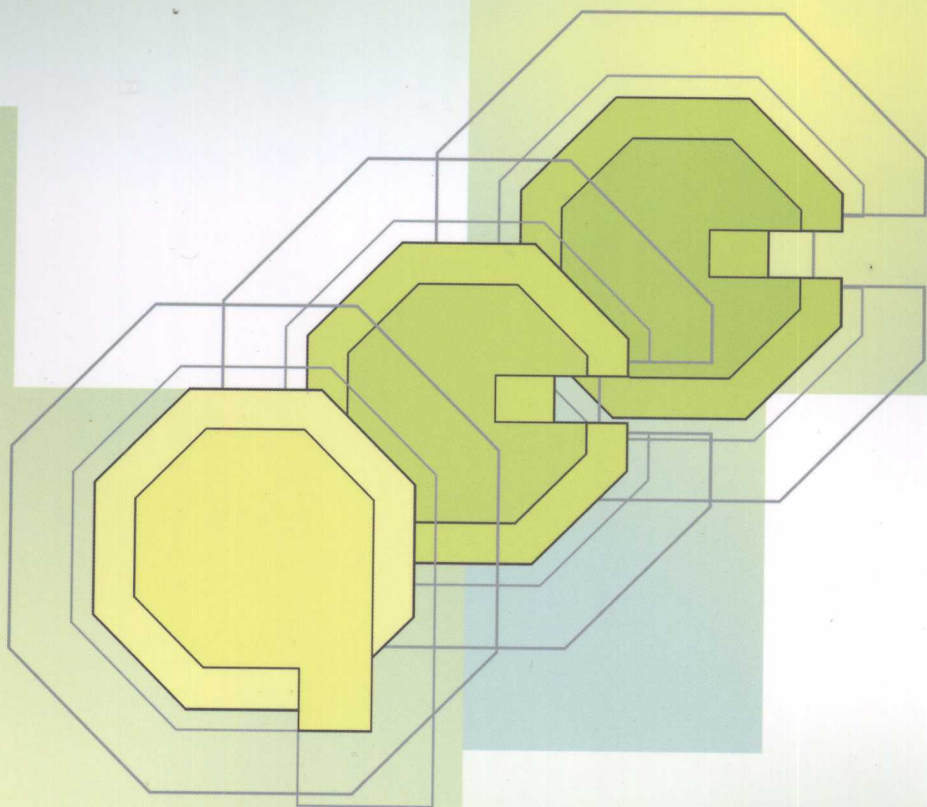


中国农产品质量安全与 HACCP 系列教程

“948” 资助项目

茶叶质量安全与 HACCP

中国农业科学院研究生院 组编



中国农业科学技术出版社

中国农产品质量安全与 HACCP 系列教程

“948” 资助项目一

茶叶质量安全与 HACCP

中国农业科学院研究生院 组编

中国农业科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

茶叶质量安全与 HACCP/中国农业科学院研究生院
组编. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2008. 1
(中国农产品质量安全与 HACCP 系列教程)
ISBN 978-7-80233-239-3

I. 茶… II. 中… III. 茶叶加工—质量管理体系—
中国—技术培训—教材 IV. F426.82

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 036466 号

责任编辑 杜 洪
责任校对 贾晓红

出 版 者 中国农业科学技术出版社
北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081
电 话 (010) 68919704 (发行部) (010) 62145303 (编辑室)
(010) 68919703 (读者服务部)
传 真 (010) 68919709
网 址 <http://www.castp.cn>
经 销 者 新华书店北京发行所
印 刷 者 北京富泰印刷有限责任公司
开 本 787 mm × 1 092 mm 1/16
印 张 10.5
字 数 250 千字
版 次 2008 年 1 月第 1 版 2008 年 1 月第 1 次印刷
定 价 26.00 元

《中国农产品质量安全与 HACCP GAP 培训系列教程》研究编写组

主 编 韩惠鹏

副主编 陆庆光 王凤忠

- | | | | |
|--------------------|----|-----|---------|
| 《水产品质量安全与 HACCP》 | 主编 | 周德庆 | 黄 和 |
| 《茶叶质量安全与 HACCP》 | 主编 | 鲁成银 | |
| 《稻米质量安全与 HACCP》 | 主编 | 朱智伟 | |
| 《农产品加工质量安全与 HACCP》 | 主编 | 哈益明 | 王 强 周素梅 |
| 《畜产品质量安全与 HACCP》 | 主编 | 佟建明 | 汤晓艳 田 莉 |
| 《饲料质量安全与 HACCP》 | 主编 | 田河山 | 石满仓 |
| 《鲜食蔬菜质量安全与 HACCP》 | 主编 | 张学杰 | 蒋希文 |
| 《果品质量安全与 HACCP》 | 主编 | 李清泽 | 程存刚 |
| 《通则》 | 主编 | 陆庆光 | 王凤忠 |

主要研究编写人员 (以姓氏笔画为序)

丁保华	王 强	王凤忠	冯忠泽	田 莉	田河山	石满仓
刘建华	刘继红	成 昕	朱 彧	朱智伟	汤晓艳	佟建明
张学杰	李 耘	李清泽	陆庆光	周素梅	周德庆	金发忠
哈益明	钱永忠	崔野韩	盛松华	黄 和	程存刚	蒋希文
韩惠鹏	鲁成银					

《茶叶质量安全与 HACCP》

编写人员

主 编：鲁成银

编写人员：鲁成银 尹军峰 刘 栩

肖 强

编写单位：中国农业科学院茶叶研究所

前 言

农产品质量安全是全球性的重大课题，不但直接关系到人类的健康，也是国际贸易的热点之一。世界发达国家在农产品质量安全管理方面积累了丰富的经验，取得了良好的效果。为了更有效地掌握国际通用规则，学习借鉴国际先进理念和经验，进一步加强我国农产品质量安全管理工作，经农业部批准立项的“948”项目《国际通用农产品质量安全管理软件先进技术引进》对相关领域开展了深入系统的研究。本书就是农业部“948”项目的第五子专题《危害关键控制点分析 HACCP 引进研究》的一项重要成果。

《中国农产品质量安全与 HACCP 系列教程》一书具有鲜明的创新性、系统性和指导性。传统意义的 HACCP 主要是集中在食品加工行业实施应用，尽管西方欧美国家积累了很多经验，但在农产品领域如何有效地实施 HACCP 还是新的课题。紧密结合中国国情，深入研究，勇于创新，终于取得了丰硕的研究成果，本书是国内第一部专门论述农产品质量安全结合 HACCP 理论涉及 8 个专业领域的系统培训教程。

该教程共有 9 部分册，分别是：通则、果树、茶叶、蔬菜、稻米、畜产品、水产品、饲料与食品加工分册。在实际工作中，既可以在举办大型综合性培训班时使用全套教程，也可根据需要进行性地使用某些分册。本教程内容丰富、逻辑严谨、案例翔实，是各级政府部门，企业、事业单位以及相关咨询机构开展农产品质量安全培训的最具有针对性的重要参考书，也可供研发机构、院校师生作为科研、教学工作的参考。

本书编写过程中得到农业部“948”办公室，农业部农产品质量安全中心以及相关单位、各位专家的大力支持，在此表示衷心谢意！

需要指出的是，在农产品质量安全领域实施 HACCP，尚有诸多理论和实际操作问题有待进一步深入研究探讨，加之时间紧迫，书中难免有不妥之处，欢迎批评指正，以便再版时修改完善。

韩惠鹏

2007年8月

引 言

茶叶是我国具有资源优势和在国际市场上有着较强竞争力的传统出口农产品。在农业结构调整、农民增收和出口创汇等方面具有十分重要的地位和作用。如今，我国社会经济发展已进入了一个新的阶段，人们的生活理念正逐步向发展型、享受型升级，对农产品质量安全水平提出更新更高的要求，要求食品生产企业为社会提供高质量的安全食品。因此，茶叶质量安全已成为茶叶产品能否继续保持强劲的出口优势和市场竞争力，能否满足消费需求，保证茶产业可持续发展的核心问题。

HACCP（危害分析及关键控制点）体系是20世纪60年代初，美国为解决太空食品质量问题而发展起来的一种食品安全卫生质量控制和保证体系。HACCP在控制食品质量安全上具有较强的实用性和有效性，因此，这一质量安全控制体系目前已被众多国家的食品生产加工企业广泛应用。国际食品法典委员会（CAC）于1977年批准了《HACCP体系及其应用准则》，1999进行了修订，目前，该准则已被认可为食品生产企业生产安全卫生食品应遵循的准则。

我国是世界茶叶生产和出口大国，茶树种植面积和茶叶产量均居世界第一。近年来，我国出口茶叶遭遇了欧盟和日本等国家或地区的“绿色壁垒”，使茶叶行业蒙受了一定的经济损失，其主要原因是茶叶产品的质量安全问题。因此，为了进一步提高我国茶叶产品的质量安全水平，打破发达国家或地区的贸易壁垒，提高茶叶产品的国际市场竞争力，在茶叶行业引进和建立HACCP体系具有重要的作用和价值。

本书介绍了茶叶的概况和产品分类、茶叶生产贸易与产品的质量安全状况、茶叶生产加工基本工艺、HACCP的基本原理、茶叶生产加工良好操作技术规范、HACCP在茶叶生产上的应用和茶叶质量安全相关标准。全书共分八章，第二、五、八章由鲁成银编写；第一章由刘栩编写；第三、七章由尹军峰编写；第四章由肖强、刘栩编写；第六章由尹军峰、肖强编写。

本书可作为茶叶生产加工企业、认证咨询机构和大专院校相关专业的参考书，也可作为茶叶质量安全控制培训班教材。由于时间紧，加之编写者知识水平有限，挂一漏万和错误之处在所难免，敬请读者批评指正。

编者

目 录

前言

引言

第一章 茶叶概况与产品分类	(1)
一、茶树的性状	(1)
二、我国茶叶产区	(2)
三、我国茶的发展史简介	(4)
四、我国茶的品种及分类	(6)
第二章 我国茶叶产销与质量安全现状	(10)
一、茶叶生产现状	(10)
二、茶叶市场现状	(11)
三、茶产品质量安全现状	(12)
四、茶产品质量安全面临的新问题	(13)
五、茶叶质量安全关键控制点	(14)
第三章 茶叶生产基本加工工艺与品质形成	(16)
一、茶叶生产基本加工工艺	(16)
二、六大茶类产品品质特征	(25)
三、茶叶品质形成及影响因素	(29)
第四章 HACCP 基本原理	(35)
一、HACCP 简介	(35)
二、HACCP 体系的特点	(36)
三、HACCP 的发展概况	(37)
四、HACCP 的应用现状	(39)
五、HACCP 的应用方法	(41)
六、HACCP 的认证	(43)
七、HACCP 与其他质量控制体系的关系	(46)

第五章 茶叶生产良好操作规范	(49)
一、茶树种植良好操作指南	(49)
二、茶叶初制加工良好操作指南	(57)
第六章 HACCP 在我国茶业中的应用	(68)
一、茶叶加工工艺流程的描述	(68)
二、茶叶加工中的危害分析	(68)
三、茶叶加工中危害物关键控制点及其限值的确定	(71)
四、茶叶加工 HACCP 计划表的制订	(72)
五、茶叶加工 HACCP 的记录保存和验证	(73)
六、我国主要茶类的危害分析工作单及其 HACCP 计划表	(74)
第七章 茶叶企业实施 HACCP 体系案例	(82)
一、HACCP 计划制定前的预备工作	(82)
二、HACCP 计划的建立	(84)
三、实施 HACCP 体系后企业产品质量安全状况	(93)
第八章 茶叶质量安全相关标准	(94)
一、无公害食品茶叶、绿色食品茶叶和有机茶标准	(94)
二、我国茶叶质量限量标准	(106)
三、国际组织标准	(108)
四、部分国家或地区标准	(108)
附录 1 国际食品法典委员会 (CAC) 《HACCP 体系及其应用准则》	(126)
附录 2 美国 FDA 食品生产企业 GMP 法规	(133)
附录 3 中华人民共和国农产品质量安全法	(145)
主要参考文献	(153)

第一章 茶叶概况与产品分类

茶起源于中国，是我国主要的传统经济作物，经过长期的生产发展，茶业在我国已成为一个规模庞大、体系健全、结构完善、工艺先进的产业，是农业经济的重要支柱产业之一。

一、茶树的性状

学名：*Camellia sinensis* (L.) O. kuntze

分类：茶树是多年生木本常绿植物，双子叶植物纲，山茶目，山茶科，山茶属，与庭院种植的山茶花（观赏植物）同属，但不同种。

原产地：中国西南部。

树型：茶树的树型有灌木、小乔木和乔木之分。栽培茶树多为灌木型，树高1~3m，无明显主干；小乔木茶树在我国南方的福建、广东一带栽培较多，有较明显的主干，离地20~30cm处分枝；乔木茶树，树势高大，有明显的主干，云南等地原始森林中生长的野生大茶树，都属此类，一般树高都能达数米至10多m，每当采茶季节，往往要用梯子或爬到树上采茶。

不经采摘的茶树，分枝很少，常呈宝塔状分布。采摘的茶树，不断摘去顶梢和修剪，抑制向上生长而常呈弧形或平面形的采摘面。

叶：茶树叶片是单叶互生。形状以椭圆形和卵圆形居多。叶面积的大小常作划分品种的依据，按叶长×叶宽×0.7（系数）计算。凡在40cm²以上的为大叶，20~40cm²之间的为中叶，20cm²以下为小叶。

叶片：叶片有主脉5~15对，叶缘有锯齿。主脉与侧脉相连呈网状结构，组成一个闭合的网状输导系统，这是茶树叶片形成学的重要特征，也是鉴别真假茶叶的依据之一。

叶片由芽发育而成，有鳞片、鱼叶和真叶之分。鳞片色泽黄绿，当芽体膨大开展，鳞片会很快脱落。鱼叶是发育不完全的真叶，因其形如鱼鳞而得名。茶芽伸育过程中，长出鱼叶之后便是真叶。幼芽和嫩叶是我们采摘利用的对象，成熟叶和老叶进行光合作用，是制造养分维持茶树生长的重要器官。

根：茶树的根由主根、侧根、细根和根毛所组成。茶树的主根可垂直深入土层

2~3m, 一般栽培茶树灌木型茶树根系深入土层1m左右。主根、侧根、细根起输导水分和养分作用, 细根上的根毛担负水分、养分吸收的作用。

花: 茶树的花白色, 两性。花芽一般6月下旬形成, 秋季10月开花, 由开花到果实成熟大约1年零4个月的时间。

果: 茶果为蒴果, 果皮很厚, 成熟时裂开, 通常是二球果或三球果。茶籽可榨油, 茶籽饼粕可酿酒或提取工业原料茶皂素。

习性: 茶树喜温湿、喜酸耐阴, 怕旱涝、怕寒碱, 宜在酸性红黄壤上生长, 要求年降雨量在1000~2000mm之间。喜高山也宜丘陵平地生长。灌木茶树能耐-10℃的低温, 日平均气温10℃茶芽开始生长, 日平均15~20℃时, 生长较旺, 茶叶产量和品质都好; 20~30℃生长旺盛, 但芽叶较易粗老。

茶树的寿命很长, 一般都在百年以上, 从种植后一般第四、五年开采, 其经济年限可维持20~30年, 以后产量下降。茶树更新复壮能力很强, 出现衰老或遭受灾害侵袭或人为修剪时, 都能从根颈部或枝条上长出新枝, 重新构成树冠, 恢复其生产能力。

茶树新梢是我们采摘的对象, 1年能抽梢3次: 第一次春梢3月下旬~5月上旬(春茶); 第二次夏梢6月上旬~7月上旬(夏茶); 第三次秋梢7月中旬~10月上旬(秋茶)。南方有的茶区气温较高, 也有抽梢4次、5次的, 因此在11月、12月尚可采摘。

茶叶成分: 茶多酚(儿茶素)、氨基酸、蛋白质、生物碱(咖啡碱、可可碱和茶叶碱)、芳香物质、色素、碳水化合物、有机酸、脂类、维生素和无机盐等。茶多酚(儿茶素)、生物碱和茶氨酸是鉴定真假茶的化学指标。

二、我国茶叶产区

我国的茶区分布范围极广, 自北纬18°~37°、东经94°~122°之间都有茶树分布。遍及21个省(市、自治区): 浙江、福建、云南、湖北、安徽、四川、湖南、贵州、重庆、海南、江西、广东、广西、山东、江苏、陕西、甘肃、河南、西藏、上海和台湾。根据地理环境和气候的不同, 现划分为江北、江南、西南、华南等四大茶区(图1-1)。

江北茶区: 位于长江中、下游北部, 是我国最北部的茶区。包括甘南、陕南、鄂北、皖北、苏北、鲁东南等地。年平均气温在15.5℃以下, 降雨量约1000mm。茶树为灌木型中、小叶种, 主要产绿茶。

江南茶区: 位于长江中、下游南部, 包括浙江、湖南、江西等省和皖南、苏南、鄂南、粤北、桂北及福建大部, 为我国茶叶主要产区, 年产量约占全国总产量的

2/3。主要生产绿茶，也产有红茶、黑茶、乌龙茶、花茶以及品质各异的特种名茶。如西湖龙井、黄山毛峰、君山银针、碧螺春等。年平均气温在 15.5°C 以上，降雨量在 $1\ 000\sim 1\ 600\text{mm}$ 之间。茶树品种以灌木型中、小叶种为主，小乔木型品种也有一定的分布。

西南茶区：位于我国西南部，包括云南的中北部、贵州、四川三省以及西藏东南部，是中国最古老的茶区，年平均气温在 16.5°C 以上，降雨量在 $1\ 000\sim 1\ 700\text{mm}$ 之间。茶树品种资源丰富，云南大叶种在该区很多地方都能生长。生产红茶、绿茶、普洱茶、花茶等，是中国发展大叶种红碎茶的主要基地之一。

华南茶区：位于我国南部，包括福建的中南部、台湾、广东中南部、海南、广西南部等地，为中国最适宜茶树生长的地区。年平均气温在 20°C 以上，降雨量在 $1\ 200\sim 2\ 000\text{mm}$ 之间。茶树有乔木型、小乔木型和灌木型，以大叶种为主，主产红茶、乌龙茶、花茶、普洱茶等。

从目前来看，特色茶产区是我国茶业发展的新亮点，如新昌的龙井产区、平江的银针产区、安溪的乌龙茶区、云南的普洱茶区等。新型茶区正在快速发展，如山东日照茶区、陕西午子茶区及湖南、云南、广西等地的新茶区等。

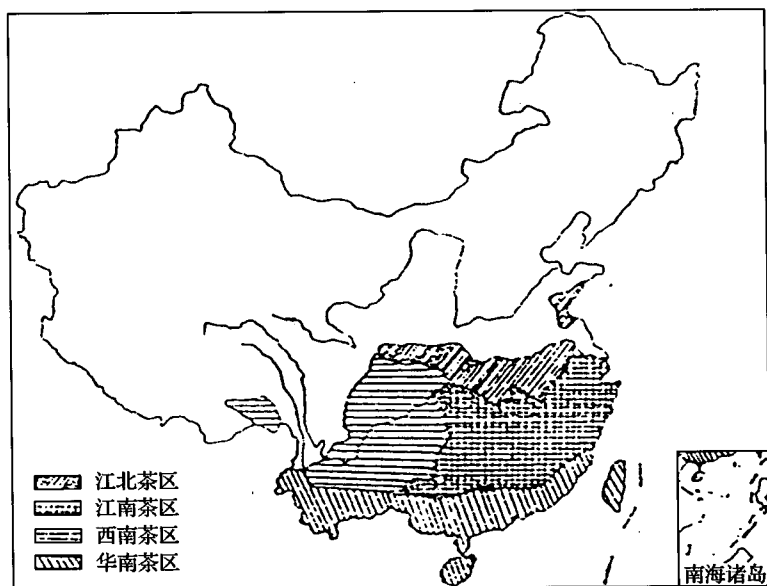


图 1-1 中国茶区分布图

三、我国茶的发展史简介

我国的茶文化源远流长，是祖先留给我们的珍贵的文化遗产和巨大财富。中国茶的发展史，也是茶叶质量、茶叶功用与茶文化提升的过程。

中国是茶的原产地，根据植物学家论证，属山茶科植物的茶树早在几十万年前就在中国西南部进化形成。《茶经》记载，唐代中期，我国的川东、鄂西一带已有许多野生古老大茶树。近年来通过考察和调查，在全国 10 个省区近 200 处发现有野生大茶树，有的甚至成片分布，如云南思茅地区镇源县千家寨的原始森林中，就有野生大茶树群落数千亩。其中 1 株大茶树树龄约有 2 700 年，另外，云南西双版纳巴达大黑山密林中，有 1 株树高 32 米的野生大茶树，树龄约有 1 700 年。云南勐海南糯山有上万亩的古茶树林。这些都是茶树原产地的历史见证。

茶的发现与利用历史已有 5 000 多年。自古至今，我国茶叶种类，根据其加工方式的不同，大体经历了咀嚼鲜叶、生煮羹饮、晒干收藏、蒸青做饼、炒青散茶，乃至白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶、红茶、再加工茶等多种茶类的发展过程。

茶之为用，最早是从咀嚼鲜叶开始的，神农尝百草的传说，就是通过咀嚼茶树芽叶，发现和利用了茶叶。从这种最原始的利用方法进一步发展的结果便是生煮羹饮。生煮者类似煮茶汤，称之“茗菜”；羹饮者，以茶煮粥，称之“茗粥”。

另外，在茶叶生长季节采下鲜叶，将其晒干收藏或做成饼茶和圆茶，以备随时利用。这在唐代以前的历史文献中都有一些记载。

到了唐代（公元 618—907），采摘茶树芽叶蒸青做饼的技术已逐渐完善，陆羽《茶经·三之造》（成书于 760—780 年），就有关饼茶制造过程的记载：“蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之、茶之干矣！”

从茶类发展看，唐代之初，蒸青团茶已成为主要茶类，同时也有晒干的散叶茶（类似现代的白茶）和炒青绿茶。据《茶经》记载，当时已有粗茶、散茶、末茶和饼茶 4 种。当然按照现代茶类的划分概念，这 4 种茶叶，基本上属于蒸青绿茶。

唐代蒸青团饼茶有方有圆、有大有小，其采制方法，据《茶经·三之造》记载：“凡采茶，在二月、三月、四月之间。茶之笋者，生烂石沃土，长四、五寸，茗微蕨始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中颖拔者采焉。其曰有雨不采，晴有去不采，晴，采之。蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之、茶之干矣……自采至于封，七经目。”其制茶过程包括：蒸茶、解块、捣茶、装模、拍压、出模、列茶、晾干、穿孔、解茶、贯茶、烘焙、成穿和封茶。

宋代（960—1127）开始，除保留传统的蒸青团饼茶以外，已有相当数量的蒸青散茶。《宋史·食货志》称：“茶有两类，曰片茶、曰散茶。”片茶即团饼茶，是

将芽叶蒸后捣碎压成饼片状，烘干后以片计数。散茶是蒸青后直接烘干，呈松散状。即鲜叶蒸后不揉、不拍，直接烘干，利用干热发展了茶的香气，饮用时全叶冲泡，不再碾碎。

宋代团饼茶以福建建安北苑贡茶为代表。据宋代赵汝砺《北苑别录》介绍，基本过程是：采茶、拣茶、蒸茶、洗茶、榨茶、搓揉、再榨茶再搓揉反复数次、研茶、压模（造茶）、焙茶、过沸汤、再焙茶过沸汤反复数次，烟焙、过汤出色、晾干即制成。

元代（1271—1368），团饼茶逐渐减少，散茶得到较快的发展，当时制造的散茶，因鲜叶老嫩程度不同而分为两大类，即芽茶和叶茶，芽茶的鲜叶原料较幼嫩，叶茶相对较粗老。当时的茶名“探春”、“先春”等属于芽茶，“雨前”，则属叶茶。

从蒸青团饼茶发展到散茶这个阶段自宋至元，约经300余年。

到了明代（1366—1644），除蒸青散茶以外，炒青绿茶得到了发展，并继续出现了红茶、黄茶、黑茶和直接晒干或烘干的白茶。炒青制造法利用干热方法来发挥茶的香气，从而进一步提高了茶的品质，这是制茶技术上的一大革新。许次纾的《茶疏》中记载了16世纪前就有霍山黄大茶（黄茶）。16世纪先后在湖南安化由黑毛茶加工成各种黑茶成品茶和福建福鼎的白毫银针。1650年前后，白茶的日光萎凋代替了高温杀青方法，这也是福建星村小种红茶的开始。

到了清代（1644—1911），制茶技术上都有了很大发展，乌龙茶形成了规模生产，每种茶类因产地、品种、制法上的差异出现了各具特色的地方名茶。如西湖龙井、庐山云雾、黄山毛峰、君山银针、温州黄汤、恩施玉露、白毫银针、洞庭碧螺春等。六大茶类（绿茶、红茶、黄茶、黑茶、白茶和乌龙茶）均已创造出来。

茶的社会功能主要为：

（1）以茶营生。茶有较好的经济价值和开发潜力，发展茶业，可以促进经济发展；

（2）以茶会友，以茶示礼，提倡“和为贵”，调节人际关系，促进社会和谐；

（3）以茶代酒，以茶养性，提高道德水平，净化人们心灵；

（4）以茶作诗作画，以茶歌舞，倡导高雅艺术，丰富文化生活；

（5）以茶为食，以茶设宴，调剂饮食文化生活；

（6）以茶健身，发挥茶的保健功效，增强身体素质；

（7）以茶为媒，以茶祭祀，茶禅结合，发挥茶的精神寄托作用。

我国21个省区产茶，不少历史名茶已得到恢复和发展，新创制的名优茶就更多，据不完全统计，现有名优茶已达1100多种，外形内质各具特色，数量与品质在世界上均处于领先地位。名优茶中以绿茶占绝对多数，外形千姿百态，做工精细，

品质优良，深受欢迎。包括台湾在内的中国乌龙茶，香浓味醇，很有特色，在世界上可以说是一枝独秀。

随着茶叶产业的发展，全国茶文化社团纷纷建立。有茶叶学会、茶叶博物馆、茶文化研究会、茶文化促进会、茶艺联合会、茶人联谊会、茶人之家等。这些社团组织为繁荣中国的茶文化事业开展了一系列工作，最终促进茶文化和茶产业的发展。

近几年来，各地茶文化活动中，几乎都有茶道表演，泡茶真正成了一门艺术。当然，要泡好一壶茶，确实要掌握一系列技艺。为此，各类茶馆中对能掌握多种茶冲泡技艺的“茶艺师”需求迫切。为适应这种社会需求，各地有条件的学校、社团组织及某些茶艺馆，都纷纷举办各种“茶艺培训班”，不少电视台还开办茶道艺术讲座或茶道表演专题。

茶文化出版物的数量之多也是前所未有的。《中国茶经》、《中国名茶志》、《中国茶文化经典》、《中国茶叶大辞典》、《中国茶文化词典》、《中国古代茶书全集》、《中国——茶的故乡》大型画册、《茶韵》诗画集和《中华茶文化》视听光盘等，都是在近十几年内出版的。可以说，这是我国新时期茶文化兴旺发达的重要标志。

与此同时，茶文化艺术品创作发表的数量也不少，比如各种构思和造型巧妙的紫砂壶艺术品、以茶为内容的书画艺术品，还有茶文化内容的篆刻、根雕、雕塑、纺织品等都纷纷涌现出来。

近年来，适应现代生活的都市茶馆纷纷开业，吸引着一大批饮茶爱好者，这对促进精神文明建设的发展也起到了推动作用。

总之，中国茶叶产业正进入一个全面深入、蓬勃发展的新时期，前景极为广阔。

四、我国茶的品种及分类

（一）茶树的品种

中国是茶的原产地，茶树资源异常丰富，遗传多样性举世瞩目。已有名录可查的各类初级资源有 3 000 多份，已分别在杭州和云南勐海 2 个国家级资源圃入圃保存的有 2 700 多份，目前获得国家茶树品种审定委员会审定的国家级茶树品种已达 96 个。

我国于 1981 年设立了“全国茶树良种审定委员会”，于 1989 年改为“全国农作物品种审定委员会茶树专业委员会”，农业部和各产茶省都设有茶树品种审查委员会，凡育成的新种必须先通过该委员会的审查才能命名。根据中国种子法的规定，未经审定的品种，不允许在生产中推广应用，以免引起不必要的损失。

经过几千年的生产实践，我国茶树品种的名字，千姿百态，异彩纷呈。一般命名的方式有：

- 以品种产地命名，如：祁门种、鸠坑种；
- 以品种象形命名，如：柳叶种（叶形似柳叶）、藤茶（枝条软似藤）；
- 以叶片大小命名，如：大叶种、中叶种、小叶种；
- 以春茶萌发迟早命名，如：早生种（清明前盛产）、中生种（4月中旬盛产）、晚生种（4月下旬盛产）；
- 以芽叶色泽及茸毛多少命名，如：白茶、紫芽种、硬枝红心；
- 也有不少地方品种是以产地结合芽叶性状来命名的，如：安吉白茶、福鼎大白茶、海南大叶种等。

此外，许多新育成的品种是以育成单位简称及育成先后编号命名的，如：中国农业科学院茶叶研究所育成的龙井43号；台湾省茶业改良场育成的台茶12号（金萱）；浙江农业大学育成的浙农12号等。

（二）茶树的品种与适制性的关系

一棵茶树上的鲜叶，只要采用不同的加工工艺，理论上就既可以制成红茶，也可以制成绿茶或乌龙茶，但并不是都能制出好茶。要制出好茶，就必须考虑品种的形态特征和适制性问题，不同品种具有不同的内含成分。茶多酚是茶叶中重要植化成分，是存在于茶树中的多元酚化合物的混合物，其主要组分为儿茶素（黄烷醇类）、黄酮、黄酮醇类、花青素类、花白素类和酚酸等六大类，其中以儿茶素为主体的黄烷醇类，占茶多酚的一半以上。半乔木、乔木大叶品种的茶多酚多在30%以上，适于制红茶；灌木的中小叶品种在25%以下，且氨基酸含量较高，适制绿茶。乌龙茶的品种一般是中叶种比较合适。不同品种还表现出不同的香型类别，如铁观音、黄金桂、金萱、奇兰等乌龙茶品种，都具有独特的香气，与众不同。浙江的安吉白茶，其氨基酸成分含量高达6%以上，这种品种鲜叶制成绿茶，滋味自然鲜爽。

1. 茶树品种的形态学特征

就品种形态学而言，每个品种发芽迟早、芽叶的大小、色泽、茸毛多少、叶色深浅、芽梢的持嫩性都是不同的。乔木型或小乔木型茶树，芽叶适制红茶；灌木型茶树适制绿茶；小乔木型茶树适制乌龙茶。

茶芽中茸毛多少，是成品茶质量的重要标志，除外形追求光滑的茶叶外，一般认为茸毛多的比茸毛少的要好。

2. 中国主要的栽培品种

我国茶叶现有国家级品种96个，省级品种110个，还有不少地方品种和名丛。为制六大茶类提供丰富的原料。

（1）适制扁形（龙井）茶的品种，要求发芽早，芽叶绿、黄绿或淡绿色，茸毛