

# 广东省农业农村厅

---

## 关于举办 2021 年广东茗茶评鉴活动的通知

各地级以上市农业农村局，深圳市市场监督管理局，各有关单位：

为宣传推介广东好茶，促进茶叶品牌创建和影响力提升，推动我省茶产业高质量发展，我厅决定举办 2021 年广东茗茶评鉴活动，评选 2021 年广东十大茗茶（绿茶、红茶、乌龙茶各取 10 名）。请各有关单位做好相关工作，加强宣传，积极组织茶叶生产企业踊跃参与。

- 附件：1. 2021 年广东茗茶评鉴活动方案  
2. 广东茗茶评鉴方法

广东省农业农村厅办公室  
2021 年 4 月 15 日



（联系人：余平，联系电话：020-37288276）

---

## 2021 年广东茗茶评鉴活动方案

为做好 2021 年广东茗茶评选相关工作，特制定本方案。

### 一、组织架构

主办单位：广东省农业农村厅

承办单位：广东茶产业联盟

协办单位：广东省农业科学院茶叶研究所、华南农业大学园艺学院、广东省茶叶协会、南方农村报社

为推动本活动顺利开展，成立 2021 年广东茗茶评鉴活动组委会，组委会下设办公室，设在省农业农村厅种植业管理处，负责整个活动组织和督促工作。

### 二、活动安排

(一) 活动报名。报名截止时间为 2021 年 5 月 10 日(含当日)，采取线上报名方式，报名单位在广东省农业农村厅门户网站(<http://dara.gd.gov.cn/>) 下载报名表格，请按要求填写和准备相关证明材料，经推荐单位盖章后发至邮箱：[gdtea2021@126.com](mailto:gdtea2021@126.com)。

(二) 参评茶叶取样。取样截止时间为 2021 年 5 月 21 日(含当日)，取样地点为各茶叶生产、主销地级市，具体取样人员与时间、地点根据报名情况另行通知。各参评单位需在取样时附报

名表、企业和产品相关证明材料复印件各一份，并加盖公章，逾期或资料准备不齐全视为放弃参评。

（三）专家评鉴。2021年5月27日在2021年春季中国（广州）国际茶业博览会现场评鉴。

（四）大众评鉴。2021年5月28日在2021年春季中国（广州）国际茶业博览会现场评鉴。

（五）样品送检。2021年5月28日送检，委托有资质的检测机构进行检测。

### 三、参评要求

#### （一）参评单位要求

1. 广东省内登记注册，从事茶叶生产的企业或专业合作社；
2. 拥有自有品牌（注册商标）；
3. 具有生产许可证（加工登记证）和经营许可证；
4. 需由辖区地级以上市农业农村局或省级茶叶协（学）会、省级茶叶科研单位出具推荐意见。

#### （二）参评产品要求

1. 参评产品为红茶、绿茶、乌龙茶类。参评单位可每个茶类选送1个样品参评；
2. 参评产品必须产自广东省；
3. 每个参评茶叶送样数量为50kg，要求按0.5kg规格进行包装，不用小包装，不按规格包装的一律取消参赛资格；
4. 参评产品须达到《绿色食品 茶叶（NY/T 288-2012）》质

量安全标准以上，一经检测不符合绿色食品标准的将取消参评资格。

### （三）名额限制

根据各市 2020 年茶叶种植规模、茶叶经营主体数，茶叶区域品牌个数等因素限制参评单位名额数，详见附表。

## 四、茶样抽取及管理

1. 样品抽取。组委会组织人员到各地级市农业农村局抽样，从参评茶叶大样（100 包 0.5kg）中抽取 1.5kg 作为评鉴茶样，供评鉴、市场抽查对照用。

2. 样品编码。所抽取样品封存、登记、编码，全过程视频记录。

3. 样品管理。所有参评茶样统一封存至活动结束。

## 五、评鉴专家组成员及民间评茶师成员产生

（一）评鉴专家组成员产生。根据自愿报名和各市农业农村局、市场监督管理局、省农业科学院茶叶研究所、华南农业大学园艺学院、省级茶叶协会推荐原则，组建评鉴活动专家库。评鉴专家组成员从专家库中抽取成立。

（二）民间评茶师成员产生。根据自愿报名和各市农业农村局、市场监督管理局、省农业科学院茶叶研究所、华南农业大学园艺学院、省各级茶叶协会推荐原则，组建评鉴活动民间评茶师库。民间评茶师成员从民间评茶师库中抽取或海选成立。

有意向参与专家评鉴和大众评茶的人员，请在广东省农业农

村厅门户网站（<http://dara.gd.gov.cn/>）下载对应报名表格，按要求填写，经推荐单位盖章后发至邮箱：[gdtea2021@126.com](mailto:gdtea2021@126.com)，报名截止时间为 2021 年 5 月 15 日（含当日）。

## 六、审评方式

### （一）基本原则。

遵循公平、公正、公开原则。

### （二）评鉴方式。

1. 专家评鉴方法：红茶、绿茶、乌龙茶按照《广东茗茶评鉴方法》评鉴。重点评鉴茶叶“感官”因子和“品质”因子。分三步进行：（1）多次冲泡品评方法；（2）茶叶感官审评方法（按 GB/T23376 规定执行）；（3）茶叶水浸出物测评法（按 GB/T8305 规定执行）。所有参评茶样一律采用暗码，不设主评，每个专家独立评鉴打分，取专家评鉴平均分。样品水浸出物检测总分为 100 分，其得分为检测值与此类样品最高检测值比值乘以 100。

专家评鉴得分=多次冲泡品评方法得分\*45%+茶叶感官审评方法得分 45%+茶叶水浸出物测评得分\*10%

2. 民间评茶师评鉴方法：按多次冲泡品评方法规定执行，暗码感官审评。

3. 最后得分计算方法：按专家评鉴平均得分的 80%和大众评鉴平均得分的 20%加权得出。

### （三）奖项设置

按绿茶、红茶、乌龙茶类，各取 10 名，获得广东十大茗茶

称号。获奖单位将获得由组委会颁发的证书，在第四届广东茶产业大会开幕式上颁奖，获奖产品十大茗茶展示区展示和推介。

## 七、标签使用

获奖产品将获得组委会提供特制获奖标签，可标识于当批茶样包装上，并在大会展示销售。

本次活动解释权归活动组委会。

附表：1. 2021 年广东茗茶评鉴活动报名表

2. 参评单位名额分配表

3. 评鉴专家报名登记表

4. 民间评茶师报名登记表

## 附表 1

# 2021 年广东茗茶评鉴活动报名表

企业名称：\_\_\_\_\_（盖章）

品牌名称		参赛茶类	
法人代表/负责人		手机号码	
联系地址			
茶园地址			
茶园总面积（亩）			
年总产量（公斤）		参赛茶年总产量 （公斤）	
年总产值（元）		参赛茶年总产值 （元）	
参赛茶品种名		制茶人	
制茶工艺简述			
注册商标名称及图案			
品牌获奖情况 （列举 1-2 个）			
是否有机、绿色、无公害产品			
推荐单位意见 （盖章）			

- 备注：1. 每个单位可选择红茶、绿茶、乌龙茶类，每种茶类限 1 个样品参评；  
2. 请于 5 月 10 日前完成报名，把报名表格（电子版）、经营许可证、生产许可证扫描件提交至邮箱：gdtea2021@126.com；  
3. 报名咨询人及电话：曾斌，13924212613，陈坚升，15521501109；  
4. 取样地点为各茶叶主产、主销地级市，取样时间、地点另行通知。报名表、证明材料附参评茶样一并送达取样点。

## 附表 2

### 参评单位名额分配表

推荐单位	推荐名额 (个)	推荐单位	推荐名额 (个)
广州市农业农村局	5	深圳市市场监督管理局	5
珠海市农业农村局	5	汕头市农业农村局	5
佛山市农业农村局	5	韶关市农业农村局	30
河源市农业农村局	50	梅州市农业农村局	50
惠州市农业农村局	10	汕尾市农业农村局	5
东莞市农业农村局	5	中山市农业农村局	5
江门市农业农村局	30	阳江市农业农村局	5
湛江市农业农村局	10	茂名市农业农村局	10
肇庆市农业农村局	10	清远市农业农村局	50
潮州市农业农村局	50	揭阳市农业农村局	10
云浮市农业农村局	10	广东省农业科学院茶叶研究所	10
华南农业大学园艺学院	10	广东省茶叶协会	10

备注：1. 各市推荐名额数量根据各市 2021 年茶叶种植规模、茶叶经营主体数和区域品牌个数等因素综合确定；

2. 参评单位可通过市农业农村局、市场监督管理局推荐参评，也可通过上表中省科研教学单位、协会推荐参评。



附表 3

## 评鉴专家报名登记表

姓 名		性 别		出生年月		照片
工作单位						
职务职称						
擅长茶类						
联系电话						
电子邮件						
联系地址						
身份证号码						
从事茶叶生产、 科研、推广、学 术交流以及参 加评茶活动(赛 事)情况						
推荐单位意见 (盖章)						

备注：推荐单位可为各市农业农村局、市场监督管理局，广东省农业科学院茶叶研究所，华南农业大学园艺学院，广东省茶叶协会。

附表 4

## 民间评茶师报名登记表

姓名		性别		出生年月		照片
擅长茶类						
工作单位						
联系电话						
电子邮件						
联系地址						
身份证号码						
从业茶叶生产 及参加评茶活 动(赛事)情况						
推荐单位意见 (盖章)						

备注：推荐单位可为各市、县农业农村局，广东省农业科学院茶叶研究所，华南农业大学园艺学院，广东省各级茶叶协会。

## 附件 2

# 广东茗茶评鉴方法

## 1 范围

本标准规定了广东茗茶评鉴定义、条件基本要求、评鉴方法及评鉴结果判定。

本标准适用于广东省内六大茶类的评鉴。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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（包括所有的修改版）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

DB44/T 299 大叶种绿茶

GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 30357.6 乌龙茶 第6部分：单丛

DB44/T 1248 陈香茶

GB/T 21726 黄茶

GB/T 22291 白茶

### 3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

茶叶品评：评鉴人员采用茶叶多次冲泡品评方法、茶叶水浸出物测评及茶叶感官审评方法评定茶叶品质的综合过程。

### 4 评鉴条件基本要求

#### 4.1 评鉴室要求

按 GB/T 18797 的规定执行。

#### 4.2 评鉴用具

##### 评鉴杯

评鉴杯：采用盖碗，呈倒钟型，容量 150mL。其他规格根据具体定制情况待定。

##### 用水

评鉴用水的理化指标及卫生指标按 GB 5749 的规定执行。同一批茶叶评鉴用水水质应一致。

评鉴人员、评鉴台、评茶碗、评茶盘、分样盘、叶底盘、称量用具、计时器、其他用具按 GB/T 23776 的规定执行。

### 5 评鉴

#### 5.1 评鉴内容、权重分值（%）

茶叶多次冲泡品评方法，（45%）；

茶叶感官审评方法，（45%）；

茶叶水浸出物测评，（10%）。

## 5.2 评鉴方法

### 5.2.1 多次冲泡品评方法

#### 5.2.1.1 取样

本方法品评对象为商品茶，取样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

#### 5.2.1.2 品评因子

按照茶叶的外形、汤色、香气、滋味、叶底“五项因子”进行。

#### 5.2.1.3 品评因子的品评要素

外形：干茶的形状、嫩度、色泽、匀整度和净度。

汤色：茶汤的颜色种类与色度、明暗度和清浊度等。

香气：香气的类型、浓度、纯度、持久性。

滋味：茶汤的浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等。

叶底：叶底的嫩度、色泽、明暗度和匀整度。

#### 5.2.1.4 品评方法

① 外形：按 GB/T 23776 的规定执行。

② 茶汤制备方法及品评因子：从评茶盘中扦取充分混合均匀的有代表性的茶样 5.0g，茶水比为 1:30，其中乌龙茶为 7.5g，茶水比为 1:20。置于相应的评鉴杯中，注满沸水、加盖、计时，到规定时间后按冲泡顺序依次等速将茶汤滤入评茶碗中，评鉴人

员根据《冲泡时间及主要品评因子》，对各项品评因子进行评判，以每一泡的主要品评因子为重点。

**表 1 绿茶/黄茶/红茶/白茶冲泡时间及主要品评因子**

序号	冲泡时间	主要品评因子
第一泡	5s	香气
第二泡	6s	滋味
第三泡	6s	香气、滋味、汤色
第四泡	8s	汤色

**表 2 乌龙茶冲泡时间及主要品评因子**

序号	冲泡时间	主要品评因子
第一泡	5s	香气
第二泡	6s	香气
第三泡	6s	滋味、香气
第四泡	6s	香气、滋味、汤色
第五泡	8s	汤色

**表 3 黑茶冲泡时间及主要品评因子**

序号	冲泡时间	主要品评因子
第一泡	5s	香气（有无异气味）
第二泡	5s	香气（纯正）
第三泡	5s	滋味
第四泡	5s	香气、滋味、汤色
第五泡	7s	滋味

### ③ 内质

汤色：品评汤色时用目测根据品评内容品评茶汤。

香气：根据品评内容判断香气的质量，仅热嗅。

滋味：根据品评内容品评滋味，品评滋味最适宜的茶汤温度在 50℃左右。

叶底：根据品评内容，用目测、手感等方法品评叶底。

#### 5.2.1.5 品评结果及判定

① 评分的形式：整个品评过程分两组完成，第一组负责外形、汤色、叶底，第二组负责香气、滋味，不设立主评，评鉴人员独立打分。

② 评分的方法：茶叶品质顺序的排列样品应在二只以上，品评前工作人员对茶样进行分类、密码编号，评鉴人员在不了解茶样的来源、密码条件下进行盲评，根据评鉴知识与品质标准，按外形、汤色、香气、滋味、叶底，采用百分制，在公平、公正条件下给每个茶样每项因子进行评分，并加注评语，评分表参见《品质因子评分表》。

③ 分数的确定：每个评鉴员所评的分数相加的总和除以参加评分人数所得的分数。

④ 结果计算：将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘，并将各个乘机值相加，即为该茶样多次冲泡品评的总得分，计算公式为  $Y=A*a+ B*b +C*c +D*d +E*e$ ，其中：Y——茶叶多次冲泡品评总得分，A、B……E——各品质因子的品评得分，a、b……e——各品质因子的评分系数。

表 4 各类茶品质因子评分系数

单位：%

茶类	外形 (a)	汤色 (b)	香气 (c)	滋味 (d)	叶底 (e)
绿茶	15	15	25	35	10
黄茶	15	15	25	35	10
红茶	20	10	25	35	10
乌龙茶	15	10	30	35	10
黑茶	15	15	25	35	10
白茶	15	15	25	35	10

⑤ 结果判定: 根据计算结果品评的名次按分数从高到低的次序排列。如遇分数相同者, 则按不同茶类品评因子的次序比较单一因子得分的高低, 高者居前。

表 5 绿茶/红茶/乌龙茶/黑茶/白茶品质因子评分表

因子	级别	得分
外形 (a)	特级	90-99
	一级	80-89
	二级	70-79
汤色 (b)	特级	90-99
	一级	80-89
	二级	70-79
香气 (c)	特级	90-99
	一级	80-89
	二级	70-79
滋味 (d)	特级	90-99
	一级	80-89
	二级	70-79
叶底 (e)	特级	90-99
	一级	80-89
	二级	70-79



表 6 黄茶品质因子评分表

因子	级别	得分
外形 (a)	芽型	90-99
	芽叶型	80-89
	大叶型	70-79
汤色 (b)	芽型	90-99
	芽叶型	80-89
	大叶型	70-79
香气 (c)	芽型	90-99
	芽叶型	80-89
	大叶型	70-79
滋味 (d)	芽型	90-99
	芽叶型	80-89
	大叶型	70-79
叶底 (e)	芽型	90-99
	芽叶型	80-89
	大叶型	70-79

### 5.2.3 茶叶感官审评方法

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 5.2.2 茶叶水浸出物测评

检测方法：按 GB/T 8305 的规定执行。

评分：对所有参评样品都完成测定后按成分含量高低顺序排列，计分方法为第一位的得分为 100 分，其他依次与之比较后乘上 100 即为该样品成分得分。

## 6 评鉴结果判定

茶叶评鉴得分，由茶叶多次冲泡品评方法评分、茶叶水浸出物测评评分和《茶叶感官审评方法》评分三部分组成，按照加权

评分方法，最终计算每个茶样总分，以总分分值高为好。

茶样总得分=多次冲泡品评方法评分\*（45%）+茶叶感官审评方法评分\*（45%）+水浸出物测评评分\*（10%）



公开方式：主动公开