



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30766—2014

## 茶 叶 分 类

Classification of tea

2014-06-09 发布

2014-10-27 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国标准化研究院、安徽农业大学、福建农林大学。

本标准主要起草人：翁昆、席兴军、宛晓春、赵玉香、李立祥、孙威江、张亚丽。

# 茶 叶 分 类

## 1 范围

本标准规定了茶叶的术语和定义、分类原则和类别。

本标准适用于茶叶的生产、科研、教学、贸易、检验及相关标准的制定。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

**鲜叶 fresh leave**

从适制品种山茶属茶种茶树(*Camellia sinensis* L.O.kunts)上采摘的芽、叶、嫩茎,作为各类茶叶加工的原料。

### 2.2

**茶叶 tea**

以鲜叶为原料,采用特定工艺加工的、不含任何添加物的、供人们饮用或食用的产品。

### 2.3

**萎凋 withering**

鲜叶在一定的温、湿度条件下均匀摊放,使其萎焉、散发水分的过程。

### 2.4

**杀青 enzyme inactivation**

采用一定温度,使鲜叶中的酶失去活性,或称将酶钝化的过程。

### 2.5

**做青 fine manipulation**

在机械力作用下,鲜叶叶缘部分受损伤,促使其内含的多酚类物质部分氧化、聚合,产生绿叶红边的过程。

### 2.6

**闷黄 heaping for yellowing**

将杀青或揉捻或初烘后的鲜叶趁热堆积,使其在湿热作用下逐渐黄变的过程。

### 2.7

**发酵 enzymatic reaction**

在一定的温、湿度条件下,鲜叶内含物发生以多酚类物质酶促氧化为主体的、形成叶红变的过程。

### 2.8

**渥堆 pile**

在一定的温、湿度条件下,通过茶叶堆积促使其内含物质缓慢变化的过程。

### 2.9

**绿茶 green tea**

以鲜叶为原料,经杀青、揉捻、干燥等加工工艺制成的产品。

2.10

**红茶 black tea**

以鲜叶为原料,经萎凋、揉捻(切)、发酵、干燥等加工工艺制成的产品。

2.11

**黄茶 yellow tea**

以鲜叶为原料,经杀青、揉捻、闷黄、干燥等生产工艺制成的产品。

2.12

**白茶 white tea**

以特定茶树品种的鲜叶为原料,经萎凋、干燥等生产工艺制成的产品。

2.13

**乌龙茶 oolong tea**

以特定茶树品种的鲜叶为原料,经萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥等特定工艺制成的产品。

2.14

**黑茶 dark tea**

以鲜叶为原料,经杀青、揉捻、渥堆、干燥等加工工艺制成的产品。

2.15

**再加工茶 reprocessing tea**

以茶叶为原料,采用特定工艺加工的、供人们饮用或食用的产品。

3 分类原则

以加工工艺、产品特性为主,结合茶树品种、鲜叶原料、生产地域进行分类。

4 类别

4.1 绿茶

4.1.1 炒青绿茶

干燥工艺主要采用炒或滚的方式制成的产品。

4.1.2 烘青绿茶

干燥工艺主要采用烘的方式制成的产品。

4.1.3 晒青绿茶

干燥工艺主要采用日晒的方式制成的产品。

4.1.4 蒸青绿茶

杀青工艺采用蒸汽导热方式制成的产品。

4.2 红茶

4.2.1 红碎茶

采用揉、切等加工工艺制成的颗粒(或碎片)形产品。

#### 4.2.2 工夫红茶

采用揉捻等加工工艺制成的条形产品。

#### 4.2.3 小种红茶

采用揉捻加工等特定工艺经熏松烟制成的条形产品。

### 4.3 黄茶

#### 4.3.1 芽型

采用茶树的单芽或一芽一叶初展加工制成的产品。

#### 4.3.2 芽叶型

采用茶树的一芽一叶或一芽二叶初展加工制成的产品。

#### 4.3.3 多叶型

采用茶树的一芽多叶加工制成的产品。

### 4.4 白茶

#### 4.4.1 芽型

采用单芽或一芽一叶初展的鲜叶制成的产品。

#### 4.4.2 芽叶型

采用一芽一叶或一芽二叶初展的鲜叶制成的产品。

#### 4.4.3 多叶型

采用一芽二叶或多叶的鲜叶制成的产品。

### 4.5 乌龙茶

#### 4.5.1 闽南乌龙茶

采用闽南地区特定茶树品种的鲜叶,经特定的加工工艺制成的圆结形或卷曲形产品。

#### 4.5.2 闽北乌龙茶

采用闽北地区特定茶树品种的鲜叶,经特定的加工工艺制成的条形产品。

#### 4.5.3 广东乌龙茶

采用广东潮州、梅州地区特定茶树品种的鲜叶,经特定的加工工艺制成的条形产品。

#### 4.5.4 台式(湾)乌龙茶

采用台湾地区特定品种或以其他地区特定品种的鲜叶,经台湾传统加工工艺制成的颗粒形产品。

#### 4.5.5 其他乌龙茶

其他地区采用特定茶树品种的鲜叶,经特定的加工工艺制成产品。

## 4.6 黑茶

### 4.6.1 湖南黑茶

湖南地区的鲜叶经特定加工工艺制成的产品。

### 4.6.2 四川黑茶

四川地区的鲜叶经特定加工工艺制成的产品。

### 4.6.3 湖北黑茶

湖北地区的鲜叶经特定加工工艺制成的产品。

### 4.6.4 广西黑茶

广西地区的鲜叶经特定加工工艺制成的产品。

### 4.6.5 云南黑茶

云南地区的鲜叶经特定加工工艺制成的产品。

### 4.6.6 其他黑茶

其他地区的鲜叶经特定加工工艺制成的产品。

## 4.7 再加工茶

### 4.7.1 花茶

以茶叶为原料,经整型、加天然香花窰制、干燥等加工工艺制成的产品。

### 4.7.2 紧压茶

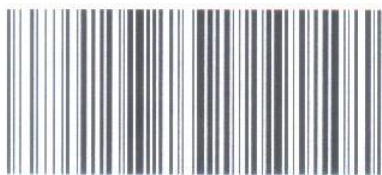
以茶叶为原料,经筛分、拼配、汽蒸、压制成型、干燥等加工工艺制成的产品。

### 4.7.3 袋泡茶

以茶叶为原料,经加工形成一定的规格后,用过滤材料加工制成的产品。

### 4.7.4 粉茶

以茶叶为原料,经特定加工工艺加工制成具有一定粉末细度的产品。



GB/T 30766-2014

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-49687

定价: 14.00 元