**湖南省地方标准编制说明**

**项目来源：湖南省市场监督管理局**

**标准名称：《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》**

**承担单位：湖南省茶叶研究所**

**2021年9月**

**《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》**

**湖南省地方标准编制说明**

**一 、项目背景**

红茶为世界主要消费茶类，约占国际茶叶贸易市场85%的交易量。湖南红茶历史悠久，品质独特，是我省茶叶产业的主导产品之一，但目前存在红茶品牌多而散，小而弱问题。为有效整合我省茶叶品牌资源，快速提升知名度、竞争力和附加值，实现我省千亿茶产业目标任务，省委省政府正在统一建设“湖南红茶”公共品牌。

随着人们生活水平的提高，人们对喝茶、品茶有了更高的要求。要泡出一杯好茶，除了茶叶的品质要好，科学的冲泡方法是另一个重要内容。近年来我国茶叶消费量稳中有升，但是大部分消费群体缺乏科学泡茶、精细泡茶的意识和依据。为了实现湖南红茶在生产、销售与流通过程中冲泡方法的规范化，最大限度体现湖南红茶工夫红茶产品的特色和优势，制定湖南红茶产品冲泡标准是十分有必要的。此标准亦可为湖南红茶工夫红茶消费者泡茶提供参考。

**二、工作简况**

1 任务来源

2020年3月，由湖南省茶叶研究所申请地方标准立项，湖南省市场监督管理局批准《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》地方标准的制定。

2 起草单位

起草单位：湖南省茶叶研究所。

湖南省茶叶研究所是我省专业从事茶叶应用科学研究与推广为主的省级科研机构，拥有较强科研技术力量，先后获得较重要的科技成果100余项，其中，《机械采茶技术规范》（DB43/T062-91）、《茶树栽培技术规范》（DB43/T103-1996）等标准获省科技进步三等奖。本项目组近年来先后完成编制相关湖南红茶的《湖南红茶 工夫红茶》、《湖南红茶 红碎茶》、《湖南红茶 紧压茶》、《湖南红茶 工夫红茶加工技术规程》、《湖南红茶 包装标识规范》等系列茶叶相关标准，在制定和修订标准方面积累了丰富的经验。

3 主要起草人

项目组负责人银霞，主要起草人：童彤、何溶、张曙光、黄静、吴文亮、刘淑娟、伍崇岳、王准

**三、主要起草过程**

为了科学编制《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》，2020年3月-2020年12月完成湖南红茶品质调研及分析；2021年2月-2021年5月，制定湖南红茶工夫红茶标准样品，完成对湖南红茶标准样品的冲泡实验及品鉴；2021年6月-2021年9月，开始制定《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》技术规程，并实施标准验收。湖南省茶叶研究究所于2021年4月成立标准编制起草小组，2021年6月编制组召开标准编制起草会议，制定《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》编写方案，按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，依据规程的技术要素内容的确定方法要求进行编写。并根据规程的主要内容进行讨论，确定了标准制定的步骤、分工和实施方案。编制组按照起草会议的计划，在总结前期研究成果基础上，广泛查阅相关国家标准、其他相关省市地方标准、文献资料，并对省内红茶泡方法的实际情况进行调研，在综合分析的基础上，于2021年8月编写形成了《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》地方标准初稿。编制组对《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》初稿进行反复修改形成征求意见稿，印发至湖南红茶生产企业、科研单位、行业协会等有关方面广泛收集意见和建议。在征求了许多宝贵的修改意见后，于2021年9月编写完成，形成了《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》送审稿。

**四、标准编制原则**

本标准的制定依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《湖南省企业产品标准备案管理办法》的要求，按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，立足我省红茶发展现状，重点围绕湖南红茶冲泡方法和品鉴，以相关科研成果为依据，通过查阅文献资料和标准，组织专家论证而制定。

1. **主要条款的说明**

本标准共分7节，主要包括范围、规范性技术文件、术语和定义、冲泡条件、冲泡流程、冲泡方法、品鉴。

1、关于标准“3湖南红茶 工夫红茶”的说明

“湖南红茶”是公共品牌商标，其产品体系包括工夫红茶、红碎茶、红砖茶三种类型。其中工夫红茶是目前的主要产品，因此优先制定湖南红茶工夫红茶的冲泡及品鉴标准。湖南红茶工夫红茶包括特级、一级和二级三个等级，因此制定三个等级的冲泡方法，且以制作的湖南红茶标准样品为研究对象进行冲泡实验，且该方法在其他湖南红茶产品中进行了验证。

2、关于标准“5 冲泡流程”的说明

冲泡流程主要考虑了三种常用方式：玻璃杯冲泡、盖碗杯冲泡、白瓷杯冲泡，适用于品鉴推广、生活、会议等不同场景。其中玻璃杯和白瓷杯冲泡均需先润茶，且杯中有余水时续水；而盖碗杯则无需润茶，出汤时无需余水。

3、关于标准“6 冲泡方法”的说明

本方法主要通过比较水比、水温、冲泡时间等不同冲泡参数，突出湖南红茶工夫红茶不同等级品质特点：其中特级的鲜，一级的甜醇，二级的香。

本标准制定过程中参考了其他相关标准，如贵州茶叶冲泡品饮指南（T/GZTPA 0002-2020）、美人茶冲泡与品鉴（T/CSTEA 00006--2019）、余姚瀑布仙茗冲泡技术规程（T/CTSS 22-2021）等，通过反复比较不同参数，最终确定了该冲泡方法。

**六、技术经济论证及预期的社会经济效果**

1、本标准的起草来源于湖南省质量技术监督局项目，标准的集成性、先进性和可操作性强。

2、随着湖南红茶产业的快速发展，对湖南红茶冲泡要求日益提高，制定《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》，实现冲泡方法的标准化、规范化，大限度体现湖南红茶工夫红茶产品的特色和优势，保障湖南红茶产业可持续发展。

**七、重大意见分歧的处理依据和结果**

标准制定过程中未出现重大分歧意见。

**八、采用国际标准和国外先进标准的程度及水平对比**

目前尚未有相关国际标准。

本标准与国内有关法规、标准协调一致。标准严格执行《食品安全法》、《标准化工作导则》等法律法规及标准要求，充分参照和引用其他相关标准。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

本标准是在实验研究基础上，综合归纳了全省各地有代表性并普遍被行业内人士、企业、公司、专业合作社、农民等所接受的技术标准而修订的。保证了标准的先进性、成熟性、科学性和可操作性。

**九、标准性质的建议说明（推荐性标准还是强制性标准）**

建议《湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴》作为推荐性地方标准发布实施。

**十、贯彻标准的要求、措施和建议**

1、首先应在实施前保证标准文本的充足供应，让企业、公司、专业合作社、农民等每个使用对象都能及时得到标准文本，这是保证新标准贯彻实施的基础。

2、发布后、实施前应将信息在省农业厅、市农业系统网上公开发布，进行广泛而有效的宣传。

3、建议在宣传的同时，在全省范围内举办茶叶从业人员及农户培训班，并分别按照规程的不同使用对象进行有侧重点宣传培训，针对具体技术问题进行指导及对使用过程中易出现问题进行答疑解释。

**十一、废止现行相关地方标准的建议**

本标准为首次发布。

**十二、其他应予以说明的事项**

主要参考资料：

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

T/HNTI 05-2018 湖南红茶 工夫红茶加工技术规程

T/HNTI 02-2019 湖南红茶 工夫红茶