

广东省地方标准  
《炒青绿茶感官审评技术规范》

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
四、标准编制原则 .....	3
五、标准的主要内容及编写依据 .....	4
(一) 标准框架、主要内容 .....	4
(二) 主要技术指标确定依据 .....	4
六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系 .....	8
七、标准有何先进性或特色性 .....	8
八、涉及专利的有关说明 .....	9
九、贯彻标准的要求和措施建议 .....	9
十、其他应予说明的事项 .....	9

# 广东省地方标准《炒青绿茶感官审评技术规范》

## 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《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）项目》（粤市监标准〔2024〕348号），下达时间为2024年7月25日。本文件由广东省农业科学院茶叶研究所、广东传利标准研究院（有限合伙）、梅州市农林科学院茶叶研究所、清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、河源市农业技术推广中心共同负责起草，广东省农业农村厅提出并归口。

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）、梅州市农林科学院茶叶研究所、清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、河源市农业技术推广中心参与文本起草，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，并提供炒青绿茶样品进行品质评价分析。

### 二、立项的必要性

炒青绿茶在广东因其种植区域、特色工艺以及饮用人群被称为“客家炒绿茶”，以“香高、味浓、回甘长”而深受消费者青睐。炒青绿茶其品质风格和制作工艺又有别于其它绿茶，与我国典型名优绿茶相比，首先表现在不注重外形，表现在制茶原料较为粗老导致茶叶成品的干茶外形较粗、欠嫩欠匀，干茶色泽灰绿或灰黄；汤色偏黄，滋味追求浓醇回甘而不苦涩，香气上多表现为“高火香”或

“炒米香”炒青绿茶凭借自身优异的品质和浓郁的文化底蕴，深受海内外华侨、客家语系人群喜欢。

习近平总书记曾高度赞扬“一片叶子富裕了一方百姓”。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。茶叶已经成为了践行“绿水青山就是金山银山”、美丽乡村、乡村振兴、精准扶贫等国家发展三农和满足日益增长的精神文明追求的重要抓手和举措。2023年，省委、省政府出台《关于新时代广东高质量发展的若干意见》，2024年，省委省政府提出科技赋能，产业支撑高质量发展，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。

炒青绿茶是广东梅州、河源、韶关、揭阳、湛江、惠州以及清远客家地区的代表性特产，其生产区域相关茶园面积超过50万亩，具有明显的地方特色。目前已发展成继单丛茶，英德红茶之后的广东第三大区域品牌，产业规模越来越大，市场潜力逐步增强。据课题组前期承担的广东省农业厅《客家炒绿茶提质增效综合技术与推广》项目调查研究认为，目前限制炒青绿茶高质量发展的主要因素有：1、国家标准，关于炒青绿茶的规范定义不一致，导致企业对标准的理解有偏差；2、茶叶感官审评方法中，绿茶的审评过于单一，未能准确、有效的评价更多炒青绿茶的品质；3、术语表述或者描述不齐全，未囊括炒青绿茶审评品质评价的经典或常用术语。目前我省关于绿茶从种植、加工、品质评价等均没有相关的标准，各地、各企业甚至每个人对炒青绿茶的审评方法均不一致，包括各级大大小小的审评大赛，评价依据也不一致，尤其是国家级的比赛，广东的炒青绿茶从未获得过较好的荣誉。

本文件的制订，引入新的技术、新方法的研究成果，采取多维评价产品质量，并规范定于炒青绿茶及相关经典、常用术语使得生产者与消费者均能有效应用标准。另一方面，从规范的感官审评评价方法有利于建立和推广产品的生产端的标准化和市场消费的美誉度，进一步促进各地炒绿绿茶的品牌建设和持续健康、高质量发展。

### 三、编制过程

本文件的编制工作开展基于原有的工作基础，标准起草工作主要分为5个阶段：

第一阶段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和广东传利标准研究院（有限合伙）等单位专业人员成立标准起草组，开始标准起草工作，开展标准调研、资料收集、标准研制等事宜。

第二阶段收集炒青绿茶适用范围以及审评专业术语的确定。

第三阶段进行企业走访，调研、收集资料，了解炒青绿茶的生产流程、冲泡情况，收集茶叶感官审评技术资料。

第四阶段进行客家炒绿绿茶感官审评中涉及审评茶叶感官审评操作流程及判定结果的确定。

第五阶段为起草阶段完成了标准的征求意见稿。

### 四、标准编制原则

#### 1、可操作原则

标准的编写，文字尽可能易于理解，且不产生歧义。本文件尽量采用精简的表达方式，明确的语言表达炒青绿茶感官审评技术规范，提高标准的可操作性。

#### 2、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、行业标准等

各级标准，掌握现有茶叶感官审评方法及其应用情况，借鉴其思路，提炼炒青绿茶感官审评方法的要求，内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

五、标准的主要内容及编写依据

（一）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

章节 序号	标题	主要内容
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“炒青绿茶”、“茶叶感官审评”2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、用具、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		给出了炒青绿茶（半烘半炒类型、全炒类型）审评评分表

（二）主要技术指标确定依据

① 格式

本文件在格式上严格按 GB/T 1.1—2020 给出的规则编写。

② 标准结构

通过分析，炒青绿茶 感官审评方法主要由 6 个部分组成。规定

了客家炒绿茶感官审评的条件、方法及审评结果与判定。

### ③ 标准的主要内容

#### 1、范围

本文件规定了客家炒绿茶感官审评的条件、方法及审评结果与判定。

本文件适用于炒青绿茶的感官审评。

#### 2、规范性引用文件

本文件主要引用与茶叶感官审评、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 31608《食品安全国家标准 茶叶》、GB/T 8302《茶 取样》、GB/T 14487《茶叶感官审评术语》、GB/T 15608《中国颜色体系》、GB/T 18797《茶叶感官审评室基本条件》。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、术语与定义

本部分对炒青绿茶、茶叶感官审评进行了规范定义，为炒青绿茶感官审评提供依据。

#### 4、审评条件

##### 4.1 环境

应符合 GB/T 18797 的要求。

##### 4.2 审评用具

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

结合国家、行业标准的要求，规定审评人员应或国家相关职业资格证书，或从事该茶类加工或销售工作人员。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；用无气味的洗手液或肥皂洗手。审评过程中不能使用化妆品，不得吸烟。

### 5 审评

#### 5.1 取样

按 GB/T 8302 规定执行。

#### 5.2 审评内容

按照茶叶的外形、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。干茶审评外形，在干审评台上操作完成；开汤审评汤色、香气、滋味和叶底，在湿审评台上操作完成。明确了审评因子的审评要素。

#### 5.3 审评方法

工作组前期已对 50 多家炒青绿茶生产企业,170 多份样品展开了充分调研，包括炒青绿茶产品审评方法、产品品质、常用审评术语等，结合地方特色审评方式，通过统计分析，最终确定炒青绿茶的感官审评方法。具体为：

5.3.1 外形审评方法：将有代表性的茶叶样品 100g~150g 置于评茶盘中，双手握住茶盘对角，用回旋筛转法，使茶样按粗细、长短、大小、整碎顺序分层并顺势收于评茶盘中间呈半圆隆起，按形状、嫩度、色泽、整碎和净度审评内容采用目测、手感等方法，翻动茶叶、调换位置、反复察看比较外形。

5.3.2 茶汤制备方法：根据调研、试验分析，确定了半烘半炒



类型、全炒类型茶汤制备方法，具体为：

1) 称取有代表性茶叶样品 3.0 g，置于 150 mL 柱形评茶杯中。注满沸水、加盖、计时 3 分钟后，依次等速滤出茶汤，叶底留于杯中，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

2) 全炒型还可取代表性茶叶样品 15g, 茶水比例（质量体积比）1:20，置于 400mL 的烧水壶中，按比例注入沸水、加盖、煮沸 1 分钟，静置后，依次等速滤出茶汤，按汤色、香气、滋味的顺序逐项审评。

5.3.3 内质审评方法：明确了茶叶的外形、汤色、香气、滋味和叶底的审评方法。针对炒青绿茶的品质特征，重点对香气、滋味进行了内质审评方法的确定，具体为：

香气：一手持杯，一手持盖，靠近鼻孔，半开杯盖，嗅评杯中香气，每次持续 2s~3s，随后即合上杯盖。可反复 1 次~2 次。根据 5.2 的审评内容判别香气的质量，并带汤热嗅（盖温约 80 °C）、温嗅（盖温约 50 °C）、冷嗅（接近室温或杯已无温热感）结合进行。

滋味：用茶匙取适量（5 mL~10 mL）茶汤于口中，通过吮吸使茶汤在口腔内循环打转，接触舌头各部位，随后吐出茶汤或咽下。根据 5.2 的审评内容判别滋味的质量，审评滋味适宜的茶汤温度为 40 °C~50 °C。

## 6 审评结果与判定

### 6.1 级别判定

对照一组标准（参考）样品，比较未知样品与标准（参考）样品之间某一级别在外形和内质的相符程度（或差距）。首先，对照一组标准（参考）样品的外形，从外形的形状、嫩度、色泽、整碎和净度等方面进行综合判定未知样品等于或约等于标准（参考）样品

中的某一级别，即定为该未知样品的外形级别；然后从内质的汤色、香气、滋味和叶底四方面综合判定未知样品等于或约等于标准（参考）样品中的某一级别，即定为该未知样品的内质级别。

## 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，明确其判别方法。规定了品质评语与评分标准。

## 六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件符合现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准、地方标准的要求。

本文件在标准起草小组充分调研实践基础上，参考 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》、GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》、GB/T 14456.3-2016《绿茶 第3部分：中小叶种绿茶》等与炒青绿茶相关的国家标准编制而成。本文件在现行法律法规、国家标准及相关标准基础上的进一步补充与细化，更适用于我省炒青绿茶，为炒青绿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。

## 七、标准有何先进性或特色性

本文件制定过程中，工作组调研了炒青绿茶的生产工艺、审评习惯、审评术语等，分析了能表征炒青绿茶品质的感官指标、理化指标，以及感官审评方法对炒青绿茶感官品质的影响，前期工作充分并累计大量数据。本文件的制订，通过采取适宜的审评方式对炒青绿茶进行感官审评，以确保全面评估炒青绿茶产品的品质。本文件的制订和推广，有利于规范炒青绿茶产品市场，进一步帮助地方政府提升炒青绿茶品牌，并以此为契机对接国家和国际标准提升炒

青绿茶的知名度，全面促进我省炒青绿茶高质量发展。

## 八、涉及专利的有关说明

本文件未涉及专利。

## 九、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布实施后，计划组织本省各地市农科所，在全省范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。搭建炒青绿茶感官审评方法公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省对炒青绿茶的审评判定，建议举行各类茶叶比赛时采用该技术标准，对炒青绿茶进行有效判别。

## 十、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组

2024年9月6日