

《精制藏茶-严道古茶》团体标准专家技术审查会

会议指南

中国食品药品企业质量安全促进会

《精制藏茶—严道古茶》标准化工作组

2023年4月1日

一、会议名称及举办时间

《精制藏茶-严道古茶》团体标准专家技术审查会

主办单位：

中国食品药品企业质量安全促进会

举办地点：

中国食品发酵工业研究院

北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼二层第一会议室（213室）

举办时间：

2023年4月1日 14:30~18:00（开始入场时间14:00）

二、与会人员名单（拟定）

标准技术审查专家组：

李 健 北京工商大学 食品与健康学院

副院长/博导

宋 雁 国家食品安全风险评估中心 风险评估三室

主任/研究员

何 丽 中国疾病预防控制中心 营养与健康所

科教处处长/研究员

刘汉霞 中国检验检疫科学研究院 综合检测中心

副主任/研究员

张 晶 北京市疾病预防控制中心 食物中毒诊断溯源技术北京市重点实验室

副主任/研究员

陆小伟	中国标准化研究院 质量研究分院	助理研究员
	全国风险管理标准化技术委员会	委员
周幸窈	中国标准化研究院 服务标准化研究所	助理研究员
	中国标准化协会优质服务专业委员会	常务副秘书长

标准起草单位代表：

万姜红	姜氏茶业	董事长
柯润辉	国家食品质量检验检测中心	副主任/教授级高工
姜建光	姜氏茶业	首席技术顾问
	姜氏古茶“仁真杜吉”第十四代传承人	
邬 婷	姜氏茶业（北京）股份有限公司	副总经理
陶玮韦华	四川龙藏生物科技有限公司	总经理
华春翔	中国标准化研究院	博士

中国食品药品企业质量安全促进会：

黄新望	中国食品药品企业质量安全促进会	副秘书长
王子丹	中国食品药品企业质量安全促进会	副秘书长
税 晶	中国食品药品企业质量安全促进会	副秘书长
李 响	中国食品药品企业质量安全促进会电商工委	秘书长
冯斯雯	中国食品药品企业质量安全促进会	团标工作负责人

媒体代表：

苟 明	国家市场监督管理总局《中国质量监管杂志》	编辑部主任
郜玉至	中国网	《新华网》等

三、会议流程

时间	议题	发言嘉宾
14:00~14:30	进场来宾签到 专家完成《技术审查会专家签到表》	
14:30~14:40	来宾介绍、合影	主持人： 黄新望
14:40~14:50	欢迎词、会议简介	
14:50~15:00	起草单位代表介绍发言	(视频汇编)
15:50~15:30	团体标准牵头单位对项目进行汇报	汇报人： 万姜红、姜建光
15:30~15:50	茶叶标准样感官审评	茶艺师： 邬婷
15:50~16:40	评审专家组对团体标准进行技术审查、提问	
	评审专家给出审查意见	
	评审专家组现场投票《技术审查投票单》	
16:40~17:00	茶歇	
17:00~17:50	藏茶文化及茶艺展示与交流	主持人： 万姜红
	与会媒体提问	
17:50~18:00	结束语	主持人： 黄新望

四、编制背景及社会经济价值

黑茶简述:

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。

蒙经制茶历史简述:

雅安蒙经古称严道，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。在这千多年的历史中，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:

品质优良的藏茶，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。

行业发展：

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。

制定背景：

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。

藏茶传统工艺原料老，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。必须精准把控各个工艺环节的温度、湿度、时间、参数。渥堆发酵过程要充分把握和控制好时间、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。

本标准是在现行行业标准《雅安藏茶 GH/T 1120-2015》之上进行了更为精细、严格的提升。提出的以鲜嫩芽叶为原料，通过精准把控各环节的发酵与拼配工艺，有效解决了当前藏茶鲜嫩优质原料、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。

五、标准亮点

鲜嫩芽叶：

藏茶传统工艺原料老，含梗多，给人以廉价、低劣的印象。鲜嫩芽叶质量更好，产量更少，成本更高。

部分茶叶标准鲜叶原料对比			
精制藏茶—严道古茶	雅安藏茶 GH/T 1120-2015	康砖茶/金尖茶 DB51/T 876—2009 (康砖茶加工技术规程)	(绿茶) 地理标志产品 龙井 茶 GB/T 18650-2008
当年谷雨前后新梢嫩叶至一芽三叶	一芽五叶以内的茶树新梢(或同等嫩度对夹叶)	主要为当年生成熟枝叶	一芽一叶初展至一芽三叶

理化指标：

水浸出物是茶叶的重要理化指标之一，反映了茶叶的口感和品质。水浸出物是一切水可溶性物质的总和，其中包含氨基酸、咖啡碱、茶多酚、茶多糖、儿茶素、茶色素等主要成分。使用嫩芽叶（一芽三叶之前），会显著提升水浸出物指标，但黄酮类、多酚类、生物碱类等具有刺激性、收敛性的物质也会增加，需要更加精细、复杂的渥堆发酵技术进行转化。

部分茶叶标准理化指标对比（仅最高等级）					
类目	精制藏茶— 严道古茶	雅安藏茶 GH/T 1120-2015	康砖茶 GB/T 9833.4-2013	金尖茶 GB/T 9833.7-2013	地理标志产 品 龙井茶 GB/T 18650-2008
水分(质量 分数) % ≤	9.0	9.0	16.0(记重水 分为 14.0%)	16.0(记重水 分为 14.0%)	6.5
总灰分(质 量分数) % ≤	7.0	7.0	7.5	8.0	6.5
茶梗(质量 分数) % ≤	1.0	3.0	7.0	10.0	-
水浸出物 (质量分 数) % ≥	38.0	32.0	28.0	25.0	36.0

氟化物:

地方性氟中毒（以下简称“地氟病”）是在特定的地理环境中发生的一种地球化学性疾病。在自然条件下，人们长期生活在高氟环境中，主要通过饮水、空气或食物等介质，摄入过量的致病因子——氟而导致的全身慢性蓄积性中毒。临床上主要表现为牙齿和骨骼的改变。饮茶型地氟病是我国特有的一种地方性氟中毒类型，主要分布在西藏、四川、内蒙古、甘肃、宁夏、青海和新疆等省（区）少数民族居住的地区，当地群众习惯大量饮用含氟量高的砖茶或饮食砖茶泡制的奶茶、酥油茶等，过程中约有 42%~86%的氟溶于茶汤，进而被人体吸收，长期积累，引起慢性氟中毒。

茶树是自然界中富集氟的能力最强的植物之一。茶树各组织的聚氟能力依次为叶片 > 新梢 > 枝条 > 茎 > 根。此外，不同成熟度的茶树叶片氟含量差异显著，一般表现为成熟叶 > 嫩叶。一般情况下成熟度高于第四片叶子时，其含氟量可能超过 300mg/kg。有学者对四川黑茶产区茶园的芽叶测定后发现，幼嫩芽叶（一芽二叶以内）的氟含量为 42.5~240 mg/kg，老叶则高达 520~1575 mg/kg。

黑茶类标准氟化物限量	
精制藏茶—严道古茶	绝大多数黑茶类标准
《茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量》 (NY659-2003)	《砖茶含氟量》 (GB19965-2005)
≤200mg/kg	≤300mg/kg

六、会议记录

会议名称	《精制藏茶-严道古茶》团体标准专家技术审查会		
时间	2023年4月1日	地点	中国食品发酵工业研究院