

柳州市标准技术协会团体标准《侬茶初制加工技术规程》 (征求意见稿) 编制说明

一、项目来源

根据《柳州市标准技术协会关于下达 2023 年第一批团体标准制修订项目计划的通知》(柳标协函〔2023〕1 号)文件精神,由柳州城市职业学院提出,柳州市农业技术推广中心、三江侬族自治县茶业协会、三江侬族自治县布央茶业有限责任公司共同起草的柳州市标准技术协会团体标准《侬茶初制加工技术规程》。

二、项目背景及目的意义

柳州地处华南茶区,有着特别适宜茶树生长的环境条件,本地群体种资源丰富,形成了北照茶、牙己茶、高露茶、加雷茶等历史名茶。源远流长的饮茶历史及品质丰富的群体种茶树资源,应该是柳州茶公共品牌建设的良好基础,但目前柳州茶园种植的品种仍以浙江、福建引进的品种为主,其产品以红茶、绿茶生产为主,相对外省茶叶产品没有明显的品质差异性。至 2022 年,柳州市全市茶园面积 25.17 万亩,茶叶全年产量约 2.3 万吨,产值约 26.9 亿元,干茶单价 117 元/公斤,仍低于全国平均单价 20%。三江县为茶叶主产区,茶叶产量、产值占全市的 90%以上。产品单价低廉的主要原因是长期来没有形成三江区域茶叶产品的文化差异及品质差异性,产品更多的是以低廉的毛茶出售给江浙、福建一带的茶商。因此对三江侬茶产品关键技术的研究,有利于探索柳州广泛生长的群体种资源及茶园夏秋茶料的开发利用,也有利于扎根侬族传统打油茶文化,优化开发黑茶产品,

形成独具特色的产品文化及品质，提升产品附加值。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

柳州市标准技术协会团体标准《侗茶初制加工技术规程》项目任务下达后，柳州城市职业学院成立了标准编制工作组，起草单位制定了起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体标准编制工作由柳州城市职业学院、柳州市农业技术推广中心、三江侗族自治县茶业协会、三江侗族自治县布央茶业有限责任公司共同承担。

编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关侗茶初制加工技术规程的文献资料的查询、收集和整理工作。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《侗茶初制加工技术规程》柳州市标准技术协会团体标准发布后，组织相关部门开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并根据标准对侗茶初制加工技术规程提供操作指引，实现其向规范化、标准化管理的转变，实现培育效果优质高效，提高品牌知名度，促进侗茶高质量发展，并对标准实施情况进行总结分析，不断对柳州市标准技术协会团体标准提出修正意见。

（二）收集整理资料

标准编制工作组收集了国内有关侗茶初制加工技术规程涉及的相关资料。主要有：

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，2022 年 10 月，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为侗茶初制加工技术规程的术语和定义、加工场所、加工设备、加工人员、原料要求、初制加工要求、毛茶品质分级。

（四）调研、形成征求意见稿

2023 年 01 月 04 日至 2023 年 01 月 08 日，标准起草工作小组深入到茶叶生产企业进行了调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，标准起草小组在预研阶段的基础上，拟出主要章条及各章条所规定的主要技术内容，并通过编写小组成员的内部充分讨论及多次修改完善，形成了《侗茶初制加工技术规程》（标准工作组讨论稿）。

2023 年 01 月 15 日至 2023 年 01 月 30 日，标准起草小组根据立项审核专家对标准草案组出具的审核意见，对标准工作组讨论稿进行修改完善，形成标准草案。

2023 年 2 月 16 日，根据《柳州市标准技术协会关于下达 2023 年第一批团体标准制修订项目计划的通知》（柳标协函〔2023〕1 号），《茶初制加工技术规程》获立项批准。

2023 年 3 月中旬，标准起草工作组将标准草案对柳州市区内涉及相关领域的政府部门、茶叶生产企业及相关专家进行了进行调研及征求意见，并通过收集反馈了大量意见，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行了反复修改和研究讨论。最终形成了柳州市标准技术协会团体标准《侬茶初制加工技术规程》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

四、标准制定原则

1、实用性原则

本文件是在充分收集相关资料，分析侬茶初制加工技术规程当前现状，在现有国家标准相关侬茶初制加工技术规程的基础上，结合柳州市所辖区域内侬茶的初制加工实际起草的。符合我市侬茶初制加工的发展方向与市场需求，对推动我市侬茶的初制加工具有较强的实用性和可操作性。

2、协调性原则

本标准的制定将提升柳州市所辖区域内侬茶初制加工的标准化，加快了规范化操作，实现侬茶加工快速发展，与当前的茶叶产业协调且一致。

3、规范性原则

本标准的编写符合 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》的要求，保证标准的编写质量。标准制定的程序按照《柳州市标准技术协会团体标准管理办法（试行）》的规定进行。

4、指导性原则

本标准的制定将引导茶叶生产的管理机构按照统一的标准指导或提供加工服务，将为柳州市所辖区域内侗茶初制加工提供操作指引，实现其向规范化、标准化管理的转变。

五、标准主要内容及依据来源

柳州市标准技术协会团体标准《侗茶初制加工技术规程》主要章节内容包括：术语和定义、加工场所、加工设备、加工人员、原料要求、初制加工要求、毛茶品质分级。

其中，术语和定义：自行定义“侗茶”，“初制加工”是对GH/T 1077—2011《茶叶加工技术规程》中对初制加工定义的修改。

（一）加工场所：主要从加工厂的选址、布局、厂房设计、功能间布局、燃料及其设备要求等几个方面进行具体阐述。

（二）加工设备：主要从必备的生产设备、设备布局、设备材质及卫生要求、设备维修共四个方面进行阐述。

（三）加工人员：主要从技能培训、人员健康、人员卫生要求共三个方面进行阐述。

（四）原料要求：主要从鲜叶（采摘茶园的要求、鲜叶加工要求、鲜叶采收及嫩度要求）、加工用水共两个方面进行阐述。

（五）初制加工要求：主要从鲜叶、摊放、杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥共八个工艺流程进行具体阐述。

（六）毛茶品质分级：根据原料级别分为特级、一级、二级共三个等级，感官品质主要从外形（条索、整碎、色泽、净度）、内质（香气、滋味、汤色、叶底）共两个方面进行要求。

六、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经国内多个标准信息服务平台查询，目前国内尚未发布侬茶初制加工技术规程的国家标准、行业标准、地方标准及团体标准。制定侬茶初制加工技术规程，能极大地弥补柳州市所辖区域内对于侬茶初制加工的空缺，对推动我市侬茶的初制加工具有较强的实用性和可操作性。

七、标准实施预期的效果

通过制定柳州市标准技术协会团体标准《侬茶初制加工技术规程》，以标准为抓手，统一规范柳州市所辖区域内侬茶初制加工的术语和定义、加工场所、鲜叶、初加工技术等内容要求，实现其向规范化、标准化管理的转变，有利于推动柳州茶叶产业的发展。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于国家强制性标准、推荐性国家标准和行业标准。

柳州市标准技术协会团体标准《侬茶初制加工技术规程》

标准编制工作组

2023 年 03 月 18 日