

《紫金蝉茶》

编制说明

标准起草工作组

2025 年

《紫金蝉茶》

编制说明

一、 工作简况

本文件由河源市农业农村局提出，河源市茶叶协会归口。由广东省农业科学院茶叶研究所牵头，紫金县农业综合服务中心、紫金县茶叶协会等多家单位共同起草完成。

其中广东省农业科学院茶叶研究所负责项目统筹、协调与组织工作，负责标准文本和编制说明的起草和修改，并负责对外征求意见和收集整理意见。紫金县农业综合服务中心参与文本起草，并对文本的起草和修改提供技术性意见。

二、 制定标准的背景和必要性

茶叶是小中见大的特色富民产业。习近平总书记早在 2003 年时任浙江省委书记时就提出了“一片叶子，成就了一个产业，富裕了一方百姓”的经典论述。期间，提出“绿水青山就是金山银山”、“因茶致富”等茶产业作为精准脱贫的重要论述。近年来，茶产业作为乡村振兴的重要支柱，实现了规模与效益的同步提升。中国茶叶流通协会数据显示，截至 2024 年，全国茶园总面积达 349.52 万公顷，干毛茶总产量突破 349.91 万吨，全产业链总产值达 321.78 亿元。在政策支持和市场驱动下，我国茶产业呈现出品种结构持续优化、产业链条深度延伸显著提高的良好态势，已成为推动区域经济发展、促进山区农民增收致富的重要力量。

紫金县作为中国蝉茶之乡、唯一核心茶产区，加快推动紫金蝉茶产业高质量发展。紫金蝉茶是河源市紫金县茶叶区域公用品牌，主要指采取茶小绿叶蝉叮咬后的茶树鲜叶加工而成具有“蜜香”特征的茶

产品,其具有特殊“花果蜜韵,滋味醇甜”的品质特征。截至 2024 年,全县茶叶种植规模达 8.5 万亩,年产量 4200 吨,全产业链综合产值突破 18 亿元,成功带动 2 万余人就业增收。紫金蝉茶作为新兴优质茶品类,具有独特的发展优势。其核心特色在于小绿叶蝉叮咬(叮咬高峰期 为 5~6 月及 9~11 月)所形成的独特“花果蜜韵”风味,这一特色显著提升了产品经济价值。紫金蝉茶的红茶、绿茶等品类品质优异,价格达到普通夏暑茶的 4~5 倍,甚至超过春茶价格,经济效益显著。近年来,紫金县依托悠久的茶文化传承和优越的生态环境,将茶产业作为乡村振兴主导产业重点培育,通过实施茶产业高质量发展三年行动计划,先后获得“中国茶业百强县”等多项荣誉称号。在品质建设方面,紫金蝉茶在“广东十大好春茶”“世界红茶大赛”等权威评选中累计获得特等奖、金奖等 221 项荣誉,获奖总数位居全省县级产区首位,实现了从区域特产到广东三大名茶之一的华丽蜕变,成为大湾区消费者最青睐的茶叶区域公共品牌之一。现行团体标准《紫金蝉茶(T/ZJCY 001-2019)》自 2019 年发布实施以来,对推动产业初期发展起到了积极作用。但随着生产实践与市场需求的不断变化,该标准在感官品质要求等关键指标上已显现出定义模糊、可操作性不强等问题,与当前产品分级和品质管理的实际需求存在差距。

为进一步推进紫金县技术标准战略工作,提升企业核心竞争力,加强产业集群标准化建设,促进产业集群的优化升级,修订区域“紫金蝉茶”标准有利于形成合力,提高市场综合核心竞争力,打造紫金蝉茶的名片与品牌。同时也为县内其它茶叶产品标准体系的建设奠定基础 and 积累经验。

起草的《紫金蝉茶》规定了紫金蝉茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存和最佳品尝期。

综上所述，为统一紫金蝉茶的产品标准，指导生产以及市场发展提供技术支撑，有必要开展《紫金蝉茶》标准的编制。

三、编制过程安排

为确保《紫金蝉茶》标准的科学性、实用性与适用性，本标准严格遵循标准化工作导则，具体编制流程如下：

（一）成立标准起草工作组，制定工作方案

由广东省农业科学院茶叶研究所等单位专业人员成立标准起草工作组。制订工作方案，明确目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等，同步开始标准的研制工作。

（二）收集相关资料，开展调研

工作组前期通过查阅相关的学术论文、技术报告、专业书籍、行业标准等资料，获取紫金蝉茶的研究成果，为标准编制提供理论支持。通过收集企业的样本，通过实验数据进行详细分析。并通过与行业内相关人员的互动，进行企业走访，调研、收集资料，了解紫金蝉茶的生产流程、审评情况，收集茶叶感官审评技术资料。获取关于紫金蝉茶的市场信息，并汇集不同企业和专家的意见，为标准的制定提供参考。

（三）标准起草

前期，标准起草工作组对已有工作基础进行梳理总结，并检索国家标准、行业标准及地方标准，查阅大量相关资料，并对这些标准和资料进行了系统分析。在收集资料和实地调研的基础上，经过分析研究，对紫金蝉茶涉及茶叶感官审评操作流程及判定结果进行确定。最终确定了本文件的结构框架，进行标准的编写（修订），并进行多次

内部研讨和修改，最终确定标准文本。

（四）技术研讨

标准研制期间，工作组在紫金县开展了团体标准的技术讨论会，组织起草单位多家企业技术负责人参加，工作组对本标准的技术要求等进行深入研究讨论，并对标准内容提出了宝贵建议和意见，进一步确保了《紫金蝉茶》的科学性、广泛性和实用性。

（五）公开征求意见与完善

通过广东省茶叶学会团体标准管理系统进行为期 30 天的公开意见征求。

四、标准编制原则、框架、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

本文件在起草过程中，主要遵从以下原则：

1、保持标准先进性

结合国内标准，在充分调查研究的基础上，认真分析国内同类技术规程标准的水平，在预期可达到的条件下，积极地把高要求的技术内容纳入标准，提高整体水平。

2、遵从实际原则

标准起草过程中，从实际出发，根据现有国家/地方等标准中紫金蝉茶的情况，借鉴其思路，提炼紫金蝉茶的要求。

3、与其他标准的协调一致原则

标准在起草过程中，充分调研了国内现有的国家、行业、地方标准等各级标准，在内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

（二）标准框架、主要内容

本文件主要结构框架如表 1 所示：

表 1 标准结构框架及主要内容

部分	章节序号	标题	主要内容
紫金 蝉茶	1	范围	规定了标准的主要内容、使用范围。
	2	规范性引用文件	列出了标准中所涉及到的引用文件。
	3	术语和定义	对“紫金蝉茶”1个术语进行了定义。
	4	鲜叶原料要求及 分级	明确了紫金蝉茶的鲜叶要求。
	5	要求	明确了紫金蝉茶的感官指标、理化指标、卫生指标、净含量的要求。
	6	检验方法	明确了紫金蝉茶的取样、备样、感官指标和理化指标的检验方法。
	7	检验规则	明确了紫金蝉茶产品的检验分类、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则要求。
	8	标志、标签、包装、 运输、贮存	明确了紫金蝉茶的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。
	9	最佳品尝期	建议了产品最佳品尝期
	参考文献		参考文献

（三）主要技术指标确定依据

① 格式

本标准在格式上严格按 GB/T 1.1 给出的规则编写。

② 标准结构

通过分析，紫金蝉茶主要由 9 个部分组成。

③ 标准的主要内容

1、范围

本文件规定了紫金蝉茶的术语和定义、鲜叶原料要求及分级、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存和最佳品尝期。

本文件适用于河源市紫金县行政区域内生产加工的具有特定品质的紫金蝉茶产品。

2、规范性引用文件

本文将主要引用与紫金蝉茶感官审评相关的国家标准和地方标准。所引用的标准包括GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定、GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品、GB/T 191 包装储运图示标志、GB/T 8302-2013 茶 取样、GB/T 8303-2013 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定、GB/T 8305 茶 水浸出物测定、GB/T 8310 茶 粗纤维测定、GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定、GB/T 14487 茶叶感官审评术语、GB/T 23776 茶叶感官审评方法、GB/T 30375 茶叶贮存、GB/T 40633 茶叶加工术语、GH/T 1070 茶叶包装通则、NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、T/44GDS 007 紫金蝉茶鲜叶分级标准。共引用19项标准，未引用标准的具体条款，因而未注明标准编号年份。

3、术语与定义

对“紫金蝉茶”1个术语进行了定义，根据紫金蝉茶的区域及品质特征，将紫金蝉茶定义为：在河源市紫金县行政区域范围内采取茶小绿叶蝉叮咬后的茶树鲜叶加工而成具有“花果蜜韵”特征的茶产

品。

4、鲜叶要求及分级

本部分参考团体标准 T/44GDTs 007 《紫金蝉茶鲜叶分级标准》，确定紫金蝉茶红茶、绿茶和乌龙茶的质量等级按从高到低分为特级、一级、二级。

5、要求

参考国家标准GB/T 14456.1-2017《绿茶 第1部分：基本要求》、GB/T 14456.3-2016《绿茶 第3部分：中小叶种绿茶》等标准，结合抽样检验、调研以严格的指标规定紫金蝉茶红茶、绿茶和乌龙茶的基本要求、感官指标、理化指标、卫生指标、净含量，以符合生产实际的原则规定品质指标。

由于紫金蝉茶的原料、品质风格和制作工艺有别于其它茶，与我国典型红茶、绿茶、乌龙茶相比，紫金蝉茶表现为花果蜜韵显的特点，原料要求一定的小绿叶蝉叮咬度，一芽二叶为主。工作组调研了紫金蝉茶生产工艺、审评习惯、审评术语等，分析了能表征紫金蝉茶品质的感官指标、理化指标，以及感官审评方法对紫金蝉茶感官品质的影响，前期工作充分并累计大量数据。本系列标准的制（修）订，通过采取多种的审评方式对紫金蝉茶进行感官审评，以确保全面评估紫金蝉茶产品的品质，最终通过综合分析，确定紫金蝉茶的品质特征术语

6、检验方法

参考国家标准 GB/T 8302 茶 取样、GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定、GB/T 14487 茶叶感官审评术语、GB/T 23776 茶叶感官审评方法、GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、GB 5009.4《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》、GB/T 8303《茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定》、GB/T 8305

《茶 水浸出物测定》、GB/T 8311《茶 粉末和碎茶含量测定》等标准中的检测方法。

7、检验规则

本部分根据绝大多数紫金蝉茶产品在广东紫金县内生产的现实，主要参考国家标准 GB/T 14456.1-2017《绿茶 第1部分：基本要求》、GB/T 14456.3-2016《绿茶 第3部分：中小叶种绿茶》的要求制订规则。采用了“合格样品需符合全部指定检测指标的要求”，判断规则严格，确保产品的在安全和质量方面都符合高品质的导向。

8、标志、标签、包装、运输和贮存

参考国家标准GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB/T 191，包装符合GH/T 1070和GB/T 28118的规定，参考GB/T 30375《茶叶贮存》、GB/T 14456.3-2016《绿茶 第3部分：中小叶种绿茶》和行业标准GH/T 1070《茶叶包装通则》制订紫金蝉茶产品在市场销售时标签、标识、包装以及运输和贮存的要求。

五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本文件依据《标准化法》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的要求制订，引用文件符合现行法律、法规和国家有关强制性标准的要求，现行有效。制定过程本文件为在现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准基础上的进一步补充与细化，为紫金蝉茶产品提供技术依据，与现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准要求没有冲突。

六、标准有何先进性或特色性

本文件制定过程中，工作组调研了紫金蝉茶生产工艺、现有技术等，分析了能表征紫金蝉茶品质的理化指标、卫生指标，前期工作充分并累计大量数据。本标准的制定，体现了创新的紫金蝉茶品质特征

的市场需求以及产业化应用等方面。该标准为紫金蝉茶产品提供了一套科学、可行的产品标准，推动了紫金蝉茶的产品提升，为紫金蝉茶产业的可持续发展奠定了基础。

七、标准调研情况

工作组经过多次的实地调研、生产实践和实验分析，掌握了大量的紫金蝉茶品质数据。各起草单位认真审核标准草案，不断完善标准相关内容，并制定成标准文案

八、涉及专利的有关说明

无。

九、贯彻和实施建议

本标准发布实施后，计划组织紫金县综合服务中心及主要茶叶生产企业，在紫金县范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。

（一）组织宣贯

本标准发布实施后，计划组织紫金县紫金蝉茶相关企事业单位，在全市范围内开展标准实施宣贯和培训活动，如讲座、讨论会、培训等，提高文件宣贯的效率和质量，确保文件内容得到全面宣传和推广。

（二）成果转化

搭建公共服务平台，为全省农科所、茶叶等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省相关企事业单位。

（三）推广应用

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，通过印发宣传册（单）、利用

电视、广播、报刊、网络、微信公众号等各种形式和途径开展宣贯培训，重点围绕标准制修订背景、术语定义、技术指标等方面进行培训，帮助企业人员更好地理解 and 掌握标准。