信阳市茶叶协会团体标准

《珍眉绿茶加工技术规程》（征求意见稿）

编　制　说　明

《珍眉绿茶加工技术规程》由信阳卢氏茶叶有限公司提出并执笔编写初稿，有中豫华都有限公司、信阳农林学院和信阳市茶叶协会等单位参与制订。

一、制定标准的目的、意义

茶原产于我国，从神农发现茶距今已有4000多年。“中国传统制茶技艺及其相关习俗”申遗成功标志着我国茶文化底蕴深厚，且科技和人才培养等也走在世界前列。我国自唐代茶叶伴随国人走向世界各地，是世界上最大茶业生产国和出口国。2023年，中国茶叶出口总量36.75万吨，出口金额达17.39亿美元，其中绿茶出口30.94万吨，占茶叶总出口量的84.2%。但河南省茶叶出口全国排名仅第14名，甚至落后于江北茶区的后起之秀山东省，与全省种茶面积、茶叶产量、茶叶品质严重背离。

信阳种茶历史源远流长，是我国江北茶区主产地。茶叶已成为信阳农民脱贫的重要支柱,是农业增效、农民增收的主要经济来源。信阳绿茶仍以春茶毛尖为主，《河南省人民政府办公厅关于印发河南省茶产业发展规划(2011—2020年)》要求春茶、夏秋茶产量比6:4，夏秋茶开发潜力巨大。珍眉绿茶是解决信阳丰富的夏秋茶叶资源的重要途径，是实现我市茶产业提质增效的关键。信阳真正大量生产大宗出口茶是上世纪七十年代中后期，在信阳地区、信阳县、新县、光山等县建立外贸茶叶精制厂，后随着外贸订单减少，茶叶精制厂相继关门或改制为私营企业。信阳市现有茶园216万亩，年产量达8.5万吨,干毛茶产值153亿元，涉及133个乡镇，1245个行政村，现有茶农100万人，从业人员超过120万人，涉茶企业14000多家，其中生产珍眉绿茶企

业 4 家，消纳本地夏秋茶鲜叶近 2 万吨，茶农增收数千万元。扩大夏秋大宗茶生产，推动茶产业提质增效，促进茶农增收，助推乡村振兴，是《河南省“十四五”经济作物发展规划》的具体要求。

在“一带一路”的推动之下，我国茶叶贸易额进一步提升，且欧美发达国家的绿茶市场需求仍在进一步扩大。信阳卢氏茶叶有限公司正是在国营茶叶精制厂相继关门之际兴起的以加工珍眉绿茶系列茶的工贸企业，出口 30 多个国家和地区，年产最高近 3 万吨，产值超过 3 亿元，曾是国内最大的绿茶出口加工企业。

同时，信阳本地炒青毛茶是出口珍眉绿茶提升品质必不可少的拼配成分，在炒青毛茶初制过程中，如何发挥信阳茶特质（香高、色深、味浓、汤亮、叶厚、富含营养物质等），认真试验反复研究提香、去涩、保色、亮汤等工序的加工工艺。由于珍眉绿茶加工技术不够先进、缺乏标准可依，以及行业同质化严重等原因，使信阳茶叶出口面临着瓶颈制约。

《珍眉绿茶加工技术规程》团体标准是基于卢氏茶叶有限公司经过数十年生产经验积累，总结的《珍眉绿茶加工技术规程》企业标准的基础上，进行规范性和操作性提升编制而成的文件。珍眉绿茶是信阳外销茶的主要产品类别，是实现信阳茶产业提质增效的关键。由于珍眉绿茶生产体量大，对生产企业规模、生产质量和加工技术有严苛要求，其中由于国家标准《眉茶生产加工技术规范》GB/T 32742—2016 过于笼统，操作性不强，不能满足实际生产需要，影响企业高效、高质量、高标准生产，制约了珍眉绿茶质量提升和信阳茶叶出口事业的发展。为充分利用好我市丰富的夏秋茶叶资源，提高茶叶资源利用率，增加茶产业价值，在原有企业标准基础上，总结目前用于珍眉绿茶生产新的生产技术、新的加工设备、新的研究成果，结合信阳珍眉绿茶生产实际，紧紧围绕珍眉绿茶提质增效优化提升加工技术，促进茶产业发展，助力乡村振兴。

另外，由于我国通用学术名称“眉茶”不太适合市场和口头传颂

习俗，且没有包含绿茶属性。由于疫情影响，各国人民对绿茶的保健作用更加倚重，现在国际市场普遍使用“珍眉绿茶”来代替“眉茶”，在市场上已经成为趋势用语。故本文件采用“珍眉绿茶”。

制订《珍眉绿茶加工技术规程》标准，适用于信阳珍眉绿茶的初、精制加工与出口流通，提高加工标准化，规范信阳珍眉绿茶加工工艺流程，提高茶叶品质，节省生产成本，稳定茶叶出口价格，提升市场竞争力，加速茶产业发展步伐，提升信阳茶产业在国际上的影响力。旨在推动信阳茶出口的方式由散装茶向包装茶转变，由无品牌向标准化、品牌化蜕变。制订《珍眉绿茶加工技术规程》标准，也是践行习总书记的“三茶”统筹理念发展信阳茶叶事业的具体体现。同时，可以极大促进信阳夏秋茶资源利用。

二、制定标准的原则

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、省政府有关茶叶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绿色农产品相关要求确定。

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、各项要求应符合我市农业生产的特点特色，方便茶树在采标过程中的实际操作。

三、标准制定的过程

1. 前期准备工作

2023 年 10 月开始启动制订工作，12 月上旬召开了标准起草启动会，制定了工作计划，确定了人员分工，确定了制定的方法与思路，

明确了各阶段的任务与目标。

2. 开展调查研究

2023 年 10 月至 12 月，编制组成员收集与起草标准有关的资料，开展相关研究工作，重点对原企业标准周环节工艺再行验证，为标准起草打下了较为充分的基础。

3. 完成标准的征求意见稿

2024 年 1 月-6 月，编制组成员将收集到的与标准起草有关的资料和交流意见进行整理，完成了撰写标准文本各章节的起草，形成标准征求意见稿，同时撰写编制说明。

四、制定标准的依据

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，并在实际生产中验证修订，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—2016 包装储运图示标志

GB/T 1354—2018 大米

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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 6388—1986 运输包装收发货标志

GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302—2013 茶 取样

GB/T 8303—2013 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305—2013 茶 水浸出物测定

GB/T 8311—2013 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14456.1—2017 绿茶 第 1 部分：基本要求

GB/T 14456.5—2016 绿茶 第 5 部分：眉茶

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 14487—2017 茶叶感官审评术语

GB/T 18127—2009 商品条码 物流单元编码与条码表示

GB/Z 21722—2008 出口茶叶质量安全控制规范

GB/T 23776—2018 茶叶感官审评方法

GB/T 30375—2013 茶叶贮存

GB 31608—2023 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 31748—2015 茶鲜叶处理要求

GB/T 32742—2016 眉茶生产加工技术规范

GB/T 32744—2016 茶叶加工良好规范

GB/T 40633—2021 茶叶加工术语

GH/T 1070—2011 茶叶包装通则

JB/T 7863—2016 茶叶机械术语

JJF 1070—2023 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 225—1994 机械化采茶技术规程

NY/T 853—2004 茶叶产地环境技术条件

NY/T 3219—2018 机采机制茶叶加工技术规程 长炒青

NY/T 5018—2015 茶叶生产技术规程

NY/T 5019—2001 无公害食品 茶叶加工技术规程

NY 5020—2001 无公害食品 茶叶产地环境条件

五、标准的主要内容说明

1. 标准的适用范围

本标准适用于信阳珍眉绿茶的生产加工与出口流通。

2. 标准的主要内容

本标准界定了珍眉绿茶相关的术语与定义，规定了信阳珍眉绿茶加工的基本要求、加工工艺流程、初加工技术、精加工技术、质量管理和产品的标志、标签、包装、运输和贮存。其中初加工技术中杀青工序是去涩的关键，精加工技术中的车色提香、拼配工序是提质的精髓，成品茶的质量管理是珍眉绿茶品质的保障。

六、与其他标准的关系

本标准在编制过程中，尽量直接引用相关国家标准、行业标准主要技术内容，确保与相关国家标准、行业标准相协调、相衔接。

七、重大分歧意见的处理经过与依据

本标准与其他现行法律、法规和强制性标准无重大分歧意见。

八、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议作为推荐性标准。

九、贯彻标准的要求和措施建议

建议推行本标准。

十、废止现行有关标准的建议

无。

十一、其他应予以说明的地方

无。

《珍眉绿茶加工技术规程》起草小组

2024 年 7 月 7 日