《凉都高山茶 第3部分:绿茶加工技术规程》编制说明

一、项目背景及意义

（一）项目背景

茶作为六盘水市农业特色产业的主导产业之一，在全市经济社会发展战略格局中具有重要的地位和作用。一直以来，六盘水立足产业实际、充分发挥地理优势发展山地特色农业，至2022年，全市茶园面积31.5万亩，投产茶园27万亩，茶叶产量1.1万吨，茶叶产值24.14亿元，带动20万余人增收。全市有加工能力的企业为35家、合作社25家，其中大、中型初制加工企业27家。省级重点龙头企业7个，市级重点龙头企业12个；专业合作社95个，其中，全国500强合作社1个、国家级示范社3个、省级示范社3个、市级示范社6个。六盘水市不断巩固茶产业规模、不断壮大茶叶经营主体、不断增强茶叶加工能力、不断提高茶叶质量水平、有序推进整合茶产业、扎实有效开展茶叶宣传推介，坚持走“百姓富、生态美”的茶产业发展道路，在逐绿前行的茶路上，不但富了茶区群众，还绿了凉都大地：让荒山变绿海、荒坡披绿毯、荒沟贴绿条，“茶之绿”已成为六盘水市经济社会可持续发展中最亮丽的底色。

（二）项目实施的必要性

我国以至我省，从茶园建设、茶树品种、生产、加工到产品、贮存都建立了标准,形成产、供、销一条龙的标准化模式,茶叶标准体系已日趋完善。但是，六盘水被中国气象学会授予“中国凉都”称号，是全国唯一以气候特征命名的城市，属于高原山地，茶园海拔多在1200米～2000米，最高海拔2347.5米，年平均温19.7℃，造就了“高海拔、冷凉云雾”的“凉都高山”产茶区，独特的地理环境及气候条件孕育出与众不同、醇香味美的凉都茶，现有的标准不能科学地指导和适用于我市的茶叶生产。

绿茶作为六盘水主要发展生产茶类，占总产量的比重逐年递增。六盘水具有“高海拔、冷凉多云雾”独特的气候条件，由于特殊的纬度、海拔和地形地貌，气候冷凉，昼夜温差大，加工室内环境温度低，这些外在因素以及熟练程度均会影响茶叶品质，通过本地企业和科研人员多年对绿茶加工工艺的探索，已形成自有的一套茶叶生产加工工艺，但未形成加工规程和标准，因此急需开展凉都茶绿茶产品标准制订工作，形成科学可行的产品标准，以指导企业加工品质稳定的凉都高山茶，促进全市茶叶资源全利用，从而提高六盘水茶叶产量和打造独特品质，满足市场需求。

1. 项目目的

1. 形成科学可行的绿茶加工技术规程，以指导企业加工品质稳定的六盘水绿茶，促进全市茶叶资源全利用，从而提高六盘水茶叶产量和打造独特品质，满足市场需求；

2. 推进六盘水茶品牌建设，提升市场竞争力。

3. 促进六盘水茶产业发展升级，壮大地方经济、改善民生、助力脱贫攻坚和乡村振兴的目的。

（四）项目实施的意义

《凉都高山茶 第3部分:绿茶加工技术规程》的制定有利于稳定和提高产品和服务的[质量](http://www.so.com/s?q=%E8%B4%A8%E9%87%8F&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，促进企业走质量效益型发展道路，增强[企业素质](http://www.so.com/s?q=%E4%BC%81%E4%B8%9A%E7%B4%A0%E8%B4%A8&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，提高企业竞争力；规程的制定将对绿茶的采摘技术与管理、加工工艺、包装标签、运输贮存和标识、记录做出明确规定。严格地按标准进行生产，按标准进行检验、[包装](http://www.so.com/s?q=%E5%8C%85%E8%A3%85&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、运输和贮存，产品质量就能得到保证。标准的[水平](http://www.so.com/s?q=%E6%B0%B4%E5%B9%B3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)标志着产品质量水平，没有[高水平](http://www.so.com/s?q=%E9%AB%98%E6%B0%B4%E5%B9%B3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)的标准，就没有高质量的产品。同时还保护人体健康、维护消费者权益，还为实施售后服务、扩大竞争创造了条件。

二、工作简况

（一）任务来源

为促进六盘水茶产业发展升级，壮大地方经济、改善民生、助力脱贫攻坚和乡村振兴的目的，在六盘水市农业科学研究多年及广泛广泛征求意见的基础上，提出本标准的立项申请，由贵州省茶叶学会《贵州省茶叶学会关于《凉都高山茶 第1部分：绿茶》等4个团体标准立项的公告》(黔茶学〔2022〕第24号)批准立项，由六盘水市农业科学研究院牵头承担标准的研究、编制及验证工作。

（二）协作单位

本标准起草工作由六盘水市农业科学研究院、盘州市农业农村局、六枝特区农业农村局等承担。本标准主要起草人及分工见表1。

表1 《凉都高山茶 第3部分:绿茶加工技术规程》主要起草单位及人员一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **主要起草单位** | **主要起草人员** | **职 称** | **任务分工** |
| 六盘水市农业科学研究院 | 刘彦 | 高级农艺师 | 标准起草 |
| 六盘水市农业科学研究院 | 张冬莲 | 高级农艺师 | 标准起草 |
| 六盘水市农业科学研究院 | 吕金丽 | 农艺师 | 标准起草 |
| 盘州市农业农村局 | 贺浩 | 农艺师 | 标准起草 |
| 六枝特区农业农村局 | 罗浩 | 农艺师 | 标准起草 |
| 贵州凉都春惠农产业（集团）股份有限公司 | 杨旭 | 助理农艺师 | 实地调查 |
| 贵州凉都春惠农产业（集团）股份有限公司 | 邓春梅 | 助理农艺师 | 实地调查 |
| 六枝特区农业农村局 | 詹红 | 农艺师 | 调研 |
| 六盘水市农业科学研究院 | 陈健 | 高级农艺师 | 调研 |
| 水城区农业农村局 | 冯永祥 |  | 调研 |
| 水城区茶叶发展有限公司 | 张琨 |  | 调研 |
| 水城区茶叶发展有限公司 | 刘兴 |  | 调研 |
| 贵州多彩黔情生态农业有限公司 | 陈燕青 |  | 调研 |
| 贵州鸿森茶业发展有限公司 | 叶芳 |  | 调研 |
| 六枝特区双文种养殖农民专业合作社 | 张双文 |  | 调研 |
| 六枝特区九层山土特产开发有限公司 | 龚华 |  | 调研 |
| 贵州隆易农业科技有限公司 | 余志虎 |  | 调研 |
| 六枝特区钰铭源农业发展有限公司 | 万红 |  | 调研 |
| 盘州市沁心生态茶叶种植农民专业合作社 | 王剑 |  | 调研 |
| 水城区万众一心种养殖农民专业合作社 | 徐祥辉 |  | 调研 |
| 盘州市大众创业种养殖农民专业合作社 | 许正东 |  | 调研 |
| 贵州茗品源生态农业科技开发有限责任公司 | 施波 |  | 调研 |
| 盘州市保基茶叶种植农民专业合作社 | 范洪精 |  | 调研 |
| 六盘水国顺农业科技发展有限公司 | 甘大国 |  | 调研 |
| 六盘水聚亨投资有限责任公司 | 曹阳 |  | 调研 |

（三）主要工作过程

本标准的研究及编制期限为2020年1月-2023年12月，期限48个月，分5个阶段开展：

（1）资料收集阶段：2020年1月-2020年3月，组建标准起草小组，收集标准编制的背景材料和有关标准编制的参考、引用资料，进行归纳整理。

（2）茶样收集检测、调研阶段：2020年4月-2020年12月，从2020年4月开始，项目组到各茶企、相关部门、对绿茶加工工艺进行调研汇总，共同讨论，并广泛征求各方意见，为标准的制定做了充分的准备工作。

（3）综合分析、论证和标准编写阶段：2021年1-8月，在对标准的主要内容进行综合分析和论证的基础上，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》编写本地方标准的讨论稿。

（4）征求意见阶段：2023年6月1日-2023年9月1日，向社会各界征求意见，该标准已在 工作网站上完成征求意见，期间没有收到社会相关单位、专家和个人提出的修改意见。

（5）审定阶段：2023年9月××日，贵州省茶叶学会邀请XXX对本标准进行审定，与会专家一致同意通过《凉都高山茶 第3部分:绿茶加工技术规程》团体标准的审定。后编制单位根据与会专家的提出的意见和推荐，进一步修改完善，现已形成标准报批稿。

三、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系，国内外现行相关法律、法规和标准情况

在《凉都高山茶 第3部分:绿茶加工技术规程》的制订中，我们遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，参考了DB52/T 629、DB52/T 632、DB52/T 633、DB52/T 634、DB52/T 636、DB52/T 638等贵州绿茶加工技术要求和加工技术规程，根据茶叶类产品的特殊性，注重加工技术规程的可操作性。

四、主要条款的说明及确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等的依据）

凉都高山茶第3部分 绿茶加工技术规程包括术语和定义、加工场所、原料（鲜叶）、工艺流程和加工技术要求；

1. 加工条件要求

应符合DB52/T 630的规定，并符合相关法律法规的规定。

2. 鲜叶采摘技术与管理技术

2.1 鲜叶采摘等级

严格按照产品分级的原料要求进行，单芽、一芽一叶初展至一芽三叶，鲜叶分级见表2、表3、表4、表5、表6。

表 2 扁形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 单芽＞80%，一芽一叶初展＜20% | 1.5～2.0 |
| 一级 | 一芽一叶＞90% | 2.0～2.5 |
| 二级 | 一芽二叶＜90% | 2.5～3.0 |

表 3 直条形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 单芽＞80%，一芽一叶初展＜20% | 1.5～2.0 |
| 一级 | 一芽一叶＞90% | 2.0～2.5 |
| 二级 | 一芽一叶＞50%，一芽二叶＜50% | 2.5～3.0 |

表4 卷曲形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 单芽＞50%， 一芽一叶初展＜50% | 2.0～2.5 |
| 一级 | 一芽一叶＞90% | 2.5～3.5 |
| 二级 | 一芽一叶＞80%一芽二叶初展＜20% | 3.0～4.0 |

表5 颗粒形茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 一芽二叶初展＞70% | 4.5～5.5 |
| 一级 | 一芽三叶初展＞80% | 5.5～6.5 |
| 二级 | 一芽三叶＞80% | 6.5～7.5 |

表6 烘炒青绿茶鲜叶分级

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | 芽叶组成 | 芽叶长度 cm |
| 特级 | 一芽二叶＞70% | 4.0～5.5 |
| 一级 | 一芽三叶＞80% | 5.5～7.5 |
| 二级 | 一芽三叶及机采嫩枝 | 7.5～15 |

2.2 鲜叶采摘技术

2.2.1茶园中30%茶树新梢达标应开采；

2.2.2要分批勤采，要提采，不掐采；

2.3 鲜叶采摘质量要求

2.3.1鲜叶要求保持鲜芽叶的完整、鲜嫩、匀净；

2.3.2不采雨水叶、露水叶、紫芽叶、破碎叶、病虫害叶及剥芽苞。

2.4 鲜叶管理技术

2.4.1 在鲜叶盛装与贮藏、运输过程中，注意轻压、轻放。鲜叶盛装容器必须采用洁净、透气的竹编篮、筐、篓等专用工具。

2.4.2鲜叶采下后要及时运抵加工厂，运输、验收，鲜叶运输必须是清洁卫生、无异味、无污染的车辆,车厢底部和厢壁必须垫隔离板，避免鲜叶与车厢直接接触，避免日晒雨淋。

2.4.3 运输过程要避免机械损伤、混杂和污染,并完整准确地记录鲜叶的来源和流转情况。

2.4.4 鲜叶进厂后，按不同品种的鲜叶分开、不同级别的鲜叶分开、上午叶和下午叶分开的原则及时摊放。摊放于洁净卫生、设施完好的贮藏室。薄摊、轻翻，以减少机械损伤。

2.4.5 其他符合GB/T 31748 的规定。

3. 加工工艺

3.1 附录A 凉都高山扁形绿茶加工技术 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉→理条→摊凉→整形→摊凉→脱毫→足干→精加工。

3.2 附录B

凉都直条形绿茶加工技术 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉→理条→摊凉→初烘→摊凉→足干→精加工。

3.3 附录C凉都高山卷曲形绿茶加工技术 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→初烘→整形、提毫→摊凉→足干→精加工。

3.4 附录D 凉都高山珠形绿茶加工技术 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→初烘→摊凉→造形→摊凉→足干→精加工。

3.5 附录E 凉都高山烘炒青绿茶加工技术 工艺流程：鲜叶摊放→杀青→摊凉→揉捻→二炒→摊凉→三炒→摊凉→足干→精加工。

五、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件在起草过程中充分征求生产企业、省农科院茶叶所等相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致，无重大分歧意见。

六、预期的社会经济效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

本标准的制订，使“凉都高山茶 绿茶”加工技术有了更新的要求，从而保证了产品质量控制和质量监督，有利于企业与管理部门在产品质量管理方面的协调统一。通过加工技术的制订，规范了原料及产品加工、包装销售等环节，必将使本地区茶产品质量有大幅提高，为更好地发挥“凉都高山茶 绿茶”产品优势，从而促使加工企业提供了更新、更全面、更科学的技术支持。

七、其他应说明的事项

无需要说明的事项。