

广东省地方标准
《单丛茶 第5部分：感官审评方法》

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	2
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	3
(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	6
(二) 标准框架、主要内容.....	6
(三) 主要技术指标确定依据	7
五、 与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系	10
六、 标准有何先进性或特色性	11
七、 标准调研、研讨情况	11
八、 涉及专利的有关说明	11
九、 贯彻标准的要求和措施建议	12

广东省地方标准《单丛茶 第5部分：感官审评方法》 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，目前限制单丛茶高质量发展的主要因素有：1、感官审评术语缺乏规范：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、国内由于茶类较多，审评方法比较多样，对具有地方特点的茶产品的品质评价缺乏，导致无正确、客观的评价方法，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。

本文件为系列标准的第5部分，对单丛茶的感官审评方法进行了规定，有利于统一单丛茶产品品质评价技术，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。

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，包括单丛茶审评的审评条件、审评方法、审评结果及判定、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、质量评价等相关工作，技术基础雄厚。

2024年3月开始，工作组开始收集与单丛茶感官审评相关的标准、资料等，经分析发现，我国已经出台了GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法、GB/T 14487-2017 茶叶感官审评术语、NY/T 787-2004 茶叶感官审评通用方法、SN/T 0917-2010 进出口茶叶品质感官审评方法。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》、GB/T 23776—2018《茶叶感官审评方法》，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，未提供单丛茶产品的感官审评方法，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。

特色合理的感官审评方法，是地方特色茶品质量化评价的重要手段。目前，多地具有地方特色的茶产品已发布相关的感官审评技术标准，如福建、广西等也出台了 DB33/T 2279-2020 抹茶审评技术规范、DB42/T 1984-2023 青砖茶感官审评方法、DB45/T 2691-2023 广西野生红茶感官审评规范、DB61/T 377.16-2006 汉中绿茶 审评技术规程、DB50/T 28-1999 茶叶品质审评数据处理方法、DB45/T 1291-2016 六堡茶加工与感官审评术语、DB5331/T 39-2023 德昂酸茶（干茶）感官审评方法具有地方特色的茶叶感官审评方法标准。目前，广东省没有相关的单丛茶感官审评方法标准。因此，在省内的单丛茶品质评价大多参照国家或团体标准进行，这未能完全体现单丛茶产品的品质特性，有必要开展《单丛茶感官审评方法》标准的编制。

（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，根据单丛茶品质特点、常用加工设备、生产工艺、审评习惯、感官指标、理化指标等，制订适用于全省的单丛茶产品标准。

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 5 部分：感官审评方法	1	范围	规定了标准的主要内容、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	术语和定义	对“单丛茶感官审评”1 个术语进行了定义。
	4	审评条件	明确了感官审评的条件：包括审评环境、审评设备、审评用水、审评人员。

5	审评	明确了审评的步骤及方法：包括取样、审评内容、审评方法。
6	审评结果与判定	要求了对审评结果判定的方法。
附录 A		给出了单丛茶品质评语与各品质因子评分的分值范围。

(三) 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条件、方法及审评结果与判定。
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感官审评、颜色体系相关的国家标准和地方标准。所引用的标准包括 GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB/T 8302 茶 取样、GB/T 15608 中国颜色体系、GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件、DB44/T XXXX 单丛茶 第 1 部分：感官审评术语、DB44/T XXXX 单丛茶 第 2 部分：茶叶外形图卡、DB44/T XXXX 单丛茶 第 3 部分：汤色图卡。共引用 7 项标准，未引用标准的具体条款，因而未注明标准编号年份。

3、术语和定义

对“单丛茶感官审评”1 个术语进行了定义，为单丛茶感官审评提供依据。

3.1 单丛茶感官审评 sensory evaluation of Dancong tea

审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，宜借鉴使用特定图卡，对单丛茶的外形、汤色、香气、滋味与叶底等品

质因子进行综合分析和评价的过程。

注 1: GB/T 23776, 3.1, 有修改。

注 2: 特定图卡为 DB44/T XXXX 单丛茶 第 2 部分: 茶叶外形图卡、DB44/T XXXX 单丛茶 第 3 部分: 汤色图卡等标准中的图卡。

4、审评条件

4.1 审评环境

明确了审评环境应符合 GB/T 18797 的要求

4.2 审评设备

对审评过程中所需的审评台、评茶标准碗杯、评茶盘、分样盘、称量用具、计时器、茶匙、烧水壶、网匙、茶巾、吐茶桶进行了规定要求。

4.3 审评用水

审评用水的理化指标及卫生指标应符合 GB 5749 的规定。水的 pH 值为 6.5~8.0。同一批茶叶审评用水水质应一致。

4.4 审评人员

茶叶审评人员应获有评茶员（师）国家职业技能证书；或从事茶叶研究工作五年以上，且具有中级及以上技术职称；或具有生产、经营单丛茶十年以上经验。要求了审评人员需身体健康，视力正常，无色盲，无传染病。审评前不得进食蒜、辣椒等强烈刺激味觉的食物，不得喷洒香水及涂抹有气味的化妆品；应用无气味的洗手液或肥皂洗手。审评过程中不得进食，不得吸烟。

5、审评

5.1 取样方法

按 GB/T 8302 规定的抽取件数随机抽件，再按就件扦取法扦取。

将扦取的原始样茶充分拌匀后，用分样器或对角四分法扦取 100 g~150 g 二份作为审评用样，其中一份直接用于审评，另一份留存备用。

5.2 审评内容

审评因子按照茶叶外形、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”进行。分干茶审评和开汤审评两部分。干茶审评评价外形，开汤审评评价汤色、香气、滋味和叶底。明确了审评因子的审评要素。

5.3 审评方法

审评的方法由外形审评方法、茶汤制备方法及审评顺序、内质审评方法组成。

外形审评方法，宜参照《单丛茶 第 2 部分：外形图卡》方法判断干茶外形。

茶汤制备方法、审评顺序等均会对茶叶的品质呈现产生影响，因此需对茶汤制备方法及审评顺序进行明确规定，方法的确定是对 200 余份单丛茶采用多种感官审评方法进行人工审评后，统计分析综合确定。第一次冲泡评茶叶香气；第二次冲泡评茶叶香气、茶汤色和滋味；第三次冲泡评茶叶香气、茶汤色和滋味。最后闻嗅叶底香，并将叶底倒入叶底盘中，审评叶底。结果以第二次为主要依据，综合第一、第三次进行统筹评判。

内质审评方法，明确了单丛茶汤色、香气、滋味、叶底的审评方法。

6、审评结果与判定

6.1 级别判定

应符合 GB/T 23776 的规定。

6.2 品质评定

品质评定采取评分法进行。评分法可分为独立评分和集体评分。评分记录可采取只评分、或评分并加注审评术语的形式，术语宜参照《单丛茶 第1部分：感官审评术语》。

6.3 评分方法

应符合 GB/T 23776 的规定。每一审评因子按百分制分别记分，再将所得分数与该因子的评分系数相乘，最后将各个乘积值相加，即为审评总得分。各审评因子评分系数的确定是对 200 余份单丛茶进行感官审评后，按其对品质影响程度，综合分析确定各审评因子的评分系数。

6.4 分数的确定

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。如遇分数相同者，则按“滋味→香气→外形→汤色→叶底”的次序比较单一因子得分的高低，高者居前。

附表 A 单丛茶品质评语与各品质因子评分表

规定了单丛茶品质评语与各品质因子评分分值范围。对 200 余份单丛茶进行感官审评后，综合分析确定单丛茶的级别分为甲、乙、丙、丁四个级别，明确了各级别品质特征的评语。

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 ISO 20716 Oolong tea-Definition and basic requirements、GB/T 30357.6-2017《乌龙茶 第6部分：单丛》、GB/T 30357.1-2013《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 23776—2018《茶叶感官审评

方法》、DB4451/T 1-2021《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》等与单丛茶以及乌龙茶相关的国际、国家、地方标准编制而成。本文件在现行法律法规、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生产工艺、审评习惯、审评术语等，分析了能表征单丛茶品质的感官指标、理化指标，以及感官审评方法对单丛茶感官品质的影响，前期工作充分并累计大量数据。本文件的制订，通过采取多种的审评方式对单丛茶进行感官审评，以确保全面评估单丛茶产品的品质，最终通过综合分析，确定了单丛茶的感官审评方法，不仅方能突出地方特色，且能更好的评价单丛茶品质。本文件的制订和推广，有利于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数据和生产工艺参数。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