

广东省地方标准
《白茶加工技术规程》

编制说明

标准起草工作组

2024 年 9 月

一、工作简况

任务来源于广东省市场监督管理局，下达文件为《广东省市场监督管理局关于批准下达 推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准制修订计划(第四批)的通知》(粤市监标准〔2024〕348 号)，下达时间为 2024 年 7 月。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所、广东鸿雁茶业有限公司、广东齐民农林科技有限责任公司、广东英红农夫生态科技茶业有限公司、仁化县红山镇丹霞工夫茶叶专业合作社、广东英九庄园绿色产业发展有限公司 、乐昌市沿溪山茶场有限公司、翁源县坝仔胜龙名茶生产基地、广东传利标准研究院（有限合伙）、广东云山珠水农业发展有限公司共同负责起草，广东省农业农村厅提出并由广东省种植业标准化技术委员会归口。

本项目相关参与单位任务分工情况如表 1 所示：

表 1 任务分工

序号	承担单位	工作内容及分工
1	广东省农业科学院茶叶研究所	1、负责项目统筹、协调与组织工作。 2、负责《标准文本》及《编制说明》的起草与编写。 3、负责《标准》对外征求意见，收集整理相关意见。
2	广东鸿雁茶业有限公司 广东齐民农林科技有限责任公司 广东英红农夫生态科技茶业有限公司 仁化县红山镇丹霞工夫茶叶专业合作	1、协助标准文本及编制说明的起草与编写。 2、协助收集相关方意见。 3、提供各企业的白茶加工技术参

社	数
广东英九庄园绿色产业发展有限公司	4、提供各自企业的白茶样品。
乐昌市沿溪山茶场有限公司	
翁源县坝仔胜龙名茶生产基地	
广东传利标准研究院（有限合伙）	
广东云山珠水农业发展有限公司	

二、立项的必要性

广东白茶主要产地分布在粤北茶区，典型代表有韶关白毛茶（乐昌白毛茶、仁化白毛茶）以及英红九号茶树品种制作的白茶。经查阅《茶叶科学简报,1975(02):16》，福建省宁德地区茶叶科学研究所科研组于 1974 年春利用引进的广东乐昌白毛品种的单芽与嫩叶，仿照福建特种名茶“白毫银针”与“白牡丹”制法试制了“白云雪芽”与“白云雪片”。根据我国著名茶学家陈椽教授等人对外形和内质审评结果，认为：“白云雪芽”出类拔萃、制法虽类似“白毫银针”，但品质大大超过“白毫银针”，特别突出而耐泡，冲泡二十次后，色、香、味还有余留；而“白毫银针”冲泡十次就无色、无香、无味。2009 年以来，广东省农业科学院茶叶研究所的国家茶叶产业技术体系红茶品种改良岗位科学家团队在仁化县成功研发出了丹霞系列高香型创新红茶、白茶、绿茶等特色茶产品，在多个企业获得了批量生产并多次荣获全国名优茶评比特别金奖及“广东十大好春茶”等荣誉称号。2019 年 7 月在福建省政和县召开的中国茶叶学会第七届茶叶感官审评研究学术沙龙上，仁化的一款高档白茶因“外形壮直芽头肥硕、茸毛银白密披、汤色杏黄明亮、香气白玉兰花香馥郁、滋味浓醇甜爽显花香毫韵，叶底肥壮匀齐明亮”也得到了业界的高度认可。

由于英红九号和白毛茶新品种的推广面积越来越大，制作的红茶产品目前已供过于求，造成红茶产品在市场上竞争力大幅下降，茶企和茶农收益也跟随下降。粤北地区的茶企、茶农均主动调整产品布局，选择部分“红改白、绿改白”，所带来的效益高于之前的红茶或绿茶。目前乐昌沿溪山茶场有限公司、广东鸿雁茶业有限公司、广东英九庄园绿色产业发展有限公司等等中大型茶企均有相关产品销售。

然而企业在生产白茶时，没有符合当地特色（品种、气候、工艺等）的标准依据，仅仅参考《白茶加工技术规范》（GB/T 32743-2016），这也制约了广东白茶的进一步发展。故广东白茶加工技术规程的编写与发布是当前茶行业与市场急需解决的，也能为续写广东茶产业高质量发展新的辉煌添砖加瓦。

三、编制过程

随着白茶市场的不断扩大，广东地区的白茶产业也逐渐兴起。为了规范广东白茶的加工技术，提高产品质量，推动产业发展，特制定本技术规程。

本规程的编制工作由广东省农业科学院茶叶研究所牵头，联合广东鸿雁茶业有限公司、广东齐民农林科技有限责任公司、广东英红农夫生态科技茶业有限公司、仁化县红山镇丹霞工夫茶叶专业合作社、广东英九庄园绿色产业发展有限公司、乐昌市沿溪山茶场有限公司、翁源县坝仔胜龙名茶生产基地、广东传利传利标准研究院(有限合伙)、广东云山珠水农业发展有限公司相关企业共同完成。编制过程中，广泛收集了国内外白茶加工技术的相关资料，深入广东白茶生产企业进

行实地调研，了解生产现状和存在的问题，并征求了行业专家、企业代表和消费者的意见和建议。经过多次讨论和修改，最终形成了本技术规程。

四、标准编制原则及主要内容

（一）编制原则

科学性原则：本规程以科学理论为基础，结合广东地区的气候、土壤、茶树品种等特点，制定出适合广东白茶加工的技术规范。

实用性原则：本规程注重实际操作，对白茶加工的各个环节进行了详细的规定，具有较强的可操作性。

先进性原则：本规程参考了国内外先进的白茶加工技术，吸收了最新的科研成果，使广东白茶的加工技术达到国内先进水平。

协调性原则：本规程与国家相关标准相协调，同时也考虑了与广东地区其他茶叶标准的衔接。

（二）主要内容说明

1. 范围

本规程规定了白茶的术语与定义、类型与等级、鲜叶要求、加工工艺、质量要求、标志、包装、运输和贮存等方面的要求。适用于广东地区白茶的加工生产。

2. 规范性引用文件

列出了本规程所引用的相关国家标准、行业标准。

3. 术语和定义

对自然萎凋、加温萎凋和复式萎凋等术语进行了定义。

4. 类型与等级

分为白茶散茶和白茶紧压茶两种类型。白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉四个产品，等级依次对应特级、一级、二级、三级。

白茶紧压茶以白茶散茶为原料，按照散茶级别压制成各种形状，依次对应特级、一级、二级、三级。

5. 鲜叶要求

规范白茶加工的鲜叶等级。

6. 加工工艺流程

详细介绍了白茶的加工工艺流程，包括萎凋、干燥、紧压等环节的技术要求和操作要点。

7. 技术要求

规范了白茶初制、干燥、精制与紧压工艺的技术参数等。

8. 质量要求

规定了白茶的感官品质、理化指标等质量要求，确保产品符合国家标准和消费者的需求。

9. 标志、包装、运输和贮存要求

对白茶的标志、包装、运输和贮存等方面提出了具体要求，保证产品在流通过程中的质量和安全。

五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件符合现行国家法律法规、强制性标准等相关法律法规、标准。

本文件在标准起草小组充分调研、实践基础上，参考

GB/T 22291-2017 《白茶》、GB/T 31751-2015 《紧压白茶》、GB/T 32743-2016 《白茶加工技术规范》、GB 31608-2023 《食品安全国家标准 茶叶》GH/T 1242-2019 《紧压白茶加工技术规范》等国家标准、行业标准编制而成。制定过程在现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准基础上的进一步补充与细化，更适用我省白茶生产加工，与现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准要求没有冲突。

六、标准有何先进性或特色性

本文件制定过程中，工作组研究了广东白茶生产加工技术，积累了大量的实践经验，为标准的制定奠定坚实基础。

目前国内未有白茶加工技术规程的国家标准、行业标准、地方标准等各级标准。本文件的制定，可填补茶业行业标准的空缺，为我省白茶生产加工提供技术依据，从而促进我省茶业供给侧结构性改革，推进我省白茶高质量发展。

七、涉及专利的有关说明

无。

八、实施建议

白茶加工技术规程的实施应得到相关部门的指导和监督。加工企业应建立健全的质量管理体系和档案管理制度，确保规程的有效执行。同时，相关部门应加强对加工企业的监督检查和抽样检测工作，确保产品质量安全。

总之，白茶加工技术规程的编制是保障白茶产品质量安全、提升品牌形象和市场竞争力的重要举措。通过科学合理的编制和实施规程，

可以促进白茶产业的可持续发展和繁荣。