

# 团 体 标 准

T/CC01CDG 002—2021

## 年份茶评估规范

Evaluation standard for aged tea

(标准征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

东莞市国际商会 发布

## 目 次

|                  |    |
|------------------|----|
| 前 言 .....        | II |
| 1 范围 .....       | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....  | 1  |
| 3 术语和定义 .....    | 2  |
| 4 基本原则 .....     | 2  |
| 5 基本条件 .....     | 2  |
| 6 评估人员 .....     | 2  |
| 7 评估体系 .....     | 3  |
| 8 评估程序 .....     | 3  |
| 9 评估方法 .....     | 4  |
| 10 评估结果应用 .....  | 4  |
| 附 录 A（规范性） ..... | 5  |

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由东莞市国际商会提出。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布。

# 年份茶评估规范

## 1 范围

本文件规定了年份茶评估的基本原则、基本条件、评估人员、评估体系、评估程序、评估方法及评估结果应用等要求。

本文件适用于年份茶评估工作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。’

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 9683-1988 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 9833.1-2013 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB/T 9833.2-2013 紧压茶 第2部分：黑砖茶

GB/T 9833.3-2013 紧压茶 第3部分：茯砖茶

GB/T 9833.4-2013 紧压茶 第4部分：康砖茶

GB/T 9833.5-2013 紧压茶 第5部分：沱茶

GB/T 9833.6-2013 紧压茶 第6部分：紧茶

GB/T 9833.7-2013 紧压茶 第7部分：金尖茶

GB/T 9833.8-2013 紧压茶 第8部分：米砖茶

GB/T 9833.9-2013 紧压茶 第9部分：青砖茶

GB/T 18745-2006 地理标志产品 武夷岩茶

GB/T 21726-2018 黄茶

GB/T 22111-2008 地理标志产品 普洱茶

GB/T 22291-2017 白茶

GB/T 30357.2-2013 乌龙茶 第2部分：铁观音

GB/T 30357.6-2017 乌龙茶 第6部分：单丛

GB/T 31751-2015 紧压白茶

GB/T 32719.2-2016 黑茶 第2部分：花卷茶

GB/T 32719.3-2016 黑茶 第3部分：湘尖茶

GB/T 32719.4-2016 黑茶 第4部分：六堡茶

GB/T 32719.5-2018 黑茶 第5部分：茯茶

GB/T 39563-2020 台式乌龙茶

GH/T 1070-2011 茶叶包装通则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**年份茶 aged tea**

在适宜的贮存环境下，贮存时间超过1年，具有仓储藏养价值，符合质量安全要求的各类成品茶，包括适宜贮存的普洱茶、黑茶、白茶、乌龙茶、黄茶及紧压茶。

#### 3.2

**评估体系 evaluation system**

以对评估对象进行评估为目的，建立指标体系，依据评估原则、评估程序和评估方法等要素构成的整体系统。

### 4 基本原则

年份茶评估应遵循以下评估原则：

- 公正性：依据实际情况，不带有任何偏见、不受任何外来因素影响，客观、公平、公正地对年份茶进行综合评估；
- 科学性：指标的判定应当有可信的依据，并将定性与定量判断相结合，能准确体现评估的导向和要求；
- 审慎性：在对年份茶进行评估的过程中，尤其在对年份茶相关信息不完备或不能核实的情况下，应持审慎态度；
- 可操作性：评估指标和评分方法应当具体明确，指标可衡量，指标设计应易于理解，评分方法应科学合理、便于操作；
- 持续改进原则：年份茶的评估过程应持续改进。

### 5 基本条件

- 5.1 年份茶评估工作应由东莞市国际商会授权专业评估机构开展，并对专业评估机构进行统一管理。
- 5.2 评估机构应参照 GB/T 27011、GB/T 27024 的要求建立完善的评估制度。
- 5.3 评估应有实施计划，依据计划开展年份茶评估时，可采用实物观察、资料查阅和比对分析等多种方式，包括查阅文件和记录、询问年份茶持有人员、存放环境现场观察等评估方法进行。
- 5.4 依据本文件开展评估时，应由专业评估人员开展评估工作，评估人员应具有一定年份茶行业的实践经验，通过东莞市国际商会组织的标准宣贯培训，并具备相应的评估实施能力，能够对年份茶不同层面评估指标进行判定，并得出综合性评估结果。
- 5.5 从事年份茶生产经营的相关企业可参照本文件进行自我评估。

### 6 评估人员

开展年份茶评估工作的人员应符合以下要求：

- a) 身体健康，视觉、嗅觉、味觉正常；

- b) 通过专业培训，掌握正确的年份茶评估规程及评估方法，宜持有茶叶感官审评相关职业资格证书或培训结业证书；
- c) 了解茶叶的生产工艺和质量要求，熟悉各类茶叶不同等级、不同年份的典型特征；
- d) 熟悉茶叶的评估术语，具备准确、科学的表达能力和文字能力；
- e) 熟悉年份茶市场，熟悉主要品类年份茶的定价区间和市场需求情况；
- f) 不易受个人情绪及外界因素影响，评估活动客观公正。

## 7 评估体系

### 7.1 体系搭建

按照可量化、可比较、可操作原则，从卫生安全指标、感官品质指标、理化指标及价值指标四个方面，构建年份茶评估三级指标体系，评估总分100分，具体评估细则见附录A。

### 7.2 评估要素

#### 7.2.1 卫生安全指标

本项为一票否决项，包括：微生物、农药残留、重金属限量。

#### 7.2.2 理化指标

本项包括：内包装、外包装、外形、内质。

#### 7.2.3 感官品质指标

本项包括：水分、总灰分、粉末、茶梗、水浸出物、茶多酚、茶氨酸、茶碱。

## 8 评估程序

### 8.1 公告

由专业的年份茶评估机构制定并发布年份茶评估活动公告，规定评估活动细则。

### 8.2 申请与受理

评估机构向社会公告开展年份茶评估活动，并接受企业自愿申报。企业向评估机构提交书面申请，并提交茶样检测报告，评估机构在初步检查申请材料的基础上，作出是否受理的答复，不予受理的应说明原因。

### 8.3 核查

评估机构进一步核查企业申请材料，以多种途径核实申请材料，核查企业参评资质条件，确认企业的合法性。

### 8.4 评估

#### 8.4.1 评估实施

8.4.1.1 申请企业应按时提交待评茶样，说明茶样的年份情况，并对说明的茶样年份情况负责。

8.4.1.2 评估机构应成立评估专家组，按本文件确立的评估指标体系和评审活动细则对参评的年份茶开展评估工作。

8.4.1.3 依据本文件进行年份茶评估活动时，采用综合权重评分法，评分的依据是评估中发现的按照本文件规定的评估指标的比对情况。

8.4.1.4 在具体评估活动中，应根据本文件规定的要求制定有关评估细则。

#### 8.4.2 评估报告

评估工作完成后，评估机构应出具年份茶评估报告。报告应包括评估依据、评估范围、评估内容及评估结论等方面内容，评估报告应清晰显示评估项目名称、委托单位、评估机构、评估人员及评估时间等相关信息。

#### 8.5 结果公示

评估机构将评估结果通过相关网站、行业平台等媒体公示，并接受全社会的监督和意见反馈。公示期不少于15个工作日。

### 9 评估方法

依照评估计划开展评估活动时，可采用实物观察、数据资料查阅和比对分析等多种方式，包括查阅文件和记录、询问年份茶持有人员、存放环境现场观察等评价方法进行。

### 10 评估结果应用

#### 10.1 等级划分

依据年份茶评估指标体系，确定年份茶评估等级如下：

- 95分（含95分）至100分的年份茶，评定为AAAAA级年份茶；
- 90分（含90分）至95分的年份茶，评定为AAAA级年份茶；
- 80分（含80分）至90分的年份茶，评定为AAA级年份茶；
- 70分（含70分）至80分的年份茶，评定为AA级年份茶；
- 60分（含60分）至70分的年份茶，评定为A级年份茶；
- 60分以下的年份茶，不予评级。

#### 10.2 等级标识

10.2.1 等级标识实行统一管理。

10.2.2 等级标识有效期为二年（自颁发之日起计算）。

#### 10.3 结果应用

10.3.1 可作为年份茶产品评优和奖励的依据。

10.3.2 可作为针对年份茶品质提升和改进的依据。

10.3.3 针对已评级的年份茶，纳入年份茶数据库管理，并提供年份茶规格参数、交易记录、评估证书等信息查询。

AA

附 录 A  
(规范性)

年份茶评估指标及分值

| 一级指标              | 总分 | 二级指标   | 分值 |
|-------------------|----|--------|----|
| 卫生安全指标<br>(一票否决项) | 10 | 微生物限量  | 10 |
|                   |    | 农药残留限量 |    |
|                   |    | 重金属限量  |    |
| 理化指标              | 10 | 水分     | 3  |
|                   |    | 总灰分    | 1  |
|                   |    | 水浸出物   | 2  |
|                   |    | 茶多酚    | 2  |
|                   |    | 茶氨酸    | 1  |
|                   |    | 茶碱     | 1  |
| 感官品质指标            | 80 | 外包装    | 3  |
|                   |    | 内包装    | 3  |
|                   |    | 外形(干评) | 8  |
|                   |    | 香气(湿评) | 15 |
|                   |    | 汤色(湿评) | 15 |
|                   |    | 滋味(湿评) | 30 |
|                   |    | 叶底(湿评) | 6  |



