

《肉桂茶》团体标准 编制说明

天津市茶叶学会

本标准由天津市茶叶学会标准化工作委员会编制

二〇二二年十月

《肉桂茶》团体标准编制说明

一、标准制订背景

肉桂茶是以山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis*(L.)O.Kuntze]肉桂茶树品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成的肉桂茶叶产品，是福建省的特色产品之一。产自武夷山风景区内的肉桂茶更是以香气辛锐，独具岩骨花香而深受消费者的喜爱。近年来，随着肉桂茶热度的不断攀升，武夷山小产区如牛栏坑、马头岩的肉桂茶受到了市场的一度追捧，消费者对于如何评价和甄别正岩肉桂茶、牛栏坑肉桂茶、马头岩肉桂茶的需求日益强烈。同时，随着《T/CSTE 00015-2021 陈年武夷岩茶》、《T/CSTE 00016-2021 陈年武夷岩茶储存技术规范》、《T/CSTE 00045-2022 陈年武夷岩茶泡煮与品鉴方法》等一系列团体标准的颁布，市场上对于肉桂茶，尤其是正岩和小产区肉桂茶可实现长期保存的呼声也愈发高涨。但迄今为止，国内还没有一个统一的标准，能够指导武夷山小产区肉桂茶的生产和贮存，使得消费者难以甄别牛栏坑肉桂茶、马头岩肉桂茶，消费者对于此类小产区肉桂茶的保质期也没有统一的认识，严重影响了肉桂茶产业的健康和可持续发展。本标准的制订，将为各类肉桂茶的生产提供较好的理论支撑和技术支持，为肉桂茶品质的提升保驾护航，最大程度的发挥出肉桂茶的经济效益和社会效益。

肉桂茶标准包括了术语和定义、产品分类、感官品质和理化指标等内容，是以国家标准、农业行业标准为基础，根据各地茶叶企业生产实际制定的，具有较强的可操作性和指导性。

二、标准制订的主要工作过程

本标准按照 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》的规定进行编写。

本标准适用于以山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis*(L.)O.Kuntze]肉桂茶树品种叶子、驻芽、嫩茎为原料，经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成的肉桂茶叶产品

三、 标准编制原则和主要技术内容确定的依据

本次标准修订的主要原则是：品质指标达到优质，安全指标有针对性，标准内容依据 GB/T 30357.5-2015《乌龙茶 第5部分：肉桂》、GB/T14487-2017《茶叶感官审评术语》、GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》、GH/T 1070-2011《茶叶包装通则》等的要求进行编制。

四、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准的编制符合现行的法律、法规和国家强制性标准，制定后与这些文件中的规定不存在矛盾。

五、预期的经济效益和社会效益

制订肉桂茶标准，一方面有助于规范肉桂茶生产企业的工艺技术和等级分类，提高肉桂茶的整体品质和质量安全水平。另一方面，标准明确了肉桂茶在符合 GB/T 30375 规定条件下，适宜长期保存，这有利于提高肉桂茶的市场占有率和综合竞争力，最大程度的发挥出肉桂茶的经济效益和社会效益，更好的助力乡村振兴。