

《蒲坑茶加工技术规范》

团体标准编制说明

一、编制背景

“蒲坑茶”是清远市一大特色产品，种植历史悠久，品质优良，以其冲泡后汤色清澈、气味香醇、甘味无穷而闻名内外。经查证，正宗传统的蒲坑茶，源于清代，属传统地方名茶。据《清新县志（1988-2005）》记载：蒲坑茶是清新县主要茶业品种，产于石潭镇蒲坑一带。后调查发现，蒲坑茶的品质形成与当地自然环境和特殊的制作工艺有关，其精制工艺是蒲坑茶生产和品质形成的重要工序，相较于其他黑茶类茶叶有其独特之处。蒲坑茶是石潭镇的特色和支柱农业产业，目前，石潭镇蒲坑茶种植面积达 8500 亩，涉及 5 个村委会，有茶农约 380 户，共成立蒲坑茶农业专业合作社 22 家，市级示范社 2 家，拥有 SC 许可证的蒲坑茶生产企业 4 家。全镇蒲坑茶年产量达 310 吨，产值近 6600 万元。

近年来，清远市、清新区两级党委、政府和农业农村部门高度重视茶叶产业发展，将茶叶列入清远市五大百亿农业产业之一，蒲坑茶作为清远的传统优势农业产品，具有良好的产业基础、群众基础、品牌基础，具有非常大的发展空间和潜力。2018 年，市委办、市政府办联合印发的《清远市农业“3 个三工程”实施方案》（清委办发电〔2018〕20 号）明确提出，力争用 5-8 年时间，把清新区茶叶种植面积发展到 15 万亩，并重点发展蒲坑茶等茶叶品牌。同年，清远市农业科技推广服务中心专门成立专项团队，针对蒲坑茶的功效物质基础及其标准化生产关键技术进行了系统研究。2023 年 5 月，在镇党

委政府和驻镇工作队大力推动下，石潭镇蒲坑茶行业协会成立，进一步推动了蒲坑茶产业健康发展。

为进一步推动蒲坑茶产业标准化、规模化、品牌化发展，在清远市农业农村局、清新区农业农村局、清新区市场监督管理局、石潭镇人民政府等主管部门的大力支持和主导下，清远市农业科技推广服务中心(清远市农业科学研究所)联合清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、清远市清新区汇丰生态农业有限公司等单位制定《蒲坑茶加工技术规范》团体标准，进一步明确蒲坑茶加工的要求、工艺流程、加工技术、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存等内容，确保产品质量的稳定性和一致性，提高蒲坑茶产品质量和市场竞争力，助推蒲坑茶特色产业的可持续发展。

二、任务来源

2024年7月，清远市市场监督管理局发布《清远市市场监督管理局关于批准下达2024年清远市地方标准制定计划项目的通知》，清远市地方标准《蒲坑茶加工技术规范》获批立项。2025年12月，根据《市场监管总局办公厅关于全面开展地方标准清理工作的通知》(市监标创函〔2025〕712号)和《广东省市场监督管理局办公室关于印发地方标准清理工作实施方案的通知》(粤市监办发〔2025〕979号)的文件要求，市级地方标准的制定权限要收回，即不允许制定市级的地方标准。为进一步推动蒲坑茶产业标准化，在清远市农业农村局、清新区农业农村局、清新区市场监督管理局、石潭镇人民政府等主管部门的大力支持下，主导单位申请将《蒲坑茶加工技术规范》转化为团体标准。

《蒲坑茶加工技术规范》团体标准是根据 QYZX-T-202601-01 的要求，由清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）提出，清远市质量管理协会归口，清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）主导制定。

三、制定思路和编制主要依据

本标准以 GB/T 31748《茶鲜叶处理要求》、BB/T 0078《茶叶包装通用技术要求》、《GH/T 1077 茶叶加工技术规程》等标准为基础，结合蒲坑茶独特的加工技术，并保证其符合有关法律法规、标准要求而编制。本标准编制过程中参考的文件如下：

- 中华人民共和国农业法
- 中华人民共和国农产品质量安全法
- 中华人民共和国食品安全法
- 中华人民共和国标准化法
- 中华人民共和国食品安全法实施条例
- 团体标准管理规定
- 广东省标准化条例
- 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》
- GB/T 20001.5—2017《标准编写规则 第5部分：规范标准》
- 质检总局 国家标准委关于印发《关于培育和发展团体标准的指导意见》的通知

四、标准制定的过程

2026 年 1 月，清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、清远市清新区石潭镇蒲坑茶协会、广东省农业科学院茶叶研究所、清远市清新区汇丰生态农业有限公司、清远市清新区大岩山茶叶种植有限公司、清远市老茶人茶业发展有限公司、清远市金之源生态农业科技发展有限公司、清远市清新区石潭镇大雾山九品茶叶农民专业合作社、清远市清新区石潭镇蒲坑村土南种植专业合作社、清远市清新区勇创种植专业合作社、清远市清新区岩蒲种养专业合作社、清远市德诚标准化研究院、清远市标准化协会等单位联合组建了《蒲坑茶加工技术规范》团体标准编制小组，明确工作分工并着手收集相关资料和数据，在标准编制目的、标准编制原则、标准编制内容、要求以及编制工作方案等方面达成一致的意見，确定标准的基本结构，包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、鲜叶要求、加工环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存的基础上，确定各个章节的主要内容，结合蒲坑茶生产实际情况，确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编制出《蒲坑茶加工技术规范》（草案稿）。

2026 年 1 月-3 月，标准编制小组深入茶园和加工场所进行实地调研，根据调研情况对标准草案稿进行了更进一步的讨论，并对蒲坑茶毛茶的定义、鲜叶要求、工艺要求等内容进行了修改，形成了《蒲坑茶加工技术规范》（征求意见稿）。

五、标准主要内容

标准共分为 9 章，其主要内容包括了范围、规范性引用文件、术语和定义、鲜叶要求、环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

1、范围

规定了蒲坑茶加工的鲜叶要求、环境条件、工艺流程、工艺要求、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

2、规范性引用文件

本章引用了 GB/T 191、GB 2762、GB 2763、GB 7718、GB 14881、GB/T 30375、GB/T 30766、GB/T 31748、BB/T 0078、GH/T 1077、GH/T 1124 等规范性引用文件。

3、术语和定义

除了 GB/T 30766、GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件外，本章还规定了蒲坑茶毛茶、蒲坑茶的术语和定义。蒲坑茶毛茶：以广东省清远市清新区石潭镇的中小叶群体种茶树或从中选育的优良无性系品种茶树嫩梢为原料，经过摊青或不摊青、杀青、揉捻、干燥制成的毛茶；蒲坑茶：以蒲坑茶毛茶为原料，再经筛选、汽蒸、复揉、渥堆、干燥、陈化或不陈化等特定加工工艺制成的具有独特品质特征的茶叶。

4、鲜叶要求

本章规定了鲜叶质量、鲜叶装运、鲜叶分级等要求。

5、环境条件

本章规定了蒲坑茶加工的场地（加工场地、加工用水、厂区布局 and 加工车间等）、加工条件（加工过程中的设备、用具和人员）等要求。

6、工艺流程

本章规定了蒲坑茶毛茶、蒲坑茶工艺流程，工艺流程如下：

（1）蒲坑茶毛茶工艺流程（初制工艺）：

鲜叶→摊青或不摊青→杀青→揉捻→干燥

(2) 蒲坑茶工艺流程（复制工艺）：

毛茶→筛选→汽蒸→复揉→渥堆→干燥→陈化或不陈化→包装

7、工艺要求

结合蒲坑茶传统加工工艺，本章规定了蒲坑茶的初制工艺（摊青或不摊青、杀青、揉捻、干燥）和复制工艺（筛选分级、汽蒸、复揉、渥堆、干燥、陈化）。

8、质量管理

本章规定了蒲坑茶加工过程的卫生管理、质量安全、检验（鲜叶、毛茶、在制品、产品）、污染物限量、农药最大残留限量等要求。加工过程的卫生要求、污染物限量、农药最大残留限量分别按 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、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》执行。

9、标志标签、包装、运输和贮存

本章规定了蒲坑茶标志、标签、包装、运输、贮存的要求。标签、包装、贮存分别按 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、BB/T 0078 《茶叶包装通用技术要求》、GB/T 30375 《茶叶贮存》执行，包装储运标志按 GB/T 191 《包装储运图示标志》执行。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规相关规定，符合下列国家和行业标准的要求。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 30766 茶叶分类
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
GH/T 1124 茶叶加工术语

七、关于标准的属性

本标准属规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

《蒲坑茶加工技术规范》团体标准编制小组

2026年4月10日