**《云霄黄观音加工技术规范》**

**团体标准编制说明**

1 任务来源

《云霄黄观音加工技术规范》团体标准由海峡两岸茶业交流协会归口，云霄县海峡两岸茶业交流协会、福建省标院信息技术有限公司等单位共同起草与编制。

2 编制原则和依据

**2.1 编制原则**

本文件按照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》和《团体标准管理规定》(国标委联〔2019〕1号)的规定起草。

**2.2 编制依据**

GB/T 191 包装储运图示标志

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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 40633 茶叶加工术语

3 主要编制过程

**3.1 前期准备**

2022年12月，云霄县海峡两岸茶业交流协会根据云霄黄观音加工技术规范的需要，与福建省标院信息技术有限公司共同组建了团体标准研制工作组。工作组深入实地考察调研，开展团体标准研制座谈会，确定标准名称，基本内容、立项协会等内容。

**3.2 申请立项**

2022年3月工作组完成《云霄黄观音加工技术规范》团体标准立项的申报材料，并向海峡两岸茶业交流协会提出团体标准立项申请，于2022年4月获准立项。

**3.3 编写起草**

立项文件下达后，为更好完成《云霄黄观音加工技术规范》团体标准编制工作，提高标准的质量和可操作性，工作组制订了标准编制计划工作方案，明确目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

2022年1月, 工作组对标准制定工作再次展开调研，收集现有云霄黄观音加工技术规范各种学术领域的论文、技术标准、涉及茶叶的技术法规，进行资料汇总。

工作组编制了标准基本框架，同时组织内部开展多次标准研讨，对标准的内容、工作重点、编制依据和编制原则等形成了基本意见，并对标准草案稿进行进一步修改完善，与2022年2月形成标准讨论稿。

**3.4 征求意见**

2023年2月10日，标准起草组经一再推敲、修改部分细节，形成了标准征求意见稿，并通过“线上+线下”的方式公开向社会及各有关单位、专家广泛征求意见，征求意见时间1个月。

4 编制目的和意义

根据《中共福建省委、福建人民政府关于实施乡村振兴战略的实施意见》（闽委发〔2018〕1号）、《福建省人民政府关于提升现代茶产业发展水平六条措施的通知》（闽政〔2014〕45号）以及2021年3月，习近平在福建考察调研期间的文件精神，要求全面提升我省茶产业发展水平，完善闽茶生产的技术质量标准体系，把茶文化、茶产业、茶科技统筹起来，提升闽茶的品牌。

“云霄黄观音”是由福建省农业科学院茶叶研究所于1977~1997年采用杂交育种法从铁观音与黄金桂的人工杂交一代中通过单株选种育成，代号105。“云霄黄观音”是一种小乔木，叶片大小属于中等细长，呈黄绿色，它的植株相对高大，但是枝叶并不是特别密集，它的产量比较高，是一种早生品种。上世纪80、90年代从武夷山移植到云霄，1998年被福建省农作物品种审定委员会审定为省级品种，2003通过国家审定为国优良种，属半发酵青茶类，工艺上综合了“闽南乌龙”和“闽北乌龙”制茶工艺特色。有单枞的韵、闽南的香、闽北的风味，以独特的“花香蜜韵”而得到广大茶叶爱好者青睐。作为乌龙茶中独树一帜的品类，应重视复制推广云霄黄观音的优良制作工艺。

研究和制定《云霄黄观音加工技术规范》团体标准，目的是规范云霄黄观音的生产加工技术，确保云霄黄观音产品质量，实现云霄黄观音的标准化生产。该标准的研制是响应“质量兴农”号召、完善闽茶生产技术质量标准体系的关键一环、实施茶业生产标准化战略的有效探索；有助于引导和促进云霄黄观音茶企健康发展，使生产者在加工过程中有标准可依，有规范可循；有助于满足云霄黄观音产业对生产技术标准化需求，实现标准化、规模化生产，全面稳定和提高云霄黄观音产品品质，助推云霄黄观音产业向自动化、智能化、品牌化发展。从而利用品种源产地优势打响地方知名度，打造区域公共品牌，跻身全国茶业市场一席之地。

5 主要条款的说明

**5.1 第1章 范围**

本文件规定了云霄黄观音的加工基本条件、工艺流程、工艺技术要求、质量管理、产品的标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于云霄黄观音的制作加工。

**5.2 第3章 术语和定义**

为便于对标准的理解与执行，本章给出了“云霄黄观音”的术语和定义。

**5.3 第4章** **加工基本条件**

应符合GB 14881和GH/T 1077的规定。

**5.4 第5章** **工艺流程**

本章对云霄黄观音加工技术规范的加工工艺流程提出规范要求，包括初制技术流程：采青→萎凋（晒青、晾青）→做青（摇青、晾青）→杀青→揉捻→烘干→毛茶，精制技术流程：毛茶→定级→归堆（拼配）→分级付制→拣剔→拼配→匀堆→复烘→摊凉→包装→成品茶。

**5.5 第6章** **工艺技术要求**

本章对云霄黄观音加工技术规范的工艺技术要求，依照初制技术流程和精制技术流程的顺序，对每一环节进行具体规定。

**5.6 第7章 质量管理**

本章规定了云霄黄观音加工技术规范产品的质量管理。

6 贯彻标准的要求、措施和建议

为了使该标准的制定能尽快服务于云霄黄观音，推动云霄黄观音加工技术规范合理创新、有序健康发展，建议标准发布后，要做好宣传培训、加大贯彻实施和建立检查监督机制等工作。具体来说：（1）加大宣贯力度。一是利用报纸、电视、电台等各种新闻媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。二是由相关职能部门组织学会生产人员进行培训学习。（2）加强标准实施评价。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

《云霄黄观音加工技术规范》团体标准起草组

2023年2月10日