

# 《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》

## 团体标准编制说明

### 一、工作简况

#### 1. 任务来源

根据《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》的文件精神，遵循《江西省乡村产业振兴协会团体标准管理办法（试行）》的相关规定，加快实现江西省茶产业高质量发展，有效推进江西省乡村振兴和农业农村现代化，由江西农业大学等单位承担《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》团体标准制定任务。

#### 2. 起草单位

江西农业大学，南昌大学，江西省食品安全质量协会，江西省农检中心，江西经济作物研究所，江西省农科院茶叶研究所，广东省瑞森生物科技股份有限公司，上饶金嘉隆茶业有限公司，江西燕山青茶业有限公司，江西益香园茶叶有限公司，靖安宝珠峰茶叶有限公司，上犹犹江绿月嘉木文化发展有限公司，江西林恩茶业有限公司。

#### 3. 主要起草人

| 姓 名 | 性别 | 职务/职称 | 工作单位        | 任务分工 |
|-----|----|-------|-------------|------|
| 李明玺 | 男  | 副教授   | 江西农业大学农学院   | 主持   |
| 万春鹏 | 男  | 副研究员  | 江西农业大学农学院   | 参与   |
| 朱润平 | 男  | 副院长   | 南昌大学        | 参与   |
| 杨琳芬 | 女  | 研究员   | 江西省食品安全质量协会 | 参与   |
| 廖建  | 男  | 研究员   | 江西省农检中心     | 参与   |

|     |   |      |                 |    |
|-----|---|------|-----------------|----|
| 李瑾瑾 | 女 | 研究员  | 江西省农检中心         | 参与 |
| 李勇  | 男 | 研究员  | 江西省农检中心         | 参与 |
| 姜新风 | 男 | 副研究员 | 江西经济作物研究所       | 参与 |
| 谢枫  | 男 | 副研究员 | 江西省农科院茶叶研究所     | 参与 |
| 刘秋平 | 男 | 总经理  | 广东省瑞森生物科技股份有限公司 | 参与 |
| 谢焘  | 男 | 总经理  | 上饶金嘉隆茶业有限公司     | 参与 |
| 罗建明 | 男 | 总经理  | 江西燕山青茶业有限公司     | 参与 |
| 修明岳 | 男 | 总经理  | 江西益香园茶叶有限公司     | 参与 |
| 杨修帧 | 男 | 总经理  | 靖安宝珠峰茶叶有限公司     | 参与 |
| 陈开敏 | 男 | 总经理  | 上犹江绿月嘉木文化发展有限公司 | 参与 |
| 袁利人 | 男 | 总经理  | 江西林恩茶业有限公司      | 参与 |

## 二、制定（修订）标准的必要性和意义

江西红茶作为江西省重要的特色农产品，是推动乡村振兴和农业农村现代化的关键产业之一。当前，随着国内国际茶叶市场竞争的日益激烈，消费者对茶叶品质和安全性的关注度不断提高。为了提升江西红茶的整体品质，增强其在市场上的竞争力，必须通过制定严格的质量安全标准，规范生产流程，确保每一杯江西红茶都能达到高品质、原生态的要求。

目前，江西红茶的生产过程中存在一些不规范的操作，导致产品质量参差不齐。制定《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》可以为生产者提供明确的技术指导，规范种植、采摘、加工、包装等各个环节，确保产品质量的稳定性和一致性。

食品安全是消费者关注的焦点。通过制定标准，可以加强对茶叶生产过程中的农药残留、污染物限量等指标的控制，确保江西红茶符合国家食品安全标准，保障消费者的健康。

制定标准是推动产业高质量发展的重要手段。《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》的制定，将引导企业采用先进的生产技术和方法，提高生产效率，降低生产成本，推动江西红茶产业向规模化、标准化、品牌化方向发展。

因此，制定《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》对于提升江西红茶品质、规范生产过程、保障食品安全、推动产业升级、保护生态环境、增强市场竞争力以及保障消费者权益等方面具有重要意义，是促进江西红茶产业高质量发展、实现乡村振兴战略目标的必然选择。。

### **三、主要起草过程**

本项目立项以来，成立了“江西质量安全原生态红茶生产技术规程”团体标准起草小组，标准起草人员组成主要为从事茶树种植、茶叶加工、品质调控等研究成员和技术专家，承担过相关的科技攻关和示范推广项目，有着较强的相关专业技术和丰富的实践经验，使得起草内容具有代表性和广泛性。起草小组通过搜集资料、实地调研与数据采集、技术研究等方法获得第一手材料，为标准制定提供了坚实的理论基础。

#### **1、标准内容的确立**

为了做好本标准的起草工作，编写小组在江西省内主要红茶产区开展了广泛的实地调研活动。调研对象包括从事红茶种植、加工、销售的企业、合作社、茶农以及相关技术人员等。通过与他们的深入交流，收集了大量

关于红茶生产过程中的实际操作经验、技术难题以及市场需求等第一手资料，为标准中技术要求和技术指标的确立提供了详实的依据。编制小组通过反复认真的讨论，确定了本规程编写提纲、规程内容、技术要求和指标。明确了标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义，确定了基本要求和评价指标等技术要求。内容的研究尽可能全面，既要考虑一般性要求，又要有针对性，同时又提出量化的指标，便于操作和使用标准。

## **2、标准的起草**

根据标准研究成果进行总结。标准编写格式根据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》的规定来编写。2024年09月，标准起草小组完成了技术标准的征求意见稿。

## **3、标准的制定**

2024年10月，起草小组将《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》函送给专家征求意见。该征求意见稿在广泛征求有关专家意见的基础上，起草小组对专家意见进行了认真的分析研究，对专家们提出的合理意见予以采纳吸收。本标准的整个编制过程认真、严谨。

## **四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系**

课题组充分依托自身在红茶生产技术和产品特点方面的深厚研究基础，同时积极汲取来自生产一线的实践经验。在此基础上，课题组广泛查阅并参考了国内相关领域的研究资料与科研成果，这些资料涵盖了红茶种植、加工、质量控制等多个关键环节，为标准的科学性和实用性提供了坚实的理论支撑。

## 1、编制原则

本标准编制充分考虑红茶生产实际情况，做到生产可行性，技术先进性，指标准确性。

（1）科学性原则：本标准的制定以科学理论为基础，充分依据茶学领域的研究成果、国内外先进标准以及江西省红茶产业的实际生产数据。所有技术指标和操作规范均经过严格的科学验证，确保其合理性与可行性。

（2）规范可靠的原则：标准格式按 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；技术内容上总结课题组成果经验、广泛征求专家意见，使标准技术规范、可靠、先进，指标准确，实践可操作性强。

（3）先进性原则：标准的制定紧跟红茶产业的最新发展动态，引入先进的生产技术和管理理念。在茶树种植方面，倡导生态种植模式，推广绿色防控技术，减少化学农药和化肥的使用，保护茶园生态环境；在加工工艺上，结合现代科技手段优化传统工艺，提高生产效率和产品质量。同时，标准具有一定的前瞻性，能够为江西省红茶产业的未来发展提供技术引领。

（4）实用性原则：本标准注重实际应用，充分考虑了江西省红茶生产者的操作习惯和技术水平。语言表述简洁明了，技术要求具体可操作，确保生产者能够轻松理解和执行。

（5）可持续发展原则：本标准将可持续发展理念贯穿于红茶生产的全过程。在生态环境方面，强调茶园的生态平衡和生物多样性保护，提倡

合理利用自然资源，减少对环境的负面影响；在经济层面，通过规范生产流程、提高产品质量，增强江西红茶的市场竞争力，促进产业经济效益的提升；在社会层面，关注茶农和生产者的利益，推动产业升级，助力乡村振兴，实现经济、社会和环境的协调发展。

## 2、编制依据

本标准是根据课题组多年来在江西红茶生产技术和产品特点方面的科学研究成果，以及江西省内红茶生产企业、相关从业者的实践经验加以归纳、总结，依据强调前瞻性和先进性及实用、有效、易于推广的原则编写。编写格式严格遵循 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。

在涉及本标准的术语与定义、基本要求、评价指标等技术环节时，课题组查阅了相关国家标准、行业标准和地方标准。以“生产安全、优质、绿色的江西原生态红茶”为主要目标，既考虑到江西省红茶生产现状，又兼顾了国内外绿色生态发展趋势。

查阅了大量国内相关技术标准和文献资料，包括但不限于 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/T 8302《茶 取样》、GB/T 8304《茶 水分测定》、GB/T 8305《茶 水浸出物测定》、GB/T 8306《茶 总灰分测定》、GB/T 8310《茶 粗纤维测定》、GB/T 8311《茶 粉末和碎茶含量测定》、GB/T 14487《茶叶感官审评术语》、GB/T 18797《茶叶感官审评室基本条件》、GB/T 23776《茶叶感官审评方法》、GB/T 30375《茶叶贮存》、GH/T 1070《茶叶包

装通则》、GH/T 1071《茶叶贮存通则》等国家、行业和江西省地方标准。本标准文本按照产品应符合国家食品安全标准作为基本要求,对产品的基本要求以及评价指标进行合理设置。

在编制过程中,课题组虚心请教,集众人智慧之大成。广泛向红茶产业的专家学者、农技推广人员、生产管理技术人员等收集意见建议。向相关部门专门发函协助征求意见建议,并通过微信群、江西红茶产业微信群、“三品一标”微信群等多个渠道,广泛发布征求意见稿。同时,编写组专程到江西省内多家红茶龙头企业现场调研,如庐山云雾茶厂、井冈山茶叶有限公司等。在此基础上,编写组经历反复验证和修改,最终完成标准的定稿。

### **3、与现行法律、法规、标准的关系**

本标准的制定不存在与现行法律法规和强制性国家标准相冲突的情况。

## **五、主要条款的说明**

本标准内容共分 10 章,包括:范围、规范性引用文件、术语和定义、茶树种植、鲜叶采摘、加工厂要求、加工工艺、质量要求、包装和标签、运输和储存。

### **1、范围**

本章中在适用性和实用性原则下,根据江西省内原生态红茶的生产与加工要求,规定了本标准的适用范围。

### **2、规范性引用文件**

本章中在安全性和环保原则下,引用了相关 22 个标准和条例,基本

覆盖了产品质量相关技术要求。

### 3、术语和定义

本章中在兼容性原则下，提出了术语和定义，保证了标准结构和形式的准确性。

### 4、生产要求

本着安全、绿色、生态的原则，本章对江西省内原生态红茶的产地环境、品种要求、种植管理等作出了规范性规定。

### 5、鲜叶采摘

本章对江西省内原生态红茶鲜叶采摘原则、采摘方法、鲜叶质量等作出了规范性规定。

### 6、加工厂要求

本章规定了加工厂应符合的相关标准，对加工厂的选址、布局、环境卫生等方面提出了具体要求，明确了加工设备的选材、布局、清洁保养等要求。这些要求为加工企业提供了明确的操作指南，有助于提升加工技术水平，保障产品质量。

### 7、加工工艺

本章详细阐述了红茶加工的基本工艺流程，包括鲜叶采摘、萎凋、揉捻、发酵、烘干等环节，并对每个环节的操作要点进行了说明。规范的工艺流程是保障红茶品质形成的关键，有助于确保产品质量的稳定性和一致性。

### 8、质量要求

本章规定了江西质量安全原生态红茶的感官品质要求、理化指标、安全要求。这些指标反映了茶叶的内在品质和加工水平，通过科学合理的限



量设定，有助于确保江西红茶的品质达到一定标准，增强市场竞争力。

## 9、包装和标签

根据 GH/T 1070、GB 9683、GB 4806.8、GB/T 191、GB 7718、GB 28505《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等做出规定。

## 10、运输和储存

对江西质量安全原生态红茶的运输和储存过程要求做出规定。

# 六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准征求的专家意见，未出现重大分歧。在标准草稿的验证过程中，尊重科学，实事求是。项目组根据相关专家和单位的书面反馈意见，包括红茶生产企业、科研机构、行业协会、监管部门以及消费者代表等企业的现场调研意见，对标准进行了调整和修改，最终形成了报审稿。

# 七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

建议《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》作为推荐性标准发布实施。

# 八、贯彻标准的措施建议

加强宣传和培训的力度。以各种形式加强对本标准的宣传和培训，提高“江西质量安全原生态红茶”产品标准的科学性和高效性。本标准的顺利实施，有助于推动江西省红茶产业高质量发展，提升“江西质量安全原生态红茶”品牌的市场竞争力，助力乡村振兴和农业农村现代化建设。

# 九、其他应说明的事项

无。

## 主要参考资料：

- (1)GB/T 191 包装储运图示标志
- (2)GH/T 1070 茶叶包装通则
- (3)GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
- (4)GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- (5)GB 3095 环境空气质量标准
- (6)GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- (7)GB 5084 农田灌溉水质标准
- (8)GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- (9)GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- (10) GB 11767 茶树种苗
- (11) GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- (12) GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- (13) GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- (14) GB 28505 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- (15) GB/T 30375 茶叶贮存
- (16) GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- (17) NY/T 225-1994 机械化采茶技术规程
- (18) NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- (19) NY/T 525 有机肥料
- (20) NY/T 3934 生态茶园建设指南
- (21) NY/T 5198 有机茶加工技术规程
- (22) NY 5199 有机茶产地环境条件

江西省乡村产业振兴协会团体标准《江西质量安全原生态红茶生产技术规程》起草小组

2024 年 10 月 7 日