**《精制藏茶-严道古茶》团体标准**

**编制说明**

一、工作简况

**（一）任务来源**

 由四川姜氏茶业有限公司提出，本文件由中国食品药品企业质量安全促进会归口。

**（二）起草单位**

标准起草单位包括：四川姜氏茶业有限公司、中国食品药品企业质量安全促进会、国家食品质量检验检测中心、荥经县市场监督管理局、荥经县农业农村局、四川荥泰茶业有限责任公司、姜氏茶业（北京）股份有限公司、荥经县文化旅游发展有限责任公司、四川龙藏生物科技有限公司、中轻检验认证有限公司、同尚（北京）品牌咨询有限公司。

**（三）主要工作过程**

**1.提出背景**

茶起源于中国，盛行于世界。习近平总书记在福建考察时强调，要统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章，坚持绿色发展方向，强化品牌意识，优化营销流通环境，打牢乡村振兴的产业基础。

2021年，雅安茶园面积达100万亩，茶叶总产量达11万吨，综合产值超过200亿元，居四川省前列。雅安市荥经县古称“严道”，作为“茶马古道”川藏线的起点，自唐宋时期“茶马互市”开始，严道便作为重要贸易、经济、文化节点，为高原地区少数民族提供每日的生活必需品——藏茶，藏族民间更是素有“宁可三日无粮，不可一日无茶”之说。

中国食品药品企业质量安全促进会副会长单位姜氏茶业作为雅安藏茶高质量发展的代表，传承三百年十五代的“古法古制”独特技艺、民族品牌、“非遗”品牌，具有深厚的历史文化底蕴，保留下来许多珍贵的物质、非物质文化遗产，是藏汉交往、交流、交融的历史见证。同时结合自身的资源优势与企业责任，打造“严道古茶”高质量藏茶品牌，致力于助力当地乡村振兴与生态文明建设。

**2.成立标准起草组，明确责任分工**

 2022年10月，中国食药促进会牵头组织来自国家食品质量检验检测中心、中国标准化研究院、姜氏茶业（北京）股份有限公司、四川姜氏茶业有限公司、四川荥泰茶业有限责任公司、四川龙藏生物科技有限公司、同尚（北京）品牌咨询有限公司等单位的有关专家召开立项研讨会并成立了标准起草组，明确任务要求，进行责任分工，安排工作进度，开展标准的起草等工作。

**3.收集相关资料，梳理技术价值点**

工作组成员收集和整理了黑茶类相关的规范性文件及有关标准，并查阅了藏茶工艺相关学术成果，同时和非遗传承人、茶艺大师进行沟通梳理，起草组成员针对材料和以往经验进行分析汇总，总结了本标准中的鲜嫩原料、高水浸出物、低氟等特色优势与技术价值，共同搭建了标准框架。

**4.组织感官与技术评审会，设定感官品质与理化指标合理区间**

2022年10月底，工作组成员组织非遗传承人、茶艺大师、相关藏茶行业企业进行评审会，对标准中提出的茶样进行感官评审与检验检测，确定了各等级茶样的感官品质与理化指标的合理区间。

**5.形成标准草案**

2022年12月，经过标准起草组不懈努力，同时积极征求有关专家意见，经数次修改并召开在线研讨会后、制定了精制藏茶-严道古茶团体标准草案，草案规定了精制藏茶－严道古茶的术语和定义、生产范围、原料要求、加工工艺、产品质量要求、饮用方法、认定规则等。

**6.前往调研并定稿征求意见稿**

2023年1月，课题组前往荥经县同政府主管部门、藏茶产业园区、文保单位、非遗技艺传承人及相关单位进行了考察交流，并就严道古茶标准化推进工作及藏茶产业高质量发展进行了研讨，研讨会上《精制藏茶-严道古茶（征求意见稿）》完成定稿。

二、标准的技术指标依据和主要内容

**（一）确定各项技术内容的依据**

**1.制定依据**

国家级非遗技艺-南路边茶制作工艺是生产藏茶（黑茶）的核心技术，很多工序靠的经验、很多技术靠的是传统。但是，近年来，有经验的老工人退休、年轻人外出务工、茶叶成本上升，以及国家对于食品安全的监管要求不断提高等，边销茶在如此生存空间被挤压的环境下，以往依靠高产－低价的模式难以为继，如何将好工艺、好原料、好口味、好质量、好故事整合，然后卖出好价格，才是解决藏茶高质量发展的主要任务。

上世纪八九十年代中国茶产业非常关注茶叶精制，但由于名优茶的快速发展，把精制技术搁置了。精制藏茶需要做到“五更四化”：更好的原料、更精细的工艺、更优质、更安全、更好喝，以及方便化、功能化、时尚化和高雅化。

传统工艺原料老，含梗多。而使用了更嫩的原料、追求更好的感官与理化指标，其加工工艺势必发生了质的改变，其关键就在于本标准提出的多次发酵和拼配工艺。

精制茶讲究的是看茶做茶。必须精准调控各个工艺环节的温度、氧气、水分、时间参数。渥堆发酵过程要充分把握和捏制好时间、温度和湿度三大要点，且每一轮的渥堆发酵要点都不同。拼配环节也较为重要，不同口味、不同口感、不同质量的茶都是靠拼配而成的。

本标准提出的以鲜嫩芽叶为原料，通过精准调控各工艺环节的温度、湿度、时间、空间参数，再加上拼配的制作工艺，有效解决了鲜嫩优质原料、高水浸出物、低氟、优质感官等要求难以同时达到的问题，为藏茶高质量发展提出成熟技术解决方案。

**2.标准范围的确定**

本文件规定了精制藏茶－严道古茶的术语和定义、生产范围、原料要求、加工工艺、产品质量要求、饮用方法、认定规则等。

本文件适用于以高山海拔800米以上的中小叶种茶树，当年谷雨前后新梢嫩芽至一芽三叶为原料，采用南路边茶工艺生产的黑茶类产品。

**3.术语和定义的确定**

GH/T1120-2015雅安藏茶界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

**3.1严道**

四川省雅安市荥经县古称严道，建县2300多年，是古代南方丝绸之路与茶马古道重镇。这里加工生产藏茶并运往康藏地区、西藏甚至东南亚地区，距今已有 1300多年的历史。

**3.2严道古茶**

采用高山海拔800米以上的中小叶种茶树，以当年成熟谷雨前后新梢，嫩芽至一芽三叶为原料，采用南路边茶核心技艺与现代技术相结合的精细制茶技艺，精准可控各工艺环节的空间、温度、湿度、时间、参数，再经拼配制成的黑茶类产品。具有香气浓郁、滋味陈醇甘爽、汤色红浓明净的独特品质。

**3.3精制发酵工艺**

将青毛茶坯回软后，经木桶蒸透变软，趁热揉捻后将茶叶离地堆积放置一定的高度、宽度进行渥堆发酵，并随时监控温度、湿度、时间。以上流程重复三次，每一轮的渥堆发酵要点都不同。通过利用湿热及氧化等综合作用，将茶叶中的物质转化。

**3.4精制藏茶毛茶**

以高山海拔800米以上的中小叶种，当年成熟谷雨前后新梢，嫩芽至一芽三叶为原料、经过摊放、杀青、初揉、初烘（或晒或炒）、渥堆（发酵）、复烘（或晒或炒）、复揉、足火等工序加工而成。

**3.5精制拼配工艺**

不同季节、不同区域、不同茶树品种、不同年份、不同等级做成的原料均按一定比例拼配，层次分明、搅拌均匀，使产品具有正常的红、浓、陈、醇、无劣变、无异味、无霉变。

**4.原料要求**

**4.1鲜叶**

**4.1.1**　严道古茶鲜叶原料应选取自高山海拔800米以上，符合GH/T 1245-2019《生态茶园建设规范》要求，无污染的中小叶种茶树。

**4.1.2**采用当年谷雨前后新梢，嫩芽至一芽三叶，完整、匀净、无劣变、无污染。

**4.1.3**　鲜叶原料依嫩度分为特级、特一级、一级，质量要求应符合表1的规定。

**表1 鲜叶原料分级指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 级 别 | 质量要求 | 采摘时间 |
| 特 级 | 嫩芽及一芽一叶 | 嫩芽 ≥ 75% | 谷雨前 |
| 特一级 | 新梢一芽一叶及一芽二叶 | 一芽一叶 ≥ 75% | 谷雨前 |
| 一 级 | 一芽二叶及一芽三叶 | 一芽二叶 ≥ 75% | 谷雨前后 |

**4.2精制藏茶毛茶**

严道古茶毛茶原料要求品质正常，无劣变、无异味。洁净，不含非茶类夹杂物。不得加入任何添加剂。按感官品质特征分为特级、特一级、一级，各等级产品的感官品质特征应符合表2的规定。

**表2 精制藏茶毛茶原料分级要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 级别 | 质量要求 |
| 外形 | 内质 |
| 特 级 | 紧细、显毫、油润、匀整、匀净 | 浓郁持久、橙黄明亮、醇厚、褐色嫩软亮 |
| 特一级 | 紧洁、棕褐油润、显毫、匀称 | 陈香浓厚、橙红明亮、陈醇、棕褐完整 |
| 一 级 |  紧实、黑褐油润、完整、匀净 | 陈香醇正、红浓明亮、陈纯、棕褐匀称 |

**5.加工工艺**

严道古茶使用南路边茶核心技艺与现代技术相综合形成的独有的藏茶手工精细制茶技艺，全流程约含36道工序，工艺流程为：

采青→洗茶→脱水→摊晾→头青→散热→初揉→二青→回软→复揉→三青→摊晾→渥堆→一次发酵→一次翻堆→溜茶→二次发酵→二次翻堆→三次发酵→散堆→蒸茶→烘茶→关堆→初陈→筛分→风选→拼配→关堆→计重→蒸香→舂包→封包→出包→定型→烘干→包装

**6.感官品质**

紧压茶各等级产品的感官指标应符合表3的要求。

**表3 紧压茶感官指标**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 等级 | 外形 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 紧压茶 | 特 级 | 紧实 | 浓郁持久带糯香 | 醇厚 | 呈红明亮 | 黑褐油亮 |
| 特一级 | 紧实 | 纯正带糯香 | 醇正 | 呈红明亮 | 棕褐油亮 |
| 一 级 | 平整 | 纯正略带糯香 | 纯正 | 红暗 | 棕褐柔软 |

散茶各等级产品的感官指标应符合表4的要求。

**表4 散茶感官指标**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 等级 | 外形 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 散茶 | 特 级 | 紧细 | 浓郁持久带糯香 | 陈醇回甜 | 橙黄明亮 | 棕褐嫩软 |
| 特一级 | 紧实 | 纯正带糯香 | 陈厚回甜 | 橙红明亮 | 棕褐柔软 |
| 一 级 | 紧卷 | 纯正略带糯香 | 陈醇回甜 | 红浓明亮 | 棕褐花暗 |

**7.理化指标**

紧压茶理化指标应符合表5的要求。

**表5 紧压茶理化指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 特级 | 特一级 | 一级 |
| 水分（质量分数）/%  | ≤ | 12.0（记重水分为10.0%） | GB/T 8304 |
| 总灰分（质量分数）/%  | ≤ | 7.0 | 7.0 | 7.0 | GB/T 8306 |
| 茶梗（质量分数）/%  | ≤ | 2.0 | 3.0 | 3.0 | GB/T 9833.1附录A |
| 水浸出物（质量分数）/%  | ≥ | 38.0 | 36.0 | 34.0 | GB/T 8305 |

散茶理化指标应符合表6的要求。

**表6 散茶理化指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 特级 | 特一级 | 一级 |
| 水分（质量分数）/%  | ≤ | 9.0 | GB/T 8304 |
| 总灰分（质量分数）/%  | ≤ | 7.0 | 7.0 | 7.0 | GB/T 8306 |
| 茶梗（质量分数）/%  | ≤ | 1.0 | 2.0 | 2.0 | GB/T 9833.1附录A |
| 水浸出物（质量分数）/%  | ≥ | 38.0 | 36.0 | 34.0 | GB/T 8305 |

**8.卫生指标**

污染物限量应符合GB 2762的规定。

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

氟限量应符合NY 659-2003的规定。

**（二）标准的经济社会效益分析**

中国工程院院士刘仲华提出，我国茶产业发展的重要目标是提高农民收益，即通过提高第一产业端的平均价格，来提高农民的收入和企业的效益，也让茶产业的价值链更加趋于合理。总体而言，一个产业如果没有足够的利润作为驱动力，经营者就会变少，没有利润回报的行业是没有吸引经营者魅力的行业。

茶叶不但要有好的品种和栽培技术，还要有技艺精湛的制茶大师，制茶大师成功的关键在于制茶理论的突破，然后才有加工技术与装备的创新。茶产业的魅力在于三产高度融合，这也是今天茶叶成为农业作物中唯一一个以一个作物形成一个专业的原因。未来茶业三产融合、茶康文旅融合极有可能发展成为中国高效农业、现代休闲农业的典范。

黑茶市场简述：黑茶是我国六大茶类之一，是唯一由微生物主导发酵并形成特征性品质的茶类。长期以来，我国黑茶主产自湖南、云南、湖北、四川、广西、陕西、浙江、贵州等省(区)，主要品类有茯砖茶、花卷茶(千两茶系列)、黑砖茶、花砖茶、湘尖茶系列、普洱茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、六堡茶等，其中康砖茶、金尖茶就是藏茶的代表。以普洱茶率先引爆的黑茶消费热使得我国黑茶产业在近十多年得到快速发展，2019年全国黑茶产量达37.81万吨，位居六大茶类第二位，且呈现边疆地区市场稳定、内销和外销持续增长的良好态势。

荥经制茶历史简述：雅安荥经古称严道，建县 2300 多年，是古代南方丝绸之路与茶马古道重镇，藏茶通过这里运往康藏地区、西藏甚至东南亚地区，距今已有 1300 多年的历史。在这千百年的历史中，藏茶为促进汉藏两地的文化、经贸以及政治稳定方面发挥了巨大的作用。雅安拥有优越的地理和气候环境，适合茶树的生长。从唐宋蒸青团饼茶到明代散庄叶茶，明末将散茶筑制成包，成为紧压砖茶，历经长期的传承发展，形成了独具特色的制作工艺，其核心为渥堆发酵与拼配工艺。

藏茶特性简述：藏茶品质优良，汤色褐红明亮，滋味醇和悠长，尤其是加入酥油、盐、核桃粉等搅拌而成的酥油茶，更是我国西北部广大地区藏、蒙、维、回、羌等少数民族“旦暮不可或缺”的生活必需品。之所以能成为生活必需品，主要原因包括：一是藏茶富含多种氨基酸、维生素、茶多酚等生物活性物质，具有分解脂肪、舒畅肠胃的功能；二是民族地区冬季寒冷、夏季干燥，藏茶配以牛羊奶等奶制品，可冬季驱寒，夏季驱热解渴；三是民族地区地域辽阔、人口稀少，配备藏茶饮食，能耐饥耐渴，便于少数民族外出农作。近年来，基于人们对黑茶健康作用的认识和消费需求，产生了大量“藏茶汉饮”的市场需求，非藏族地区饮用习惯的新工艺藏茶市场正快速提升。

三、与有关的现行法律、法规和国家标准、行业标准、地方标准的关系

雅安地区执行的藏茶生产标准为行业标准《雅安藏茶GH/T1120-2015》，本标准规定的要求较之更为精细、严格。

四、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

五、标准作为团体标准的建议

建议作为团体标准尽快发布实施。

六、废止现行有关标准的建议

无。

七、其他应予说明的事项

无。

中国食品药品企业质量安全促进会

 2023年1月