**湖南省**

**《新化红茶 工夫红茶加工技术规程》**

**《新化红茶 适制茶树品种栽培技术规程》**

**编 制 说 明**

一、任务来源

根据湖南省质量技术监督局文件[《湖南省市场监督管理局关于下达2020年地方标准制修订项目计划的通知》（湘市监标函〔2020〕21号）](http://amr.hunan.gov.cn/amr/zwx/xxgkmlx/tzggx/201904/10382544/files/452d781289e14d2cb4310275ac98812b.pdf)，拟在2020年底前完成《新化红茶 工夫红茶加工技术规程》、《新化红茶 适制茶树品种栽培技术规程》地方标准的制定工作。该标准制定由湖南湖南省茶叶研究所牵头，新化县茶叶产业协会、新化县农业农村局等单位主要起草，由湖南省农业农村厅归口。

二、制定标准的目的、意义

盛世兴茶，近几年，中国红茶发展较快，红茶产量逐年上升，出现了全国一片红的局面。新化县是我国历史上的产茶大县，历史悠久，时间上比祁红（1875年试制）早了21年，比滇红（1946年冯绍裘创制）早了92年，至今已有160多年历史。在长期的生产过程中，新化红茶从选料到制作都日趋完善和成熟，形成了自己一套完整的制茶工艺，无论红条茶还是红碎茶，都做到了形、色、味的较好结合，是湖红中的珍品，不输武夷、滇红。

近年来，新化县委县政府按照“政策发动、市场驱动、部门联动、典型带动、文化推动”的整体思路，围绕“一县一特”总目标，着力打造“新化红茶”公共品牌，且已获得地标认证。茶叶产业已成为全县带动农民脱贫攻坚的突破口，是乡村振兴的主导产业。但目前新化红茶产品类型丰富，产品质量千差万别，红茶消费者对新化红茶的了解甚少，为推动新化红茶产业的健康、快速发展，我们需对新化红茶在茶园栽培管理、红茶加工、红茶产品、公共品牌管理等方面制定标准。依据我国相关法律法规和对食品(含茶叶)的强制性标准的规定，从新化红茶生产经营的实际出发，构建新化红茶标准体系，制定系列新化红茶标准迫在眉睫。

三、制定标准的原则

**1、合规的原则**

制定本标准遵循国家有关法律、法规的要求，符合国家、省政府有关农业和标准化方面的政策规定。

**2、安全的原则**

制定本标准遵循确保质量安全的原则，标准中有关质量安全控制按相关要求确定。

**3、科学的原则**

制定本标准遵循生态、环保、科学的原则，标准的内容要求科学可靠。

**4、可操作的原则**

本标准所确定的术语和定义、各项要求应符合我省农业生产的特点特色，方便茶叶在采标过程中的实际操作。

四、标准制定的过程

**1、前期准备工作**

2017年6月，新化县人民政府与湖南省茶叶研究所签订新化茶叶产业战略合作协议，新化县政府、茶企与湖南省茶叶研究所科研人员通力合作、共同努力，为标准体系的建设和实施创造了可能。目前已经开展新化红茶产品收集、品质分析、加工技术参数优化、产品质量检验、新化红茶茶树品种资源收集、品种适制性分析、茶园配套的栽培管理、技术培训等工作，为标准体系建设奠定了良好的工作基础。2019年确定本标准制定由湖南省茶叶研究所牵头，起草单位由新化县茶叶产业协会、新化县农业农村局等单位等组成，成立编制组，制定了工作计划，起草人员由黄静、银霞、罗意、张曙光、欧阳辉、陈伯红等组成，确定了人员分工，确定了制定的方法与思路，明确了各阶段的任务与目标。

**2、开展调查研究**

根据目前新化红茶加工、销售的实际情况，我们在标准的编制过程中，进行了广泛的调查研究，期间走访了新化县紫金茶叶、新化县天鹏茶叶、新化县月光茶叶、新化县青文茶叶等生产基地，并与茶业同行们开展了广泛的、面对面的意见交流，这些工作，为标准起草打下了较为充分的基础。

**3、完成标准的征求意见稿**

2020年5月，编制组成员将收集到的与标准起草有关的资料和交流意见进行整理，完成了撰写标准文本各章节的起草，形成标准征求意见稿，同时撰写了编制说明。

**4、征求意见**

2020年6月至2020年9月，编制组联合湖南省茶叶学会进行了标准意见征求，征集意见的单位或部门有湖南农业大学茶学系、湖南省农业农村厅、新化县农业农村局等，含12家种植业单位、3个主管部门、3所专业科研院所，征集意见的专家达12位，期间共收集意见32条，经分析采纳21条，无意见的回复11条。

**5、编制标准送审稿**

2020年10月，编制组再次组织10多位主要专家和领导将收集到的反馈意见，经过分析、整理，对标准的内容进行了逐项修改和完善，形成了标准送审稿。拟在湖南省市场监督重标准化处的领导下，邀请有关专家召开标准审查会，对标准进行审查并提出修改建议。

五、制定标准的依据

在编制该项标准的过程中，我们依据的标准有：GB/T 13738.1-2017《红茶 第2部分:工夫红茶》、GB/T 35810-2018《红茶加工技术规范》、NY/T 3222-2018《工夫红茶加工技术规范》、NY/T 393-2013《绿色食品农产品种植业产地环境质量》等相关国家和行业标准，参照的标准有：DB43/T 749-2013 《毛尖工夫红茶》、DB43/T 862-2014《保靖黄金茶 毛尖工夫红茶》等。

六、标准的主要内容说明

**《新化红茶 工夫红茶加工技术规程》**

**1、标准的适用范围**

本标准适用于以新化当地茶树鲜叶为原料的工夫红茶加工。

**2、 标准的主要内容**

（1）本标准规定了新化红茶工夫红茶的术语和定义、要求、加工工艺、质量管理、标志、包装、运输和贮存。

（2）根据目前新化红茶 工夫红茶加工的成功经验和做法，本标准规定了从要求（含鲜叶质量、鲜叶分级、鲜叶运输、加工场地、用水、加工设备、加工人员）、工艺流程、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存等全过程加工技术要求。如：工艺流程章节，规定了萎凋、揉捻、发酵、初干、复揉、复干、足干、整形、拼配等要求。

（4）根据有关标准规定以及新化红茶 工夫红茶加工的实际情况，本标准采用了新化红茶 工夫红茶在加工过程中有助于实现新化红茶蜜香悠长，甘鲜醇爽品质特点的工艺流程。如复式萎凋、变温发酵、多次干燥走水等。

（5）、标准结构框架

本标准文本包括的主要章节内容如下：

前  言

1　范围

2　规范性引用文件

3　术语和定义

4　要求

5　工艺流程

6　质量管理

7　标志、标签、包装、运输和贮存

8资料性附录 A.1 鲜叶采(收)购、进厂验收记录表、A.2 加工记录表、A.3 加工产品入库记录表、A.4 加工产品出库记录表。

**《新化红茶 适制茶树品种栽培技术规程》**

1、标准的适用范围

本标准适用于新化红茶适制茶树品种茶园的栽培管理。

2、 标准的主要内容

（1）本标准规定了新化红茶的适制茶树品种、茶园产地环境、园地规划建设、生产管理以及生产档案管理。

（2）根据目前新化红茶品种选择及茶园栽培的成功经验和做法，本标准规定了从茶园选址（含海拔、土壤、大气、灌溉用水）、规划建设、茶园管理、鲜叶采摘、生产档案管理等全过程管理要求。如规划建设章节，规定了地块划分、道路网设置、排灌系统设置、茶园开垦、茶树种植、生态建设与维护等要求；茶园管理章节，规定了土壤管理、茶园施肥、茶树修剪、病虫草害防治的要求；鲜叶采摘章节，规定了按照不同茶树品种生长特性，及时分批多次采摘、手采和机采相结合的要求。

（4）根据有关标准规定以及新化红茶适制品种栽培管理的实际情况，本标准列举了新化红茶适制品种茶树在栽培过程中出现的主要常见病虫害品种及其防治方法。本标准遵循“预防为主、综合防治”方针，以农业防治、物理防治为基础，优先采用生物防治，辅以化学防治。农药使用严格按照不同要求茶园病虫害防治中允许、限制使用的方法和规定执行。

（5）根据食品安全生产和农业标准化的先进做法，本标准提出了生产档案管理要求。

（6）、标准结构框架

本标准文本包括的主要章节内容如下：

前  言

1　范围

2　规范性引用文件

3　适制茶树品种

4　茶园选址

5　规划建设

6　茶园管理

7　鲜叶采摘

8 生产管理

9 资料性附录 适制新化红茶的主要茶树品种

**七、与其他标准的关系**

经初步搜索查寻，目前国内红茶国家标准4项，行业标准相关的4项(见表1)，湖南省红茶相关标准2项(表2)。

表1 国家红茶标准情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **编号** | **名称** | **标准类型** | **备注** |
| 1 | GB/T 13738.1-2017 | 红茶 第1部分：红碎茶 | 国家标准 | 现行 |
| 2 | GB/T 13738.1-2017 | 红茶 第2部分:工夫红茶 | 国家标准 | 现行 |
| 3 | GB/T 13738.3-2012 | 红茶.第3部分：小种红茶 | 国家标准 | 现行 |
| 4 | GB/T 35810-2018 | 红茶加工技术规范 | 国家标准 | 现行 |
| 5 | NY/T 780-2004 | 红茶 | 行业标准 | 现行 |
| 6 | NY/T 3222-2018 | 工夫红茶加工技术规范 | 行业标准 | 现行 |
| 7 | GH/T 1178-2017 | 祁门工夫红茶 | 行业标准 | 现行 |
| 8 | SB/T 10037-1992 | 红茶、绿茶、花茶运输包装 | 行业标准 | 现行 |

表2 湖南省红茶标准情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **编号** | **名称** | **发布单位** | **备注** |
| 1 | DB43/T 749-2013 | 毛尖工夫红茶 | 湖南省茶叶研究所 | 现行 |
| 2 | DB43/T 862-2014 | 保靖黄金茶 毛尖工夫红茶 | 湖南省茶叶研究所 | 现行 |
| 3 | T/WHTD 006-2018 | 潇湘茶 潇湘红 | 湖南省大湘西茶产业发展促进会 | 现行 |
| 4 | T/WHTD 010-2018 | 潇湘茶 潇湘红加工技术规程 | 湖南省大湘西茶产业发展促进会 | 现行 |

湖南省只在2013年、2014年分别颁布了地方标准《毛尖工夫红茶》（DB43/T 749-2013）、《保靖黄金茶 毛尖工夫红茶》（DB43/T 862-2014），2018年颁布了《潇湘茶 潇湘红》（T/WHTD 006-2018）、《潇湘茶 潇湘红加工技术规程》（T/WHTD 010-2018），可借鉴性不强，不能规范和指导我县红茶产业的生产和经营。

本标准在编制过程中，尽量直接引用的方式或修改引用相关国家标准、行业标准主要技术内容，确保与相关国家标准、行业标准相协调、相衔接。

**八、标准预计产生的经济、社会效益：**

新化县产茶历史悠久，产地环境条件得天独厚，新化红茶就是茶与这片土地物竞天择的荣耀硕果。在长期的生产过程中，新化红茶从选料到制作都日趋完善和成熟，形成了自己一套完整的制茶工艺，无论红条茶还是红碎茶，都做到了形、色、味的较好结合，随着生产设备改造升级，加工工艺日趋科学与成熟，茶产业成为了当地农民致富增收的主导产业，新化红茶赢得越来越多消费者的认可。《新化红茶 工夫红茶加工技术规程》和《新化红茶 适制茶树品种栽培技术规程》的实施，能确保新化红茶品质纯正、特色突出、质量安全稳定，同时可促进新化红茶产业质量水平提高、经济效益和公共品牌价值提升，促进农民致富增收。