**《婺源绿茶 质量要求》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。《婺源绿茶 质量要求》标准修订参考了：

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

GB4806.8食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 14456.1绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 14456.3绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

GB/T 14456.5绿茶 第5部分：眉茶

DB36/T499 婺源绿茶 生产技术规程

DB36/T500 婺源绿茶 加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号 关于修改“食品标识管理规定”的决定

2.标准的结构及描述规则

 本标准涉及标准适用范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、等级与实物标准样、要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期等。相关国家标准要求，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；

“无公害食品”的表述容易对消费者造成误导，表述上存在缺陷，不符合标准的规范要求，目前已经停止对无公害食品的相关认证和使用，因此将原标准名称“无公害食品 婺源绿茶 质量要求”更改为“婺源绿茶 质量要求”。

1. 增加了“前言”；
2. 修改了规范性引用文件；
3. 修改了原06版中的“品种和等级”；

表述为“产品分类”；

增加了婺源茗眉、级内茶和精制茶的定义；

将精制茶由原来的21个等级修改为18个等级，其中珍眉由“八级”合并为“七级”，贡熙由“六级”合并为“五级”，雨级由“三级”合并为“二级”。

级内茶级内不再分等；

1. 修改了“要求”部分；

将06版中的4.1“基本要求”的内容并入感官要求4.1.1中；

修改了表1“婺源茗眉感官品质特征”的格式，不再将婺源茗眉外形中的条索和色泽因子单列，统并为外形，并对其外形和内质的感官特征进行了修改（具体见表2）；将

珍眉分为特珍特级、特珍一级、特珍二级、珍眉一级、珍眉二级、珍眉三级、珍眉四级等7个级别，并对外形和内质的感官特征进行了修改（具体见表3）；

将雨茶分为一级和二级，删除06版雨茶三级的指标特征（见表4）；

将贡熙分为特贡一级、特贡二级、贡熙一级、贡熙二级、贡熙三级等5个级别，将原06版贡熙一至五级的感官指标稍作了调整（具体见表5）；

修改了4.2“理化指标”条例，调整了水分、总灰分、粉末、水浸出物等理化指标的限定值，并增加了茶多酚指标，具体变化如下：

1. 级内茶和贡熙的出厂水分的最高限定值由6.5%修改为7%，所有品种的婺源绿茶销售水分的最高限定值均修改为7%；
2. 将所有品种的婺源绿茶总灰分的最高限定值降为7.5%；
3. 将级内茶和贡熙粉末的最高限定值由1%修改为1.5%；
4. 将婺源茗眉水浸出物、珍眉和雨茶水浸出物的最小限定值由36%提高到38%，将级内茶水浸出物的最小限定值由36%降到34%。

修改了“卫生指标”条例，规定了污染物限量和农药最大残留限量应符合的要求（见4.3）。

修改了“净含量”条例，删除原有的规定要求，修改为“单价定量包装茶叶的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号规定”。

1. 修改了试验方法

增加茶多酚含量和净含量的试验方法，重新规定了感官品质、水分、灰分和卫生指标的执行要求（见5）；

1. 修改了检验规则。

将06版中的“组批”修改为“批次”（见6.1），明确在生产和加工中形成的独立数量的产品为一批（唛）；

增加规定了取样的执行要求（见6.2）；

修改了出厂检验项目内容和需要型式检查的情况（见6.3和6.4）；

修改了不合格产品的判定规则，将原06版6.5“复验”条例纳入判定规则条款（见6.5）；

增加了跟踪检查（见6.6）。

1. 严格了标志、包装、运输、贮存的要求。

单独分为标志、标签、包装、运输、贮存5个部分进行规定；

“标志”部分增加了添加“婺源绿茶”证明商标的印刷要求（见7.1）；

“标签”增加执行国家质量监督检验检疫令【2009】第123号强制性规定（见7.2）；

“包装”部分增加了包装材料规定内容，按照GB4806.8和GB 9683规定执行（见7.3）；

“运输”部分对其文字表述进行修改（见7.4）；

“贮存”部分对仓库环境和贮藏方法进行了修改，并增加了GB/T 30375规定的要求和保质期（见7.5）。