

四川省（达州市）地方标准  
《老鹰红茶加工技术规程编制说明》  
（征求意见稿）

标准起草工作组

2024年8月

## 一、任务来源

2023年12月由达州市农业科学研究院向达州市市场监督管理局申请《老鹰红茶加工技术规程》地方标准立项，2024年3月达州市市场监督管理局批准立项，批准达州市农业科学研究院承担该项地方标准的起草工作。

## 二、制定标准的背景和意义

老鹰红茶的原料来源于樟科毛豹皮樟，《四川野生经济植物志》称其为老鹰茶树，属常绿乔木，叶互生，叶质甚厚，色泽深绿。老鹰茶树多是存活百年以上的茶树品种，树茶根深植于土壤，不需要人工浇水施肥，所有的所需水分及营养都是靠树根自身去完成，因此茶叶本身所含的矿物质相对比较高，营养物质也特别丰富，茶叶更加的耐泡，更具香气，滋味醇厚，回甘生津。老鹰茶树在当地已生长数百年，已经适应了当地的生态环境，能够抵抗各类病虫害，故无需使用农药，相较于其它茶而言，更绿色，健康。

老鹰红茶富含人体所必须的氨基酸、多酚类、黄酮类物质，不含咖啡碱。其黄酮提取物在降血糖降血脂调节脂质代谢方面具有很好的作用，因此长期饮用能够对慢性的代谢类疾病起到良好的保健预防作用。同时，老鹰红茶且富含矿物质元素，参与人体蛋白质、氨基酸和碳水化合物的代谢，对心血管具有保护作用。《本草纲目》记载：老鹰茶“有止咳、祛痰、平喘、醒酒、解毒、消暑解渴、理气健脾和胃怡神之功效”。

老鹰红茶制作工艺非常独特，首先需要选用海拔900至

1300 米老鹰茶树鲜叶为原料，然后将茶叶进行揉捻和发酵，使其产生独特的口感和香气，最后经过干燥等处理而成，它的汤色金红明亮，口味独特芬芳，具有香樟味和野菊花的香气。

老鹰红茶加工技术是将传统的制茶技艺与现代技术相结合，因其制茶技艺独特，很多茶叶加工企业无法掌握制茶工艺，无法进行规范化生产。因此迫切需要一套规范性、科学性、可操作性的技术规程指导其生产，制定适合本地统一规范的《老鹰红茶加工技术规程》势在必行、刻不容缓。

### **三、标准编制原则**

标准编制以国家相关的方针政策和法规为依据，使制定的标准符合我市的具体情况，从实际出发，尽量达到技术先进、经济合理、生产可行、便于操作，力求取得经济效益、社会效益和生态环境效益的统一。标准内容的确定，以试验研究为基础，进行广泛调研和科学验证，以充分的科学数据为依据，编制的技术措施严格按照国家相关技术规定。《老鹰红茶加工技术规程》的制定，反映了生产实践和科研最新成果的统一。通过制定和实施本标准，旨在规范和引导生产企业的生产行为，助推全市老鹰红茶加工产业持续发展壮大。

### **四、标准编制内容**

为了规程的制定更科学、全面和适用，在本规程的制定过程中，吸收了行业内规模大、技术领先的生产企业参与编制及征求意见。本标准研究了老鹰红茶加工过程中涉及的萎

凋、揉捻、发酵、干燥等工艺流程，规定了老鹰红茶加工的术语和定义、加工场所及环境、加工工艺要求等。

## 五、标准主要制定依据

### （1）相关法律法规

1. 《标准化法》
2. 《四川省标准化监督管理条例》
3. 《四川省地方标准管理办法》

### （2）国家行业标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

## 六、标准起草过程

### （1）前期调研（2024年3月~2024年6月）

在前期调研中，由第一起草单位达州市农业科学研究院牵头，对达州市老鹰红茶加工的主要企业进行了实地调研，主要了解老鹰红茶加工产业发展现状，收集企业加工工艺流程，考察企业生产环境、产品质量以及销售状况等。

### （2）标准起草（2024年7月~2024年9月）

在充分了解老鹰红茶加工产业目前存在的问题，剖析老鹰红茶加工主要企业生产状况和技术分歧，查阅了相关书籍、标准等技术资料的基础上，标准编制组前往开江县、大

竹等老鹰红茶加工区域，广泛征求了相关单位和专家的意见和建议，采纳了部分标准化以及农业相关技术专家学者的合理建议，结合调研情况，标准起草工作组编制了《老鹰红茶加工技术规程》标准讨论稿，并将该讨论稿和编制说明发往相关老鹰红茶加工企业、相关部门及单位，广泛征求相关各方的意见和建议，结合意见征求反馈情况，标准编制组召开讨论会，对标准草案内容进行修改完善，形成本标准征求意见稿。

### **(3) 标准公开征求意见及修改**

为使该标准更具可操作性、实用性，标准起草工作组将《老鹰红茶加工技术规程》（征求意见稿）发向达州市内相关主管单位征求意见，组织相关管理部门、专家、标准化专家等召开标准研讨会。市市场监督管理局在官网上向社会公开征集意见。标准编制小组根据收集的意见与建议，提出修改方案，进一步修改完善标准，形成标准送审稿。

## **七、采用国际标准和国外先进标准的程度**

经查询，目前没有了解到与本标准相关的国际、国外同类标准，因而没有采用国际、国外标准。

## **八、与有关法律、法规和强制性国家标准、行业标准的关系**

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

## **九、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准在制定过程中未出现重大意见分歧。

## **十、作为强制性国家标准或推荐性标准的建议**

根据《中华人民共和国标准化法》第二条规定，地方标准是推荐性标准。

## **十一、贯彻标准的要求、措施和建议**

1.强化宣传，深入推广。标准一经发布，应采用适宜的方式及时向各标准实施主体、标准技术推广人员、标准技术监管人员、企业进行宣传培训，加大《老鹰红茶加工技术规程》标准的宣传和培训力度，推广标准的实施。

2.加强领导，保障经费。老鹰红茶加工技术规程对于老鹰红茶产品的品质提升、品牌保护和标准化提档升级具有重要的作用。各级有关部门要加强部门之间、部门与各镇之间的配合协作，积极主动解决工作中遇到的困难和问题，合力促进工作落实。

3.巩固成果，长效管理。对老鹰红茶加工技术规程标准化试点建设及标准实施实行严格的标准化管理并定期公布阶段性成果，总结相应的标准化建设和实施经验，建立长效运行机制。

## **十二、废止现行有关标准的建议**

无。

## **十三、其他应予以说明的事项**

无。