

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 1133—2026

金坛雀舌茶生产技术规程

Jintan queshe tea culture technics operatings

(征求意见稿)

2007-10-08 发布

2007-10-08 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照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。

本标准代替DB32/T 1133-2007《金坛雀舌茶生产加工技术规程》。与DB 32/T 1133-2007相比，除结构性调整和编辑性修改外，主要技术内容变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了种植环境；
- 修改了栽培管理；
- 修改了加工环境；
- 修改了加工技术；
- 增加了产品质量要求的表达；
- 增加了成品管理要求的表达；
- 修改了附录；

本标准由江苏省农业农村厅提出并组织实施。

本标准由江苏省茶叶标准委员会（JS/TC 62）归口。

本标准起草单位：常州市金坛区茶叶协会、常州市金坛区农业农村局、江苏鑫品茶叶有限公司、江苏方麓茶场有限公司、江苏茅山茶海有限公司、常州市露源生态农业有限公司、常州市现代农业科学院茶业研究所、常州市金坛桐春源茶业有限公司

本标准主要起草人：尹福生、嵇伟彬、王镇、尹娟、钱浩、王道俊、胡慧婷、段兆翔、王国林

本文件及所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2007年首次发布DB32/T 1133—2007《金坛雀舌茶生产技术规程》
- 本次为第一次修订。

金坛雀舌茶生产技术规程

1 范围

本标准规定了地理标志产品金坛雀舌茶的种植环境条件、栽培管理要求、原料及加工要求、产品质量要求、成品管理。

本标准适用于常州市金坛区行政区域内金坛雀舌茶生产的全过程。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 3095 环境空气质量标准
GB15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB 5084 农田灌溉水质标准
DB32/T 2695 地理标志产品 金坛雀舌茶
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 11767 茶树种苗
NY/T 525 有机肥料
NY/T1276 农药安全使用规范总则
GB/T8321 农药合理使用准则
NY/T496 肥料合理使用准则
GB/T32744 茶叶加工良好规范
GB 2763 食品中农药最大残留限量

3 种植环境条件

3.1 产地环境

金坛雀舌茶生产产地环境限定在常州市金坛区境内，生产基地应选择在常州市金坛区境内生态环境良好、有机质丰富、光照充足适宜茶树种植的区域，其环境空气质量应符合GB 3095中一类区要求；土壤环境质量应符合GB15618要求，且PH值在4.0~6.0之间。

3.2 基地规划

3.2.1 基地规划与建设应有利于保护和改善茶区生态环境，维护茶园生态平衡，发挥茶树良种的优良种性，便于茶园灌溉和机械作业。

3.2.2 根据基地的规模、地形和地貌等条件，设置合理的道路系统，包括主道、支道和地头道。主道要与交通干线连接，便于机械运输。

3.2.3 建立完善的水利系统，做到能蓄能排。沟系要配套，主要包括隔离沟、纵沟、横沟和蓄水塘。条件允许可建立水肥一体化喷灌系统。

3.2.4 茶园四周或茶园内不适合种茶的地方种植绿化树。茶园的上风口应营造防护林，主要道路、沟渠两边种植行道树，梯壁坎边种植鼠尾草、万寿菊、香茅草等趋避植物。

4 栽培管理

4.1 种植技术

4.1.1 茶园开垦

4.1.1.1 茶园开垦注意水土保持，根据不同的坡度和地形，选择适宜的时期、方法和施工技术。

4.1.1.2 平底和坡度 15° 以下缓坡地等高开垦；坡度大于 15° 时，修筑内倾等高阶梯园地。

4.1.1.3 开垦深度在 60cm 以上，破除粘盘层，并熟化土壤。

4.1.2 茶树种植

4.1.2.1 选择适制金坛雀舌茶，并适应当地环境，对当地主要病虫害有较好抗（耐）性的茶树品种。种苗质量符合 GB 11767 规定，以龙井长叶、龙井 43、浙农 113 等国家级、省级或地方无性系优良品种为宜。

4.1.2.2 采用高畦低沟的方式单行或双行栽植，单行栽植，行距 1.8m，穴（株）距 20cm，每穴 2 株；双行栽植，大行距 1.8m，小行距 30cm，穴（株）距 30cm，每穴 2 株。种植前应施足底肥，以有机肥为主，底肥深度在（30~40）cm，根系离底肥 10cm 以上，种植茶苗根颈离土表距离 3cm 左右。

4.1.2.3 茶苗定植后浇足定根水，立即定型修剪，并覆盖稻草，以保障茶苗成活率达 85% 以上。

4.2 土壤管理

4.2.1 定期监测

对土壤肥力水平和重金属元素含量进行定期监测，并根据检测结果，有针对性地采取土壤改良措施。

4.2.2 土壤改良

4.2.2.1 采用合理耕作、施有机肥等方法改良土壤结构，耕作时考虑降水条件，防止水土流失。对土壤深厚、松软、肥沃，树冠覆盖率高，病虫草害少的茶园可实行减耕或免耕。

4.2.2.2 幼龄或台刈茶园，宜间作豆科绿肥，在开花盛期深翻埋青，培肥土壤。

4.2.2.3 茶行铺秸秆或铺设园艺地布，可以保蓄土壤水分，稳定地温，减少杂草生长，一般每亩用秸秆（800~1000）kg，覆盖厚度（5~10）cm。

4.2.2.4 禁止在茶园使用土壤化学改良剂、城乡有害垃圾、污泥及含氯离子的化学肥料。

4.3 茶园施肥

4.3.1 平衡施肥

4.3.1.1 根据土壤理化性质、茶树长势、预计产量、茶类产品和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥，防止茶园缺肥和过量施肥。

4.3.1.2 宜多施有机肥料，化学肥料与有机肥料配合使用，避免单纯使用化学肥料和矿物源肥料。

4.3.2 基肥和追肥

基肥以有机肥为主，于当年秋季开沟深施，施肥深度 20cm 以上。一般每亩施饼肥或商品有机肥（100~200）kg，商品有机肥符合 NY/T 525 要求，根据土壤条件，配合使用磷肥、钾肥和其他所需营养肥料，肥料使用符合 NY/T 496 要求。

4.3.2.1 追肥可结合茶树生长规律进行多次，以化学肥料为主，催芽肥在茶叶开采前（15~30）d 开沟施入，沟深 10cm 以上。追施化学氮肥每亩每次施用量（纯氮计）不超过 15kg，年总用量不超过 60kg，施肥后及时盖土。

4.4 灌溉

根据土壤水分、茶树长势、气候条件情况，确定灌溉合理需水量和灌溉时间，一般土壤含水量低于 70% 时应及时灌溉，灌溉用水水质良好，无污染，应符合 GB 5084 中旱地作物要求。

4.5 病、虫、草害防治

4.5.1 防治原则

遵循“预防为主，综合防治”方针，从茶园整个生态系统出发，综合运用各种防治措施，创造不利于病虫草等有害生物孳生和有利于天敌繁衍的环境条件，保持茶园生态系统的平衡和生物多样性，将有害生物控制在允许的防治指标以下，将农药残留降低到规定标准的范围。

4.5.2 农业防治

4.5.2.1 通过分批、多次、及时采摘，抑制假眼小绿叶蝉、蓟马、茶尺蠖、茶橙瘿螨等危害芽叶的病虫。

4.5.2.2 通过茶树蓬面、茶行侧面修剪，控制茶树高度和透光、透气度，减少病虫害发生，提高茶树抗性。

4.5.2.3 秋末结合施基肥，进行茶园深耕，减少翌年在土壤中越冬的鳞翅目和象甲类害虫的种群密度。

4.5.2.4 将茶园根际附近的落叶及表土清理至行间深埋，有效防治病菌和在表土中越冬的害虫。

4.5.3 物理防治

4.5.3.1 采用人工捕杀，减轻尺蠖类、茶毛虫、蓑蛾类等害虫危害。

4.5.3.2 利用害虫的趋性，进行灯光诱杀、色板诱杀或性激素诱杀。

4.5.3.3 利用机械或人工方法防除杂草。

4.5.4 生物防治

4.5.4.1 注意保护和利用当地茶园中的草蛉、瓢虫、捕食螨、寄生蜂等有益生物，减少因人为因素对天敌的伤害。或通过人工投放的方式提高茶园天敌密度。

4.5.4.2 宜使用生物源农药，如微生物农药和植物源农药。

4.5.5 化学防治

4.5.5.1 严格按制定的防治指标，掌握防治适期施药。宜一药多治或农药的合理混用。茶园主要病虫害的防治指标、防治适期、推荐使用药剂按照 GB/T8321 规定，参照附录 A。

4.5.5.2 有限制地使用高效、低毒、低残留农药品种，不得使用剧毒、高毒和禁用农药，按 GB/T8321 的要求，低容量喷雾，一般蓬面害虫实行蓬面扫喷；茶丛中下部害虫采用侧位低容量喷雾。

4.5.5.3 严格按照 GB/T8321、NY/T1276 的要求控制施药量与安全间隔期。

4.5.5.4 非生产季节宜选用矿物源农药，如石硫合剂等封园。

4.6 茶树修剪与采摘

4.6.1 修剪

4.6.1.1 根据茶树的树龄和修剪的目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法，培养优化型树冠、复壮树势。为提高早春高档鲜叶的产量，推广春茶前不修剪、春茶后实施树冠改造的技术措施。

4.6.1.2 覆盖度较大的茶园，每年进行茶行边缘修剪，保持茶行间 30cm 间隙，以利田间作业和通风透光，减少病虫害发生。

4.6.2 鲜叶采摘

4.6.2.1 根据茶树生长特性和金坛雀舌茶对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因园制宜的原则，按照标准，适时采摘。

4.6.2.2 金坛雀舌茶的鲜叶采摘标准以单芽为主，少量一芽一叶初展。要求芽叶均匀、完整，不夹带鳞片、鱼叶、碎片、单叶、老叶、病虫伤害叶、紫芽叶、茶果、茶梗及其他非茶类夹杂物。采摘时采用提手采，不掐采，以免带蒂头红变。用干净无异味的竹筐、竹篓盛装鲜叶，不紧压，采后及时送厂。不得使用塑料编织袋盛装鲜叶。鲜叶级别标准见表 1。

表 1 鲜叶级别标准

级别	芽叶机械组成
	单芽
特级	≥90%
一级	≥70%

二级	≥50%
----	------

4.6.3 鲜叶管理

4.6.3.1 鲜叶原料的质量和等级按标准验收，达不到标准的归入其他茶类加工。鲜叶验收后，按品种、级别、叶表面水不同分开盛装。

4.6.3.2 在鲜叶盛装、集运和贮存过程中，应注意轻放、轻压、薄摊、勤翻，减少机械损伤，切忌重压、日晒雨淋，严防鲜叶升温变质，影响产品质量。

5 加工环境

厂区环境、厂房及设施、卫生及人员管理应符合GB/T32744要求。

6 加工技术

6.1 加工要求

6.1.1 金坛雀舌茶在制作过程中必须严格执行产品炒制标准。每个工序的在制品均不得直接接触地面，按鲜叶品种、等级或原料情况，采用相应的加工工艺，确保产品质量正常。

6.1.2 加工过程中禁止使用和添加任何化学合成的食品添加剂、色素等有害物质。

6.1.3 经过加工后的成品茶金坛雀舌，外形挺秀扁平、色泽翠绿、状如雀舌，内质香气清高、汤色清澈明亮、滋味鲜爽醇厚、叶底嫩匀明亮。

6.2 加工工艺

6.2.1 鲜叶摊放

鲜叶进厂后，验收分级，并按级别、品种、地块分开摊放，摊放器具应洁净、干爽、透气，以竹匾、竹席为佳，鲜叶不与地面直接接触。摊放场所应阴凉、洁净、干燥、通风。摊放厚度（1~3）cm，中途不必翻动，使芽叶自然散发青气和水分，叶表面水较高时，适当薄摊，每隔2h左右，在不损伤芽叶的前提下轻翻。视鲜叶原料、气温、空气湿度灵活掌握摊放时间，以环境温度（15~20）℃为例，摊放时间（6~12）h，以叶质柔软，叶色转暗绿，青草气消失、清香显露、略带花香，失重（15~20）%，叶含水量（68~70）%左右为宜。

6.2.2 杀青

6.2.2.1 杀青设备可选用汽热杀青机或滚筒杀青机。

6.2.2.2 杀青要求高温短时、杀透杀匀。如70型滚筒杀青机：温度（250~280）℃，杀青时间约（90~120）s，如汽热杀青机：蒸汽段温度（105~120）℃，时间（60~90）s。杀青程度以杀青叶叶质柔软，手握成团并能慢慢松开，无红梗红叶，无焦边爆点，青草气消失，清香溢出为杀青适度。

6.2.2.3 杀青叶要及时摊凉散热、散发水汽，并使水分均匀分布，利于理条、整形，摊凉时间掌握（15~25）min。

6.2.3 理条

槽锅温度掌握在（100~140）℃，调节震动理条机往复速度较快，将杀青后摊凉叶均匀投入槽锅内，理条时间（3~5）min，至茶条挺直，手捏不粘时出机，立即摊凉散热；

6.2.4 整形

多功能理条机槽温（80~100）℃，每槽投入理条叶0.1kg，在槽锅内慢炒约3min，至理条叶受热均匀、回软后加轻压（1~3）min，取出压辊后速度加快，约3min后，再重复一次。至茶条扁直，基本定型，约七、八成干，略有触手感时，下机薄摊；

6.2.5 干燥

远红外烘焙机，毛火温度（120~130）℃，足火（110~130）℃，时间（8~12）min。

6.2.7 精制

用孔径为3.57mm的筛子撩头，用孔径为1.04mm的筛子割去碎末茶，簸去轻身茶，辅以拣剔，即为成品茶，按品种、级别匀堆装箱。

7 产品质量要求

7.1 质量等级分类

依据感官要求三个等级：特级、一级、二级。实物标准样制作规程见附录 B。

7.2 感官及理化指标要求

感官指标及理化指标要求应符合 DB32/T 2695 和 GB31608 要求。

7.3 质量安全指标

农药与污染物质量安全指标应符合 GB2763 和 GB31608 要求。

8 成品管理

8.1 入库

成品茶按品种、级别、生产时间分批入库，遵循“先进先出”原则，缩短仓储时间，每月进行库存检查并做好记录。

8.2 包装

包装应符合GB 23350的规定。并密封、防潮、避光、无异气味。

8.3 标志、标签

需搭载“地理标志专用标志”，标志、标签应符合GB 7718和DB32/T2695的要求。

8.4 贮藏

茶叶仓库必须清洁卫生，应具有封闭、防潮功能，避光和无异味。使用冷藏保鲜库贮存茶叶，库内温度(0~4)℃。

8.5 保质期

在产品无劣变、无异味的情况下，保质期应符合DB32/T2695的要求。

附录 A
(规范性附录)

茶园主要病虫害防治指标、防治适期及推荐使用药剂

病虫害名称	防治指标	防治适期	推荐使用药剂
假眼小绿叶蝉	第一峰百叶虫量超过 6 头或每平方米虫量超过 15 头；第二峰百叶虫量超过 12 头或每平方米虫量超过 27 头	施药适期掌握在入峰后（高峰前期），且若虫占总量的 80%以上	印楝素、苦参碱、球孢白僵菌、茚虫威、虫螨腈、联苯菊酯
茶橙瘿螨	每平方厘米叶面积有虫 3~4 头，或指数值 6~8	发生高峰期以前，一般为 5 月中旬至 6 月上旬，8 月下旬至 9 月上旬	矿物油、虫螨腈
茶尺蠖	成龄投产茶园：幼虫量每平方米 7 头以上	喷施茶尺蠖病毒制剂应掌握在 1 龄~2 龄幼虫期，喷施化学农药或植物源农药掌握在 3 龄前幼虫期	苏云金杆菌、短稳杆菌、苦参碱、高效氯氰菊酯、联苯菊酯、虫螨腈、茚虫威
蓟马	每百梢虫口数量 100 头或虫梢率大于 40%	5 月上中旬春茶结束后至 9 月下旬	印楝素、茚虫威、联苯菊酯
茶黑毒蛾	第一代幼虫量每平方米 4 头以上 第二代幼虫量每平方米 6 头以上	3 龄前幼虫期	苦参碱、联苯菊酯、茚虫威、溴氰菊酯、联苯菊酯
茶毛虫	每百丛卵块 5 个以上	3 龄前幼虫期	苏云金杆菌、苦参碱、联苯菊酯、联苯·甲维盐
黑刺粉虱	小叶种 2~3 头/叶，大叶种 4~7 头/叶	卵孵化盛末期	联苯菊酯、溴氰菊酯
茶蚜	有蚜芽梢率 4%~5%，芽下二叶有蚜叶上平均虫口 20 头	发生高峰期，一般为 5 月上中旬和 9 月下旬至 10 月中旬	鱼藤酮、溴氰菊酯、茚虫威
茶细蛾	百芽梢有虫 7 头以上	潜叶、卷边期（1 龄~3 龄幼虫期）	苦参碱、溴氰菊酯、三氟氯氰菊酯、氯氰菊酯
茶刺蛾	每平方米幼虫数幼龄茶园 10 头，成龄茶园 15 头	2、3 龄幼虫期	苦参碱、印楝素、溴氰菊酯
茶炭疽病	叶罹病率 45%，成老叶罹病率 10%~15%	5~6 月（梅雨季节）或 8~9 月病害盛发前，在新梢叶期喷雾防治	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、百菌清、甲基硫菌灵、多菌灵
茶饼病	芽梢罹病率 35%	春、秋季发病期，5 天中有 3 天上午日照<3 小时，或降雨量>2.5~5mm	春雷霉素、枯草芽孢杆菌、多抗霉素、代森锌、啞菌酯
茶芽枯病	叶罹病率 4%~6%	春茶初期	多菌灵、甲基硫菌灵
茶白星病	叶罹病率 6%	春茶期，相对湿度 80%以上	多抗霉素、苯醚甲环唑、百菌清、甲基托布津

附录 B
(资料性)

金坛雀舌茶实物标准样制作规范

B.1 要求

- B.1.1 标准样按照本标准分为特级、一级、二级。
- B.1.2 标准样按金坛雀舌茶分级感官特征制定。
- B.1.3 标准样每三年更换一次。

B.2 制样

- B.2.1 鲜叶原料应在春茶期间采制芽叶比率符合 5.6.2.2 中各级标准要求的芽叶。
- B.2.2 标准样由常州市金坛区茶叶协会组织有关技术人员制作。
- B.2.3 先试制标准小样，经评审、平衡后，再换配大样，大小样品品质保持基本一致。

B.3 使用

- B.3.1 茶样等级根据需要选用，抓样看样轻拿轻放，以免茶条断碎。
- B.3.2 注意避免标准样倒错互混。标准样水平走样后，应及时更换。

B.4 贮存

- B.4.1 标准样分装，随装随加盖，封贴标准样标签，标签包含品名、等级、日期。
- B.4.2 标准样实行专人专管，存储在低温干燥环境，温度低于 4℃。