

《诏安八仙茶冲泡与品鉴方法》团体标准 编制说明

1 任务来源

《诏安八仙茶冲泡与品鉴方法》团体标准由海峡两岸茶业交流协会归口，诏安县茶叶协会、诏安县农业农村局、诏安县市场监督管理局、福建省标院信息技术有限公司等单位共同起草与编制。

2 编制原则和依据

2.1 编制原则

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。

2.2 编制依据

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GH/T 1236 诏安八仙茶

3 主要编制过程

3.1 申请立项

2021年6月由诏安县茶叶协会向海峡两岸茶业交流协会提

出团体标准编制申请，并于 2021 年 7 月获准立项。

3.2 编写起草

为抓好《诏安八仙茶冲泡与品鉴方法》团体标准编制工作，2021 年 6 月，诏安县茶叶协会组织福建省标准化研究院、福建省标院信息技术有限公司、诏安县农业农村局等相关单位对标准制定工作展开调研，收集现有八仙茶各种学术领域的论文、技术标准、涉及茶叶的技术法规，以及八仙茶加工企业生产标准，进行资料汇总。于 2021 年 4 月 16 日完成标准草案稿第一稿；2020 年 5~6 月根据实际生产要求，电话、微信沟通继续修改完善，完成标准草案稿第二稿；7 月 12 日在诏安县茶叶协会召开座谈会，根据会议意见修改完成标准草案稿第三稿。2021 年 7 月 19 日在诏安县农业农村局组织相关专家召开研讨会，对标准内容进行讨论、修改，形成标准征求意见稿。

4 编制目的和意义

根据《中共福建省委、福建省人民政府关于实施乡村振兴战略的实施意见》（闽委发〔2018〕1 号）和《福建省人民政府关于提升现代茶产业发展水平六条措施的通知》（闽政〔2014〕45 号）文件精神，要求全面提升我省茶产业发展水平，完善闽茶生产的技术质量标准体系，提升闽茶品牌。八仙茶是诏安县辖区内，独特的立体生态环境下，以优质产区的适宜茶树品种的优质茶芽、叶、嫩茎为原料，按本地域内茶叶加工技术规程的要求制作而成的具有特定品质特征的乌龙茶。

因原料的特殊性，其品质特征为：外形条索紧结壮实，色泽黄绿带砂。香气浓郁高长，汤色金黄、橙黄，滋味浓厚微苦，旋即回甘。在冲泡与品鉴流程，与其它乌龙茶类似，但在茶水比例、水温控制和冲泡时长等因素存在差异，其色、香、味、形更具有特殊性与鉴赏性。为进一步规范八仙茶的冲泡与品鉴方法，让更

多的八仙茶爱好者和消费者领略八仙茶独特的品质特征，依照国质检标联〔2017〕536号《团体标准管理规定（试行）》，根据海峡两岸茶业交流协会团体标准制修订立项申请规定，特制定本标准。

5 主要条款的说明

5.1 第1章 范围

本文件规定了诏安八仙茶冲泡与品鉴的茶叶、水、器具要求，环境要求、冲泡流程与要点、冲泡方法及品鉴。

本文件适用于诏安八仙茶冲泡与品鉴。

5.2 第3章 术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章给出了“八仙茶”和“冲水”、“出汤”、“干香”、“盖香”、“水香”、“底香”的术语和定义。

5.3 第4章 茶叶、水、器具要求

本章主要对八仙茶茶叶、泡茶用水、器具等的质量进行要求和规定。

5.4 第5章 环境要求

本章主要是对光线、噪声、卫生、温度与湿度进行要求和规定。

5.5 第6章 冲泡流程与要点

本章对茶叶冲泡的流程和要点进行描述说明。

5.6 第7章 冲泡方法

本章主要对器具准备、冲泡水温、温热器具、投茶、醒茶、冲泡、分茶、品茶8个方面进行规定。其中八仙茶按分类分为清香型和浓香型两类，针对这两类的冲泡水温、茶水比例进行规定。此外，根据品鉴者的喜好调整茶汤浓淡，制定了茶汤浓淡盖碗泡法和壶泡法的调整参考值。

5.7 第8章 品鉴

本章对品鉴流程、品鉴方法作出要求。

6 贯彻标准的要求、措施和建议

为规范诏安八仙茶的冲泡与品鉴方法，引导消费者和爱好者更好品鉴八仙茶特有的香气滋味和优异的品质，建议标准发布后，要做好宣传培训、加大贯彻实施和建立检查监督机制等工作。具体来说：（1）加大宣贯力度。一是利用报纸、电视、电台等各种新闻媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。二是由相关职能部门组织培训宣贯。三是开展试点示范，更好指导生产。（2）加强标准实施评价。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

《诏安八仙茶冲泡与品鉴方法》团体标准编写组

2023 年 2 月