**河源市地方标准**

**《仙湖茶加工技术规程》**

**编制说明**

**2024年11月**

**编制说明**

1. **任务来源和起草单位**

《仙湖茶加工技术规程》地方标准于2024年5月在河源市市场监督管理局立项。本文件由东源县茶叶产业协会、广东省农业科学院茶叶研究所、东源县仙湖山农业发展有限公司、东源县纯信仙湖茶业发展有限公司、东源县曾氏仙湖茶业发展有限公司、河源市仙湖茗露茶业发展有限公司、东源县雄觅春山茶业有限公司、河源市丹仙湖茶叶有限公司、东源县五指山农业发展有限公司、河源市绿色仙湖茶叶有限公司、河源市天仙湖农业发展有限公司、河源市客家红农业科技开发有限公司、东源县康业茶果发展有限公司、东源县曲龙屯种植专业合作社、河源市石坪顶茶业发展有限公司、河源柳上美人生态农业有限公司、河源市伟景农林发展有限公司、东源县碧湖山生态农业发展有限公司、东源县中力农业生态有限公司共同起草。

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。

#### 国内关于茶叶加工的标准2项：GB/T 32744-2016 茶叶加工良好规范和GB/T 40633-2021 茶叶加工术语，行业标准1项：NY/T 5019-2001 无公害食品 茶叶加工技术规程。国内其他标准3项：GH/T 1124-2016 茶叶加工术语、GH/T 1180-2017 茶叶加工机械产品型号编制方法和GH/T 1077-2011 茶叶加工技术规程；现行有效的地方标准39项：包括DB5206/T 163-2023 梵净山卷曲形绿茶加工技术规程、DB43/T 2494-2022 珍眉绿茶加工技术规程、DB42/T 1634-2021 珠形绿茶加工技术规程、DB50/T 317-2009 巴渝特早茶叶加工制作技术规程、DB51/T 1526-2012 茶叶加工机械使用安全通用要求、DB32/T 779-2005 茶叶加工机械及使用安全技术规范、DB32/T 1682-2022 绿杨春茶 茶叶加工技术规程、DB5107/T 102-2022 北川茶叶加工技术规范以及DB52/T 632-2024 贵州茶叶加工技术要求。这些标准基本涵盖了场地、设备、加工技术等内容，但未能有效涵盖我市所有的茶叶加工技术方法，如仙湖茶的原料要求、加工技术要求的。

仙湖茶属于炒青绿茶的其中一个独具地方特色的“土特产”，其品质风格和制作工艺又有别于其它绿茶，与我国典型名优绿茶相比，首先表现在不注重外形，因制茶原料较为成熟（对夹叶）导致茶叶成品的干茶外形较粗、欠嫩欠匀，干茶色泽灰绿或灰黄；汤色偏黄，并有较多的沉淀物，滋味追求浓醇回甘而不苦涩，香气上多表现为“高火香”或“炒米香”，仙湖茶凭借自身优异的品质和浓郁的文化底蕴，深受海内外华侨、客家语系人群的喜欢。

2023年，东源县人民政府印发了《2023年东源县“茶产业提质增效年”行动方案》、《东源县茶产业高质量发展实施意见（2023-2025年）》，提出“提品质、创品牌、扩规模、增效益”要求，形成了茶业产业发展共识，扩大对外的宣传与推广，因此，东源县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，但随着企业规模的扩大、茶叶产品的品质不稳定、工艺技术的差异日渐暴露不能形成稳定的供应从而影响产品的宣传与推广。因此，在茶叶加工技术标准化、机械化程度越来越高的发展趋势下，本标准的制定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。

据课题组前期承担的广东省农业厅《客家炒绿茶提质增效综合技术研究与推广》项目调查研究认为，目前限制炒青绿茶高质量发展的主要因素有：1、国家标准，关于炒青绿茶的规范定义不一致，导致企业对标准的理解有偏差；2、茶叶加工方法中，过于单一，未能准确、有效的指导仙湖茶的工艺；3、术语表述或者描述不齐全，未囊括仙湖茶常用的经典或常用术语。目前我省关于绿茶从种植、加工、品质评价等均没有相关的标准，各地、各企业甚至每个人对炒青绿茶的加工方法均不一致，导致技术规范也不一致产品的品质差异较大，广东的炒青绿茶从未获得过较好的荣誉。

为进一步推进茶产业技术标准战略工作，提升企业核心竞争力，加强产业集群标准化建设，促进产业集群的优化升级，东源县委县政府多次提出需要制定标准化体系，制定区域“仙湖茶”标准有利于形成合力，提高市场综合核心竞争力，打造仙湖茶行业的名片与品牌。同时也为县内其它茶叶产品标准体系的建设奠定基础和积累经验。

起草的《仙湖茶加工技术规程》规定了仙湖茶的术语和定义、茶叶加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录，适用于广东省河源市东源行政区域内的绿茶和红茶加工。

综上所述，为统一仙湖茶的产品加工技术，指导生产以及市场发展提供技术支撑，有必要开展《仙湖茶加工技术规程》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**

本文件规定了仙湖茶的术语和定义、茶叶加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录。

本文件适用于河源市东源行政区域内绿茶和红茶的加工。

**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：

第一阶段收集仙湖茶加工技术规程的适用范围以及专业术语的确定。

第二阶段进行仙湖茶加工方式、技术参数等方面的调研及分析。

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 40633 茶叶加工术语

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

GB/T 33915 农产品追溯要求 茶叶

**四、制订原则**

**1、以明确的语言表达仙湖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，提炼仙湖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**

通过调研及分析，仙湖茶加工技术规程主要由8个部分组成，包括范围、规范性引用文件、术语和定义、茶叶加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录。

**（三）标准的主要内容**

1、范围

本文件规定了仙湖茶的术语和定义、茶叶加工场所要求、原料（鲜叶）要求、加工技术要求、包装贮藏、加工档案记录。

本文件适用于河源市东源行政区域内绿茶和红茶的加工。

2、规范性引用文件

3、术语与定义

GB/T 40633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶叶加工场所 tea processing places

有固定的生产场地、生产设备和批量生产能力的茶叶加工厂。

3.2

锅炒杀青 de-enzyming

鲜叶在锅、金属滚筒、金属槽等中边加热边翻炒，实现钝化酶活性的目的的操作过程。

3.3

二青 first-step roasting揉捻叶第一道干燥。

3.4

三青 second-step roasting

二青经摊凉后继续进行理条、紧条。

3.5

辉干 final roasting

茶叶三青后继续干燥紧条，使色泽灰绿润，茶香浓郁，达到规定干燥标准。

4、茶叶加工场所要求

本部分对厂房及设施要求、加工设备要求、人员管理要求、生产过程卫生要求、其他要求等方面作了详细规定。

5、原料（鲜叶）要求

对仙湖红茶和绿茶的加工原料（鲜叶）作了详细的规定。

1. 加工技术要求

本部分对全炒型仙湖绿茶加工技术要求、烘炒型仙湖绿茶加工技术要求、仙湖红茶加工技术要求等方面作了详细规定。

7、包装和贮藏

本部分对仙湖茶产品的包装、贮藏进行了规定。

8、加工档案记录

本部分对仙湖茶的加工档案记录进行了规定。

**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。

**（一）组织宣贯**

本标准发布实施后，计划组织河源市仙湖茶相关企事业单位，在全省范围内开展各种形式的宣贯活动，如讲座、讨论会、培训等，提高文件宣贯的效率和质量，确保文件内容得到全面宣传和推广。

**（二）成果转化**

搭建公共服务平台，为全省农科所、茶叶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。

**（三）推广应用**

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，通过‌印发宣传册（‌单）‌、‌利用电视、‌广播、‌报刊、‌网络、‌微信公众号等各种形式和途径开展宣贯培训，‌重点围绕标准制修订背景、‌术语定义、‌技术指标等方面进行培训，‌帮助企业人员更好地理解和掌握标准。‌