**湖南省**

**《安化黑茶 湘尖茶》**

**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、安化县茶旅产业发展服务中心等单位拟对湖南省地方标准《安化黑茶 湘尖茶》组织修订。

**二、制定标准的目的、意义**

《安化黑茶 湘尖茶》（DB43/T 571—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 湘尖茶》需依据现行标准管理办法和湘尖茶的相关指标进行修订，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、安化县茶旅产业发展服务中心等单位组织，成立编写小组，制定了工作计划，起草人员由肖力争、黎娜、张岭苓、王伟、陈辉球、曾卫军等组成，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 湘尖茶产品加工、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：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 23776 茶叶感观审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求

GB/T 32719.3 黑茶 第3部分：湘尖茶

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

**（三）框架结构**

该标准基本框架为术语和定义、产品分级、要求、检验方法、检验规则、 标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

**（四）主要修订内容说明**

与DB43/T 571—2011相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——“产品分级”章节修改为“产品分类”章节；

——增加了“保质期”内容；

——增加了“篾篓”定义；

——将“实物标准样”要求调整到“产品分级”中；

——增加了要求中“ 基本要求”章节；

——理化指标方面，“非茶类夹杂物”指标由0.3%、0.5%修改为“无非茶类夹杂物”的要求，天尖茶水浸出物指标由23%修改为26%，贡尖茶水浸出物指标由22%修改为24%、生尖茶水浸出物指标由21%修改为22%；

——删除了卫生指标，因强制食品安全国标均需执行，无需写在产品标准中；

——试验方法中“理化指标”增加了“试样制备按GB/T 8303的规定执行”，其中水分由按GB/T 8304修改为“按GB 5009.3的规定执行”， 总灰分由按GB/T 8306修改为“按GB 5009.4的规定执行”，

——修改了“检验规则”；

——对“产品的标志标签、包裝、运输、贮存和保质期”做出了具体要求。

标准编写小组

2021.01.07