**《卷曲形炒青绿茶加工技术规程》**

**编制说明**

1. **任务来源和起草单位**

《卷曲形炒青绿茶加工技术规程》地方标准于2022年7月在河源市市场监督管理局立项。本标准由河源市市场监督管理局提出并归口，《规程》由河源市香车美人茶业有限公司、广东省农业科学院茶叶研究所、河源市农业技术推广中心、紫金县金丰号农业发展有限公司、河源市秋月茗山农业科技发展有限公司、和平县天富发展有限公司、广东省阳明茶业有限公司、连平县顺意种植专业合作社、紫金县斗记茶业有限公司、河源市丹仙湖茶叶有限公司、紫金县金山茶业科技发展有限公司共同起草。

1. **制定标准的背景和必要性**

在市场经济浪潮的冲击下茶叶生产进入了百花齐放的大发展阶段。随着企业规模的扩大、传统农业向现代农业转变，茶叶加工技术标准化、机械化程度越来越高，对规范行业生产和地方性特色产品的产业化、标准化具有重要的意义。

关于我国茶叶加工技术标准，国家标准SB/T10034-1992《茶叶加工技术术语》于1992年发布实施，规定了茶叶加工的术语及其定义。GH/T 1077-2011《茶叶加工技术规程》，规定了茶叶的加工场所、加工设备和用具、加工和检验人员、加工、运输、贮存和标识，记录等。NY/T 5019-2001《无公害食品 茶叶加工技术规程》、NY/T 5198-2002 《有机茶加工技术规程》，分别规定了无公害/有机茶叶加工的加工厂、人员、加工技术的要求。但这些标准都并未规定加工的技术参数。由于没有茶叶加工技术行业标准，各省先后根据自身产品特点制定了地方标准。我省也根据产品的品质特点，先后发布了T/TEA 003-2020 《广东单丛茶加工技术规程》、T/GDNB 53-2021《英德红茶加工技术规程》、DB 441600/T0027-2018《仙湖炒青绿茶加工技术规程》等，分别规定了产品生产工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存等。目前，广东省内并无卷曲形绿茶地方标准，因此，造成我省绿茶生产企业，尤其是客家地区采取的半烘半炒方式生产的绿茶产品缺乏加工工艺的依据，影响了该产品的标准化推进与推广。

河源市茶叶种植面积为14.5万亩，是我省主要的客家炒青绿茶产地，东源县、紫金县、和平县、连平县、龙川县等均主要进行客家炒青绿茶的生产。据史料记载，绿茶种植有近500年历史。随着茶叶产业的发展，生经营主体从最开始林场、散户逐渐到企业、专业合作社等新型经营主体。目前，河源市现有茶企300多家，其中省级龙头企业13家，市级龙头企业31家，年产量为8185吨，生产的绿茶产品因加工工艺不同，外形、内质特点也各有差异，市场上成品茶外形可分为条形、卷曲形、螺形等。卷曲形绿茶是河源市代表性客家炒青绿茶产品，具有较高的辨识度。近年来河源市卷曲形绿茶产品得到了较快发展，卷曲形绿茶产品加工技术的应用率及市场占有率逐步上升，在紫金、连平、和平、龙川以及东源等主要茶叶生产区域都有应用生产。但由于生产区域和加工工艺参数的差异卷曲形绿茶产品质量参差不齐，影响了消费形象，制约着我市卷曲形绿茶茶产业高质量发展。制定本规程有助于提高河源市卷曲形绿茶产品质量，提升产品的辨识度和美誉度，增加市场占有率、打造品牌具有重要意义。而且，有利于对河源市卷曲形绿茶的加工实施规范化管理,实现河源市卷曲形绿茶产品的标准化生产,从而保证品牌质量的统一。

起草的《卷曲形炒青绿茶加工技术规程》规定了卷曲形炒青绿茶术语和定义、加工要求、加工技术、包装和贮运，可适用于河源地区炒青绿茶的加工。

综上所述，为统一河源地区炒青绿茶的产品加工技术，指导生产以及市场发展提供技术支撑，有必要开展《卷曲形炒青绿茶加工技术规程》标准的编制。

**三、制订过程**

**1、标准编制的主要内容及适用范围**

本标准规定了卷曲形炒青绿茶术语和定义、加工要求、加工技术、包装和贮运。

本标准适用于河源地区炒青绿茶的加工。

**2、标准编制的主要过程**

本标准的编制工作开展基于原有的工作基础，大体情况如下：

标准起草工作共分为三个阶段：

第一阶段收集卷曲形炒青绿茶加工技术规程适用范围以及专业术语的确定。

第二阶段进行河源卷曲形炒青绿茶加工工艺、技术参数、生产流程等方面的调研。

第三阶段为起草阶段最终完成了标准的征求意见稿，并汇总意见，整理成该标准文本的最终送审稿阶段。

3、本标准的规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20014.12 良好农业规范 第 12 部分：茶叶控制点与符合性规范

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

**四、制订原则**

**1、以明确的语言表达卷曲形炒青绿茶加工技术规程的要求**

对标准的编写，要使文字尽可能易于理解，且不产生歧义。为了清晰表达，我们一般采用精简的表达方式，且确保与国家标准、行业标准中的术语和词汇保持一致。

**2、充分借鉴国家、地方标准经验**

掌握现有国家标准中绿茶等级判定的情况，借鉴其思路，提炼卷曲形炒青绿茶加工技术规程的要求。

**五、标准的主要技术要求及编写依据**

**（一）格式**

本标准在格式上严格按照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。。

**（二）标准结构**

通过分析，卷曲形炒青绿茶加工技术规程主要由4个部分组成，包括卷曲形炒青绿茶术语和定义、加工要求、加工技术、包装和贮运。

**（三）标准的主要内容**

1、范围

本标准规定了卷曲形炒青绿茶术语和定义、加工要求、加工技术、包装和贮运。

本标准适用于河源地区炒青绿茶的加工。

2、规范性引用文件

3、术语与定义

本部分对卷曲形炒青绿茶加工技术进行了规范定义。

4、加工要求

本部分对鲜叶原料要求、场地要求、设备要求、人员要求等方面作了详细规定。

5、加工技术

规定了卷曲形炒青绿茶加工技术加工流程，并对摊青、杀青、揉捻、炒二青、炒三青、摊放、烘干（炒干）等关键加工步骤的技术参数作了详细的规定。

6、包装和贮运

本部分对卷曲形炒青绿茶产品的包装、贮运进行了规定。

**六、贯彻和实施建议**

本标准发布实施后，计划组织河源市各县区农推中心及主要茶叶生产企业，在河源市范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。搭建公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到广东省对卷曲形炒青绿茶加工技术规程的等级判定。

**（一）组织宣贯**

本标准发布实施后，计划组织河源市炒青绿茶相关企事业单位，在全省范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。

**（二）沟通宣传**

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。

**（三）成果转化**

1、搭建公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省相关企事业单位。

2、建议举行各类茶叶比赛时采用该技术标准，对卷曲形炒青绿茶进行有效判别。