

T/FJLH

团 体 标 准

T/FJLH 003—2025  
T/FHJX 016—2005

## 乌龙茶制茶大师等级评定指南

Guide to the rating of oolong tea masters

(征求意见稿)

2025-02-12 发布

2025-02-15 实施

福建省联合采购协会  
福建海峡经济文化协作交流中心

联合发布

## 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 产品分类 .....	2
5 基本原则 .....	2
6 评定原则 .....	2
7 评定人员能力 .....	3
8 评定内容和指标 .....	4
9 认定 .....	5
10 乌龙茶制茶大师评定评分表 .....	5
11 评定程序 .....	5
12 动态管理 .....	6
附 录 A（规范性附录）乌龙茶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。

本文件由中健惠民(厦门)健康科技股份有限公司提出。

本文件由福建省联合采购协会、福建海峡经济文化协作交流中心共同归口。

本文件起草单位：北京中科国茶农业科学研究院、六月天(厦门)实业有限公司、武夷山海曦生态茶业有限公司、福建省安溪茶业职业技术学校、武夷山市广缘天韵茶业有限公司、武夷山逸如阁茶业集团有限公司、武夷山十九道正山茶业有限公司、福建新征程茶业有限公司、厦门市同安区恒利茶叶有限公司、广东潮州维鸿农业发展有限公司、武夷山市岩土茶业有限公司、乐享茶室(厦门)科技有限公司、福州市晋安区苏龙海技能大师工作室、酒香网(上海)科技有限公司、盛世无极(厦门)科技有限公司、建瓯市印象娘家茶馆、武夷山市龙仙岩茶厂、武夷山市似曾相识茶业有限公司、潮州市宋丛荟茶业、福建省安溪县新晋茶叶有限公司、福建武夷山市醉清尘茶业有限公司、南平市建阳区黄坑映真茶厂、厦门星马进出口有限公司、厦门忆上茗实业有限公司、漳州市芊禧阁商贸有限公司、中健惠民(厦门)健康科技股份有限公司、盛世柚都(福建)农业科技有限公司、厦门柒玖捌传媒科技有限公司、盛世百纳(漳州)信息科技有限公司、山东优艺点数字科技有限公司。

本文件主要起草人：范凤兰、高树足、吴章富、赵广霞、苏龙海、陈贵章、王建文、吴明珠、黄维坚、孟庆宝、王金信、徐正祥、吴小珠、郑惠丽、黄荣韶、聂永强、黄玉林、卢劲、卢龙、郑培植、李财宝、杨军辉、郑旭雍、陈艳丽、卢煌、蔡小河、王晔、卢双福、郭建国、李丽纯、聂永真。

# 乌龙茶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乌龙茶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乌龙茶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

**乌龙茶 oolong tea**

以特定茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥等特定工艺制成的产品。

### 3.3

**福建乌龙茶 Fujian oolong tea**

采用福建地区特定茶树品种的鲜叶，经特定的加工工艺制成的圆结形、卷曲形、条形产品。

### 3.4

**广东乌龙茶 Guangdong oolong tea**

采用广东潮州、梅州地区特定茶树品种的鲜叶，经特定的加工工艺制成的颗粒形、条形产品。

### 3.5

**台（湾）式乌龙茶 Taiwanese-style oolong tea**

采用台湾地区特定品种或以其他地区特定品种的鲜叶，经台湾传统加工工艺制成的产品。

### 3.6

**其他乌龙茶 Other oolong tea**

其他地区采用特定茶树品种的鲜叶，经特定的加工工艺制成产品。

### 3.7

**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。

### 3.8

**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。

### 3.9

**在制品 tea in processing and production**

加工制作中的茶。

### 3.10

**成品茶 finished tea**

加工完毕、已成产品的茶。

### 3.11

**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。

### 3.12

**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。

### 3.13

**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。

### 3.14

**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 产品分类

福建乌龙茶（闽南乌龙茶、闽北乌龙茶）、台湾乌龙茶、广东乌龙茶之分。闽南地区有铁观音、白芽奇兰、黄桢、毛蟹、本山、梅占、佛手、丹桂、黄观音、八仙、华安铁观音等品种；闽北地区有福建水仙、肉桂、奇种、名枞（大红袍、白鸡冠、水金龟、铁罗汉、半天妖等）、闽北乌龙等品种；广东地区有凤凰水仙、岭头单丛、凤凰单丛等名优品种；中国台湾地区主要有青心乌龙、大叶乌龙、硬枝红心、金萱、东方美人等品种。

## 5 基本原则

### 5.1 总则

评定应遵循客观、公平、公正、公开原则。

### 5.2 组织机构

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

### 5.3 监督原则

#### 5.3.1 公正监督

应有公正机构进行全程公正监督。

#### 5.3.2 主办机构监督

应有主办机构设立监督组全程进行监督。

### 5.4 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。

### 5.5 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。

## 6 评定原则

### 6.1 平等自愿

凡参评乌龙茶制茶大师人员，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。

### 6.2 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。

### 6.3 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，

### 6.4 总体要求

#### 6.4.1 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。

#### 6.4.2 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。与乌龙茶制茶大师申报人、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。

### 6.5 评定对象

#### 6.6 申报人条件

申报者应是直接从事乌龙茶生产加工制作的人员，同时应具备以下条件：

- 6.6.1 爱岗敬业，遵纪守法，无不良信誉记录；
- 6.6.2 热爱茶事业和本职工作，具有良好的职业道德，对茶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；
- 6.6.3 连续在一线从事乌龙茶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；
- 6.6.4 有丰富的工作经验和深厚的专业素养，技艺全面而精湛，所制乌龙茶产品风格独特，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；
- 6.6.5 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，或在乌龙茶生产加工技术创新、应用、科研成果转化和专利技术发明等方面有突出贡献；
- 6.6.6 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；
- 6.6.7 不符合上述第6.6.3项、第6.6.5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。

#### 6.7 技能技艺及所制乌龙茶产品条件

申报者所具有的技能技艺及所制乌龙茶产品应符合以下条件：

- 6.7.1 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；
- 6.7.2 技艺精湛，具有一定传承历史或推广历程；
- 6.7.3 具有鲜明的乌龙茶产品风格和地方特色，但不得严重偏离乌龙茶基本品质风格特点；
- 6.7.4 在国内外市场有一定的声誉和知名度。

### 7 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：

- 7.1 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；
- 7.2 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；
- 7.3 具有丰富的茶叶生产加工制作基础工作经验或实践经验；
- 7.4 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；
- 7.5 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；

- 7.6 在行业内具有较强的影响力和声誉、威望；
- 7.7 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；
- 7.8 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；

## 8 评定内容和指标

### 8.1 茶文化知识

- 8.1.1 乌龙茶的起源与发展历程；
- 8.1.2 乌龙茶的主要产区；
- 8.1.3 乌龙茶的品种；
- 8.1.4 乌龙茶与非物质文化遗产；
- 8.1.5 乌龙茶的生长环境；
- 8.1.6 乌龙茶与健康的关系；
- 8.1.7 乌龙茶在国民经济中的地位；
- 8.1.8 我国乌龙茶产区特色；
- 8.1.9 乌龙茶的冲饮要求。

### 8.2 茶叶基础知识

- 8.2.1 乌龙茶树的栽培与种植；
- 8.2.2 乌龙茶树种植技术管理与生长习性；
- 8.2.3 乌龙茶树养护管理；
- 8.2.4 乌龙茶的主要成分；
- 8.2.5 乌龙茶加工工艺及特点；
- 8.2.6 乌龙茶产地及传统技艺；
- 8.2.7 乌龙茶采摘方法及运输；
- 8.2.8 乌龙茶品质鉴别知识；
- 8.2.9 乌龙茶存储与保管方法。

### 8.3 茶具知识

- 8.3.1 茶具的历史演变；
- 8.3.2 茶具的种类及产地；
- 8.3.3 陶瓷茶具的特色；
- 8.3.4 瓷器茶具的特色；
- 8.3.5 其他茶具的特色
- 8.3.6 乌龙茶器皿特点；

### 8.4 专业知识

- 8.4.1 系统掌握乌龙茶生产、加工、拼配、烘焙、产品开发等基础理论和专业知识；
- 8.4.2 有较高的专业素养，在乌龙茶生产、加工技术等方面有比较深入的研究；
- 8.4.3 熟练掌握乌龙茶生产、加工的工作流程和制作技艺等相关专业知识；
- 8.4.4 熟悉乌龙茶初精制加工技艺、形成茶叶独特“色、香、味、形”品质特征的基本原理、影响控制乌龙茶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；
- 8.4.5 熟练掌握与乌龙茶生产、加工相配套的各类操作规范和规程等相关专业知识；
- 8.4.6 掌握乌龙茶机械原理、操作与日常保养；
- 8.4.7 掌握乌龙茶的检验和包装、产品营销及质量法规等相关知识；
- 8.4.8 熟练掌握乌龙茶加工技术国家标准、省地方标准、行业标准、团体标准和企业自己制定的标准；
- 8.4.9 能够掌握乌龙茶国内外最新科技动态和发展前沿。

### 8.5 个人成就

- 8.5.1 “国务院特殊津贴”或“省政府特殊津贴”获得者；
- 8.5.2 担任省级以上茶叶比赛或制茶技能大赛评委；
- 8.5.3 现在或曾经被省市级以上媒体采访报道；
- 8.5.4 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；

- 8.5.5 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；
- 8.5.6 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；
- 8.5.7 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；
- 8.5.8 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）；
- 8.5.9 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一千以上，并且持续更新，在传播茶文化方面具有较大影响力。

## 8.6 理论知识

- 8.6.1 参编撰写过公开出版的教材、科普读物或理论著作一部；
- 8.6.2 在本行业领域内以第一作者或通讯作者发表过两篇论文；
- 8.6.3 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。

## 8.7 技术能力

- 8.7.1 获得与本行业相关的专利2项以上；
- 8.7.2 获国家自然科学、技术发明、科学进步奖；
- 8.7.3 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；

## 8.8 专家附加分 专家综合评估加分项

## 9 认定

### 9.1 认定机构

- 9.1.1 具有合法的经营执照和固定的办公场所；
- 9.1.2 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；
- 9.1.3 具有开展制茶大师评定所需设备及评定人员；
- 9.1.4 经相关部门审核、备案、报批。

## 10 乌龙茶制茶大师评定评分表

乌龙茶制茶大师评定评分表（见附录A中表A.1）。

### 10.1 乌龙茶制茶大师评定

按评定分值进行乌龙茶制茶大师评定，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	起评初级星级（三级制茶师）
800分以上（含800分），至900分（不含900分）	4星	起评中级星级（二级制茶师）
900分以上（含900分），至1000分	5星	起评最高星级（一级制茶师）

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）。  
 当对应等级资质劣势情况下，可以透过研习班、进修班、研修速成班进修或集中学习提升技能，可以加分入选。

## 11 评定程序

### 11.1 申请

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

### 11.2 初审

第三方乌龙茶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。

#### 11.2.1 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。

#### 11.2.2 评审(审定)

评定委员会,根据专家组评定意见,审议并确定乌龙茶制茶大师名单。

#### 11.3 要求

##### 11.3.1 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,依据乌龙茶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。

##### 11.3.2 检测要求

适用时,在申请乌龙茶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。

#### 11.4 公示

每年进行新一轮评选,周期为365天。

#### 11.5 确认和公告

参评乌龙茶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。

#### 11.6 授予

由第三方评定机构授予乌龙茶制茶大师评定证书,并许可获证者使用其评定标志。

### 12 动态管理

#### 12.1 通用要求

通过乌龙茶制茶大师评定的个人(或)所属企业,在相关宣传上可以使用评定标志。

#### 12.2 处罚要求

12.2.1 在乌龙茶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。

12.2.2 乌龙茶制茶大师个人或所属企业发生严重违法违规、失信行为,经过核实,撤销证书,并予以公示。列入失信名单,3年内不得再次申报。

## 附录 A

### (规范性附录)

#### 乌龙茶制茶大师评定评分表

A.1 乌龙茶制茶大师评定评分表见表 A.1。

表 A.1 乌龙茶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)	乌龙茶的起源与发展历程(5分); 乌龙茶的主要产区(5分); 乌龙茶的品种(3分); 乌龙茶与非物质文化遗产(10分); 乌龙茶的生长环境(7分); 乌龙茶与健康的关系(8分); 乌龙茶在国民经济中的地位(2分); 我国乌龙茶产区特色(5分); 乌龙茶的冲饮要求(5分);	50
茶叶基础知识 (50分)	乌龙茶树的栽培与种植(5分); 乌龙茶树种植技术管理与生长习性(5分); 乌龙茶树养护管理(3分); 乌龙茶的主要成分(7分); 乌龙茶加工工艺及特点(8分); 乌龙茶产地及传统技艺(7分); 乌龙茶采摘方法及运输(5分); 乌龙茶品质鉴别知识(5分); 乌龙茶存储与保管方法(5分);	50

表 A.1 (续)

评定指标	评分标准	分值
茶具知识 (20分)	茶具的历史演变(4分); 茶具的种类及产地(4分); 陶瓷茶具的特色(2分); 瓷器茶具的特色(2分); 其他茶具的特色(3分); 乌龙茶器皿特点(5分);	20
专业知识 (260分)	系统掌握乌龙茶生产、加工、拼配、烘焙、产品开发等基础理论和专业知识(30分); 有较高的专业素养,在乌龙茶生产、加工技术等方面有比较深入的研究(20分); 熟练掌握乌龙茶生产、加工的工作流程和制作技艺等相关专业知识(30分); 熟悉乌龙茶精制加工工艺、形成茶叶独特“色、香、味、形”品质特征的基本原理、影响控制乌龙茶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(30分); 熟练掌握与乌龙茶生产、加工相配套的各类操作规范和规程等相关专业知识(30分); 掌握乌龙茶机械原理、操作与日常保养(25分); 掌握乌龙茶的检验和包装、产品营销及质量法规等相关知识(35分); 熟练掌握乌龙茶加工技术国家标准、省地方标准、行业标准、团体标准和企业自己制定的标准(30分); 能够掌握乌龙茶国内外最新科技动态和发展前沿(30分);	260
个人成就 (260分)	“国务院特殊津贴”或“省政府特殊津贴”获得者(40分); 担任省级以上茶叶比赛或制茶技能大赛评委(30分); 现在或曾经被省市级以上媒体采访报道(30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(30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(30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一千以上,并且持续更新,在传播茶文化方面具有较大影响力(20分);	260
理论知识 (120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(40分);	120
技术能力 (140分)	获得与本行业相关的专利2项以上(45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(45分);	140
专家附加分 (100分)	专家综合评估加分项(100分)	100分

### 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
-