**《婺源绿茶 有机茶加工技术规程》标准修订说明**

**一、标准修订的意义和必要性**

婺源特定的地理坐标、优越的自然生态、精湛的加工工艺，造就了自然品质与加工品质完美结合的婺源绿茶，《茶经》载，《辞海》注，《全书》评，誉全球。

茶叶是婺源传统的特色产业，为维护“婺源绿茶”产品声誉，与国际进行公平贸易，做优、做强、做大茶产业。2006年4月，江西省质量技术监督局批准，并经国家标准委备案公告，“婺源绿茶”第一部地方标准诞生，结束了“婺源绿茶”历经千年而无标准可依的历史。“婺源绿茶”第一部地方标准发布实施以来，对“婺源绿茶”的品牌维护，企业生产经营和各级政府开展对“婺源绿茶”产品质量监督检验提供了科学依据和标准，极大地推进了婺源茶产业健康有序发展。然而，第一部标准实施已逾十年，原《标准》部分指标和引用《标准》已经更新、修改。为此，对原《标准》进行重新修订势在必行。本标准的修订实施，必将能更好地保护“婺源绿茶”的质量和特色，保护我国传统的茶叶精品，提高“婺源绿茶”国内外声誉，更好地开展国际公平贸易，拓展国际市场，促进婺源茶产业持续健康、快速发展，造福于民。

**二、标准修订过程**

《婺源绿茶——江西省地方标准》修订由婺源县茶业协会提出，以江西省蚕桑茶叶研究所为技术支撑承担标准修订。江西省蚕桑茶叶研究所及时组织相关技术人员制订了标准修订工作方案，并与婺源县茶业协会签订了合作协议，规定了标准修订各方的责任和义务。成立了“婺源绿茶”地方标准修订小组，由婺源县茶业协会牵头，江西省蚕桑茶叶研究所为技术支撑单位，县内相关茶叶企业和合作社配合共同完成标准修订工作。

为保证“婺源绿茶”地方标准修订的科学性、真实性、可行性，标准修订组多次深入婺源开展婺源绿茶生产情况调研，收集近十年来婺源绿茶检验分析数据信息，由婺源县茶业协会采集婺源绿茶各产区不同档次茶叶样品送检分析。江西省蚕桑茶叶研究所对收集的调研信息、检验数据、茶样检测报告等资料认真分析整理，以婺源绿茶原标准为基础，同时参照国内外最新茶叶标准，对婺源绿茶原标准进行修订，形成《婺源绿茶——江西省地方标准》初稿，向婺源县相关部门、相关企业征集修改意见，经标准修订小组讨论修改后，形成标准征求意见稿，最后征求相关专家和茶叶企业相关技术人员的意见，经修改后，形成《婺源绿茶——江西省地方标准》报审稿。

**三、标准技术内容编写说明**

1.标准修订原则和依据

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》规定修订本标准。

《婺源绿茶——江西省地方标准》修订遵循“科学规范、真实可行”的原则，依据国家相关法律法规和相关强制性标准的规定和要求。《有机食品 婺源绿茶 加工技术规程》标准修订参考了：

GB/T19630.1 有机产品 第2部分：生产

GB/T19630.2 有机产品 第2部分：加工

GB/T19630.3 有机产品 第3部分：质量管理体系

GB/T19630.4有机产品 第2部分：标识与销售

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T31748 茶鲜叶处理要求

GB/T32744 茶叶加工良好规范

GB/T191 包装储运图示标志

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

DB36/T497 婺源绿茶 有机茶生产技术规程

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

2.标准的结构及描述规则

本标准涉及婺源绿茶有机茶加工的通则、鲜叶要求、加工厂、加工过程管理、婺源茗眉加工、级内茶加工、精制茶加工、标志、标签、包装、运输和贮存。项目编写组实地调研信息和代表性样品分析结果是各单项标准相关内容及描写的依据。

**四、标准修订内容说明**

1.修改了标准名称；

“有机食品 婺源绿茶”的表述存在歧义，因此将原标准名称“有机食品 婺源绿茶 加工技术规程”更改为“婺源绿茶 有机茶加工技术规程”。

2.增加了“前言”；

3.修改了规范性引用文件；

4.修改了标准的总体结构。

删除修改调整了2006版中所有的章节和内容，重新建立了婺源绿茶有机茶加工的通则、鲜叶要求、加工厂、加工过程管理、婺源茗眉加工、级内茶加工、精制茶加工、标志、标签、包装、运输和贮存等10章节。

5.增加了 “通则”。

将2006版中的3.1总则中3.1.1的内容划入本章中，并列出了涉及加工及后期过程中应进行有效控制具体标准（见3.1）；

增加3.2条款“有机茶加工应考虑不对环境产生负面影响或将负面影响减少到最低”。

6.增加了 “鲜叶要求”。

重新梳理了06版中鲜叶的具体要求，将06版中的3.2.4“鲜叶标准”的指标修改后调整到4.2“芽叶标准”，并增加规定了鲜叶的“基本要求”（4.1）、“鲜叶处理”（4.3）和“盛装、运输、贮存”（4.4）等方面的要求。

7.增加了 “加工厂”。

规定了加工厂的基本要求（5.1）、场所要求（5.2）、厂房和设施（5.3）、污染控制（5.4）等方面的要求；

将2006版3.5“加工设备”中的内容修改后调整到本章5.5“加工设备及用具”。

8.增加了 “加工过程管理”。

规定了加工厂的原辅料管理（6.1）、加工过程安全控制（6.2）、产品追溯和召回（6.3）、记录和文件管理（6.4）等方面的要求；将06版3.6“加工人员”中的内容修改后调整到本章6.5“机构和人员”。

9.删除了 “加工工艺流程”。

将原2006版中的3.7“加工工艺流程”分别调整到第7章“婺源茗眉加工”和第8章“级内茶加工”中。

10.修改了 “婺源茗眉加工技术”。

将原2006版中的3.8“婺源茗眉加工技术”调整到第7章“婺源茗眉加工”，精简了加工工艺的原则、更新了加工工艺的机器设备，并对相关的技术参数进行了修改，具体如下：

1. 精简了摊青的技术内容，对摊凉的厚度和时间进行了修改（见7.1）；
2. 更新了杀青工艺的设备、对配套的工艺参数进行修改、修改了杀青程度的参数和摊凉回潮的时间（见7.2）；
3. 删除了揉捻工艺的具体设备型号，增加了揉捻的原则，对投叶量和揉捻时间的工艺要求进行修改（见7.3）；
4. 将理条工艺修改为分段理条，分为理条（炒坯）和理条（整形）（具体见7.4和7.5），删除了理条工艺的具体设备型号，增加了理条温度和投叶量参数，对理条程度进行了修改；
5. 对烘干设备、温度、投叶量与时间、程度和操作要求等技术要求进行了修改（见7.6）。
6. 将提香工艺调整到烘干后，修改了提香设备、温度、投叶量和时间、程度等技术参数（见7.7）。

11.修改了 “婺源绿茶加工技术”。

将原2006版中的3.9“婺源绿茶加工技术”调整到第8章“级内茶加工”，修改了工艺流程、精简了加工工艺的原则、更新了加工工艺的机器设备，并对相关的技术参数进行了修改，具体如下：

1. 精简了摊青的技术内容，将摊青厚度由“2-3cm”修改为“30cm以下”（见8.2）；
2. 删除了杀青工艺的具体设备型号，将衡量杀青程度的失重率修改为含水率（见8.3）；
3. 删除3.9.揉捻前摊凉的相关要求，增加揉捻时间的技术要点“视鲜叶老嫩增加或减少揉捻时间”（见8.4）；
4. 将滚坯得技术要点分为滚坯设备、滚坯参数、滚坯程度进行要求（见8.5）。

12.修改了 “精制”部分。

将原2006版中的3.10“精制”部分单独作为一章“精制加工”，增加加工定级（见9.1）和半成品（级内茶）原料拼合（见9.2）的要求；对主要工艺进行了修改，并列出了分路取料、车色、紧门和拼配的规定要求（见9.3）。

13.增加了 “标志、标签、包装、运输和贮存”。

将06版中的3.11“包装”、3.12“贮藏”和3.13“运输”的要求进行修改后纳入本章中；将3.12.5的内容单独列为10.5“记录”；增加了标志、标签的规定（见10.1）。

14.删除了06版中3.3“辅料”和3.4“加工厂环境”中的条款。