**湖南省**

**《安化黑茶成品加工技术规程》**

**编 制 说 明**

**一、任务来源**

根据湖南省质量技术监督局文件[《关于下达2015年度第一批湖南省地方标准制修订项目计划的通知》](http://amr.hunan.gov.cn/amr/zwx/xxgkmlx/tzggx/201904/10382544/files/452d781289e14d2cb4310275ac98812b.pdf)，湖南农业大学、安化黑茶研究院、安化县茶叶局、益阳市茶商品质量监督检验研究院等单位拟对湖南省地方标准《安化黑茶成品加工技术规程》组织修订。

**二、制定标准的目的、意义**

《安化黑茶成品加工技术规程》（DB43/T 658—2011）于2011年发布，对于规范安化黑茶茶产业发展的约束性和生产实际中的可操作性有较强的指导作用。根据国家标准管理委员会《地方标准管理办法》规定，发布标准需根据科学技术的发展和经济建设的需要适时进行复审，以确认现行标准继续有效或者予以修订、废止。《安化黑茶成品加工技术规程》需依据现行标准管理办法和黑茶加工的相关参数进行修订，以更好服务于生产。

**三、制定过程**

**1、前期准备工作**

本标准修订由湖南农业大学、安化黑茶研究院、安化县茶叶局、益阳市茶商品质量监督检验研究院等单位组织，成立编写小组，制定了工作计划，起草人员由肖力争、黄静、刘雪慧、刘仲华、张岭苓、肖益平等组成，确定人员分工和修订的方法与思路，明确了各阶段的任务与目标。

**2、开展调查研究**

根据目前安化黑茶加工、销售的实际情况，进行了广泛的调查研究，期间走访了安化黑茶部分生产基地，并与茶业同行们开展了广泛的、面对面的意见交流。

**3、完成标准的征求意见稿**

2020年12月，编制组成员将收集到的与标准修订有关的资料和交流意见进行整理，完成了标准文本各章节的修订，形成标准征求意见稿，同时撰写了编制说明。

**四、标准主要技术内容确定依据**

**（一）确定原则**

**1、合规的原则**

制定本标准遵循国家有关法律、法规的要求，符合国家、省政府有关农业和标准化方面的政策规定。

**2、安全的原则**

制定本标准遵循确保质量安全的原则，标准中有关质量安全控制按相关要求确定。

**3、科学的原则**

制定本标准遵循生态、环保、科学的原则，标准的内容要求科学可靠。

**4、可操作的原则**

本标准所确定的术语和定义、各项要求应符合我省农业生产的特点特色，方便茶叶在采标过程中的实际操作。

**（二）编制依据**

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则在指标的选取上，参考了相关的国家标准，做到了规范性技术要素和技术指标选取科学合理、有据可依。主要引用的规范性文件如下：

DB43/T 389 安化黑茶 千两茶

DB43/T 568 安化黑茶通用技术要求

DB43/T 569 安化黑茶 茯茶

DB43/T 570 安化黑茶 花砖茶

DB43/T 571 安化黑茶 湘尖茶

DB43/T 572 安化黑茶 黑砖茶

DB43/T 659 安化黑茶 黑毛茶

DB43/T 660 安化黑毛茶加工技术规程

DB43/T 655 安化黑茶加工通用技术要求

**（三）框架结构**

该标准基本框架为安化黑茶各类成品的要求、加工技术、质量管理、试验方法与检验规则、标志标签、运输、贮存和保质期。

**（四）主要修订内容说明**

1. 与DB43/T 658—2011相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：
2. ——增加了“安化黑茶各类成品的术语和定义”、“加工场地、设施、环境及加工人员”章节，增加“保质期”内容；
3. ——加工技术方面将“茯砖”更改为“压制茯茶”，增加了“散状茯茶”内容；
4. ——“标志标签、运输、贮存和保质期“更改为“按DB43/T 568的规定执行”。

标准编写小组

2021.01.07