ICS 67.140.10
CCS X 55

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ） 地 方 标 准

DB 5115/T 59—2024
代替DB 5115/T 59—2020

地理标志产品质量要求 鹿鸣贡茶

Quality requirements for geographical indication products - Luming Gong Tea

（送审讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布　　2024 - XX - XX 实施

宜宾市市场监督管理局　　发 布

前　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替DB5115/T 59—2020《地理标志产品 鹿鸣贡茶生产技术规范》。

本文件与DB5115/T 59—2020《地理标志产品 鹿鸣贡茶生产技术规范》相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

a) 修改了标准名称

b) 调整了规范性引用文件（见第 2 章， 2020 版第 2 章）

c) 修改了自然环境要求（见第 5 章，见 2020 版第 5 章）

d) 增加了技术要求（见第 7 章）

e) 修改了种植管理要求，并增加了附录 B（见附录 B，2020 版第 6 章）

f) 修改了加工工艺，并增加了附录 C（见附录 C，2020 版第 8 章）

本文件的附录 A 为规范性附录，附录 B、附录 C 为资料性附录。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由珙县市场监督管理局、珙县农业农村局、四川省珙县鹿鸣茶业有限公司提出。

本文件由宜宾市农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2020年首次发布为：DB5115/T 59—2020《地理标志产品 鹿鸣贡茶生产技术规范》；

——本次为第一次修订。

引　言

鹿鸣贡茶，属高山茶类，其种植历史悠久，生产工艺独特，产品具有形条紧实匀整、色泽灰绿如霜、清香纯正、回味甘甜等特色风格。经过多年发展，鹿鸣贡茶市场影响力不断提升，产品知名度持续攀高，深受广大消费者厚爱。

为保护鹿鸣贡茶的品牌和质量特色，原国家质检总局于2018年批准鹿鸣贡茶为地理标志产品(2018年第33号公告)。为有力保护好产区自然环境，巩固和提升产品品质，实现生态优先绿色可持续发展，根据《地理标志产品保护规定》《地方标准管理办法》等有关规定和发展要求，制定本标准作为鹿鸣贡茶产品组织生产、检验和销售的依据。

地理标志产品质量要求 鹿鸣贡茶

1 范围

本文件界定了地理标志产品鹿鸣贡茶的术语和定义，规定了其地理标志产品保护范围、自然环境、种植及加工管理、技术要求、实验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家有关行政管理部门批准保护的地理标志产品鹿鸣贡茶的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1077 茶叶加工技术规程
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8312 茶 咖啡碱测定
GB/T 8313 茶 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 14887 茶叶感官审评术语
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 5018 茶叶生产技术规程
国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鹿鸣贡茶 Luming Tribute Tea

以茶树新梢的独芽和一芽一叶初展、一芽二叶为原料，经杀青、烘二青、做形、打磨、毛火、足火、提香、精制等传统工序制作而成，具有“芽叶匀齐完整、叶底嫩绿明亮、嫩栗香气浓郁、汤色黄绿明亮、滋味鲜爽醇厚”特色的绿茶产品。

3.2

提手采 Hand picking

用右手大拇指尖与食指的前半部夹住所采芽叶的部位，将芽叶轻轻摘下的过程。

3.3

摊晾 Spreading and drying

将鲜叶放在专用设施上，促进鲜叶失水和内含物转化的过程。

3.4

杀青 kill out

采用适当高温加热方式，使鲜叶温度迅速提升，达到制止茶多酚类物质发生氧化的过程。

3.5

做形 Shaping

采用特定方法，塑造茶叶形状的过程。

3.6

打磨提香 Polishing Titian

脱去茶叶茸毛，提升茶叶香气的过程。

3.7

毛火 Mao Huo

茶叶加工过程中的第一道干燥环节。

3.8

足火 Foot fire

茶叶精制前的最后一道干燥环节。

4 地理标志保护范围

国家地理标志产品保护行政主管部门批准保护的范围，按附录A执行。

5 自然环境

5.1 地质地貌

鹿鸣贡茶产地位于北纬27° 53′ ～28° 31′ 、东经104° 38′ ～105° 02′ ，海拔800 m～1 500 m。境内层峦叠嶂，山脊多呈锯齿形，长岗状；地体多由石灰岩和紫色页岩组成，岩溶地形特征明显；多丘陵、平坝面积小，以中低山地为主，有少数岩溶冲积坝，西北面有部分丘陵。

5.2 气候

属亚热带湿润性季风气候区，春早冬暖，湿度偏大。年均气温17.6 ℃，年均总降水量1 154.0 mm，年平均日照978.3 h。茶园内平均海拔1 150 m，常年云缭雾绕、空气氤氲、清泉甘洌，

5.3 土壤

土壤呈酸性或微酸性，pH值4.5～6.5,非石灰岩发育成土，土层厚度大于1 m,距地表20 cm以内的土层有机质含量大于1.5%，全氮含量大于0.1%。

5.4 水质

部分断面水质达到二类水要求。

6 种植及加工管理

6.1 鹿鸣贡茶的种植管理参见附录B。

6.2 鹿鸣贡茶的加工过程应符合GB 14881、GB/T 32744的规定，加工工艺按附录C执行。

7 技术要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	鹿鸣贡茶干品	鹿鸣贡茶湿茶
色泽	嫩绿，有光泽	嫩绿明亮，有光泽
组织形态	匀齐完整	匀齐完整
汤色、香气、滋味	清香明显	香气清雅高长,汤色黄绿明亮,滋味鲜爽
叶底、杂质	无肉眼可见杂质	叶底鲜亮、柔软，无外来杂质

7.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求
水分（质量分数）%	≤5.0
总灰分（质量分数）%	≤6.5
碎末茶（质量分数）%	≤3.0
水浸出物（质量分数）%	≧45.0
粗纤维（质量分数）%	≦9.0
茶多酚（质量分数）%	≧14.0、≦18.0
游离氨基酸（质量分数）%	≧4.0
咖啡碱（质量分数）%	≧3.0

7.3 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 分析方法

8.1 感官要求

按GB/T 23776的规定执行。

8.2 理化指标

8.2.1 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行。

8.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.3 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

8.2.4 碎末茶

按GB/T 8311的规定执行。

8.2.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

8.2.6 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

8.2.7 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

8.2.8 游离氨基酸

按GB/T 8314的规定执行。

8.2.9 咖啡碱

按GB/T 8312的规定执行。

8.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 取样

9.1.1 以批为单位。同一批投料生产、同一加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

9.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

9.2 检验

9.2.1 出厂检验

每批产品经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、总灰分、碎末茶、净含量。

9.2.2 型式检验

型式检验项目为标准中第5章要求的全部项目，型式检验周期为每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

——如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

——出厂检验结果与上一次型式检验有较大出入时；

——国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

凡不符合本文件第7章规定的产品，均判定该批产品不合格。

9.3.1 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。以复验结果为准。

10 标志标签、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标志标签

标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定

10.2 包装

应符合GH/T 1070的规定

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

按照GB/T 30375的规定执行。

10.5 保质期

常温下不超过18个月。

附 录 A
（规范性）
鹿鸣贡茶地理标志保护范围

附 录 B
（资料性）
鹿鸣贡茶种植管理

B.1 品种

鹿鸣贡茶的品种应优先选用福鼎大白、福选9号、名选131和乌牛早品种。

B.2 茶园种植技术要求

应符合NY/T 5018标准要求。

B.3 鲜叶采摘

B.3.1 采摘时间

茶树蓬面有5%～10%新稍达到采摘标准时开园采摘，清明前结束采摘。

B.3.2 采摘方法

宜实行提手采，采下的芽叶不宜握在手中过紧，应及时投入盛装器具，在盛装器具的芽叶不宜压紧，避免冲烧、变质。

B.3.3 采摘质量

单芽和一芽一叶初展、一芽二叶初展，芽叶匀、齐、新鲜无损伤，宜采自符合NY/T 391要求的茶树新梢。

B.4 芽叶盛装方法

采摘鲜叶时，采用清洁、通气性良好的盛装器具。鲜叶采收后，应注意保鲜，防止变质，防止混入有毒、有害物质，及时按级别盛装，快速运到茶厂加工。

B.5 芽叶摊放

芽叶摊放时，做到不同老嫩度的芽叶分开，不同茶树品种的芽叶分开，晴天和雨天芽叶分开，新鲜和劣变芽叶分开，上午采摘和下午采摘的芽叶分开，摊放厚度不超过20 cm,摊放至鲜叶柔软、叶色变暗，散发出清香。

附 录 C
（规范性）
鹿鸣贡茶主要生产工艺

C.1 工艺流程

鲜叶→摊晾→杀青→摊凉→烘二青→摊凉回潮→做形（揉捻）→摊凉回潮→二次做形（复揉）→摊凉→打磨提香→摊凉→毛火→摊凉→足火→摊凉→成品→包装。

C.2 主要生产工艺

C.2.1 鲜叶

鲜叶芽头壮实、饱满、完整、匀净、新鲜和清洁，无病虫芽、紫芽、霜冻芽、鳞片、鱼叶、单片叶、雨水叶等不合格鲜叶及杂物混入其中，鲜叶无废气废物污染及机械损伤和发热红变等现象。

C.2.2 摊晾

C.2.2.1 器具：用（1×1.5）m^2方形或直径为 1 m 的竹簸箕或不锈钢网上铺上纱布摊放。使用专门的鲜叶摊放装置。

C.2.2.2 方法：摊叶厚度（1.5～2）cm，要求鲜叶抖散摊平，保持厚度、松度一致，分品种、分大小，按收鲜时间顺序分别摊放

C.2.2.3 时间：视气温及含水量高低而定，气温越高、鲜叶含水量低，摊放时间短些；气温低、含水量高、摊放时间长些，一般（6～10）小时，最长宜不超过 16 小时。

C.2.2.4 摊晾要求：青草气散失，叶色变暗，出现愉快的生苹果香气。

C.2.3 杀青

C.2.3.1 采用滚筒杀青机、蒸汽杀青机，叶温应在 30 秒内上升到（350～380）℃，适时排气，以杀透杀匀，无红梗红叶，无焦边和爆点，杀青叶变为暗绿，叶质柔软，显清香，含水量降至 55%～62%。

C.2.3.2 时间: 180 秒～300 秒

C.2.3.3 要求:杀匀杀透杀香。不出现焦尖、爆点、黄变现象，含水量降至 65%左右;叶质变软，失去光泽，香气显露，手捏不粘。

C.2.3.4 冷放: 用风扇快速冷却杀青叶，冷透后摊晾至水分重新分布均匀。

C.2.4 做形

C.2.4.1 温度:（100～120）℃(以温度表显示为准)。投叶量:（0.5～0.8）kg/斗（杀青叶)。

C.2.4.2 时间:投叶炒制 3 分钟～4 分钟，后调低温度（80～100）℃，降低速度调节振动频率加棒，以棒滚压芽叶，棒不跳动和撞击槽壁为适度。

C.2.4.3 程度:茶叶外形伸直略扁平，叶片应无焦尖、爆点、破皮、碎断等现象，不粘手，有轻微刺手感。

C.2.4.4 冷放:用风扇快速冷却做形叶，冷却后摊晾至水分重新分布均匀。

C.2.5 打磨提香

C.2.5.1 温度:80 ℃～90 ℃(槽锅底部温度)。

C.2.5.2 投叶量:0.2kg/槽～0.25kg/槽(二烘叶)。

C.2.5.3 时间:5 分钟～10 分钟。

C.2.5.4 程度:外形伸直，白毫去尽，嫩绿尽显。

C.2.5.5 冷放:用微风散热后堆放至水分重新分布均匀。

C.2.6 毛火

C.2.6.1 温度:120℃～130℃(温度表显示)。

C.2.6.2 程度:揉捻叶炒至含水量 11%～12%。

C.2.6.3 冷放:冷却后摊晾堆放至水分重新分布均匀。

C.2.7 足火

C.2.7.1 温度:90℃～100℃(温度表显示)。

C.2.7.2 程度:炒至含水量 7%。

C.2.7.3 冷放:冷却后摊晾堆放至水分重新分布均匀。