

# 单丛茶 编制说明

## 一、工作概况

### （一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省农业科学院茶叶研究所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 单丛茶》。

### （二）起草单位、起草人

起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广州市农产品质量安全监督所、广州市食品检验所、潮州市茶叶科学研究中心、梅州市农林科学院茶叶研究所、潮州市茶产业促进会、梅州市茶叶协会、广东千庭茶业投资有限公司、潮州天下茶业有限公司。（港澳参与机构待定）

起草人：

### （三）简要起草过程

标准制订任务下达后，由广东省农业科学院茶叶研究所牵头，组织广州市农产品质量安全监督所、广州市食品检验

所、潮州市茶叶科学研究中心、梅州市农林科学院茶叶研究所、潮州市茶产业促进会、梅州市茶叶协会从事茶叶研究和生产的专家组成制标小组，负责标准的研究制定工作。

## 1. 标准起草过程

制标小组按照标准的制订工作程序开展工作。先后到潮州市、梅州市和周边地区的单丛茶生产企业开展调研，了解企业产品并收集样品。随后，对收集的样品开展感官审评和品质指标的分析。同时，开展相关标准的检索查新工作，收集、查阅了与单丛茶品质要求相关的国家标准 GB/T 30357.6-2017《乌龙茶 第6部分：单丛》；农业地方标准 DNB/T 445100 1.1~1.6-2003《乌龙茶 凤凰单丛茶》（广东）和农业地方标准 DNB 445122 1.1~1.7-2002《岭头单丛茶综合标准》（广东）；广东单丛茶地理标志产品相关的地方标准 DB4451/T 1-2021《地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶》（广东）；质量安全相关的国家标准 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、国家标准 GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；茶叶感官审评方法相关的国家标准 GB/T 23776-2018《茶叶感官审评方法》；食品和茶叶理化指标检测方法相关的国家标准 GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、国家标准 GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》、国家标准 GB/T 8302-2013《茶 取样》、国家标准 GB/T 8303-2013《茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定》、国家标准 GB/T 8305-2013《茶 水浸出物测定》等资料。此外，

还查阅了国际标准中涉及茶叶产品的定义和基本要求的标准：国际标准 ISO/CD 20716 《Oolong tea—Definition and basic requirements》，国际标准 ISO 11287:2011 《Green tea—Definition and basic requirements》，国际标准 ISO 3720:2011 《Black tea—Definition and basic requirements》等。依据调研情况、感官审评结果、品质分析与相关文献材料，起草了《单丛茶》的征求意见稿。

## **2. 征求意见过程**

X 年 X 月，由工作组牵头负责人公开征求意见，共向 X 个有关行业单位、科研院所及有代表性的标准利益方发函征求意见。截止 X 年 X 月，本次征求意见共收到 X 家单位的 X 条意见，最终 X 条采纳，X 条未采纳。

## **3. 审定情况**

待审定。

## **4. 报批情况**

待报批。

# **二、与现行有关法律法规和其他标准的关系**

## **（一）与现行法律、法规的关系**

本标准的制订参照了现行国家强制性及推荐性标准，标准内容的订立参照中国内地、香港和澳门的现行法律、法规和相关标准，确保无冲突。

## **（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系**

本标准严格执行《标准化法》、《食品安全法》等法律法规，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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

引用标准的标准号和标准名称如下：

- 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### **（三）与香港规例、澳门行政法规的关系**

本标准与现行香港和澳门的现行法律、法规无冲突。

## **三、主要技术内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）**

### **（一）标准编制原则**

本标准根据 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》给出的规则起草。

本标准中，单丛茶感官审评的方法引用国家标准 GB/T 23776《茶叶感官审评方法》。单丛茶样品制备和理化指标检测的方法引用国家标准 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、国家标准 GB 5009.4《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》、国家标准 GB/T 8303《茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定》、国家标准 GB/T 8305《茶 水浸出物测定》和国家标准 GB/T 8311《茶 粉末和碎茶含量测定》。

### **（二）主要技术内容确定的依据**

#### **1. 主要技术内容**

本标准规定了高品质单丛茶的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮藏、产品追溯。

#### **2. 主要技术内容确定的依据**

1) 术语和定义。规定了（高品质）单丛茶的术语和定

义：以凤凰水仙群体种或从中选育品种、品系的茶树嫩梢为原料，经过晒青、做青、杀青、揉捻、干燥、焙火等工序加工而成，具备“花/蜜香”品质特征并符合本标准品质要求的单丛茶产品。

2) 要求。规定了（高品质）单丛茶的基本要求、感官指标要求、品质指标要求、安全指标、净含量的要求，其中各个要求指标的确立主要依据：单丛茶的品质特点、单丛茶品质评价的方法、样品感官审评的结果、品质样品理化指标检测的结果、现行其他标准的规定等。

①研判单丛茶的感官品质。依据现行国家标准中对乌龙茶不同等级的感官描述，及地方标准中对单丛茶特级、一级、二级、三级的感官描述，及收集的不同等级茶样的感官审评结果，结合不同等级单丛茶产量，经工作组的研判，形成了高品质单丛茶的具体感官指标要求：外形为紧结重实、褐润、匀净；香气：花/蜜香清高、持久；滋味：浓醇、回甘、有明显花蜜香；汤色：金黄、清澈、明亮；叶底：淡黄带红边、肥厚、柔软、明亮。

②理化指标要求在参考国家标准 GB/T 30357.6-2017《乌龙茶 第6部分：单丛》的基础上，根据单丛茶样品检测结果设定。指标的上限值和下限值分别以对应检测结果的“均值+4\*标准差”和“均值-4\*标准差”计算求得。

#### 四、标准可能带来的经济和社会影响评估

本标准将通过各项严格指标定义与规范高品质单丛茶

产品，以更高标准引领茶产业持续健康发展，满足粤港澳大湾区人民对优质好茶的现实需求，从而带来良好的社会效益。本标准通过严格的农药残留、污染物限量等安全指标要求，不仅提升产品的安全性，同时还能促进化肥、农药的减量施用，提高生态效益。符合本标准的产品将进一步提升经济价值，促进生产企业把提高单丛茶质量作为首要任务，从而激发单丛茶产业活力，擦亮单丛茶公共区域品牌，推进产业经济效益的显著提升。

## 五、征求意见的采纳情况

/

## 六、其他应予以说明的事项

无。