

《陈年正山小种》团体标准

编制说明

一、制订标准的意义和必要性

正山小种是世界红茶的鼻祖，有着极好的历史文化底蕴。近年来，随着茶行业日益多元化的发展，各种陈年茶的身价一路飙升。正山小种红茶在贮藏一段时间后，松烟香进一步转化为干果香、陈香，香气纯正，与未陈放的正山小种相比，茶汤更加醇厚顺滑。陈年正山小种的品质转化迎合了消费者对陈年红茶的口感需求，陈年正山小种的市场发展机遇显现。

随着陈年正山小种成为新的消费点，市场上出现以次充好、假冒伪劣等市场乱象。现行的 GB/T 13738.3 《红茶 第三部分：小种红茶》及 DB35/T 1228 《武夷红茶》中对正山小种红茶感官品质的要求不适合陈年正山小种红茶。因此，提出和制定《陈年正山小种》团体标准是迫切而必要的。一方面有助于完善陈年正山小种质量标准，引导生产者规范生产；二是有助于规范陈年正山小种市场秩序，推动陈年正山小种市场健康发展。

二、标准起草过程

福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司是正山小种生产企业，收集和保存了不同年份正山小种样品，自 2020 年 10 月以来，正山茶业积极筹备《陈年正山小种》团体标准的立项工作，2021 年 1 月，正山茶业正式提出立项申请，2021 年 2 月经海峡两岸茶业交流协会批准立项后，由正山茶业牵头其他正山小种红茶生产企业的专业技术人员组成制标小组，负责标准的研究制定工作。

制标小组先后到正山小种产区开展调研、了解情况，收集陈年正山小种 10 个年份不同等级的实物样，同时查阅相关的文献资料和技术标准，并在小组内部展开讨论，对标准的内容进行讨论、修改，2021 年 8 月形成标准征求意见稿。

三、有关技术要求、参数指标的说明

1、感官指标的说明

茶叶经过长期陈放，其内含物质，如茶多酚、氨基酸、糖类、咖啡碱及芳香物质会发生一系列复杂的化学反应，因而直接表现在茶叶色、香、味的变化上；随着储藏时间的增加，红茶中的咖啡碱含量下降，同时茶红素和茶褐素含量增加，形成一些陈味物质。此外，把 2007~2018 年的正山小种进行茶多糖的提取，随着储存年份的增加，茶多糖的得率呈现增加的趋势，如图 1 所示。这些成分的转化是形成正山小种陈醇甘润品质的基础。

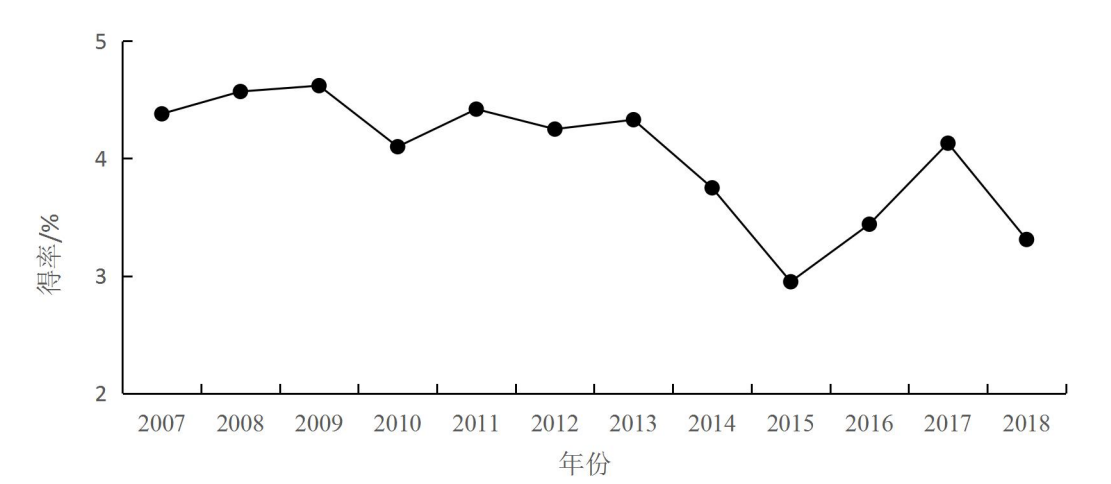


图 1 不同年份正山小种茶多糖得率

对收集的 10 个年份不同等级的样品按照 GB/T 23776 《茶叶感官审评方法》的要求进行感官审评，结果如表 1 所示。

表 1 不同年份正山小种感官品质

年份	等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
2021	特级	紧结、细、乌润，匀整、桂圆干香	橙红	桂圆干香，果香，甜香，高长	醇，甜润，爽口，桂圆汤味	软匀、红亮
2020	一级	果香甜香浓郁	橙红	果香，甜香，高长	甘活，醇爽，桂圆汤味明显	软匀、红亮
2019	特级	紧结、细、乌尚润，匀整、有芽、桂圆干香、果香	橙红	桂圆干香，甜香	桂圆汤味显，醇爽，回甘	软匀、红亮
2018	传统	紧结、匀整，乌尚润，较净，松烟香	橙黄	桂圆干香，略带陈香	醇爽，带桂圆汤味	较软匀、尚红

2017	传统	紧结壮实，条索完整，乌润，松烟香淡，果香显	橙黄	松烟香、果香	桂圆汤味，清甜	较软匀、尚红
2016	一级	紧结，尚乌润，有干果香，稍带陈香	橙红	松烟香弱，稍带陈香	清甜，稍带陈韵	较软匀、尚红
2015	一级	紧结，尚乌润，带松烟香、干果香	橙红	松烟香明显，稍带陈香	桂圆味，清甜，稍带陈韵	较软匀、尚红
2014	一级	松烟香显，带陈香	橙红	松烟香、稍带陈香	桂圆汤味，甘醇	尚软匀、尚红
2013	传统	紧结，尚乌润，干茶稍带松烟香，干果香	橙红	松烟香，带陈香	桂圆汤味较弱，清甜，有陈韵	尚软匀、尚红
2010 ~ 2013	三级	陈香浓郁	橙红	陈香明显	甜醇，尚润，有陈韵	尚软、尚红

不同年份的正山小种香气和滋味特征的转化如图 2 和图 3 所示。

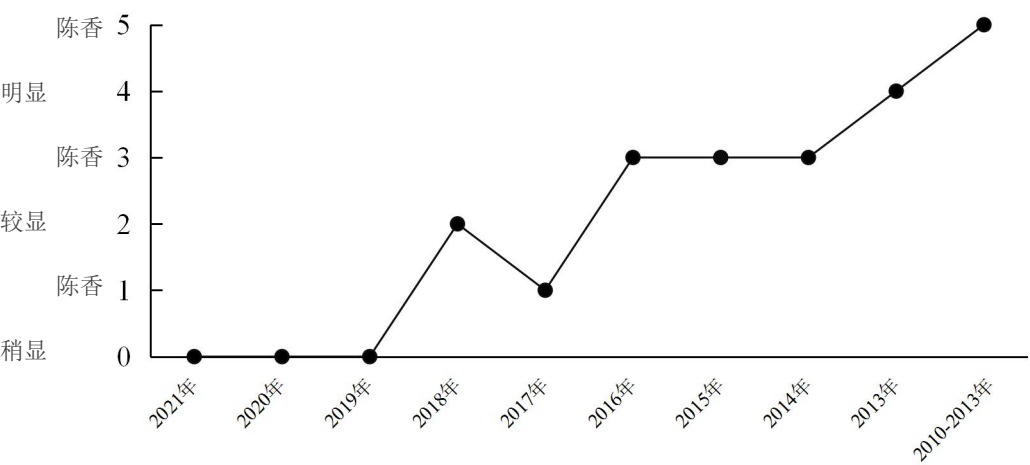


图 2 不同年份正山小种的香气变化

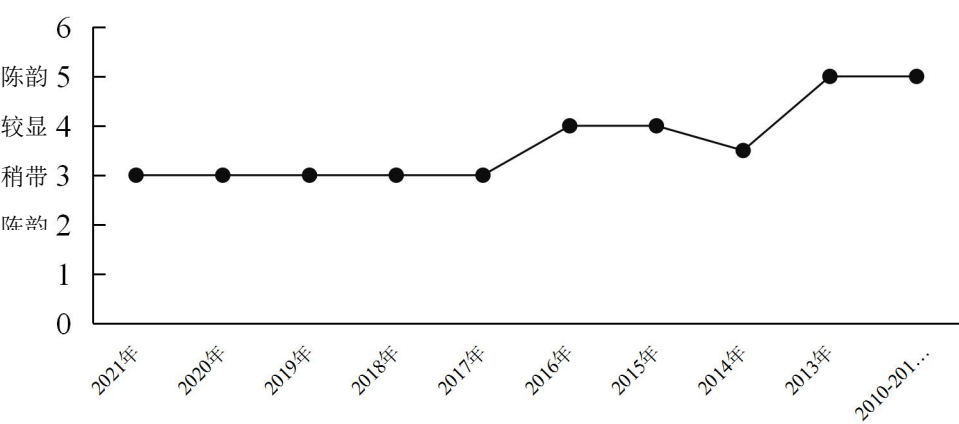


图 3 不同年份正山小种的滋味变化

由图可见，正山小种在储存 4 年的时候，会有陈香，从贮藏 5 年开始，呈现一个比较规律的转化；在滋味上，贮存 5 年以上的正山小种开始带陈韵，之后呈现规律的变化。基于正山小种的转化，结合市场实际情况，将陈年正山小种定义为：以正山小种为原料，在适宜的贮存条件下，经 5 年及以上的自然陈化，形成具有陈醇甘润品质特征的产品。

2、理化指标的说明

本标准规定了陈年正山小种术语和定义、感官品质、理化指标及安全性指标，其中感官指标依据实际样品审评结果；理化指标来自初步理化成分检测（见表 2），同时参照 GB/T 13738.3-2012《红茶 第 3 部分：小种红茶》和 DB35/T 1228《武夷红茶》。安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

表 2 陈年正山小种理化指标检测结果

年份	水浸出物/%	粉末/%	总灰分/%	大肠菌群（MPN/g）
2014 年	35.8	≤0.1	5.5	<3
2010~2013 年	35.8	≤0.1	5.6	<3

四、标准的适用范围和主要技术内容

适用范围：

本标准适用于陈年正山小种。

主要技术内容：

- 1、术语和定义：陈年正山小种。
- 2、技术要求：包括感官品质要求、理化指标要求和安全性指标要求。
- 3、其他：试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

五、与现行法律、法规、标准的关系

本标准的内容符合《标准化法》、《食品安全法》等法律法规，符合安全性要求及有关强制性标准要求。引用文件现行有效， 引用标准的标准号和标准名称如下：

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 金黄色葡萄球菌
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

六、贯彻标准要求

为了使该标准的制订能够更有效地服务于生产,建议根据标准的要求结合茶企实际情况进一步细化标准内容和要求,做好团体标准的宣贯工作,进一步规范陈年正山小种的生产,提高产品质量。组织相关培训,对从业人员进行标准化培训,熟悉标准内容,以促进本标准的贯彻实施。对团体标准的执行情况进行跟踪调查,及时发现标准执行中存在的问题,并不断完善,提高标准的科学性、合理性和实用性。

《陈年正山小种》团体标准起草小组

2021 年 9 月