树应注意保护，合理采摘，不进行台刈。
- 茶园重修剪、台刈改造后，必须加强肥培管理，开沟施用有机肥。每亩施农家肥 1 000 kg 以上，茶叶专用有机肥 200 kg 以上，及时补充养分，促进茶树生长，恢复树势。

B.3 茶园耕锄

茶园耕锄分为深耕和浅耕。浅耕的主要目的是疏松土壤，提高地温，除去杂草，减少水分、养分的消耗；深耕主要促成茶行间土壤疏松、增加土壤的透气性、透水性、促进根系的生育。

技术要求：浅耕 3 cm~8 cm，深耕 30 cm~30 cm。

一年中茶园耕锄分三次进行：

- 春茶后浅耕；
- 夏茶后浅耕；
- 秋茶后深耕，并结合施基肥。

B.4 施肥

B.4.1 肥料种类

肥料种类具体如下：

- 有无公害化处理的堆肥、沤肥、厩肥、沼气肥、绿肥、饼肥及有机茶专用有机肥；
- 矿物源肥料、微量元素肥料和微生物肥料，只能作为培肥土壤的辅助材料。微量元素肥料在确认茶树有潜在缺素危险时作叶面肥喷施；
- 微生物肥料应是非基因工程产物，并符合 NY 227、NY/T 798 等要求；
- 土壤培肥过程中允许和限制使用的物质参见《生态有机茶园田间种植管理指导意见》。

B.4.2 施肥方法

施肥方法具体如下：

- 基肥一般每亩施农家有机肥 1 000 kg~2 000 kg，或施用有机肥 200 kg~400 kg，必要时配施一定数量的矿物源肥料和微生物肥料，于当年秋季开沟深施，施肥深度 20 cm 以上；
- 追肥可结合茶树生育规律进行多次，采用腐熟后的有机液肥，在根际浇施；或每亩每次施有机肥 100 kg 左右，在茶叶开采前 30 d~40 d 开沟施入，沟深 10 cm 左右，施后覆土；
- 叶面肥根据茶树生长情况合理使用，在茶叶采摘前 10 d 停止使用。

B.5 病虫害绿色防治

B.5.1 防控原则

遵循防重于治的原则，从整个茶园生态系统出发，以农业防治为基础，综合运用物理防治和生物防治措施，创造不利于病虫草孳生而有利于各类天敌繁衍的环境条件，增进生物多样性，保持茶园生物平衡，减少各类病虫草害所造成的损失。主要病害按 DB46/T 607 执行，其他茶园主要病虫害及防治方法以及茶园病虫害防治允许、限制使用的物质与方法参见《生态有机茶园田间种植管理指导意见》。

B.5.2 农业防治

B.5.2.1 换种改植或发展新茶园时，选用对当地主要病虫抗性较强的品种。

B.5.2.2 分批多次采茶，采除小绿叶蝉、茶角盲蝽、茶蚜、茶饼病等危害芽叶的病虫，抑制其种群发展；通过修剪，剪除分布在茶丛中上部的病虫。

B.5.2.3 秋末结合施基肥，进行茶园深耕，减少土壤中越冬的鳞翅目和象甲类害虫的数量。

B.5.2.4 将茶树根际落叶和表土清理至行间深埋，防治叶病和在表土中越冬的害虫。

B.5.3 物理防治

B.5.3.1 采用人工捕杀，减轻茶毛虫、茶蚕、蓑蛾类、卷叶蛾类、茶丽纹象甲等害虫的危害。

B.5.3.2 利用害虫的趋性，进行灯光诱杀、色板诱杀、性诱杀或糖醋诱杀。

B.5.4 生物防治

B.5.4.1 保护和利用当地茶园中的草蛉、瓢虫和寄生蜂等天敌昆虫，以及蜘蛛、捕食螨、蛙类、蜥蜴和鸟类等有益生物，减少人为因素对天敌的伤害。

B.5.4.2 允许有条件地使用生物源农药，如微生物源农药、植物源农药和动物源农药。

B.5.5 农药使用规则

B.5.5.1 禁止使用和混配化学合成的杀虫剂、杀菌剂、杀螨剂、除草剂和植物生长调节剂。

B.5.5.2 植物源农药宜在病虫害发生达到防治指标时使用。矿物源农药应严格控制在非采茶季节使用。

B.5.5.3 从国外或外地引种时，必须进行植物检疫，不得将当地尚未发生的危险性病虫草随种子或苗木带入。

B.5.5.4 茶园禁限用农药清单参见《生态有机茶园田间种植管理指导意见》。

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局公告 2004 年第 165 号——白沙绿茶实施原产地域产品保护
 - [2] 国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号令 定量包装商品计量监督管理办法
 - [3] 《生态有机茶园田间种植管理指导意见》（琼农字〔2023〕327 号）
 - [4] 《海南经济特区禁止生产运输储存销售使用农药名录》2021 年修订
 - [5] 国家知识产权局公告第 354 号《地理标志专用标志使用管理办法》
 - [6] GB/T 14456.2-2018 绿茶 第 2 部分：大叶种绿茶
-