

四川省（达州市）地方标准
《工夫红茶加工技术规程》（征求意见稿）编制说明

标准起草工作组

2024年10月

一、任务来源

2023年12月由达州市农业科学研究院向达州市市场监督管理局申请《工夫红茶加工技术规程》地方标准立项，2024年3月达州市市场监督管理局批准立项，批准达州市农业科学研究院承担该项地方标准的起草工作。

二、制定标准的目的和意义

红茶是全球第一大茶类，红茶产量约占全球茶叶总产量的57%。红茶因耐保存、香气馥郁、适合调饮、保健功效好等特点，深受国内外市场青睐，全球红茶消费量约占茶叶总消费量的80%。我国红茶分为小种红茶、红碎茶和工夫红茶3类，其中以工夫红茶为主要类别。

近年来，我国工夫红茶发展迅猛，红茶已成为继绿茶之后的第2大茶类。目前，全市茶园总面积35万亩，年产干毛茶1.3万吨，实现综合产值超43亿元；其中，大部分茶叶基地都有工夫红茶的生产加工。

2019年以来，申报单位就一直深入全市茶叶生产基地、销售市场等调查，发现全市有丰富的红茶生产原料，巴山青、大竹白茶基地都在进行工夫红茶的生产和加工。虽然生产红茶的企业很多，但因为产品参差不齐、品质不高、售价较低等原因造成市场对达州红茶的需求量和认可度低，制约了达州红茶产业的发展。2014年以来，为促进川茶产业高质量发展，省农业农村厅出台了《关于加快川茶产业转型升级建设茶叶强省的意见》、《精制川茶产业培育方案》等多个文件，要求提升茶叶生产和加工水平。有鉴于此，迫切需要对达州

市红茶加工的条件、原料、初加工、精加工、包装和贮存等技术进行科学管理，让达州茶产业结构从以增量扩能为主，转向调整存量、做优增量并举深度调整，发展动能从传统单一春茶增长点向春茶夏秋茶双向发力增长点转变，为持续提升达州市茶叶高质量发展贡献力量，并持续做优茶基地、做大茶企业、做响茶品牌，让茶产业成长为全市乡村振兴的支柱产业。

因此，为促进茶产业提质增效和持续健康发展，制定适合本地统一规范的《工夫红茶加工技术规程》势在必行、刻不容缓。

三、标准编制原则

标准编制以国家相关的方针政策和法规为依据，使制定的标准符合我市的具体情况，从实际出发，尽量达到技术先进、经济合理、生产可行、便于操作，力求取得经济效益、社会效益和生态环境效益的统一。标准内容的确定，以试验研究为基础，进行广泛调研和科学验证，以充分的科学数据为依据，编制的技术措施严格按照国家相关技术规定。《工夫红茶加工技术规程》的制定，反映了生产实践和科研最新成果的统一。

目前，全市茶园总面积 34.1 万亩，全市茶叶构成“一带两核四区十园”产业布局，培育四川省茶叶产业优势县 2 个，其中，万源市获得“中国富硒茶之都”“中国名茶之乡”“四川茶业十强县”等荣誉称号。大竹白茶快速发展，被评为“四川境内两个特色茶品种之一”。拥有茶叶产业国家级

龙头企业 1 家，省级龙头企业 4 家，市级龙头企业 10 家。尽管达州市的茶园种植面积有一定优势，但深入调查发现达州市茶叶利用率较低，基本是生产绿茶和白茶，因此红茶的生产是解决利用率的有效方法。虽然生产红茶的企业不少，但因为产品参差不齐、品质不高、售价较低等原因造成市场对达州红茶的需求量和认可度低，因此，制定工夫红茶加工规程，以符合达州市茶产业高质量发展需求。福建、浙江、贵州以及我省等发布了工夫红茶加工技术规程，但目前没有对达州市“工夫红茶加工技术规程”进行明确规定。在标准制定过程中，充分结合达州市红茶加工的实际情况和科研趋势，借鉴和参考国内省市的先进经验，选择吸收先进部分。在标准制定过程中充分听取广大专家、经营主体的意见，使标准和生产协调统一。标准紧密结合实际生产，在生产加工应用中可操作性强。

本标准编制过程中，主要参考了下列编制依据和资料，确保其内容符合国内现有的法律法规的规定，并与国内现有的相关标准相协调。标准有：**GB 2762** 食品安全国家标准 食品中污染物限量、**GB 2763** 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、**GB 3095** 环境空气质量标准、**GB 5749** 生活饮用水卫生标准、**GB 14881** 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、**GB/T 30375** 茶叶贮存、**GH/T 1077** 茶叶加工技术规程、**DB51/T 2481** 茶树栽培技术规程、**DB51/T 2482** 茶叶鲜叶采摘技术规程、**DB51/T 878-2022** 精制川茶 川红工夫红茶加工工艺技术规程，本标准规定了工夫红茶的术语和定

义、加工要求、初制、精制、贮存等技术要求。

四、标准起草过程

（一）前期调研

2023年1月~2023年12月，标准草案编制阶段。由达州市农业科学研究院牵头成立编制小组，制定了编制工作方案，明确了人员分工，开始标准的起草工作。标准起草前编制小组广泛收集国内相关法律法规、部门规章和标准文献等资料，对全市红茶生产情况开展调研，在充分了解达州工夫红茶加工技术后，明确了编制工作重点和进程安排。编制小组通过认真研究，提取国家标准规范、行业标准以及部分省市地方标准相关条款，对可采用的部分进行多次讨论和论证，确定了标准制定原则、标准框架、标准基本内容，完成了标准草案起草工作，并向达州市市场监督管理局申请标准立项。

（二）标准起草

2024年4月~2024年10月，标准征求意见稿编制阶段。达州市市场监督管理局下达地方标准立项通知后，在达州市农业科学研究院的牵头组织下，标准编制组前往万源、宣汉、大竹、通川区、达川区茶叶种植区域，广泛征求了相关单位和专家的意见和建议，形成了工作组讨论稿，继而将该讨论稿和编制说明向全市相关茶叶生产大户、合作社和农业公司等经营主体征求意见，并在产区公布予以征求意见，结合意见征求反馈情况，标准编制组召开讨论会，对标准草案内容进行修改完善，形成本标准征求意见稿。

（三）标准征求意见

为使该标准更具可操作性、实用性，标准起草工作组将《工夫红茶加工技术规程》（征求意见稿）发向达州市内相关主管单位征求意见，组织相关管理部门、专家、标准化专家等召开标准研讨会。市市场监督管理局在官网上向社会公开征集意见。标准编制小组根据收集的意见与建议，提出修改方案，进一步修改完善标准，形成标准送审稿。

五、采用国际标准和国外先进标准的程度

经查询，目前没有了解到与本标准相关的国际、国外同类标准，因而没有采用国际、国外标准。

六、与有关法律、法规和强制性国家标准、行业标准的关系

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大意见分歧。

八、作为强制性国家标准或推荐性标准的建议

根据《中华人民共和国标准化法》第二条规定，地方标准是推荐性标准。

九、贯彻标准的要求、措施和建议

标准的制定，将进一步推动红茶高质高效加工技术的规范化、标准化，推动我市茶叶产业高质量发展。标准发布后，在我市积极开展本标准的宣传推广工作，如编制工夫红茶加

工技术宣传资料；集中培训、点对点培训、远程指导或其他形式的技术培训；在国家、省、市主要媒体上进行达州市工夫红茶加工技术相关宣传报道；进行多种形式的宣传活动，如调查问卷发放、宣传展板、公告栏、微信群、微博等；从而营造贯彻标准的良好氛围，促进各相关单位和个人准确理解、掌握和执行标准。同时，在使用过程中不断积累总结，听取意见和建议，使本标准在实践过程中不断得到优化。

十、废止现行有关标准的建议

无。

十一、其他应予以说明的事项

无。