



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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
茶 叶 分 类

GB/T 30766—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2014年8月第一版

*

书号: 155066·1-49687

版权专有 侵权必究

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.kuntz)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,使其萎蔫、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。