

# 《江苏红茶加工技术规程》

## 编制说明

### 一、工作简况

本标准的编制是根据生产实际需要，结合前期产品试验过程所总结的经验，由江苏省农业科学院提出，与协作单位江苏丘陵地区镇江农业科学研究所、江苏省农业推广总站、宜兴市农业农村局、南京市农业技术推广站、苏州市吴中区东山镇农林服务中心、仪征农业农村局、溧阳市天目湖茶叶研究所、南京雅润茶业有限公司、宜兴九香茶业有限公司、苏州吴依茶叶有限公司、江苏鑫品茶业有限公司、扬州聚源春茶叶有限公司共同起草，提交至江苏省农学会，由学会团体标准专业技术委员会于 2021 年 12 月 24 日完成了的立项审查，经审查，本标准符合立项要求，准予立项。

本标准的初稿的编制与前期产品创制实验主要由江苏省农业科学院的杨亦扬、李荣林、艾仄宜负责；协作单位的马圣洲、赵飞、邢瑶、徐建陶、李松、李浩宇、姚满昌、徐玉琴、魏爱华、熊金芳、宋甫林、尹娟和张春主要负责前期产品创制实验与标准的修改。

### 二、制定（修订）标准的必要性和意义

江苏省茶叶加工以名优茶为主，占总产量 70—80%，夏秋茶、中低档茶叶资源被大量浪费。越来越多的企业开始利用夏秋茶原料加工红茶，开发新产品，江苏省红茶产量年增长率 20%以上。随着效益提升，产量增加，江苏红茶已初具产业化规模，进行标准化加工是保证红茶品质的必要环节，也是江苏茶叶加工的发展趋势。为了促进江苏地区红茶生产技术水平的进步，提高产品的质量，形成相对稳定的品质风格，有必要制定适用于本地区生产水平的加工技术规范。

建立“江苏红茶加工技术规程”不仅能填补我省红茶加工技术规程的空白，还对发展绿色高效农业、提高茶叶质量安全水平，进一步扩大红茶生产规模化和经营产业化水平，建立引导规范产业发展的标准体系具有重要意义。

### 三、主要起草过程

本标准的制定的工作基础是江苏省农业科技自主创新资金“江苏红茶品质提升关键技术”研究成果。小样制成后邀请了南京农业大学、江苏省农业科学院、江苏省农业技术推广总站、南京市农业技术推广总站等有关茶叶专家及江苏省茶产业技术体系的专业人员进行了品鉴，试制的产品同时也在江苏省农业科学院内通过多次茶叶活动分赠给农业科技工作者品鉴，听取了专家们和消费者的建议。标准起草小组根据专家和消费者对产品的质量特色和品质提出的意见建议，经多次开展加工试验改进，不断调整工艺参数，形成了本技术规范。

根据江苏省市场监管局发布的“关于组织申报 2021 年度江苏省地方标准项目的通知”精神，由江苏省农业科学院组织本领域专家成立了标准编制工作小组，小组成员包括企业主要管理人员，生产技术人员，专家顾问。小组工作人员以标准化导则为指南，根据以往的工作试验积累，结合生产实践，编制了《江苏红茶加工技术规程》的初稿，并请江苏省农业科学院、江苏省农业农村厅、南京市农业部农村局有关专家、领导初步审阅并修改后，形成了讨论稿。

#### **四、主要条款的说明**

本标准按照 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》给出的规则进行编写。标准中对江苏红茶加工场所、鲜叶要求、加工工艺要求的规范是江苏红茶加工所必需的，标准的设置也参考了茶叶加工技术规范。

标准参数的设置主要依据前期生产性试验所积累的数据，试验过程中对消费者提出的建议也给予了充分重视，对茶叶科学研究最新成果做了全面借鉴，国内外正式发表的科学论文或一些审查中的专利（尚未授权）提及一些加工参数，虽然有不少关于红茶加工的内容，但是针对江苏红茶的加工研究较少，且与我们的试验结果不尽一致，只具有参考作用，不能成为本标准的参数设定依据。文本描述中对茶叶加工过程的通用技术要求予以简述，尽量避免重复，而对江苏红茶加工所特有的技术参数则尽可能详细描述。本标准提出的江苏红茶加工技术是多年的实践的基础上经过认真研究后加以确定的，具有坚实的研究基础。

萎凋环节加入了光照增香程序，将最新研究成果光控萎凋技术列入了萎凋操作程序中。在产品形态上提出根据需要借用名优绿茶的造型技术可以加工成条形、卷曲形、颗粒形或其它特异造型的红茶。

## 五、重大分歧意见的处理和依据

本标准制定过程中没有发生重大环节有异议的情形。

## 六、采标情况

本标准的结构和指标的設置认真参考了国家标准和农业农村部等制定的行业标准。

目前全国与红茶加工技术相关的标准较多，福建、云南、贵州等省为了推进本地区红茶的发展都相应制订了具有本地特色的红茶技术标准。但关于江苏地区的红茶加工标准还较少，而此处仅列举了国家标准和江苏省地方标准，具体如下：

1、国家标准——GB/T 35810-2018 红茶加工技术规范

2、江苏省地方标准——DB3205/T 233-2015 苏州红茶加工技术规程、DB32/T 3859-2020 桂花红茶加工技术规程。

《红茶加工技术规范》为本标准重要参考，根据其体系、内容，结合江苏省红茶的加工工艺，编制了相关内容。

## 七、贯彻标准的措施和建议

本标准主要适用于江苏省，但鼓励邻近省份采纳本标准。涉及规定的加工机械及其配置可根据生产规模大小进行调整，标准中只规定了获得理想加工要求的技术指标，以便生产者选择。生产者在实施本标准之前应接受一定的培训，熟练掌握加工技巧，否则难以生产出符合要求的产品，也因此，本标准颁布后的宣传贯彻、技术指导显得特别重要。

江苏省农业推广总站、南京市农业技术推广站、宜兴市农业农村局、苏州市吴中区东山镇农林服务中心、仪征农业农村局作为省、市、县、镇行政区划区域的农业技术培训和推广单位，具有强大的宣传动员能力和组织能力；溧阳市天目湖茶叶研究所、南京雅润茶业有限公司、宜兴九香茶业有限公司、苏州吴依茶叶有限公司、江苏鑫品茶业有限公司、扬州聚源春茶叶有限公司作为各主要产茶区优势龙头企业，具有实施生产技术标准的丰富经验；两者合作可充分发挥优势，促进江苏红茶新标准的实施，推进江苏红茶品质提升。

## 八、预期效益分析

茶业是江苏省十六大农业主导产业之一，产业规模渐趋稳定。茶叶加工种类虽以绿茶为主，但生产比例有所下降，红茶则呈上升趋势，从2015年的16.7%

上升到 2019 年的 25.2%，表明茶业生产厂家对红茶产生的效益较为认可，越来越多茶叶企业推出红茶产品或增大红茶产量。2013-2016 年，江苏红茶连续多年基本维持在 2400~2500 吨，而 2017 年起红茶产量逐年上涨，2019 年红茶产量达到 3600 吨，同比增长 44%~50%。按照此规模估算，若将江苏红茶品质进一步提升后可产生 1-2 亿元产值。因此，制定江苏红茶加工技术规程，提升江苏红茶品质将有效提升经济效益。

#### 九、其它应予说明的事项

无。