

附件一

海峡两岸茶业交流协会
标准制修订立项申请书

项目名称	纳溪抹茶感官风味轮		制定 或 修订	☒ 制定 ☐ 修订	被修订 标准号	/
申请立项 单位名称	泸州市纳溪区农业农村局				联系人	许 杨
单位地址	泸州市纳溪区人民西路一段269号				邮政编 码	646300
电话	18308310089	传真	/		E-mail	910541581@q q.com
项目任务的目的、意义或必要性： 抹茶依托专属制作工艺，可最大限度保留茶叶中茶多酚、茶氨酸、叶绿素、膳食纤维等天然营养成分，兼具营养富集、粉质细腻、可塑性强、加工适配性广等突出优势，可广泛应用于新茶饮、烘焙、功能性食品、健康饮品等多元食品加工场景，是极具发展潜力的优质茶原料。其风味清新独特、外观质感出众，契合当下消费者健康化、品质化、特色化的消费需求，深受年轻消费者群体喜爱，产业市场规模保持高速攀升态势。2025年全球抹茶总产量约1.76万吨，其中我国产量突破1.2万吨，占全球总产量比重接近70%，产能规模大幅超越日本，稳居全球第一大抹茶生产国地位，牢牢占据全球抹茶供应链核心枢纽位置；同年国内抹茶出口额达3.2亿美元，产品远销全球五十多个国家和地区，国际市场覆盖面持续拓宽，产业外向型发展优势凸显。 当前我国抹茶产业已形成“产能规模领先、国内内需旺盛、市场潜力巨大”的发展格局，但整体呈现“大而不强、优而不精”的发展短板，产业高质量发展瓶颈突出。现阶段国内抹茶出口仍以初级原料供货模式为主，产品精深加工占比低、附加值不高，国产抹茶出口均价仅为日本同类产品的四分之一，经济效益差距显著。在全球高端抹茶消费市场中，日系品牌市场占有率达六成，国产抹茶品牌国际话语权弱、高端辨识度不足、区域特色不凸显，本土品牌国际化发展滞后，行业竞争长期处于低端产能比拼阶段。随着茶产业转型升级提速，行业竞争逻辑已发生根本性转变，市场竞争重心逐步从传统的产量、规模竞争，转向品质精细化、风味特色化、品牌高端化的综合价值竞争，标准化建设已然成为各地抹茶产业抢占市场先机、塑造核心优势的核心抓手。目前浙江、贵州等国内主流抹茶产区均已出台地方层级抹茶质量规范与风味评价标准，依托标准化体系构建区域产业特色，行业标准化竞争态势已然形成。						





CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App

1

泸州市纳溪区素有“中国特早茶之乡”之称，地处全球茶树种植优质纬度带，是国内茶树萌芽最早的核心产区之一，区域生态环境优良、水土气候条件得天独厚，孕育了独具特色的特早茶种质资源，产区资源唯一性与独特性突出。截至2025年末，纳溪区茶园种植面积达31.5万亩，茶叶年产量2.4万吨，茶产业综合年产值约90亿元，规模化、集约化发展优势显著。近年来，面对传统茶产业产品单一、附加值低的难题，纳溪区积极延伸茶叶产业链、推动精深加工升级，锚定“四川抹茶第一县”目标，建成6500亩标准化抹茶专属基地和四川首个抹茶专业加工园区，实现抹茶、碾茶产品规模化生产与外贸出口，有效提升了本地茶叶产品附加值，推动茶产业由原料输出向精深加工转型。

独特的地域气候、专属的特早茶原料、差异化的加工工艺，造就了纳溪抹茶区别于国内其他产区的独有感官风味特征，形成了产区专属品质优势。但现阶段纳溪抹茶产业存在明显的标准化体系短板，尚未建立统一、科学、系统的感官评价规范与专属风味描述体系，行业存在品质分级依据模糊、风味评价口径不统一、市场认知混乱、产品同质化竞争突出等问题，严重制约纳溪抹茶品质标准化、特色差异化与区域品牌高端化发展，难以充分释放产区独特的风味资源价值。因此，研制适配产区特质的纳溪抹茶感官风味轮团体标准，是破解同质化瓶颈、塑造纳溪产区独特风味标签、推动产业高质量发展的关键抓手。通过采集纳溪代表性抹茶样品，组织专业感官评价小组进行系统审评，构建纳溪抹茶感官评价技术方法和可视化风味轮图谱，统一规范产区抹茶专业审评术语与评价规则，填补纳溪抹茶感官风味轮标准化空白，塑造纳溪抹茶专属风味标签，有效促进区域特色农业高质量发展，显著增强纳溪抹茶产业市场竞争力。

适用范围和主要技术内容：

1. 适用范围

本文件将规定纳溪抹茶感官风味轮，适用于纳溪行政区域内企业生产抹茶的感官评价。

2. 主要技术内容

(1) 纳溪抹茶审评技术规范：包括茶水比、审评程序、审评因子及因子权重。

(2) 纳溪抹茶感官风味轮：将纳溪抹茶感官风味属性经过系统地归类后，形成的具有特定结构和层次的图形化术语集合。

(3) 风味轮构建：根据 GB/T 16291.1-2012、GB/T 46555-2025建立风味感官分析工作小组，筛选出代表性抹茶样品，密码编码后根据GB/T 34778-2017感官审评方法冲泡，随机呈送评价小组成员品评；根据GB/T 16861-1997要求，从外形（色系、光泽、触感）、汤色（色系、亮度、清浊度）、香气（类型、强度、纯度、持久度）、滋味（味型、浓度、醇涩、纯异和鲜钝）等15项审评因子产生抹茶风味剖面描述词，最终形成圆盘车轮结构和层次的抹茶感官风味轮。



国内外情况简要说明:

1.相关国家标准、行业标准、地方标准的情况说明, 及本标准与其的协调配套情况

(1) 国家标准GB/T 34778-2017《抹茶》, 规定了抹茶基本要求、感官品质、理化指标和卫生指标, 但在感官品质的描述上较为简略, 没有对风味感官进行细分, 无法精细化的区分抹茶的风味差异。

(2) 国家标准GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》只规定了粉茶($\leq 76\mu\text{m}$)的审评技术规范, 且外形权重因子仅占10%, 不适配抹茶($D_{60}\leq 18\mu\text{m}$)对外形的重视程度。

(3) 国家标准GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》只规定了茶类通用术语和六大茶类术语, 茶类通用术语无法与纳溪抹茶风味现状相匹配。

2.与国际标准、国外先进标准的对比分析情况

(1) 日本JAS标准: 本标准在“海苔香”定量描述(通过3-甲基丁醛含量界定)上更精细, 且增加“喉韵甜”等中国消费者偏好维度;

(2) ISO 11036:2020感官分析标准: 引入“鼻后腔感知”评价维度, 更贴合抹茶回甘特性;

(3) 美国ASTM方法: 采用几何平均值(M值)筛选描述词, 避免主观偏差, 数据可靠性提升25%。

综上, 本标准与国内外现行相关标准不冲突, 反而是国内外现行相关标准对纳溪地域适配性不足问题的有效解决方案与补充完善, 从而精准表征纳溪特早茶抹茶的独有风味特质, 切实支撑满足纳溪抹茶产业标准化生产、品质差异化定位与区域品牌价值提升的迫切发展需求。

采用的国际标准编号		/			
申请立项单位意见		技术委员会或设区市茶业协会意见		海峡两岸茶业交流协会意见	

注: 如本表空间不够, 可另附页。