

潮州市地方标准《凤凰单丛（枞）茶加工技术规程》 （征求意见稿）编制说明

一、任务来源

根据《潮州市市场监督管理局关于批准下达2024年第二批潮州市地方标准制定计划项目的通知》（潮市监函[2024]231号），本地方标准制定任务列入潮州市地方标准制定计划。本项任务由潮州市市场监督管理局提出并归口，由潮州市食品检验检测中心等单位共同组织标准起草工作，按计划应于2026年1月前完成。

二、标准编制目的和意义

2020年10月习近平总书记视察潮州时指出，以工夫茶等为代表的潮州非物质文化遗产是中华文化的瑰宝。2023年在广州的中法元首会晤，凤凰单丛茶亮相茶叙现场，见证了中法两国的友谊，引起各方热议。

茶产业是潮州的特色产业，也是重要的农业经济支柱产业。市政府要求要充分利用凤凰单丛茶的基础和优势，完善茶产业发展规划，改变“小农经济”“小散经济”模式，明确实施路径，实现“有数有税”，做好茶文化、茶产业、茶科技“三茶”融合文章，真正把凤凰单丛茶产业做成现代产业。

单丛茶有初制茶（毛茶）和精制茶两类，作为食用农产品的茶叶一般是初制茶，工业加工的成品茶一般是精制茶。但单丛茶的初制茶与精制茶区别，目前没有明确的标准可以加以鉴定。这

给生产销售、执法监管、检验检测都带来很大的困惑和障碍。急需相应的标准进行市场规范。

通过《凤凰单丛（枞）茶加工技术规程》的制订发布，将为凤凰单丛茶的生产加工提供较好的理论支撑和技术支持，为凤凰单丛茶品质的提高保驾护航，同时也有助于进一步规范凤凰单丛茶市场，推动茶企增效茶农增收和乡村振兴，既保障人民群众日常消费安全，也有助实现“有数有税”，真正把凤凰单丛茶产业做成现代产业。

三、编制过程

（一）成立起草组，研究并形成标准草案

2024年1月，成立起草组，确定主要负责人。查阅收集有关资料、研究现有相关标准内容。如国家标准GB/T 30357.1—2013《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 30357.6—2017《乌龙茶 第6部分：单丛》、地方标准DB 4451/T 1—2021《地理标志产品凤凰单丛（枞）茶》等，经与起草组成员研讨后，初步确定标准框架及结构。随后编写形成标准草案，并于2024年1月向潮州市市场监督管理局提出立项申请。

（二）形成标准征求意见稿

2024年6月立项文件下达后，为更好完成《凤凰单丛（枞）茶加工技术规程》地方标准编制工作，提高标准的质量和可操作性，工作组制订了标准编制计划工作方案（实施流程进度表），明确目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

2024 年 7 月-8 月，起草组邀请行业内专家多次研讨，形成标准初稿和编制说明草稿，同时邀请若干科研机构、协会、企业共同参与研制，组建微信工作群交流。

2024 年 9 月 24 日，召开启动大会并对标准初稿开展现场讨论交流，同时要求参编单位在 10 个工作日内认真研究并反馈意见。

2024 年 9 月-2025 年 2 月，试验验证阶段：收集凤凰单丛茶初制茶及精制茶茶样，共收到精制茶茶样 11 批次，毛茶 4 批次（因为单丛茶多为春季采摘，过了采摘期毛茶少）。2025 年 2 月 18 日，在潮州市农业科学技术研究中心协助下，举办了凤凰单丛茶初制茶及精制茶茶样现场感官评审验证会，特邀请了凤凰单丛茶业界知名专家邱陶瑞、林伟周、陈勤、许少忠、许建文等 5 名高级评茶师组成审评专家组，开展感官评审。感官审定分 2 组样品，分别是精制茶（11 批）和初制茶（4 批，实为 2 批有效），专家组严格按 GB/T 23776-2018 《茶叶感官审评方法》，分别从外形、汤色、香气、滋味、叶底等方面给予综合评判，技术审定结果（下表 1 内容）作为此次文件征求意见稿中表 1 感官品质区别中相应内容。

潮州市地方标准《凤凰单丛（枞）茶加工技术规程》研制 ——凤凰单丛（枞）茶的初制茶与精制茶感官品质区别描述技术审定				
地点：潮州市农业科学技术研究中心茶叶所（春荣路 25 号）			日期：2025.02.18	
感官项目		初制茶	精制茶	
外形		紧结，含茶梗、黄片， 黄褐	紧结，匀净，乌褐（黄褐）， 润（尚润）	
内 质	香气	清花香	花香、持久（尚持久）	
	滋味	鲜爽	醇厚（醇爽），回甘	
	汤色	清黄	橙黄（浅橙黄）、亮	
	叶底	软亮、尚匀、红边	柔软，匀亮、红边	

表 1 凤凰单丛茶的初制茶与精制茶感官品质区别描述技术审定表

2025 年 2 月，对采集来样做水分和杂质 2 项的理化试验，结果：1、**水分**：精制茶水分指标初定 $\leq 7.0\text{g}/100\text{g}$ ，11 份精制茶样品均符合初设指标值；初制茶水分指标初定 $> 7.0\text{g}/100\text{g}$ ，2 份初制茶样品中 1 批 $4.97\text{g}/100\text{g}$ ，1 批 $5.85\text{g}/100\text{g}$ ，2 份样品均不符合初设指标值。2、**杂质**：精制茶杂质指标初定 $\leq 1.8\%$ ，11 份精制茶样品不全符合初设指标；初制茶杂质指标初定 $\leq 5.0\%$ ，2 份样品均不符合初设指标值。根据试验结果，难以从水分上对精制茶和初制茶进行区分，故征求意见稿不设水分项目；杂质项目虽偏离初设指标值，但对区分精制茶和初制茶还是有所参考，故调整为初制茶茶枝、末、黄片一般 $>1.8\%$ ，数据仅作为参考。凤凰单丛茶样品检测结果详见下表 2。

序号	产品	水分 (g/100g)	杂质 (%)	杂质 (%) 第二次检测	备注
1	雾奈 (一级 鸭屎香)	4.46	7.33	5.9	
2	南颍 (一级 凤凰蜜兰香)	5.41	1.53	1.7	
3	红腾 (精一级 芝兰香)	4.9	3.42	1.9	
4	润元 (精制一级 鸭屎)	2.5	1.66	1.7	
5	恒泰 (精制一级 南美)	4.22	3.91	3.5	
6	待来春 (精制一级 百年鸟嘴)	3.96	3.59	5.4	
7	南博 (精制一级 黄枝香)	1.88	4.5	3.8	
8	启正 (精制 贡香)	3.1	3.8	2	
9	天池 (特级 凤凰单丛)	3.26	3.03	4.9	
10	天下 (特级 鸭屎香)	5	1.77	1.7	
11	蓬莱 (精茶 大乌叶)	1.73	3.43	3.4	
序号	产品	水分 (g/100g)	杂质 (%)	杂质 (%) 第二次检测	备注
1	雾奈 (毛茶 鸭屎香)	4.97	18.2	18.1	初制茶
2	天下 (特级 蜜兰香)	5.85	9.13	7.6	初制茶
3	天池 (三级 凤凰单丛)	6.62	29.1	/	茶头
4	蓬莱 (初制毛茶 大乌叶)	2.26	6.11	8.9	初制茶 (有 稍挑过)

表 1 凤凰单丛茶的初制茶与精制茶理化试验结果表

2024年9月-2025年3月，起草组开展多次咨询、调研：起草组深入基层加工企业、科研单位、行业协会等进行考察、调研；初稿多次修改并形成征求意见稿。

四、编制原则

本标准主要依据如下原则进行编制：

（一）科学性原则

参照 GB/T 35863-2018 《乌龙茶加工技术规范》、GB/T 30357.1—2013 《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 30357.6—2017 《乌龙茶 第6部分：单丛》、DB 4451/T 1—2021 《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》等标准，研究制定该标准内容，保证标准的科学性。

（二）实用性原则

标准起草过程中充分考虑到潮州市凤凰单丛茶的实际情况及应用范围，从加工工艺要求、品质区别、检验方法、检验规则和质量管理等方进行研制，内容不单适用于原国家质量监督检验检疫总局2010年第30号公告批准保护的地理标志产品凤凰单丛（枞）茶中的初制茶与精制茶，其他单丛茶可参照执行，保证标准的适用性和实用性。

（三）协调性原则

做为凤凰单丛（枞）茶加工技术规程标准，标准内容与 GB/T 35863-2018 《乌龙茶加工技术规范》、GB/T 30357.1—2013 《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 30357.6—2017 《乌龙茶 第6部分：单丛》、DB 4451/T 1—2021 《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》等相关标准内容协调一致。

（四）规范性原则

严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容，确保标准的编写质量。

五、标准的主要技术内容

（一）适用范围

标准规定了凤凰单丛（枞）茶的初制茶与精制茶的术语和定义、加工工艺要求、品质区别、检验方法、检验规则和质量管理体系。并明确标准适用于原国家质量监督检验检疫总局2010年第30号公告批准保护的地理标志产品凤凰单丛（枞）茶中的初制茶与精制茶的通用要求及判定。其他单丛茶可参照执行。

（二）引用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 8302 茶取样

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB/T 40633-2021 茶叶加工术语

DB 4451 / T 1—2021 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶

（三）术语和定义

1、对初制茶的定义，综合参考了 GB/T 1124-2016《茶叶加工术语》、GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》、GB/T 35863-2018《乌龙茶加工技术规范》等标准中对“毛茶”的描

述。

2、对精制茶的定义，综合参考了 GB/T 23776-2018 《茶叶感官审评方法》等标准中对“精制茶”的描述。

（四）加工工艺要求

考虑到 DB 4451 / T 1—2021 《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》中第 7 章对其有详细的规定，本标准直接引用它。

（五）初制茶与精制茶的区别

1、感官品质区别

从外形、内质（香气、滋味、汤色、叶底）等多方面分别对初制茶和精制茶感官品质进行描述。主要参考 DB 4451 / T 1—2021 《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》中对茶叶感官要求及通过邀请知名单丛茶感官评审员对实样进行综合评审而定。

（六）检验方法

1、感官品质按 GB/T 23776 的规定执行，对照本文件表 1 进行审评。

2、茶枝、末、黄片总量参照 GB/T 8311-2013 《茶 粉末和碎茶含量测定》进行修改。

（七）检验规则

1、取样

按 GB/T 8302 规定执行。

2、判定规则

感官品质每个项目均符合本文件中初制茶要求，则综合判定该批产品为初制茶。感官品质每个项目均符合本文件中精制茶要求，则综合判定该批产品为精制茶。

3、复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行有争议项目的复检，以复检结果为准。复检应通过三个或三个以上（评茶员）一起完成感官审评。参加审评的人员组成一个审评小组，推荐其中一人为主评，审评过程中由主评先给出评语，评语引自 GB/T 14487，其他人员根据主评给出的评语进行修改与确认，对观点差异较大的茶进行讨论，最后共同确定评语和结论。

复检内容描述参考 GB/T 23776-2018 《茶叶感官审评方法》中品质评定的集体评分修改的。

（八）质量管理

- 1、加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定。
- 2、建立原料采购、加工、入库、出库的完整档案记录。
- 3、企业应对出厂的产品逐批进行检验，并做好留样，按有关规定保存好相应记录。

六、与国内外同类标准技术内容的对比情况

本标准与相关国家标准、行业标准、地方标准相协调。

七、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》《食品安全法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、实施标准的措施建议

本标准发布实施后，主要有如下措施建议：

（一）标准发布后，建议监管部门及有关协会组织辖区内企业对该标准进行系统的学习宣传，全面推动标准贯彻实施，有利于潮州市茶产业的健康发展。

（二）宣贯方式：通过以下几种方式开展宣贯。①广泛开展社会性宣传，通过单位官网、公众号等各类媒体进行宣传。②组织集中学习，通过举办培训班、讲座、座谈会等形式，组织相关人员学习标准，掌握标准。

（三）定期进行标准跟踪评价，了解标准执行情况，发现标准中存在的问题，不断对标准进行完善。

十、其他应当说明的事项

无。

《凤凰单丛（枞）茶加工技术规程》标准起草组

2025 年 3 月 19 日