**湖南省**

**《**安化黑茶冲泡及饮用方法**》**

**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、湖南省茶叶研究所、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《安化黑茶冲泡及饮用方法》组织修订。

**二、制定标准的目的、意义**

《安化黑茶冲泡及饮用方法》（DB43/T 656—2011）于2011年发布，对于规范安化黑茶冲泡与饮用方法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。《安化黑茶冲泡及饮用方法》需依据现行标准管理办法和安化黑茶冲泡与饮用方法进行修订，以更好服务于冲泡和饮用。

**三、制定过程**

**1、前期准备工作**

本标准修订由湖南农业大学、湖南省茶叶研究所、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、朱海燕、黎娜、李适、黄静、黄建安、康胜良等组成，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**

根据目前安化黑茶冲泡和饮用方法的实际情况，进行了广泛的调查研究，期间走访了安化黑茶部分企事业单位，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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

DB43/T 389 安化黑茶 千两茶

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

**（三）框架结构**

该标准基本框架为安化黑茶泡（煮）茶与饮茶的品饮环境、选茶、择水、备器、程序与方法。

**（四）主要修订内容说明**

与DB43/T 656—2011相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——将“泡茶与饮茶器具、茶水器选择”章节内容修改为“选茶、择水、备器”三个方面。

标准编写小组

2021.01.07