

# DB 5115

## 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

2024 - 01 - 10 发布

2024 - 02 - 11 实施



## 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) 修改了规范性引用文件（见第2章，2020版第2章）；
- b) 修改了自然环境要求（见第5章，见2020版第5章）；
- c) 增加了技术要求（见第7章）；
- d) 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）；
- e) 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：四川省珙县鹿鸣茶业有限公司、宜宾双都标准化技术咨询有限公司、珙县市场监督管理局、珙县农业农村局、四川轻化工大学。

本文件主要起草人：张静、王乾东、杨利文、王磊、段萍、陈俊铭、刘勇、李跃永、钟真全、王艳红。

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，唐朝大历六年(771年)，珙县茶叶被命名为鹿鸣贡茶。20世纪90年代，将传统工艺和现代制茶技术进行融合，形成现有独特的生产工艺，开发出了鹿鸣贡茶系列产品。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。

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，制定本文件作为鹿鸣贡茶产品组织生产、检验和销售的标准。

# 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，规定了地理标志保护范围、自然环境、种植及加工管理、技术要求、检验规则以及标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

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
- 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- 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 8313 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/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 5018 茶叶生产技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

选用福鼎大白、福选9号、名选131和乌牛早等适宜品种种植，以茶树新梢的单芽、一芽一叶或一芽二叶初展为原料，经杀青、烘二青、做形、打磨提香、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

#### 生产工艺术语 technical terms

鹿鸣贡茶的主要生产工艺包括：摊晾、杀青、做形（揉捻）、干燥等。

#### 3.2.1

##### 摊晾 airing

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。

#### 3.2.2

##### 杀青 Kill out

采用高温加热方式，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。

#### 3.2.3

##### 做形（揉捻） Make shapes (kneading)

采用特定方法，塑造茶叶形状的过程。

#### 3.2.4

##### 干燥 desiccation

蒸发水分，提高茶叶香气的过程。

## 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内，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 $27^{\circ} 53'$  ~  $28^{\circ} 31'$ 、东经 $104^{\circ} 38'$  ~  $105^{\circ} 02'$ ，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 $17.6^{\circ}\text{C}$ ，年均总降水量1 154.0 mm，年平均日照978.3 h。

### 5.3 土壤

土壤呈酸性或微酸性，pH值4.5~6.5。

## 6 种植及加工管理

6.1 鹿鸣贡茶的种植管理见附录 B。

6.2 鹿鸣贡茶的加工过程应符合 GB 14881、GB/T 32744 的规定，主要加工工艺见附录 C。

## 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	检验方法
色泽	嫩绿油润，有光泽	嫩绿油润	按GB/T 23776执行
组织形态	芽叶匀齐完整	芽叶匀齐完整，叶底嫩绿明亮	
汤色、香气、滋味	清香明显，清雅悠长	香气清雅高长，汤色黄绿明亮，滋味鲜爽醇厚	
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	检验方法
水分（质量分数）%	≤5.0	按GB 5009.3执行
总灰分（质量分数）%	≤6.5	按GB 5009.4执行
碎末茶（质量分数）%	≤3.0	按GB/T 8311执行
水浸出物（质量分数）%	≥45.0	按 GB/T 8305 执行
粗纤维（质量分数）%	≤9.0	按 GB/T 8310 执行
茶多酚（质量分数）%	≥14.0	按 GB/T 8313 执行
游离氨基酸（质量分数）%	≥4.0	按 GB/T 8314 执行

### 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，检验方法按JJF 1070的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批、试样的制备和取样

#### 8.1.1 组批

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。

#### 8.1.2 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行，

#### 8.1.3 取样

按GB/T 8302规定执行。

### 8.2 检验

#### 8.2.1 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。

#### 8.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件中第7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要求时；
- 其他必要情况。

### 8.3 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。

#### 8.3.1 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。

## 9 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 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

### 9.2 包装

应符合GB 23350、GH/T 1070的规定

### 9.3 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。

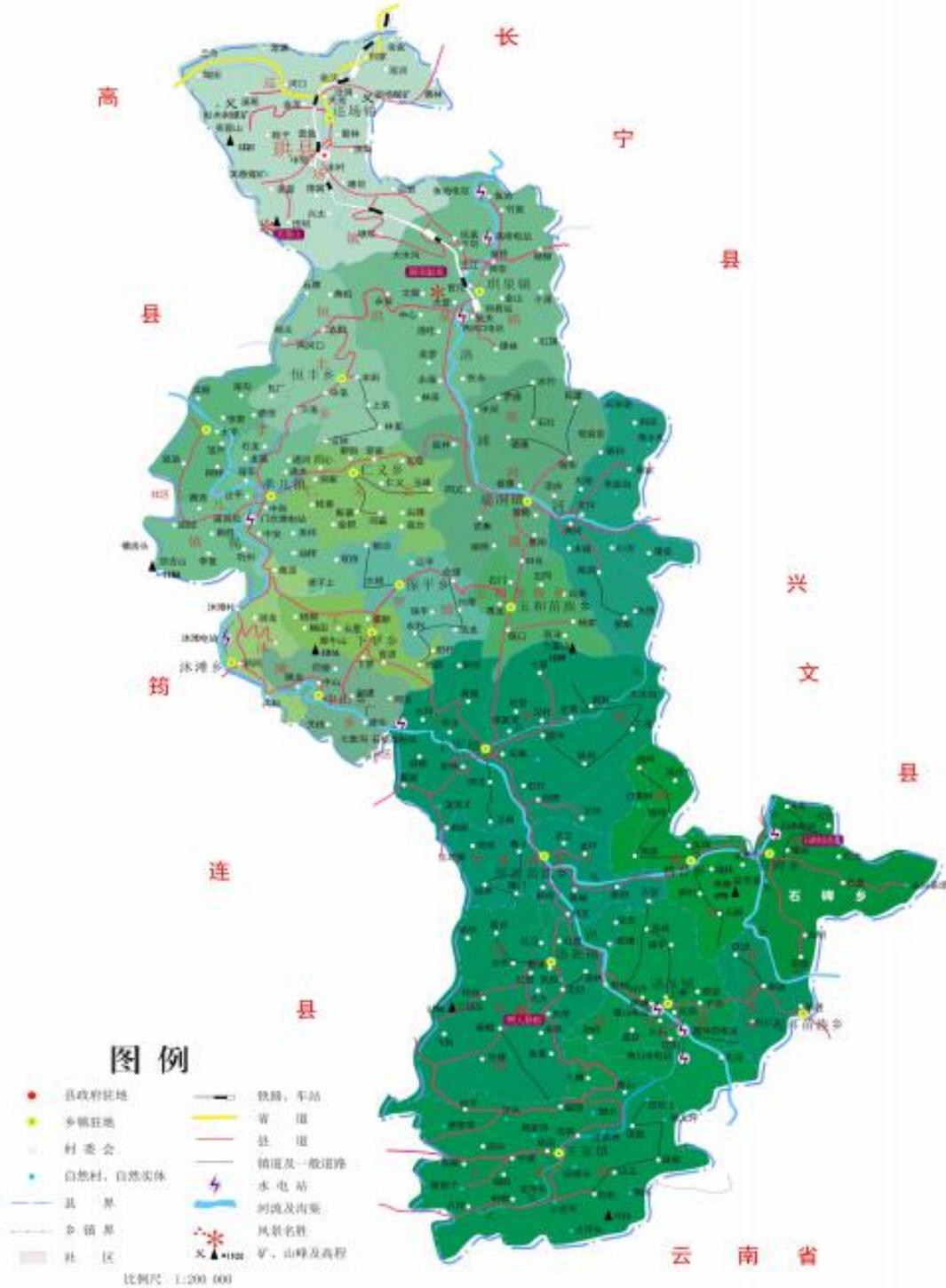
### 9.4 贮存

按GB/T 30375的规定执行。

### 9.5 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 茶园种植技术要求**

应符合NY/T 5018标准要求。

**B.2 鲜叶采摘**

**B.2.1 采摘时间**

茶树蓬面有5%~10%新梢达到采摘标准时即开园采摘，清明前结束采摘。

**B.2.2 采摘方法**

宜提手采，采下的芽叶不宜握在手中过紧过久，应及时投入盛装器具。在盛装器具中的芽叶不应压紧，宜保持自然蓬松状态，避免冲烧、变质。

**B.2.3 采摘标准**

应采摘单芽、一芽一叶或一芽二叶初展，芽叶匀、齐、新的无损伤鲜叶，宜采自符合NY/T 391要求的茶树新梢。

**B.3 芽叶盛装方法**

采摘鲜叶时，应使用清洁、通气性良好的天然类盛装器具。应注意鲜叶保鲜，防止变质，防止混入有毒、有害物质，及时运送到加工场所。

**B.4 记录管理**

应建立茶园种植记录台账，记录信息应包括但不限于茶园选用品种、种植过程管理以及采收时间等信息。

**附 录 C**  
**(资料性)**  
**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 摊晾**

用（1×1.5）m<sup>2</sup>方形或直径为1 m的竹簸箕或不锈钢网，铺上棉质纱布，将鲜叶抖散摊平，保持厚度、松度一致，摊放时间一般为6 h~10 h，最长不宜超过16 h，使鲜叶青草气散失，叶色变暗，出现愉快的生苹果香气。

**C.2.2 杀青**

宜采用滚筒杀青机、蒸汽杀青机，叶温应能在30 s内上升到（200~380）℃，杀青时间为180 s~300 s，至杀匀杀透杀香，含水量降至 65%左右，不出现焦尖、爆点、黄变现象。达到叶质变软，失去光泽，香气显露，手捏不粘的要求。

**C.2.3 做形（揉捻）**

在制茶设备显示温度（100~120）℃（按温度表显示）时，按（0.5~0.8）kg/斗的用量投入杀青叶，投叶炒制3 min~4 min，后调低温度至（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。达到茶叶外形伸直略扁平、不粘手，叶片无焦尖、爆点、破皮、碎断的要求。

**C.2.4 干燥**

采用链板式烘干机/茶叶体香机，温度控制在90℃~130℃（按温度表显示），分两次干燥，最后一次炒至含水量≤7%。达到蒸发水分，提高茶叶香气的要求。