

ICS 67.140.10
CCS X55

T/FTMA

福建省茶叶流通协会团体标准

T/FTMA 0002—2023

陈年茶感官审评技术规范

Specification for sensory evaluation of aged tea

2023-01-04 发布

2023-01-04 实施

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。

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。

本文件由福建省茶叶质量检测与技术推广中心提出。

本文件由福建省茶叶流通协会归口。

本文件起草单位：福建省茶叶质量检测与技术推广中心、福建农林大学、福建茶产业科技创新联盟、福建省计量研究院、福建省标准研究院、福建省农科院农业质量标准与检测技术研究所、福州大学食品科学技术研究所、福州海关技术中心、黄财标技能大师工作室、福建融韵通生态科技有限公司、六妙白茶股份有限公司、福建大与实业有限公司、福州老语堂茶业有限公司、六禾（武夷山）茶业有限公司、福建省别茶人茶业有限公司、宁德市畚韵红茶业有限公司。

本文件主要起草人：黄财标、孙威江、兰元、高峰、林馥茗、李杰、程军、傅建伟、倪莉、杨方、于学领、商虎、陈百文、陈昌梅、林刚、庄长强、许庆友、朱平、岳彬、彭洁玲、王琪萍、雷忠新。

陈年茶感官审评技术规范

1 范围

本文件规定了陈年茶感官审评条件、方法、审评结果与判定。
本文件适用于陈年茶的感官审评。

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/T 8302 茶 取样
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23776—2018 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陈年茶 aged tea

在阴凉、干燥、通风、无异味的环境条件下，相对密封避光贮存，经自然陈化，其品质特征应明显区别于新茶，且具陈韵特质，并能满足质量安全要求的茶叶。

3.2

自然陈化 natural aging

未采取非正常人为干预其陈化进程的仓储陈化过程。

注：非正常人为干预指高温、高湿、烘焙等，如人工做旧。

3.3

陈化度 aging degree

陈年茶以自然陈化的方式，在色、香、味等感官上表现出来的陈韵品质的强弱程度。

3.4

陈纯度 degree of aged purity

陈年茶仓储条件与控制水平的优良程度在产品感官上的优劣表现。

3.5

陈韵 *flavor of aged tea*

陈年茶经过自然陈化所产生的、不同于新茶的感官风味。

注：香气以陈香为主，兼具陈果香、陈蜜香、梅香、枣香、药香、参香、木香等香型，滋味以“陈醇润活”为主要特征，令人愉悦，并具有良好的品鉴性的特质。

3.6

润活度 *degree of moistening*

干茶的润泽自然程度、滋味的醇润甘活程度。

3.7

通透度 *degree of permeability*

茶汤色泽浓且清澈明亮的综合表现。

3.8

活性度 *degree of freshness*

叶底柔韧性良好、色泽转化自然的程度。

3.9

品鉴性 *characteristics of tasting*

陈年茶在品质上具有的愉悦感、陈韵丰富度及独特品质风格类型等带来的品饮特性。

注：品饮特性表现为汤色的浓重与通透、香气与滋味的纯正并具丰富陈韵、叶底的活性度等。

4 审评条件

感官审评环境应符合GB/T 18797的规定，审评设备、审评用水、审评人员应符合GB/T 23776—2018的规定。

5 审评方法

5.1 取样方法

按照GB/T 8302 规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

按照陈年茶的外形、陈纯度、陈化度和品鉴性四项因子进行。

5.2.2 审评因子的审评要素

5.2.2.1 外形

审评干茶的形状、色泽、香气。形状以相应的产品标准中外形要求为依据，审评其优劣；色泽审评其色度与润活度；香气审评其陈香纯正程度，做为陈纯度因子的辅助判定。

5.2.2.2 品鉴性

审评其香气、滋味为主，汤色、叶底为辅。香气审评其浓度、类型、愉悦度；滋味审评其醇厚度、润活度等；汤色审评其通透度；叶底审评其活性度。

5.2.2.3 陈纯度

审评其香气、滋味的陈化纯正与自然程度。

5.2.2.4 陈化度

审评其陈韵特征及陈化程度。

5.3 审评方法

5.3.1 外形审评

按照GB/T 23776—2018规定的形状与色泽的审评方法执行。

5.3.2 茶汤制备

取代表性茶样，陈年乌龙茶6.0g，其他茶类4.0g，按表1中相应的参数，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

表1 陈年茶感官审评技术参数

类别	茶水比	冲泡次数（次）	冲泡时间（min）	冲泡水温（℃）	冲泡器具
陈年乌龙茶	6 : 110	3	2/3/5	100	盖碗
陈年白茶	4 : 150	2	2/5	100	柱形杯
陈年红茶	4 : 150	2	2/5	100	柱形杯
陈年绿茶	4 : 150	2	2/5	100	柱形杯
陈年花茶	4 : 150	2	2/5	100	柱形杯

注：陈年紧压茶解散混合均匀后按该方法执行。

5.3.3 陈纯度、陈化度、品鉴性审评方法

5.3.3.1 陈年乌龙茶

第一泡审评汤色、陈纯度为主；第二泡审评香气、滋味为主；第三泡审评陈韵的持久性；陈化度以三泡内质综合审评。

5.3.3.2 陈年白茶、陈年红茶、陈年绿茶、陈年花茶

第一泡审评汤色、陈纯度为主，第二泡审评香气、滋味为主，陈化度以第一泡和第二泡综合审评。

6 结果与判定

6.1 判定规则

6.1.1 合格判定

以评价因子逐项对比审评，按照 GB/T 23776—2018 中“七档制”评分及判定方法，进行合格评定。

6.1.2 品质评定

按照 GB/T 23776—2018 中 6.3 的规定，采用百分制评分及结果计算方法，以评价因子进行品质评定。评分标准见附录 A.1。

6.2 审评因子评分系数

审评因子评分系数见表2。

表 2 陈年茶审评因子评分系数

单位：%

类别	外形	品鉴性				陈纯度	陈化度
		香气	滋味	汤色	叶底		
陈年乌龙茶	10	20	25	5	10	15	15
陈年白茶	10	20	25	5	10	15	15
陈年红茶	10	20	25	5	10	15	15
陈年绿茶	10	20	25	5	10	15	15
陈年花茶	10	20	25	5	10	15	15

6.3 品质顺序排列

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“品鉴性→陈纯度→陈化度→外形”的次序比较单一因子得分的高低，高者居前。

6.4 记录

用茶叶审评记录表对审评茶样各因子进行评分，并用 GB/T 14487 和本文件规定的评茶术语具体描述和记录。记录表格见附录 A.2。

附录 A.1

(资料性)

陈年茶感官品质评语与各因子评分

陈年茶感官品质评语与各因子评分见表A.1。

表 A.1 陈年茶感官品质评语与各因子评分表

类别	级别	外形		品鉴性				陈 纯 度	陈 化 度	得分 区间
		形状等	色泽	汤色	香气	滋味	叶底			
陈 年 茶	甲	按相应产 品标准	以褐为主 色调、润 活	透亮	陈香馥郁	陈醇润活	软亮有 活性	纯正自 然	陈化充分	91~100
	乙	按相应产 品标准	以褐为主 色调、较 润	较亮	陈香浓纯	陈醇厚	较软亮	较纯正 尚自然	陈化较 充分	81~90
	丙	按相应产 品标准	以褐为主 色调、尚 润	尚明	陈香纯正	陈尚醇	尚软	尚纯	稍陈化	71~80

注：形状按相应产品标准要求，结合GB/T 23776-2018中附录B进行评分。

附录 A.2

(资料性)

陈年茶感官审评记录

陈年茶感官审评记录见表A.2。

表A.2 陈年茶感官审评记录表

编号	类别	外形		品鉴性				陈 纯 度	陈 化 度	得分
		形状等	色泽	汤色	香气	滋味	叶底			
		(15)		(5)	(20)	(20)	(10)			

审评人员：

审评日期：