

宜宾市标准化促进会团体标准
《螺形川红加工技术规程》

(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组

二〇二三年二月

一、工作简况

（一）任务来源

川红工夫是我省传统优势产品，川红工夫与祁红、滇红齐名的高品质中国三大工夫红茶之一。近年来，随着人们生活水平的提高和对茶叶产品多元化的关注，川红工夫再次成为消费热点，其价值得到市场认可，为迎合不同类型的消费者，同时凸显川红工夫特色，近年来宜宾制作螺形川红工夫红茶的企业也越来越多，但产品质量参差不齐。为确保螺形川红工夫红茶的产品质量，规范茶企标准化加工，助推宜宾市茶产业高质量发展，宜宾市茶产业研究院开展螺形川红加工技术规程地方标准编制工作。宜宾市标准促进会经过对《螺形川红加工技术规程》团体标准立项论证等程序，批准《螺形川红加工技术规程》团体标准立项，并于2022年12月30日发布标准立项的公告。

（二）编制单位

标准主要起草单位：宜宾市茶产业研究院

协作单位：宜宾学院、高县农业农村局、四川峰顶寺茶业有限公司、筠连县农业农村局。

（三）制（修）订标准的必要性、目的和意义

1.必要性

近年来，省委省政府高度重视川茶产业发展，把精制川茶列为“5+1”现代产业体系优先发展和“10+3”现代农业产业体系重点发展产业。茶产业既是贫困山区精准脱贫的支撑产业，也是实施乡村振兴产业兴旺的支柱产业。四川是茶叶大省，也

是人工种茶的发源地和茶文化的发祥地之一。宜宾是四川省茶叶生产大市，是四川工夫红茶(简称川红工夫)的故乡和发源地，红茶产业基础良好，优势明显。其品质优异，尤其橘糖香风格突出，与“祁红”“滇红”并称中国三大工夫红茶。

近年来，随着人们生活水平的提高和对茶产品多元化的关注，川红工夫再次成为消费热点，其价值得到市场认可，为迎合不同类型的消费者，同时凸显“川红工夫”茶的特色，近年来宜宾制作螺形川红工夫红茶的企业也越来越多，但因螺形红茶无加工技术保准，各茶厂的螺形红茶产品质量参差不齐。不利于螺形川红工夫红茶的规范化生产，也不利于川红工夫品牌效应形成和知名度提高。因此，迫切需要制定相应的地方标准来规范的生产，填补宜宾螺形红茶标准空白。

2.目的

通过制定、实施螺形川红加工技术规程，为企业提供生产依据，规范螺形川红工夫红茶的加工生产和管理，提升川红工夫的品牌知名度和影响力，推进宜宾市红茶产业持续健康发展，促进农业增效，助力农民增收。

3.意义

《螺形川红加工技术规程》团体标准发布后，合作社、企业等能参照标准，加工生产出符合标准的螺形川红加工技术规程，质量和安全评价检测有标准可循，消费者的权益能得到保障，同时为提升川红工夫的品牌知名度和影响力，推进宜宾市红茶产业持续健康发展打下坚实基础。

（四）主要工作过程

1.项目立项

2022 年 12 月，宜宾市茶产业研究院向宜宾市标准化促进会提出本标准的立项申请，并获批立项。

2.成立标准起草工作组

2022 年 12 月，宜宾市茶产业研究院、宜宾学院、高县农业农村局、四川峰顶寺茶业有限公司、筠连县农业农村局等联合成立标准起草工作组，明确共同研制团体标准等相关事宜，并对标准编制工作进行总体部署。

3.前期调研和资料收集

2022年，起草工作组查阅了大量与螺形川红加工技术相关的文献资料，前期到宜宾市各红茶产区进行了广泛实地调研，调研螺形川红的加工生产标准以及产品品质情况，了解螺形川红销售等情况，收集了国内其他地区螺形红茶相关的资料。此后，起草工作组通过电话、微信、短信等方式与相关专家保持交流沟通，讨论标准框架及相关内容，通过以上工作的准备，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。

4.标准起草

2023 年 1 月，起草工作组梳理分析收集的资料，结合调研情况，整合已有的参考资料中有关螺形川红加工技术的内容指标，通过多次展开内部会议讨论，按照简化、统一、科学等原则编制形成了标准初稿。

2023年1月，起草工作组再次召开座谈会，向相关专家征求意见。会后整理相关资料并修改标准，形成了标准征求意见稿。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1.符合《中华人民共和国标准化法》、《国家标准化管理体系 民政部关于印发〈团体标准管理规定〉的通知》（国标委联〔2019〕1号）和《宜宾市标准化促进会团体标准管理办法》等法律法规。

2.编写严格按照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》的规定起草。

3.遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编制过程中参考的主要文件及相关标准：

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 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

DB51/T 2481 茶树栽培技术规程

GB/Z 26576 茶叶生产技术规范

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

NY/T 2798.6 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第6部分：茶叶

T/CTMA 049 川红工夫

三、主要技术内容的说明

本文件规定了螺形川红的术语和定义、加工要求、加工技术和质量管理。

（一）术语和定义

根据标准需求，参照T/CTMA 049 定义对螺形川红进行了定义。

（二）要求

根据螺形川红工夫红茶的生产实际情况，对加工、加工技术、质量管理等提出要求。

1.加工要求

该部分主要包括加工鲜叶、加工场所、设备、器具、加工用水、加工操作人员等，主要参考DB51/T 2481、GB/Z 26576、GH/T 1077、GB 5749、GB 14881等国家标准、行业标准等中的相关内容，对螺形川红工夫红茶加工的基本质量提出要求。

2.加工技术要求

该部分主要体现螺形川红加工技术指标，通过实地调研、多次进行试验加工总结、检测并参考相关标准进行确定，为产品加工指标提出要求。

3.质量管理

该部分主要对螺形川红加工的质量管理提出要求，参照团体标准，应符合T/CTMA 049-2022的规定。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度情况，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国际、国外相关标准。

由于标准制定的主要内容是从宜宾市螺形川红加工的实际情况出发，对螺形川红的加工技术要求、质量管理等进行规范。因此，目前未有与本标准相关的国际、国外标准。

五、与现行法律、法规和上级标准的关系

本标准编制过程中，主要遵循 GB/T 1.1 标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则，并参考了部分国家、行业标准、地方标准，团体标准结合四川省宜宾市螺形川红工夫红茶生产实际情况制定，编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、贯彻标准的要求和措施建议

为保证本标准的有效和顺利执行，建议及时宣传并对生产主体和相关人员进行培训，促使标准具体应用实施。

八、废止现行有关标准的建议

本标准为新制定。

九、其他应予说明的事项

无。

起草工作组

2023 年 2 月