

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 花果香红茶感官风味轮      | 制定<br>或<br>修订 | <input checked="" type="checkbox"/> 制定<br>修订 | 被修<br>订标<br>准号 |                 |
| 申请立项<br>单位名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 福安市茶产业发展中心      |               |                                              | 联系人            | 陈林海             |
| 单位地址                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 福建省宁德市福安市解放路11号 |               |                                              | 邮政编<br>码       | 355000          |
| 电话                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 18060333997     | 传真            |                                              | E-mail         | facytgg@163.com |
| 项目任务的目的、意义或必要性：<br>坦洋工夫红茶创制于1851年，是享誉海内外的历史名茶，主产区分布于闽东的福安、周宁、寿宁、柘荣等地，核心产区位于福安坦洋村及周边地区。随着茶叶品种更新和加工技术的进步，选用新品种原料并采用创新工艺加工而成具有独特花果香品质的花果香坦洋工夫红茶也获得了市场和消费者的认可，新产品丰富了“坦洋工夫”的花色品种，因此坦洋工夫红茶在加工工艺以及产品标准也随市场发生一定调整，但丰富的香型通过单一的产品标准不能更好的进行宣传，因此需要对花果香红茶这类产品的感官风味进行更好的诠释，填补行业的空白。<br>本标准通过建立茶叶感官基元语素集与茶叶感官属性基本框架，构建茶叶感官风味轮，提高花果香红茶感官审评术语标准化、通用化水平，提升术语学习效率和运用的准确性，完善茶叶感官审评技术，为茶叶感官品质定性、定量研究工作的开展奠定基础，这也将成为中国茶叶丰富多彩的感官品质向世界进行推广的重要手段。 |                 |               |                                              |                |                 |
| 适用范围和主要技术内容：<br>本标准规定了花果香红茶感官属性描述词和风味轮、适用于花果香红茶感官审评。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |               |                                              |                |                 |



国内外情况简要说明：

一、国内发展现状

1. 茶叶感官风味轮体系逐步完善：我国茶叶感官评价体系历经多年发展，已从传统经验式审评向科学化、标准化迈进。2023年，中国茶叶学会发布团体标准《茶叶感官风味轮》（T/CTSS 58—2022），首次构建了包含颜色轮、香气轮、滋味轮的综合描述语体系，涵盖155个感官属性，为茶叶品质评价提供了统一语言框架。例如，香气轮细分出花香、果香、甜香等大类，为花果香红茶的感官分析奠定了基础。然而，针对特定品类（如花果香红茶）的专项风味轮仍属空白，现有标准难以精准描述其独特香气特征（如“蜜桃香”“桂花香”等），目前浙江省茶叶学会已发布了《抹茶感官风味轮》（T/ZJTSS 028-2025），说明各地方也开始对本区域特殊产品也通过风味轮进行推广。

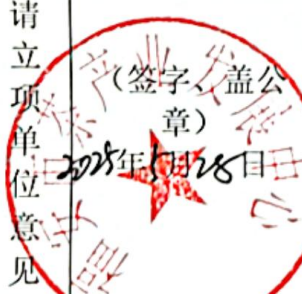
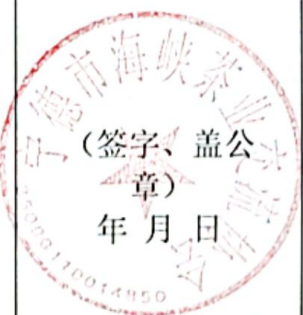
2. 花果香红茶产业需求迫切：花果香红茶作为新兴品类，依托花香、果香与茶香的融合特性，深受年轻消费者青睐，但其感官品质评价仍依赖主观术语（如“馥郁”“清甜”）。市场调研显示，消费者对花果香红茶的香气类型、层次感及工艺稳定性关注度显著提升，亟需通过风味轮实现品质分级与消费引导。

3. 科研基础与技术瓶颈：近年研究通过理化成分与感官审评结合，揭示了花果香红茶的关键风味物质（如 $\beta$ -紫罗兰酮、芳樟醇等花香成分，酯类化合物赋予果香），并尝试构建区域风味模型。例如，四川工夫红茶风味轮将香气分为花香、果香、甜香等类别，但未细化至具体花果类型（如茉莉、荔枝）。此外，工艺差异（如窖制、拼配、发酵度）对香气稳定性的影响尚未形成标准化评价指标，制约产业升级。

二、国际风味轮发展现状

1. 国际风味轮应用成熟：咖啡、葡萄酒等领域已建立高度细化的感官评价体系。例如，SCAA咖啡风味轮通过85个具象描述语（如“柑橘”“黑莓”）及颜色编码，实现风味的科学归类与可视化表达；欧洲冰酒研究通过挥发性组分分析（如 $\beta$ -大马士酮、酯类）关联感官属性（“蜂蜜味”“热带水果味”），为产区差异化发展提供依据。此类经验表明，风味轮需结合化学分析与消费者认知，形成跨文化通用的描述语言。

2. 标准化推动产业国际化：日本汉方药、德国啤酒等均通过严格感官标准保障产品一致性。例如，日本“煎茶风味轮”细分出30余种香气描述语，并制定配套检测方法（如电子鼻技术），助力产品出口合规。反观我国，花果香红茶在国际贸易中常因香气描述模糊（如“天然花香”缺乏成分依据）面临技术壁垒，亟需逐步构建与国际接轨的感官标准体系。

|                      |                                                                                     |                             |                                                                                      |                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 采用的国际标准编号            |                                                                                     |                             |                                                                                      |                                                                                       |
| 申请<br>立项<br>单位<br>意见 |  | 技术委员<br>会或设区<br>市茶业协<br>会意见 |  |  |