

海 南 省 地 方 标 准

DB46/T 38—2023
代替 DB46/ 38-2004

地理标志产品 澄迈苦丁茶

Product of geographical indication—ChengmaiKudingcha

2023-11-03 发布

2023-12-10 实施

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 保护范围	2
5 自然环境	2
6 产品分类及实物标准样	2
6.1 分类	2
6.2 实物标准样	2
7 生产要求	2
7.1 栽培技术	2
7.2 鲜叶采摘	5
7.3 鲜叶质量	5
7.4 生产加工要求	6
8 质量要求	6
8.1 基本要求	6
8.2 感官要求	6
8.3 理化指标	7
8.4 污染物限量	8
8.5 农药最大残留限量	8
8.6 净含量	8
9 检验规则	8
9.1 组批	8
9.2 抽样	8
9.3 试样制备	8
9.4 出厂检验	8
9.5 型式检验	9
9.6 判定规则	9
10 标签、标志、包装、运输、贮存	9
10.1 标签、标志	9
10.2 包装	9
10.3 运输	9
10.4 贮存	9
附录 A （规范性） 澄迈苦丁茶地理标志保护范围图	10
参 考 文 献	11

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。

本文件代替 DB46/T 38—2004《澄迈火山岩苦丁茶》，与 DB46/T 38—2004 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了文件名称为：地理标志产品澄迈苦丁茶（见封面）；
- 增加了“地理标志产品澄迈苦丁茶”英文名“Product of geographical indication—ChengmaiKudingcha”（见封面）；
- 将“原产地域范围”更改为“保护范围”，并更改了相关内容（见第 4 章，2004 年版的第 3 章）；
- 将“定义”更改为“术语和定义”，增加了引导语，并更改了内容（见第 3 章引导语，3.1，2004 年版的第 4 章）；
- 将“分级及实物标准样”更改为“产品分类及实物标准样”，并更改了内容（见第 6 章，2004 年版的第 5 章）；
- 将“要求”更改为“生产要求”，并更改了内容（见第 7 章，2004 年版的第 6 章）；
- 将“自然环境”更改了相关内容（见第 5 章，2004 年版的 6.1，6.1.1，6.1.2），将“土壤”更改为“土壤条件”，并更改了内容（见 7.1.3.2，2004 年版的 6.1.3），将“水源”更改为“环境条件”，并更改了引用标准要求（见 7.1.3.3，2004 年版的 6.1.4）；
- 更改了“栽培技术”相关内容，将“种苗选用”更改为“种源”（见 7.1、7.1.1，2004 年版的 6.2.1）；
- 增加了“种苗繁育”“园地选择”“园地准备”“种植荫蔽树”“土壤管理”“水分管理”“整形修剪”“病虫害防治”（见 7.1.2、7.1.3、7.1.4、7.1.5、7.1.7、7.1.8、7.1.10、7.1.11）；
- 删除了“茶园耕作”（见 2004 年版的 6.2.2），将“茶园施肥”更改为“施肥管理”（见 7.1.9，2004 年版的 6.2.3）；
- 更改了“鲜叶采摘”“鲜叶质量”相关内容（见 7.2、7.3，2004 年版的 6.3.1、6.3.2）；
- 增加了“生产加工要求”（见 7.4）；
- 将“成品质量”更改为“质量要求”，并更改了相关内容（见第 8 章，2004 年版的 6.4）；将“分级”纳入“感官品质”中，并增加了“四级”和“碎茶”要求和更改了相关内容，删除“各级感官品质应符合实物标准样”（见 8.2，2004 年版的 6.4.1、6.4.2、6.4.3）；
- 增加了“基本要求”（见 8.1）；
- 更改了“理化指标”相关内容（见 8.3，2004 年版的 6.4.4）；
- 将“卫生指标”更改为“污染物限量”“农药最大残留限量”，并更改相关内容（见 8.4、8.5，2004 年版的 6.4.5）；
- 删除了“检验方法”，将“检验方法”内容合并到“质量要求”中，并按相关指标要求修改了和增加相应检验方法要求（见第 8 章，2004 年版的第 7 章）；
- 将“检验批次”更改为“组批”（见 9.1，2004 年版的 8.2），增加了“抽样”和“试样制备”（见 9.2、9.3），更改了“判定规则”相关内容（见 9.6，2004 年版 8.4）；
- 将“标志、标签”和“包装、运输、贮存”更改为“标签、标志、包装、运输、贮存”，并更改相关内容（见第 10 章，2004 年版第 9 章、第 10 章）；
- 删除了“保质期”（2004 年版 10.4）；

- 删除了“总皂甙含量的测定”（见 2004 年版附录 A）；
- 将“苦丁茶原产地域范围图”更改为“澄迈苦丁茶地理标志保护范围图”，并更改了相关内容（见附录 A，2004 年版附录 B）；
- 增加了“参考文献”要求（见参考文献）。

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。

本文件由海南省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：海南省标准化协会、海南省食品检验检测中心、海南省质量技术监督标准与信息所、澄迈县市场监督管理局、澄迈万昌苦丁茶场、海南汉普知识产权代理有限公司。

本文件主要起草人：杜磊、李备、张华云、王雪明、郑国忠、罗俊、郑川、黄丽君、孙涛、魏静、孙林芳、黄家将。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- DB46/T 38—2004；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 澄迈苦丁茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品澄迈苦丁茶的术语和定义、保护范围、自然环境、产品分类及实物标准样、生产要求、质量要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

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》批准保护的澄迈苦丁茶。

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 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 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 8321 (所有部分) 农药合理使用准则
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 22996 人参中多种人参皂甙含量的测定 液相色谱-紫外检测法
- 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
- 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/T 864 苦丁茶
- NY/T 3934 生态茶园建设指南
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- DB46/T 600 苦丁茶扦插育苗技术规程

3 术语和定义

GB/T 14487 和 NY/T 864 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

澄迈苦丁茶 ChengmaiKudingcha

在海南省澄迈县所辖行政区域，按照本文件栽培技术种植的苦丁茶树鲜芽、叶，经分级、摊晾、杀青、揉捻做形、干燥、筛选等工艺过程制成，并符合本文件质量要求的苦丁茶。

4 保护范围

地理标志产品澄迈苦丁茶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（见附录A）；位于东经 109°45'至 110°15'，北纬 19°23'至 20°01'之间，即海南省澄迈县现辖行政区域。

5 自然环境

属热带季风气候，光照充足，雨量充沛，森林覆盖率高，空气和水质优良；年平均气温 23.5℃，最高的 6、7 月约 28℃，最低的 1 月约 17℃左右；年均降雨量 1800 mm，干雨季分明，4~10 月为雨季，占全年降雨量的 89%，各月降雨均在 100 mm 以上，8、9 月均在 300 mm 以上；常风风力 2~4 级；日照时间长，年平均日照 2080 h；土壤为砖红色壤土或沙壤土，土层深厚松软，富含有机质和硒元素。

6 产品分类及实物标准样

6.1 分类

按不同生产工艺，分为条形茶、珠形茶和碎茶。

6.2 实物标准样

各级设一个实物标准样，实物标准样为该级品质最低界限，每三年换样一次。

7 生产要求

7.1 栽培技术

7.1.1 种源

选用冬青科冬青属苦丁茶冬青（*Ilex kudingcha*C. J. Tseng）。

7.1.2 种苗繁育

按 DB46/T 600 规定的执行。

7.1.3 园地选择

7.1.3.1 立地条件

水源充足，排水良好。平地或缓坡地，阴坡，土层厚 50 cm 以上，壤土或砂壤土。

7.1.3.2 土壤条件

宜选择土层深厚、土质肥沃、疏松、土壤pH 5.5~7.0。

7.1.3.3 环境条件

土壤、灌溉水和空气质量应符合 NY/T 3934 的规定。

7.1.4 园地准备

7.1.4.1 小区

小区面积宜为 1 hm²以上，长方形或正方形或根据地形而定。

7.1.4.2 道路系统

道路系统由主干道、机耕道（游客观光道）并用和作业道组成。其中主干道宽 6 m与县级或以上主干道路相连，机耕道宽 3.5 m，与主干道相连；作业道宽 1 m，与机耕道相连，游客步行道环绕每一个作业区四周建立。

7.1.4.3 排水系统

排水系统由环园大沟、园内纵沟和垄沟或梯田内侧小沟组成。环园大沟设在园地和防风林之间，距离防风林 2 m，沟宽 80 cm深 60 cm~80 cm园内每隔 30 m~40 m开一条垂直于面或梯田面纵沟，沟宽40 cm、深 30 cm~40 cm。垄沟或梯田内侧小沟与纵沟相连。

7.1.4.4 灌溉

宜设置喷灌或滴灌系统。

7.1.4.5 水肥池

每 0.5 hm²~1 hm² 建造一个水肥池，水肥池容积 10 m³~18 m³，中间隔成蓄水和沤肥两个池。

7.1.4.6 防护林

结合小区、道路、排灌系统种植防护林，林带宽 4 m~6 m。道路两边宜种植槟榔、椰子、热带果树、海南黄花梨和白木香等树种，防风林树种离茶园间 2 m~3 m。

7.1.5 种植荫蔽树

定植前 3 个月，在苦丁茶行间种植一行山毛豆或木豆等临时荫蔽树，株距 50 cm；在苦丁茶行间种植台湾相思、银合欢、椰子、槟榔等荫蔽树，槟榔株行距为 2.5 m×5 m，其他树种株行距为 7.5 m×12.5 m。

7.1.6 定植

7.1.6.1 定植密度

每年 1~3 月或 8~9月份定植，种植密度≤3 330 株/hm²，株行距为（45 cm~65 cm）×（0.8 m~1.2 m）。

7.1.6.2 定植方法

定植前对土壤进行翻晒、消毒、开深沟并施足底肥，深翻土地 60 cm，挖“U”型洞穴，顶宽 40 cm，深 60 cm。施底肥，施腐熟有机肥 20 kg/株，与表土搅拌均匀后将茶树苗定植于洞穴 15 cm 位置，覆土回填，浇足定根水，覆盖茶苗根部，连续浇水一个月。

7.1.7 土壤管理

7.1.7.1 覆盖

用飞机草、稻草等覆盖物对茶树根际土表进行覆盖，每株铺盖草量 3 kg，铺盖半径 0.6 m。

7.1.7.2 除草

采用人工拔草和浅铲除等。在幼树期要及时中耕除草，每年春季和秋季各除草砍灌一次，并结合松土将砍下的杂草灌木埋于土中或覆盖树盘。

7.1.7.3 松土

应做到里浅外深，不伤害苗木根系，深度为 5 cm~10 cm。

7.1.8 水管理

7.1.8.1 灌溉

视土壤墒情及天气情况，每周喷灌 2~3 次，保持土壤湿润。

7.1.8.2 排水

雨季应及时排除园内积水。

7.1.9 施肥管理

每年 11 月施肥 1 次，肥料的施用以有机肥为主，肥料的使用情况见表 1。

表1 肥料使用情况

肥料名称	类别	施用方法	施用次数	每次使用量 (kg/株)
羊粪	有机肥	沟施	每年一次	三种混合后施 2.5
牛粪	有机肥	沟施	每年一次	
豆饼	有机肥	沟施	每年一次	
水肥	有机肥	浇施	每两个月一次	5.0

7.1.10 整形修剪

7.1.10.1 矮干型修剪

实行分批、分次、分层、轮回方法进行定型修剪。植株高度超过 50 cm 进行第一次修剪，在离地面高度 25 cm~30 cm 处剪去上部主杆；主枝茎粗达到 0.5 cm 以上进行第二次修剪，在离分枝 15 cm~18 cm 处剪去上部枝条。以后各次修剪依次类推。保留根部萌条。当植株已形成 3~4 层骨架枝，树冠面宽度超过 60 cm 时，用平剪剪平树冠面。修剪季节，以冬季为宜。

7.1.10.2 中杆型修剪

植株高度超过 150 cm 时进行第一次修剪，在离地面高度 120 cm~130 cm 处剪去顶端主杆；上部枝茎粗达到 0.5 cm 以上时进行第二次修剪，在离分枝 20 cm~30 cm 处剪去以上部分。以后各次修剪类推，保留根部萌条。当树冠面宽超过 80 cm 时，用平剪剪平树冠面。定型树冠的纵剖面呈正梯形，控制高度在 150 cm~180 cm，保留行（带）间空隙 30 cm~50 cm。修剪季节以树木休眠期为宜。

7.1.10.3 高杆型修剪

只修剪侧枝，保留主杆，不截除主梢，塑造窄冠型树冠。在幼年期，仅剪去个别侧枝的过长部分，使上部枝条长度略短于下部枝条。幼林后期当林木郁闭或接近郁闭时，第一次修剪后每个侧枝留取长度 40 cm~60 cm，保持树冠间隙和透光。2~3 年后，当林木重新郁闭或接近郁闭时，再在同剪口处作第二次修剪。同时剪去病虫枝和细弱过密枝。以后修剪依次类推。至中龄中期及其以后，修剪的侧枝留取长度可适当增加。修剪季节以休眠期为宜。

7.1.11 病虫害防治

7.1.11.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合防治”的植保工作方针，协调运用综合防治技术，优先采用农业和物理防治措施，化学防治遵循科学安全使用药剂的原则。

7.1.11.2 防治对象

主要防治盲蝽、小卷叶蛾等虫害和炭疽病、立枯病、茶芽枯病、白绢病、叶缩病等病害。

7.1.11.3 防治方法

7.1.11.3.1 农业防治

及时清除苗圃中杂草，人工捏除幼虫或摘除虫卵块，并集中杀死，或投放、引进天敌。

7.1.11.3.2 化学防治

农药使用应符合 GB/T 8321（所有部分）和《海南经济特区禁止生产运输储存销售使用农药名录》的要求。

7.2 鲜叶采摘

人工采摘芽叶完整、色泽紫红色或鲜绿、匀净的鲜叶。采摘时间在上午 11 点前完成，雨天不采摘。

7.3 鲜叶质量

鲜叶分为特级、一级、二级、三级和四级，各等级应符合表 2 的规定。

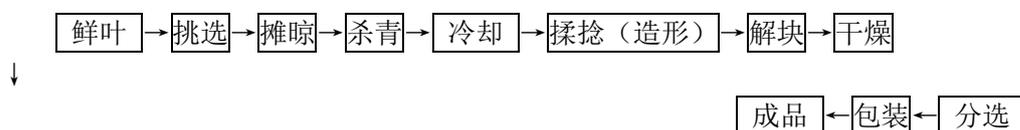
表2 鲜叶质量要求

等级	要求
特级	一芽不多于五叶，叶芽完整，柔嫩、匀整、叶面光泽明显，紫红色芽头多为佳
一级	一芽不多于七叶，叶芽完整、柔嫩、匀整、叶面光泽较明显
二级	一芽不多于九叶，叶芽完整、较柔软、叶面稍有光泽
三级	一芽不多于九叶，叶芽完整，较柔软、叶面无明显光泽
四级	老叶、大叶，生长9个月以及上的叶子

7.4 生产加工要求

7.4.1 工艺流程

苦丁茶加工工艺流程为：



7.4.2 主要操作步骤

7.4.3 摊晾

及时摊放鲜叶，动作要轻、薄摊；摊叶厚度 3 cm~5 cm，摊晾时间 6 h~8 h，最长≤12 h，摊晾过程中每小时轻度翻动一次。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。

7.4.4 杀青

放入适量鲜叶，杀青温度 250 °C~300 °C 之间，杀青时间 2 min~4 min。

7.4.5 冷却

完成杀青，准备出叶时，会先启动强排风扇，将室内温度降至室温，再将叶摊开放置。

7.4.6 揉捻（造形）

采用人工或机械造形，将杀青叶造成条形或珠形。

7.4.7 解块

揉捻后需进行人工解块。

7.4.8 烘干

烘干温度先调到 105 °C~120 °C 烘干 1 h，降到 80 °C 烘干 2 h，再降到 60 °C 烘干 1 h，使茶叶含水量控制≤7%。

7.4.9 食品生产过程的卫生要求

应符合 GB/T 32744 的规定。

8 质量要求

8.1 基本要求

- 特征：具有苦丁茶的自然特征、无劣变；
- 气味：无异味；
- 外来杂物：洁净，不应含有非苦丁茶类外来杂物。

注：按 GB/T 23776 规定进行检测。

8.2 感官要求

8.2.1 条形茶、珠形茶

按产品质量分为特级、一级、二级、三级、四级，各等级要求应符合表 3 的规定。

表3 条形茶、珠形茶感官要求

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	条形	紧卷、挺直、叶芽均匀完整，或紧卷、重实	匀净	匀整	黑褐	纯正	清甜爽口、先苦后甘	翠绿明亮	黑褐油润	GB/T 23776
	珠形	圆结、重实	匀净	匀整	黑褐	纯正	鲜醇爽口、先苦后甘	翠绿明亮	黑褐油润	
一级	条形	尚紧卷、挺直、叶芽均匀完整，或紧卷、尚重实	较匀整	匀净	黑褐带绿	较纯正	较清甜爽口、先苦后甘	深绿明亮	淡绿	
	珠形	尚圆结、重实	较匀整	匀净	黑褐	较纯正	较清甜爽口、先苦后甘	深绿明亮	淡绿	
二级	条形	粗松、挺直，或尚紧卷、尚重实	尚匀净	尚匀整	黑褐带绿	较纯正	味道粗浓	黄绿	暗绿	
	珠形	尚圆结、尚重实	尚匀净	尚匀整	黑褐带绿	较纯正	味道粗浓	黄绿	暗绿	
三级	条形	粗松或尚紧卷	欠匀净	欠匀整	黑褐带绿	较纯正	味道粗浓	黄绿	深绿	
	珠形	欠圆结、重实	欠匀净	欠匀整	暗绿色	较纯正	味道粗浓	黄绿	深绿	
四级		片状	匀整	较匀净	浅黄至暗黄色	较纯正	味道粗浓	暗黄色	暗黄色	

8.2.2 碎茶

应符合表 4 的规定。

表4 碎茶感官要求

项目		要求						检验方法
		外形		内质				
				香气	滋味	汤色	叶底	
碎茶		碎片状，较匀净，黑褐色		浓纯正	清甜爽口、先苦后甘	翠绿明亮	黑褐油润	GB/T 23776

8.3 理化指标

应符合表 5 的规定。

表5 理化指标

项目	指标						检验方法	
	特级	一级	二级	三级	四级	碎茶		
水分, g/100g	≤	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.0	7.0	8.0	8.0	10.0	8.0	GB 5009.4
水浸出物 (以干基计), %	≥	45.0	45.0	45.0	45.0	26.0	45.0	GB/T 8305
粗纤维 (以干基计), %	≤	12.0	12.0	13.0	13.0	25.0	14.0	GB/T 8310
水溶性灰分, 占总灰分 (质量分数), %	≥	50.0	50.0	48.0	48.0	20.0	48.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	GB 5009.4
粉末 (质量分数), g/100g	≤	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	—	GB/T 8311
总皂甙含量 ^a , %	≥	9.0	9.0	9.0	9.0	18.0	9.0	GB/T 22996
水不溶性灰分, g/100g	≤	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	GB 5009.4
茶多酚, %	≥	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	GB/T 8313
总黄酮, %	≥	13.1	13.1	13.1	13.1	13.1	13.1	SN/T 4592
注1: 总皂甙含量、水不溶性灰分、茶多酚含量、总黄酮含量为参考指标。								
注2: ^a 总皂甙含量检验方法 GB/T 22996 中人参皂甙标准物质和标准液改为熊果酸标准物质和标准液。								

8.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 并按 GB 2762 规定进行检测。

8.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 中茶叶的规定, 并按 GB 2763、GB 2763.1 规定进行检测。

8.6 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

同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一类型产品为一组批。

9.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

9.3 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

9.4 出厂检验

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

9.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

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 的规定。

10.3 运输

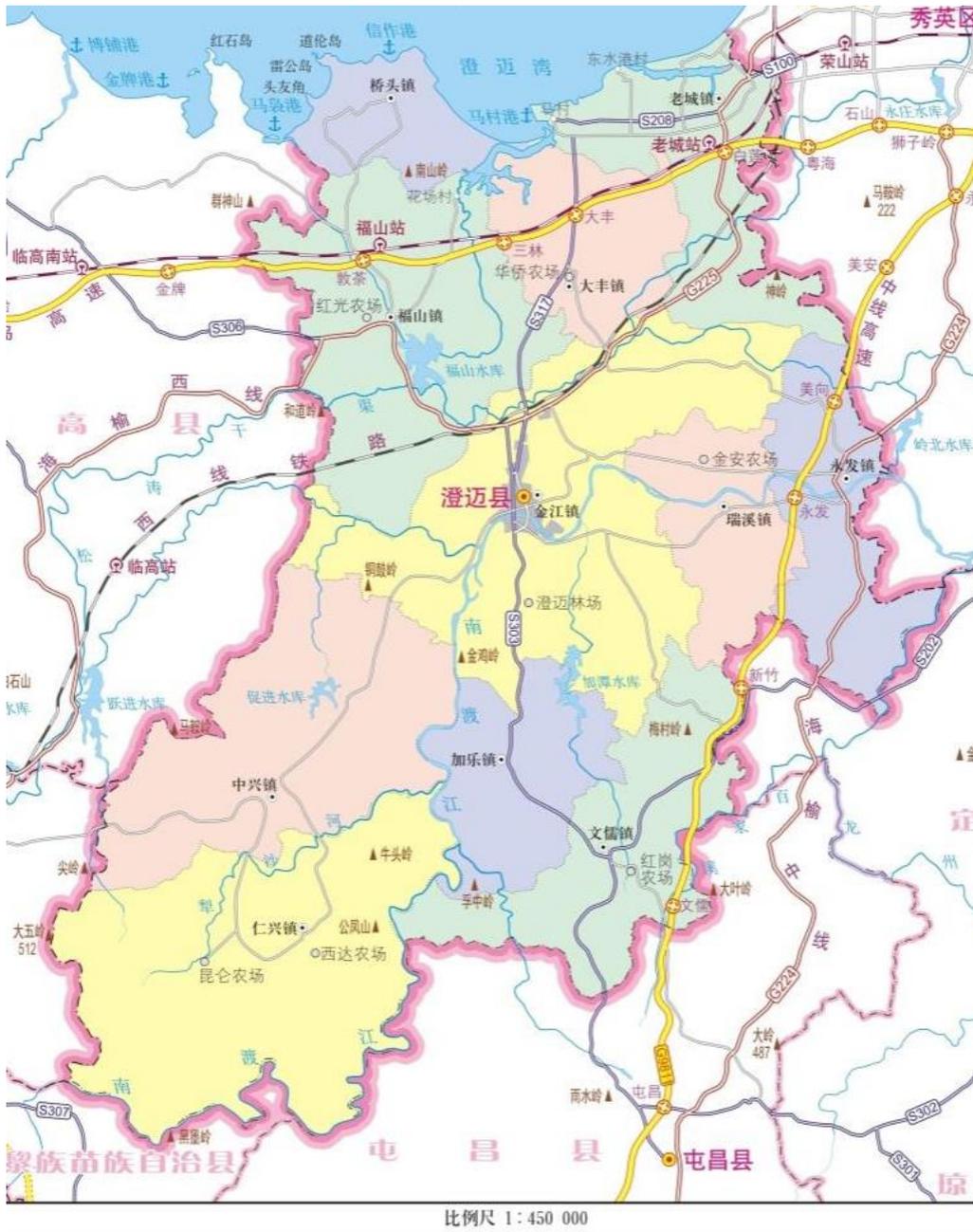
运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应轻装轻卸，防潮、防雨、防暴晒，避免剧烈撞击、重压。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

附录 A
(规范性)
澄迈苦丁茶地理标志保护范围图

澄迈苦丁茶地理标志保护范围见图A.1。



图A.1 澄迈苦丁茶地理标志保护范围图

参 考 文 献

- [1] 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
 - [2] 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》
 - [3] 《关于批准对澄迈苦丁茶实施地理标志产品保护的公告》（原国家质量监督检验检疫总局2006年第83号公告）
 - [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] GB/T 14456.1-2017 绿茶 第1部分：基本要求
 - [6] GB/T 14456.2-2018 绿茶 第2部分：大叶种绿茶
 - [7] GB/T 13738.1-2017 红茶 第1部分：红碎茶
 - [8] GB/T 13738.2-2017 红茶 第2部分：工夫红茶
-