

广东省地方标准
《单丛茶 第1部分》

编
制
说
明

标准起草工作组

2024年9月

目 录

一、 工作简况	1
二、 立项的必要性	1
三、 编制过程	3
(一) 成立标准起草工作组，制定工作方案	3
(二) 收集相关资料，开展调研	4
(三) 标准起草	5
(四) 技术研讨	5
四、 标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据	5
(一) 编制原则	5
(二) 标准框架、主要内容	6
(二) 主要技术指标确定依据	6
五、 与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系	9
六、 标准有何先进性或特色性	9
七、 标准调研、研讨情况	10
八、 涉及专利的有关说明	10
九、 贯彻标准的要求和措施建议	10

广东省地方标准《单丛茶 第 1 部分》 编制说明

一、工作简况

任务来源于广东省市场监督管理局，下达文件为《广东省市场监督管理局关于批准下达推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准制修订计划（第四批）的通知》（粤市监标准〔2024〕348号），下达时间为2024年7月。

本文件由广东省农业农村厅提出并归口管理，由广东省农业科学院茶叶研究所牵头，广东传利标准研究院（有限合伙）、潮州市市场监督管理局、潮州市茶农协会、潮州市潮安区茶叶协会、广东天池茶业股份有限公司、广东南馥茶业有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、潮州市农业科学技术研究中心、潮州市天羽茶业有限公司、潮州市雾里香茶业有限公司、潮州市三泰茶业有限公司、广东军枞茶业有限公司、广东金源春茶业有限公司、广东亿筐茶业有限公司、广东百香茶业有限公司、广东凯达茶业股份有限公司、广东大粤茗珠农业科技有限公司参与，19家单位共同起草完成。

其中，广东省农业科学院茶叶研究所负责项目统筹、协调与组织工作，负责标准文本和编制说明的起草和修改，并负责对外征求意见和收集整理意见。广东传利标准研究院（有限合伙）、潮州市市场监督管理局、潮州市农业科学技术研究中心参与文本起草，并对文本的起草和修改提供技术性意见。其他参与单位参与文本起草，并提供单丛茶样品用于品质分析。

二、立项的必要性

单丛茶是广东特色茶类，是广东农产品标杆之一，因其香高味浓、耐泡度高而深受消费者青睐，产品销往全国各地。单丛茶产量约占全省茶叶总产量的 40%，具有较好的经济效益，是山区茶农致富增收的重要抓手。由于茶树品系多样、栽培条件和加工工艺各异，导致单丛茶产品花式众多，品质千差万别。然而，目前尚缺乏有效、权威的单丛茶产品标准，市场规范缺乏依据，无法对产品实施品控，严重制约了单丛茶产业的可持续发展。因此，急需相应的标准进行市场规范。

党的十八大以来，习近平总书记就标准化工作作出了一系列重要论述，他指出，只有高标准才有高质量。2023 年，为深入贯彻习近平总书记关于推动高质量发展的重要论述精神，以高质量发展为牵引，高水平推进广东现代化建设，省委、省政府出台《关于新时代广东高质量发展的若干意见》，提出把高质量发展作为广东现代化建设的首要任务和总抓手，牢牢把握习近平总书记赋予广东的使命任务，扎实推进中国式现代化的广东实践。

我省种植单丛茶的地级市政府非常重视茶叶高质量发展。例如潮州市印发《潮州市千亿农业产业发展方案（2021-2025 年）》，并配套出台《单丛茶产业高质量发展若干措施》（下称《措施》）。《措施》紧紧围绕高质量和绿色发展理念，在提升茶叶产量、统一宣传口径、打造多元茶产业等方面同步发力，推动茶产业跨越式高质量发展。

据调查研究，目前感官审评术语缺乏规范是限制单丛茶高质量发展的主要因素：感官审评是茶叶质量评价的重要手段，然而，国家标准 GB/T 14487《茶叶感官审评术语》中乌龙茶术语不齐全，未囊括单丛茶审评常用术语；而目前我省未有单丛茶审评术语标准，各地、各企业审评术语千差万别，影响了产品评价的科学性。2、缺乏数据化、可视化、系统性强的单丛茶产品质量评价技术与标准，无法对产品实施品控，不利于市场规范，影响了单丛

茶产业的可持续发展。

茶叶的感官品质是茶叶分等级的重要要素，是茶叶色、香、味、形等品质因子的综合反映，涵盖了茶的等级高低、价格多少、是否为原产地域产品、品种特征是否明显等多方面的内容，茶叶感官评审术语主要用于描述茶叶色香味及主要特征，能够增强茶叶品质评价的科学性与准确性。

本文件为系列标准的第 1 部分，采取术语的形式，将在感官审评中对单丛茶的视觉、嗅觉、味觉和触觉感知，进行客观描述。规范的术语能更好的作为感官审评的参考，有利于单丛茶产品外形、汤色、香气、滋味和叶底的量化评价。本文件与第 2 部分（外形图卡）、第 3 部分（汤色图卡）、第 4 部分（质量要求）、第 5 部分（感官审评方法）相互补充，共同量化评价单丛茶产品品质。茶叶感官审评经常运用于单丛茶生产与品控，在提高和稳定单丛茶品质、指导茶叶的加工和生产、合理定级和定价、规范市场产品品质等方面发挥了举足轻重的作用。

三、编制过程

（一）成立标准起草工作组，制定工作方案

由广东省农业科学院茶叶研究所牵头，联合广东传利标准研究院（有限合伙）、潮州市市场监督管理局、潮州市茶农协会、潮州市潮安区茶叶协会、广东天池茶业股份有限公司、广东南馥茶业有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、潮州市农业科学技术研究中心、潮州市天羽茶业有限公司、潮州市雾里香茶业有限公司、潮州市三泰茶业有限公司、广东军枞茶业有限公司、广东金源春茶业有限公司、广东亿筐茶业有限公司、广东百香茶业有限公司、广东凯达茶业股份有限公司、广东大粤茗珠农业科技有限公司等单位专业人员成立标准起草工作组。制订工作方案，明确目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等，同步开始标准的研制工作。

（二）收集相关资料，开展调研

工作组前期已对 50 多家单丛茶生产企业展开了充分调研，包括加工厂房规模、加工设备、产品类型、产品品质、审评方法、常用审评术语等。此外工作组人员常年从事单丛茶生产、技术研究、产品品控等相关工作，技术基础雄厚。

2024 年 3 月开始，工作组开始收集与单丛茶相关的标准、资料等，经分析发现，涉及单丛茶的现行有效的标准有国际相关标准有 ISO 20716:2022 《Oolong tea —Definition and basic requirements（乌龙茶定义和基本要求）》，国家标准 GB/T 30357.6—2017《乌龙茶 第 6 部分：单丛》、地方标准 DB4451/T 1—2021《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》、DB445100/T 15—2018《陈香型单丛茶加工技术规程》、DB445100/T 17—2018《富硒单丛茶加工技术规程》，团体标准 T/GDNB 66—2021《单丛茶分类分级》、T/GDAQI 69—2021《乌叶单丛茶品质与评鉴》、T/CACYXH 001—2021《凤凰单丛（枞）茶质量分级》、T/CACYXH 004—2022《凤凰乌岽单丛茶》、T/CZTEA 002—2022《凤凰单丛（枞）茶 年份茶》、T/CACYXH 002—2021《凤凰单丛（枞）茶命名规则》、T/GDNB 61—2021《潮州单丛古茶树保护技术规程》、T/CZTEA 001—2021《凤凰单丛茶包装规程》、T/CACYXH 003—2022《凤凰古树茶》。虽有团体标准 T/GDNB 66—2021《单丛茶分类分级》、T/CACYXH 001-2021《凤凰单丛（枞）茶质量分级》，但等级划分仅依靠感官审评，技术性和普适性不足。以上标准均存在未规范单丛茶感官审评术语的问题，不能真正体现单丛茶的品质特征，较难适用于单丛茶产品质量的科学评价。

形成规范的单丛茶审评术语标准，是茶叶质量可视化的重要方法，也是近年来茶叶产品标准技术突破的重点方向。目前，已有国家标准 GB/T 14487

《茶叶感官审评术语》，可为单丛茶感官审评术语标准的制定提供参考依据。且项目组前期已对 200 多份单丛茶样品开展了感官审评、理化成分分析、汤色图像、外形图像的采集，并收集了广东地区单丛茶审评时的常用术语，并对以上信息进行了关联分析，形成了发明专利技术“基于审评评语的茶叶感官品质的比较方法及系统”，能保证本项目的顺利实施。

（三）标准起草

2024 年 3 月~2024 年 8 月，标准起草工作组对已有工作基础进行梳理总结，并检索国家标准、行业标准及地方标准，查阅大量相关资料，并对这些标准和资料进行了系统分析。在收集资料和实地调研的基础上，经过分析研究，确定了本文件的结构框架，进行标准的编写，并进行多次内部研讨和修改。

（四）技术研讨

2024 年 8 月 30 日，工作组在潮州市组织召开广东地方标准《单丛茶 第 1 部分—第 5 部分》研讨会，共有 18 家参编单位、23 人参加，工作组对《单丛茶 第 1 部分—第 5 部分》的技术要求等进行了深入研究讨论，并对标准内容提出了宝贵建议和意见，进一步确保了《单丛茶 第 1 部分—第 5 部分》的科学性、广泛性和实用性。

四、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

本文件在起草过程中，主要遵从以下原则：

1、保持标准先进性

结合我国国情采用国内先进标准，在充分调查研究的基础上，认真分析国内同类技术规程标准的水平，在预期可达到的条件下，积极地把高要求的

技术内容纳入标准，提高整体水平。

2、遵从实际原则

标准起草过程中，从实际出发，通过大量样品及审评结果，根据单丛茶品质特征，干茶外形、干茶色泽、汤色、香气、滋味和叶底等，制订适用于全省的单丛茶感官审评术语。

3、与其他标准的协调一致原则

标准在起草过程中，充分调研了国内现有的国家、行业、地方标准等各级标准，在内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

（二）标准框架、主要内容

本文件主要结构框架如表 1 所示：

表 1 标准结构框架及主要内容

部分	章节序号	标题	主要内容
第 1 部分	1	范围	介绍了标准的主要内容，并规定了标准的使用范围
	2	规范性引用文件	列出了标准中所涉及到的引用文件
	3	单丛茶基本术语	对描述干茶外形、干茶色泽、汤色、香气、滋味和叶底的 102 个术语进行定义
	附录 A	感官审评常用名词	包括“梗”、“筋”、“碎”、“夹片”、“单”、“片” 6 个感官审评常用名词
	附录 B	感官审评常用虚词	给出了“微”、“稍或略”、“较”等 9 个感官审评常用虚词

（二）主要技术指标确定依据

1. 范围

本文件规定了单丛茶感官审评的通用术语、专业术语和定义。

本文件适用于单丛茶的感官审评。

2. 规范性引用文件

本文件主要引用与单丛茶相关的国家标准 GB/T 14487 《茶叶感官审评

术语》，所引用的标准是茶叶感官审评术语方面的国家标准。共引用 1 项标准，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，因而未注明标准编号年份。

3. 术语和定义

茶叶感官术语包括茶叶形态(外形、叶底)术语、颜色(干茶、叶底、茶汤)术语、香气术语、滋味术语、常用名词术语和虚词术语。本文件对描述干茶外形、干茶色泽、汤色、香气、滋味和叶底的 102 个术语进行定义，为单丛茶的审评术语提供依据。

在单丛茶审评术语中，不同等级、产地和季节的单丛茶产品使得茶叶外形品质具有多样化特征，通过规范适合单丛茶外形的审评术语，如紧细、紧结、紧直、粗实、壮实、松条、扁条等，可以帮助审评人员对茶叶品质初步定位。

有关颜色的术语包括色调和色感 2 类，色调是颜色的基本特性，包括绿、黄、橙、红、褐等，除色调外，可被感知的茶叶颜色属性称为色感，包括明度、饱和度、光泽度、清浊度和匀度。

香气术语包括香气类型、强度及特征、纯度、持久度 4 类，香气类型为传统感官审评术语中涉及到的具体香型，强度及特征是指香气的浓淡、爽钝等特点。

滋味术语包括浓度味型、基本味型和感受味型 3 类，浓度味型是茶汤滋味的浓度表现，基本味型属于化学感觉，感受味型属于物理感觉。

因此，结合生产和工作上的实践经验，规定了 102 个单丛茶感官审评术语：

3.1 干茶外形

紧细、紧结、紧直、紧实、重实、弯曲、粗壮、粗实、壮实、粗松、松扁、松条、扁条、匀整/匀齐/匀称、匀净、短碎、松碎。

3.2 干茶色泽

油润、乌润、褐润、乌褐、赤褐、黄褐、绿褐、棕褐、黄绿褐、灰褐、花杂、枯燥、枯暗。

3.3 汤色

深、浅、紫橙、清黄、浅黄、金黄、深黄、橙黄、橙红、透亮、明亮、清澈、混浊、暗。

3.4 香气

清高、细锐、幽长、悠长、持久、馥郁、浓郁、花香、花蜜香、花果香、蜜香、辛香、香飘/虚香/浮飘、欠纯、足火香、高火、闷气、高香、低、青气、青浊气、粗老气、劣异气。

3.5 滋味

醇/醇和、醇厚、浓厚、浓醇、鲜甜、鲜爽、鲜醇、回甘、山韵、丛韵、蜜韵、杂味、淡薄/淡水味、寡淡、涩、麻、浊、苦、粗老味、青涩、青味、青浊味。

3.6 叶底

红镶边、黄腹朱边、鲜亮、柔软、软亮、暗褐色、肥亮、肥厚、匀、杂、硬、乌条、粗老。

附表 A 感官审评常用名词

参考了GB/T 14487 《茶叶感官审评术语》，规定了6个单丛茶感官审评

常用名词。在单丛茶审评过程中，除了对干茶外形、干茶色泽、汤色、香气、滋味和叶底等进行描述外，还有一些常用到的名词，如梗、筋、碎、夹片、单张、片等，用来表述茶叶所具有的特性。

附表B 感官审评常用虚词

参考了GB/T 14487 《茶叶感官审评术语》，规定了9个单丛茶感官审评常用虚词。单丛茶感官描述语需要具备一定的量化描述功能，可以对茶叶具体感官属性进行定量表征。这些虚词主要由程度词组成，包括显、微、有、稍/略、微等程度描述词。

五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件依据《标准化法》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的要求制订，引用文件符合现行法律、法规和国家有关强制性标准的要求，现行有效。本文件在标准起草小组充分调研实践基础上，参考国家标准 GB/T 14487 《茶叶感官审评术语》编制而成。本文件在现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准基础上的进一步补充与细化，更适用于我省单丛茶，为单丛茶产品品控提供技术依据，与现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准要求没有冲突。

六、标准有何先进性或特色性

本文件制定过程中，工作组调研了单丛茶设备、生产工艺、审评习惯等，收集了相关的审评术语，前期工作充分并累积了大量数据。本文件的制订，细分了单丛茶品质的感官属性（干茶外形、色泽、汤色、香气、滋味、叶底），用术语建立对不同感官特征的记忆认知。同时建立利于产品推广的标准，规范单丛茶产品市场，进一步帮助地方政府提升单丛茶品牌，并以此为契机对接国家和国际标准提升单丛茶的知名度，全面促进我省单丛茶高质量发展。

七、 标准调研、研讨情况

工作组经过几年的实地调研、生产实践和实验分析，掌握了大量的单丛茶品质描述术语。各起草单位认真审核标准草案，不断完善标准相关内容。

2024年8月30日组织了工作组现场技术研讨会，各单位代表/专家各抒己见，对标准提出了专业、中肯的修改建议，已一一完善。

本文件起草过程中无重大意见分歧。

八、 涉及专利的有关说明

无。

九、 贯彻标准的要求和措施建议

鉴于我省急需面向全省的单丛茶产品标准，用于单丛茶品控和产品规范，建议尽快发布实施。

标准起草工作组

2024年9月9日