

T/FJLH

团 体 标 准

T/FJLH 005—2023

中国制茶大师等级评定指南

Chinese tea master grade evaluation guide

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

福建省联合采购协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本原则 2

5 评定原则 2

6 评定人员能力 3

7 评定内容和指标 3

8 认定 4

9 制茶大师评定评分表 5

10 评定程序 5

11 动态管理 6

附录 A（规范性附录）制茶大师评定评分表 6

表 A.1（续） 7

参考文献 8

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。

本文件由厦门柒玖捌传媒科技有限公司提出。

本文件由福建省联合采购协会归口。

本文件起草单位：中健惠民(厦门)健康科技股份有限公司、北京中科国茶农业科学研究院、武夷山市广缘天韵茶业有限公司、泉州端弥茶文化传播有限公司、福建茶阅师茶业有限公司、漳平市仑头山茶叶有限公司、福建省武夷山市坛坛封茶业有限公司、盛世无极(厦门)科技有限公司、六月天(厦门)实业有限公司、广东省潮州市星树教育科技有限公司、盛世柚都(福建)农业科技有限公司、南昌启阳文化传媒有限公司、盛世百纳(漳州)信息科技有限公司、漳平一享茶叶贸易有限公司、泉州市岩土商贸有限公司、南平市建阳区黄坑映真茶厂、杭州千岛湖界橘科技有限公司、乐享茶室(厦门)科技有限公司、福建省安溪县泉湖茶厂、厦门市国贵供应链有限公司。

本文件主要起草人：赵广霞、孟庆宝、解艾兰、陆尧、卢劲、聂永强、王晔、郑培植、卢双福、刘士舟、李放、金春风、陈善明、陈启光、吴明珠、卢龙、杨军辉、邓长木、徐正祥、黄振权、林超斌、林良镇、李丽纯、卢煌、蔡小河。

中国制茶大师等级评定指南

1 范围

本文件规定了本标准规定了制茶大师的术语和定义、技能要求、划分依据、条件及评定规则，评定方法、评定程序。

本文件适用于组织开展制茶大师认定与管理。

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 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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB/T14487	茶叶感官审评术语	
GB/T32744	茶叶加工良好规范	
GH/T1124	茶叶加工术语	
GB/T23776	茶叶感官审评方法	
GB/T30766	茶叶分类	
GB/T 30375	茶叶贮存	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

制茶师 tea maker

从事茶叶生产、加工、检验、经营管理等工作的高级技术人员。

3.2

茶叶 tea

以鲜叶为原料，采用特定工艺加工的、不含任何添加物的、供人引用或食用的产品。

3.3

茶叶加工 tea processing

按照茶叶产品品质、规格要求，对茶叶做各种技术工作（改变外形、肉质等）的总称。

3.4

茶叶加工工艺 tea processing technology

将鲜叶或半成品茶加工成成品的工作、方法、技术等。

3.5

在制品 tea in processing and production

加工制作中的茶。

3.6

成品茶 finished tea

加工完毕、已成产品的茶。

3.7

初加工 preliminary processing

按毛茶品质、规格要求，对鲜叶做各种技术工作（如改变外形、肉质等）的总称。

3.8

精加工 fine machining

按成品茶品质、规格要求，对毛茶做各种技术工作（如汰除劣异、整饰外形、调剂品质、划分等级等）的总称。

3.9**在加工 processing**

以初加工或精加工后的茶叶为原料，采用特定工艺加工的总称。

3.10**茶叶品鉴 tea tasting and identifying**

按照特定的冲泡方法，通过赏干茶、问香气、观汤色、品滋味、看茶底等对茶叶进行品评、鉴别。

4 基本原则**4.1 总则**

评定应遵循客观、公平、公正、公开原则。

4.2 组织机构

主办机构负责组织调查、推选工作，报备并邀请有关部委作为指导单位，邀请行业专家等指导评定工作。

4.3 监督原则**4.3.1 公正监督**

应有公正机构进行全程公正监督。

4.3.2 主办机构监督

应有主办机构设立监督组全程进行监督。

4.4 回避原则

与参评人员有直接关系或有利益关联的人员应回避。

4.5 公开原则

主办机构方案应提前公布，评定过程允许行业人士、社会公众或媒体人士在指定区域进行观摩。评定结果应适时公布。

5 评定原则**5.1 平等自愿**

凡参评制茶大师人员，具有使命感，热衷公益，承担社会责任，积极推动茶产业健康有序发展，都可以自愿参与评定及认定。

5.2 公平公正

评定和认定组织应坚持评定和认定的公平、科学、公开性。确保评定工作客观、透明、公正。

5.3 科学合理

从茶叶历史文化、制作加工、设备管理、学识技艺、品鉴能力、储存包装等多方面设计评定标准，确保指标体系科学合理，

5.4 总体要求**5.4.1 专家**

- a) 评委（裁判）应身体健康、廉洁自律、作风正派、诚实守信，具有良好的职业道德、敬业精神、较高声誉和丰富的执裁经验；
- b) 应在茶叶专业领域内有一定的权威性和知名度，且具有本专业职业资格二级及以上或本专业中级及以上专业技术职务资格；
- c) 技术专家应从事本职业工作10年及以上，具有本专业职业资格一级或本专业高级专业技术职务资格；
- d) 长期从事茶叶生产加工技术指导、研究、教学、管理等相关工作，具有深厚的学术或专业技术造诣；
- e) 具有丰富的茶叶生产加工制作基层工作经验或实践经验。

5.4.2 专家组

- a) 专家组成员为奇数，具体名额根据调查申报工作实际情况而定；
- b) 专家组专家由全国茶叶及相关行业领域主管部门、科研院所和高等院校、社团组织、企业等单位

的资深专家按 2:3:3:2 的比例组成;

c) 专家组专家严格执行回避制度。与制茶大师申报人、候选人有近亲属、工作关系者,或者其他与调查推选工作有利益关系者,均不得作为专家组专家。

5.5 评定对象

5.6 申报人条件

申报者应是直接从事茶叶生产加工制作的人员,同时应具备以下条件:

5.6.1 爱岗敬业,遵纪守法,无不良信誉记录;

5.6.2 热爱茶事业和本职工作,具有良好的职业道德,对茶叶行业和企业发展有积极的贡献,在茶行业有较高的知名度和较好的声誉;

5.6.3 连续在一线从事茶叶生产加工制作二十年以上,年满四十五周岁,年龄在六十五岁以下的现职技师和高级制茶师;

5.6.4 有丰富的工作经验和深厚的专业素养,技艺全面而精湛,所制茶类产品风格独特,相关成绩成就为业内所公认,在行业内外享有一定声誉、影响力;

5.6.5 在传统制茶工艺的传承、发掘、保护、发展、人才培养等方面有突出贡献,或在茶叶生产加工技术创新、应用、科研成果转化和专利技术发明等方面有突出贡献;

5.6.6 色觉、嗅觉、味觉等感官灵敏,具有一定的学习和良好的语言表达能力;

5.6.7 不符合上述第5.3.3项、第5.5.5项条件,但掌握独特技艺或绝技,少数民族地区掌握濒临失传制茶技艺的,允许破格申报,但应从严掌握。

5.7 技能技艺及所制茶类产品条件

申报者所具有的技能技艺及所制茶类产品应符合以下条件:

5.7.1 以茶鲜叶或初制茶原材料为主,采用传统、创新工艺和技术,采用手工制作、机械生产加工;

5.7.2 技艺精湛,具有一定传承历史或推广历程;

5.7.3 具有鲜明的茶类产品风格和地方特色,但不得严重偏离茶类基本品质风格特点;

5.7.4 在国内外市场有一定的声誉和知名度。

6 评定人员能力

评定人员应具备开展评定工作必要的业务基础知识和综合素质,使其能够按照第5章所描述的评定原则进行工作,包括但不限于以下要求:

6.1 具有良好的政治思想素质、客观公正、实事求是、组织纪律性强;

6.2 长期从事茶叶生产加工技术指导、研究、教学、管理等工作,具有深厚的学术和专业技术造诣;

6.3 具有丰富的茶叶生产加工制作基础工作经验或实践经验;

6.4 具备特定领域与专业的知识和技能,以适应制茶领域的评定;

6.5 评定人员在形成评定意见时,应行使认真的专业判断,保持独立性和客观性;

6.6 在行业内具有较强的影响力和声誉、威望;

6.7 达到预期评定结果所必要的基本知识和技能,如掌握评定程序、方法,具有良好的沟通与理解能力;

6.8 验证所收集信息的相关性和准确性的能力,报告撰写能力等;

7 评定内容和指标

7.1 茶文化知识

7.1.1 中国茶的起源与发展历程;

7.1.2 中国茶文化精神;

7.1.3 中国饮茶风俗;

7.1.4 茶与非物质文化遗产;

7.1.5 茶的外传及影响;

7.1.6 茶与健康的关系;

7.1.7 茶叶在国民经济中的地位;

7.1.8 我国茶区特色及饮茶演变;

7.1.9 国外饮茶习俗。

7.2 茶叶基础知识

- 7.2.1 茶树的栽培与种植；
- 7.2.2 茶树种植技术管理与生长习性；
- 7.2.3 茶树养护管理；
- 7.2.4 茶叶的种类及主要成分；
- 7.2.5 茶叶加工工艺及特点；
- 7.2.6 中国名茶及其产地；
- 7.2.7 茶叶采摘方法及运输；
- 7.2.8 茶叶品质鉴别知识；
- 7.2.9 茶叶存储与保管方法。

7.3 茶具知识

- 7.3.1 茶具的历史演变；
- 7.3.2 茶具的种类及产地；
- 7.3.3 陶瓷茶具的特色；
- 7.3.4 瓷器茶具的特色；
- 7.3.5 其他茶具的特色。

7.4 专业知识

- 7.4.1 系统掌握茶叶生产、加工、拼配、烘焙、产品开发等基础理论和专业知识；
- 7.4.2 有较高的专业素养，在茶叶生产、加工技术等方面有比较深入的研究；
- 7.4.3 熟练掌握茶叶生产、加工的工作流程和制作技艺等相关专业知识；
- 7.4.4 熟悉茶叶初精制加工技艺、形成茶叶独特“色、香、味、形”品质特征的基本原理、影响控制茶叶品质特征的工艺技术, 擅长毛茶和精茶品质审评及综合分析等；
- 7.4.5 熟练掌握与茶叶生产、加工相配套的各类操作规范和规程等相关专业知识；
- 7.4.6 掌握茶叶机械原理、操作与日常保养；
- 7.4.7 掌握茶叶的检验和包装、产品营销及质量法规等相关知识；
- 7.4.8 熟练掌握茶叶加工技术国家标准、省地方标准、行业标准、团体标准和企业自己制定的标准；
- 7.4.9 能够掌握茶叶专业国内外最新科技动态和发展前沿。

7.5 个人成就

- 7.5.1 “国务院特殊津贴”或“省政府特殊津贴”获得者；
- 7.5.2 担任省级以上茶叶比赛或制茶技能大赛评委；
- 7.5.3 现在或曾经被省市级或以上媒体采访报道；
- 7.5.4 在国内大型茶叶生产企业、茶叶管理企业或茶叶连锁企业担任产品开发与管理 10 年以上；
- 7.5.5 举办过制茶培训班传授技艺、培训人才，产生辐射效应，为培育制茶技能人才作出贡献；
- 7.5.6 刻苦钻研技术、创造先进工艺或保护传承非遗技艺，受过有关部门表彰；
- 7.5.7 省级以上茶叶评比大赛、技能大赛等荣获一等奖一次或荣获二等奖两次，全国大赛排名前 10 者；
- 7.5.8 取得茶叶加工技师（国家职业资格二级）后连续从事本职工作 5 年以上或取得高级技师（国家职业资格一级）；
- 7.5.9 网络茶文化自媒体博主，账户关注量达到 5 万以上，且发布作品健康积极，每条作品点赞数量在五千以上，并且持续更新，在传播茶文化方面具有较大影响力。

7.6 理论知识

- 7.6.1 参编撰写过公开出版的教材、科普读物或理论著作一部；
- 7.6.2 在本行业领域内以第一作者或通讯作者发表过两篇论文；
- 7.6.3 在省市级或省市级以上报刊、电台、电视台等媒体开设茶文化传播专栏半年以上。

7.7 技术能力

- 7.7.1 获得与本行业相关的专利 2 项以上；
- 7.7.2 获国家自然科学、技术发明、科学进步奖；
- 7.7.3 作为第一起草人，主持编制完成 1 项行业技术标准或至少 2 项团体标准或地方标准；

8 认定

8.1 认定机构

- 8.1.1 具有合法的经营执照和固定的办公场所；
- 8.1.2 具备第三方评定条件的机构，承担制茶大师评定及相关工作；
- 8.1.3 具有开展制茶大师评定所需设备及评定人员；
- 8.1.4 经相关部门审核、备案、报批。

9 制茶大师评定评分表

制茶大师评定评分表（见附录 A 中表 A.1）。

9.1 制茶大师评定

按评定分值进行制茶大师评定，评分与等级对应关系如下表 1：

表 1 评分与等级对应关系表

评定分值	星级	说明
500 分以下（不含 500 分）	不予以评定等级	—
500 分以上（含 500 分），至 800 分（不含 800 分）	3 星	起评星级
800 分以上（含 800 分），至 900 分（不含 900 分）	4 星	—
900 分以上（含 900 分），至 1000 分	5 星	初评最高星级
注：以上年度评定分值为基准（a），每年评定分值（b）； 当 $b \geq a$ 时，则保持或上调等级（适用于 3 星以上的评定）； 当 $b < a$ 时，不予以上调星级，若连续两个年度出现此类情况，则考虑下调星级（3、4、5 星级不受此限制）。		

10 评定程序

10.1 申请

申请人根据自身情况填写申请表，向第三方制茶大师评定办公室提出书面申请，提交《制茶大师评定申请表》并签名、加盖公章予以确认。

10.2 初审

第三方制茶大师评定办公室受理申请后对申报材料进行初审核查（必要时对有关内容进行现场调研，提出评审意见，撰写评定报告），对符合申报资格，且申报资料齐全的申请人进行汇总登记，统一提交专家组和监督组申报；对不符合所列申报资格，或申报材料不完整的申请人，及时予以告知，同时允许其在申报时限内补充申报。

10.2.1 专家评审

专家组根据工作安排，依照细则集中对候选人进行综合评议，评定结果统一提交评定委员会审定。

10.2.2 评审（审定）

评定委员会，根据专家组评定意见，审议并确定制茶大师名单。

10.3 要求

10.3.1 通用要求

第三方评定机构和评定委员会以材料审核、现场审核走访相结合的方式，依据制茶大师评定评分表，对相关要素进行评审，并提出评审结果。

10.3.2 检测要求

适用时，在申请制茶大师评定过程中，对于评定项目涉及的相关参数（定量的），应进行适宜的检测。检测可由具备相关资质的第三方进行；若申请企业自身具备检测能力，且检测过程和测量装置具备可靠性和可追溯性，其检测结果均可采信。

10.4 公示

每年进行新一轮评选，周期为 365 天。

10.5 确认和公告

参评制茶大师确认获得荣誉后，公告在第三方评定机构等平台进行发布，可进行查询。

10.6 授予

由第三方评定机构授予制茶大师评定证书，并许可获证者使用其评定标志。

11 动态管理

11.1 通用要求

通过制茶大师评定的个人和（或）所属企业，在相关宣传上可以使用评定标志。

11.2 处罚要求

11.2.1 在制茶大师申报过程中弄虚作假，经事后发现并核实，情节严重的经过审议后撤销证书，并予以公示。

11.2.2 制茶大师所在单位发生严重违法违规、失信行为，经过行业协会核实，撤销证书，并予以公示。列入失信名单的企业，3年内不得再次申报。

附 录 A

（规范性附录）

制茶大师评定评分表

A.1 制茶大师评定评分表见表 A.1。

表 A.1 制茶大师评定评分表

评定指标	评分标准	分值
茶文化知识（50 分）	茶的起源与发展历程（8 分）； 茶文化精神（3 分）； 饮茶风俗（3 分）； 茶与非物质文化遗产（10 分）； 茶的外传及影响（6 分）； 茶与健康的关系（6 分）； 茶叶在国民经济中的地位（5 分）； 我国茶区特色及饮茶演变（9 分）；	50
茶叶基础知识（50 分）	茶树的栽培与种植（5 分）； 茶树种植技术管理与生长习性（6 分）； 茶树养护管理（5 分）； 茶叶的种类及主要成分（5 分）； 茶叶加工工艺及特点（6 分）； 中国名茶及其产地（4 分）； 茶叶采摘方法及运输（5 分）； 茶叶品质鉴别知识（8 分）； 茶叶存储与保管方法（6 分）；	50
茶具知识 （20 分）	茶具的历史演变（5 分）； 茶具的种类及产地（4 分）； 陶瓷茶具的特色（4 分）； 瓷器茶具的特色（4 分）； 其他茶具的特色（3 分）；	20
专业知识 （300 分）	系统掌握茶叶生产、加工、拼配、烘焙、产品开发等基础理论和专业知识（40 分） 有较高的专业素养，在茶叶生产、加工技术等方面有比较深入的研究（25 分） 熟练掌握茶叶生产、加工的工作流程和制作技艺等相关专业知识（30 分）； 熟悉茶叶初精制加工工艺、形成茶叶独特“色、香、味、形”品质特征的基本原理、影响控制茶叶品质特征的工艺技术，擅长毛茶和精茶品质审评及综合分析等（45 分）； 熟练掌握与茶叶生产、加工相配套的各类操作规范和规程等相关专业知识（30 分）； 掌握茶叶机械原理、操作与日常保养（25 分）； 掌握茶叶的检验和包装、产品营销及质量法规等相关知识（35 分）； 熟练掌握茶叶加工技术国家标准、省地方标准、行业标准、团体标准和企业自己制定的标准（40 分）；	300

	能够掌握茶叶专业国内外最新科技动态和发展前沿（30分）；	
--	------------------------------	--

表 A.1（续）

评定指标	评分标准	分值
个人成就 (300分)	“国务院特殊津贴”或“省政府特殊津贴”获得者（50分）； 担任省级以上茶叶比赛或制茶技能大赛评委（40分）； 现在或曾经被省市级以上媒体采访报道（40分）； 在国内大型茶叶生产企业、茶叶管理企业或茶叶连锁企业担任产品开发与管理10年以上（35分）； 举办过制茶培训班传授技艺、培训人才，产生辐射效应，为培育制茶技能人才作出贡献（35分）； 刻苦钻研技术、创造先进工艺或保护传承非遗技艺，受过有关部门表彰（35分）； 省级以上茶叶评比大赛、技能大赛等荣获一等奖一次或荣获二等奖两次，全国大赛排名前10者（25分）； 取得茶叶加工技师（国家职业资格二级）后连续从事本职工作5年以上或取得高级技师（国家职业资格一级）（20分）； 网络茶文化自媒体博主，账户关注量达到5万以上，且发布作品健康积极，每条作品点赞数量在五千以上，并且持续更新，在传播茶文化方面具有较大影响力（20分）；	300
理论知识 (130分)	参编撰写过公开出版的教材、科普读物或理论著作一部（40分）； 在本行业领域内以第一作者或通讯作者发表过两篇论文（40分）； 在省市级或省市级以上报刊、电台、电视台等媒体开设茶文化传播专栏半年以上（50分）；	130
技术能力 (150分)	获得与本行业相关的专利2项以上（50分）； 获国家自然科学、技术发明、科学进步奖（50分）； 作为第一起草人，主持编制完成1项行业技术标准或至少2项团体标准或地方标准（50分）；	150

参 考 文 献

- [1] 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
 - [2] GB/T14487 茶叶感官审评术语
 - [3] GB/T32744 茶叶加工良好规范
 - [4] GH/T1124 茶叶加工术语
 - [5] GB/T23776 茶叶感官审评方法
 - [6] GB/T30766 茶叶分类
 - [7] GB/T 30375 茶叶贮存
-