

海峡两岸茶业交流协会标准制修订立项申请书

| | | | | | |
|--|------------------|---------------|--------------|------------|-----------------|
| 项目名称 | 《建宁红茶 新工艺加工技术规范》 | 制定 或 修订 | 制定 | 被修订 标准号 | |
| 申请立项 单位名称 | 福建省建宁县农业农村局 | | | 联系人 | 卢秋华 |
| 单位地址 | 福建省建宁县水南金钩10号 | | | 邮政编码 | 361012 |
| 电话 | 13358380503 | 传真 | 0592-5077218 | E-mail | 51850481@qq.com |
| <p>项目任务的目的、意义或必要性：</p> <p>建宁红茶源产于闽江源头--建宁县，林深水美优越的自然条件，建宁红茶新工艺加工技术是在工夫红茶初制和精制的传统加工工艺基础上进行创新，形成了建宁红茶的特定品质风格。目前，建宁红茶得益于中粮集团对口帮扶政策的实施，在中粮厦门茶叶进出口有限公司的产业发展规划、资金支持、技术指导、品牌创建和市场开拓等全方位帮扶指导下，发展势头良好，市场前景可期。但与这一趋势不相协调的是建宁生产企业对于新工艺加工技术掌握不到位，生产的产品质量参差不齐，使消费者茫然。为此，建宁红茶新工艺加工技术规范的制订与宣贯，使生产者在生产过程中有标准可依、有规范可循，对提升建宁红茶产品的稳定性、声誉度和品牌创建有着十分现实意义。</p> | | | | | |
| <p>适用范围和主要技术内容：</p> <p>1. 项目范围。在建宁自然生态环境条件下，采自福安大白、政和大白、福鼎大白、梅占、金牡丹、本地菜茶等适制红茶的优良茶树品种。选择一芽一叶、一芽二三叶或小至中开面的具有一定成熟的鲜叶，利用在工夫红茶初制和精制的传统加工工艺基础上，创新形成建宁红茶独特的新工艺加工技术，从而制成具有特定品质特征的建宁红茶。</p> <p>2. 主要内容。本文件规定了建宁红茶加工的术语和定义、要求、工艺流程、初制技术、精制技术、质量管理、标志、标签。</p> | | | | | |

国内外情况简要说明：

国际上没有一个统一公认的红茶标准或法规。我国于2008年颁布了红茶推荐性国家标准 GB/T13738《红茶》，2017年进行了修订，后来陆续颁布了红茶相关的行业标准、地方标准和团体标准。本项目与其它红茶标准相比，其异同点如下：

共同点：红茶加工工艺。

不同点：建宁境内区域性，在工夫红茶初制基础上，加入晒青、摇青等不同于传统加工工艺技术，生产加工形成独特的建宁红茶加工技术。

| | | | | | |
|-----------|--|-----------------|--|--------------|--|
| 采用的国际标准编号 | | 无 | | | |
| 申请立项单位意见 |  | 技术委员会或设区市茶业协会意见 |  | 海峡两岸茶业交流协会意见 |  |