

江苏省地方标准
《雨花茶加工技术规程》
（报批稿）

**修
订
说
明**

标准编制组

2026 年 6 月

一、目的意义

2012 版的雨花茶加工技术规程是具有较强针对性的地方标准，所引用的标准正确合理，强制标准得到准确贯彻，主要技术指标总体合理、安全、可靠，基本符合南京地区现有雨花茶的生产和加工实际，参数均是南京地区近年来较为实用的，具有很强的实践性和可操作性。该规程通过提供明确的技术指标，规范我市雨花茶的产品特征，在地方行政管理和技术推广部门大力引导下，通过开展技术培训，加大宣贯力度，促进标准技术落实，在全市雨花茶生产过程中很快得到了推广应用。截至目前，该标准应景推广至江宁区、溧水区、高淳区、浦口区、六合区等重点产茶区县以及市属雨花茶重点生产单位，标准实施覆盖率达到 80%以上。南京雨花茶的产量也由 2012 年的 45 余万公斤增长到 2023 年底的近 65 万公斤，一产产值增至 4.76 亿元，净增长超 2 亿元，关联的一、二、三产融合产值 13.8 亿元。

根据国家标准化管理委员会的有关文件要求以及《南京雨花茶加工技术规程》（DB32/432-2012）在实施应用过程中遇到的设备更新、工艺改进等实际情况，部分技术参数在实际生产作业中也不断得到优化调整，需作相应修改。由省农业农村厅提出，对《南京雨花茶加工技术规程》（DB32/432-2012）进行修订。

二、任务来源

本标准依据江苏省市场监督管理局 2025 年江苏省地方标准制修订计划（苏市监标〔2025〕185 号）开展修订工作。根据国家标准化管理委员会的有关文件要求以及《雨花茶加工技术规程》（DB32/T 432-2012）在实施应用过程中遇到的设备更新、工艺改进等实际情况，由江苏省农业农村厅提出，对 DB32/T 432-2012《雨花茶加工技术规程》进行修订。标准由江苏省茶产业标准化技术委员会归口，主管部门为江苏省农业农村厅。

三、编制过程

1 前期调研与标准草案框架构筑

标准修订组在前期充分调研的基础上，系统梳理了 DB32/T 432-2012 标准实施以来南京地区雨花茶生产加工的发展变化，收集了各重点产茶区县及市属雨花茶重点生产单位在标准实施过程中反馈的意见和建议。修订组根据雨花茶加工工艺的发展趋势和设备更新情况，结合《地理标志产品 雨花茶》（GB/T 20605）等相关国家标准的要求，形成了由原料要求、加工工艺和加工设备等组成的标准修订草案框架。

2 形成标准征求意见稿

修订组在确定标准修订工作的整体框架后，组织开展了多轮技术研讨和工艺验证。针对原标准中杀青、揉捻、毛火、整形、足火等关键工序的技术参数，修订组结合近年来南京地区雨花茶生产实践中积累的工艺数据，进行了系统的试验与验证，调整优化了相关技术参数。在收集整理相关技术资料 and 验证数据的基础上，修订组于 2025 年形成标准修订征求意见稿，并开始对外征求意见。

3 征求意见阶段

修订小组先后通过面向相关生产企业、行政主管部门、行业内专家等发函征求意见。项目组收到多家单位和专家的反馈意见，对反馈意见进行了逐条梳理和认真研究，经意见讨论后采纳了相关合理建议，对标准文本进行了相应修改和完善。

4 技术审查阶段

江苏省市场监督管理局在南京组织召开江苏省地方标准《雨花茶加工技术规程》审查会，专家组听取了编制组关于标准修订情况的汇报，并对标准送审稿进行了审查。评审专家组提出了相关修改意见，包括进一步完善技术参数、规范文字表述等。

5 标准报批稿阶段

标准修订小组根据评审专家提出的意见进行了认真修改完善，完成标准报批稿，并提交评审专家团队进行复审核查，确认相关修改意见已修改完成，最终形成标准

报批稿。

四、主要内容及技术指标修订说明

本标准规定了雨花茶加工的原料、摊放、杀青、揉捻、毛火、整形、足火、精制和包装等技术要求，适用于雨花茶的加工制作过程。本次修订的主要内容如下：

1. 修订标准主管单位名称

《雨花茶加工技术规程》（DB32/T432-2012）中，原主管单位“江苏省质量技术监督局”机构已撤销，其职能已划归今“江苏省市场监督管理局”，故作相应调整。

2. 修订标准起草单位名称及编制人员名单

《雨花茶加工技术规程》（DB32/T432-2012）中，原起草单位南京市农林园艺技术推广站，因在标准制定后，发生单位更名、合并和相关业务职能调整等原因，现起草单位名称修订为南京市农业技术推广站。

原标准主要起草人“冯萍、舒稳山、李松”，由于工作调动、退休等原因作相应调整，同时，根据标准修订过程中，实际参与任务分工等情况，确定标准修订稿的主要起草人为“李松、殷玥、章泳、舒稳山、程万强、许尹杰”。其中，李松主要负责标准的起草和统筹工作，殷玥主要负责标准的资料收集和修改工作，章泳主要负责标准的工艺试验工作，舒稳山负责标准的起草和修改工作，程万强负责标准的数据采集、分析工作，许尹杰负责标准的资料收集工作。

3. 补充规范性引用文件

原标准规范性引用文件健全，现根据标准需要，补充《地理标志产品 雨花茶》（GB/T 20605）、《有机产品 第2部分：加工》（GB/T 19630.2）、《食品安全国家标准 茶叶》（GB 31608-2023）、《茶叶生产技术规范》（GB/Z 26576-2011）、《茶鲜叶处理要求》（GB/T 31748）、《茶叶贮存》（GB/T 30375）、《预包装食品标签通则》（GB 7718）等。

以上规范性引用文件，在标准文本相应引用位置作相应修改。

4. 规范原料产地描述

原标准产地规定为“南京地区”，表述不准确，为进一步明确，修改为“江苏省南京市城区的钟山风景区、雨花台风景区，江北新区、江宁区、溧水区、高淳区、浦口区、六合区、雨花台区、栖霞区现辖行政区域”，与《地理标志产品 雨花茶》规定保持一致。

5. 修订技术参数

调整“4 原料”“4.2 品种”，增加“龙井长叶”“苏茶 120”以及“鸠坑”“楮叶”品种，删除“迎霜”等品种。

补充“5 摊放”工序“5.1 设备”，增加“回潮机”摊放设备。

补充“6 杀青”工序“6.1 设备”，增加“电磁杀青机、微波杀青机”杀青设备。

修改“7 揉捻”工序部分“7.3 压力调节”技术参数，原标准“无压（约 5min）”修改为“无压（23 min ~30min）”。

修改“8 毛火”工序部分技术参数，“8.2 初烘”原标准“温度 100℃~110℃”修改为“温度 110℃~120℃”；“8.3 复烘”原标准“时间 10min”修改为“时间 8~10min”。

修改“9 整形”工序“9.1 设备”，补充“（精揉机）”设备，“9.4 压力调节”原标准“第 5min ~25min 加轻压”修改为“第 5min ~25min 逐级加轻压”，增加“逐级”说明。

修改“10 足火”工序部分技术参数，“10.2 温度”原标准“温度 70℃”修改为“温度 80℃~90℃”

6. 规范部分章节参数单位符号

修改原标准中“℃”符号等不规范使用，此处不一一列举。

五、重大分歧意见的处理过程和依据

本标准修订过程中未出现重大的分歧意见。

六、与相关法律法规和国家标准的关系

本标准根据 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草，本标准的修订编制与国家的法律法规相协调。在标准修订过程中，确定了雨花茶加工过程的原料、摊放、杀青、揉捻、毛火、整形、足火、精制和包装等技术要求，参考和引用的标准号和标准名称均在文中注明

七、推广实施建议

地方标准《雨花茶加工技术规程》发布实施后，建议标准使用对象为江苏省雨花茶生产企业及相关加工单位。

宣贯实施计划：

标准修订发布后，将新版本及时发放各相关企业及重点产茶区县。

对雨花茶生产企业及相关从业人员组织专题培训，加大标准宣贯力度。

对省内有需要的企业，可进行相关的业务指导与技术培训。

鼓励雨花茶生产企业进行标准化生产参观、学习交流，促进标准技术的落实与推广。

八、起草单位和起草人员信息及分工

本标准的承担单位为南京市农业技术推广站、江苏省农业技术推广总站等。

本标准修订的牵头单位南京市农业技术推广站（原南京市农林园艺技术推广站）长期从事南京地区茶叶生产技术推广与标准制定工作，在雨花茶品种选育、栽培管理、加工工艺等方面积累了丰富的技术经验和数据基础，具备标准修订的技术能力和条件。

起草人员负责标准修订工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及修订说明的起草、撰写，组织开展相关技术参数的试验验证工作，组织召开研讨会，通过面谈、电子邮件、传真、电话等方式征集、整理和归纳相关的意见和建议，

在行业内征求意见和标准送审等。

起草人员信息及分工：

序号	姓名	单位名称	职务/职称	项目分工	参与重要标准起草情况
1	李松	南京市农业技术推广站	正高级农艺师	主持	主持并参与多项国家、行业、地方和企业标准的起草。
2	殷玥	南京市农业技术推广站	农艺师	资料收集和修改	参与多项标准的起草与推广。
3	章泳	南京市农业技术推广站	二级推广研究员	工艺试验	参与多项标准的起草与推广。
4	舒稳山	南京市农业农村局	二级调研员	标准起草和修改	参与多项地方标准的起草。
5	程万强	南京市农业技术推广站	高级农艺师	数据采集、分析	参与多项标准的起草。
6	许尹杰	南京市农业技术推广站	助理农艺师	资料收集	参与多项标准的起草。