## 《婺源绿茶 加工技术规程》标准修订说明

一、标准修订的意义和必要性

婺源特定的地理坐标、优越的自然生态、精湛的加工工艺，造就了自然品质与加工品质完美结合的婺源绿茶，《茶经》载，《辞海》注，《全书》评，誉全球。

茶叶是婺源传统的特色产业，为维护“婺源绿茶”产品声誉，与国际进行公平贸易，做优、做强、做大茶产业。2006年4月，江西省质量技术监督局批准，并经国家标准委备案公告，“婺源绿茶”第一部地方标准诞生，结束了“婺源绿茶”历经千年而无标准可依的历史。“婺源绿茶”第一部地方标准发布实施以来，对“婺源绿茶”的品牌维护，企业生产经营和各级政府开展对“婺源绿茶”产品质量监督检验提供了科学依据和标准，极大地推进了婺源茶产业健康有序发展。然而，第一部标准实施已逾十年，原《标准》部分指标和引用《标准》已经更新、修改。为此，对原《标准》进行重新修订势在必行。本标准的修订实施，必将能更好地保护“婺源绿茶”的质量和特色，保护我国传统的茶叶精品，提高“婺源绿茶”国内外声誉，更好地开展国际公平贸易，拓展国际市场，促进婺源茶产业持续健康、快速发展，造福于民。

二、标准修订过程

《婺源绿茶——江西省地方标准》修订由婺源县茶业协会提出，以江西省蚕桑茶叶研究所为技术支撑承担标准修订。江西省蚕桑茶叶研究所及时组织相关技术人员制订了标准修订工作方案，并与婺源县茶业协会签订了合作协议，规定了标准修订各方的责任和义务。成立了“婺源绿茶”地方标准修订小组，由婺源县茶业协会牵头，江西省蚕桑茶叶研究所为技术支撑单位，县内相关茶叶企业和合作社配合共同完成标准修订工作。

为保证“婺源绿茶”地方标准修订的科学性、真实性、可行性，标准修订组多次深入婺源开展婺源绿茶生产情况调研，收集近十年来婺源绿茶检验分析数据信息，由婺源县茶业协会采集婺源绿茶各产区不同档次茶叶样品送检分析。江西省蚕桑茶叶研究所对收集的调研信息、检验数据、茶样检测报告等资料认真分析整理，以婺源绿茶原标准为基础，同时参照国内外最新茶叶标准，对婺源绿茶原标准进行修订，形成《婺源绿茶——江西省地方标准》初稿，向婺源县相关部门、相关企业征集修改意见，经标准修订小组讨论修改后，形成标准征求意见稿，最后征求相关专家和茶叶企业相关技术人员的意见，经修改后，形成《婺源绿茶——江西省地方标准》报审稿。

**三、标准技术内容编写说明**

**1.标准修订原则和依据**

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》规定修订本标准。

《婺源绿茶——江西省地方标准》修订遵循“科学规范、真实可行”的原则，依据国家相关法律法规和相关强制性标准的规定和要求。《婺源绿茶 加工技术规程》标准修订参考了：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T31748茶鲜叶处理要求

GB/T32744茶叶加工良好规范

GB/T32742眉茶生产加工技术规范

2.标准的结构及描述规则

本标准涉及标准适用范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、等级与实物标准样、要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期等。相关国家标准要求，项目编写组实地调研信息和代表性样品分析结果是各单项标准相关内容及描写的依据。

**四、标准修改内容说明**

1.修改了标准名称；

“无公害食品”的表述容易对消费者造成误导，表述上存在缺陷，不符合标准的规范要求，目前已经停止对无公害食品的相关认证和使用，因此将原标准名称“无公害食品 婺源绿茶 加工技术规程”更改为“婺源绿茶 加工技术规程”。

2.增加了“前言”；

3.修改了规范性引用文件；

4.修改了标准的总体结构；

删除修改调整了2006版中所有的章节和内容，重新建立了婺源绿茶鲜叶、加工厂及设施设备、加工设备及用具、加工技术、质量管理、产品的标志、标签、包装、运输和贮存等7章节。

5.修改了 “鲜叶”。

修改鲜叶的基本要求，删除“色泽鲜绿”，增加“无非茶类杂家物”的表述（见3.1）；

将“鲜叶标准”表述为“鲜叶质量要求”（见3.2）；并对鲜叶质量指标要求进行了修改（见表1）；规范了“鲜叶处理”（见3.3）；

6.修改了 “加工”；

将原06版中第4章标题“加工”表述为“加工厂及设施设备”；

增加“加工厂”应符合GB/T32744和GB14881的规定（见4.1）；

将“场所要求”表述为“场所”，删掉“面积100m2以上”的要求（见4.2）；

增加了 “厂房和设施”的建设要求（见4.3）；

将“加工设备”表述为“设备及用具”，并增加了加工设备及用具卫生管理应符合GB/T32744的规定（见4.4）。

7.增加了 “加工过程管理”；

规定了加工厂的“原辅料管理”、“加工过程安全控制”、“产品追溯和召回”、“记录和文件管理”等方面的要求；将2006版4.3“加工人员”中的内容修改后调整到本章5.4“机构和人员”。

8.精简了 “加工技术”；

删除原06版中的4.5“婺源茗眉加工技术”、4.6“级内茶加工加护”和4.7“精制”的内容，按照DB36/T 498第7章、第8章和第9章的规定进行加工。

9.增加了 “产品的标志、标签、包装、运输和贮存”；

对婺源绿茶产品的“标志”、“标签”、“包装”、“运输”和“贮存”等方面的要求进行了规定说明（见7）。