

团体标准《茉莉六堡茶》（征求意见稿） 编制说明

一、任务来源、起草单位

根据《广西标准化协会关于下达 2024 年第十三批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2024〕98 号）文件精神，由广西标准化协会提出，广西标准化协会、广西茶叶流通协会、横州市六堡茶协会、广西职业技术学院、广西茉莉花（茶）产品质量监督检验中心、横州市茉莉花产业服务中心、横州市花茶协会、广西大学、广西-东盟食品检验检测中心、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、横县清雷茶业有限公司、广西梧州里深茶业有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、横州市职业技术学校等单位共同起草的团体标准《茉莉六堡茶》（项目编号：2024-1301）获批立项。

二、制定标准的必要性和意义

横州市是世界最大的茉莉花生产和茉莉花茶加工基地，享有“中国茉莉之乡”“世界茉莉花和茉莉花茶生产中心”“世界茉莉花都”等美誉。横州茉莉花(茶)产量占全国的 80%以上、世界的 60%以上，茉莉花干花出口量居世界第一。2022 年，横州全市茉莉花种植面积约 12.8 万亩，年产茉莉花 10 万吨，茉莉花茶企业达 130 多家，年产茉莉花茶 8 万吨。“横县茉莉花”和“横县茉莉花茶”先后获批国家地理标志保护产品。2023 年，横州茉莉花（茶）综合品牌价值达 222.15 亿元，连续多年蝉联广西最具价值的农产品品牌。《南宁横州市茉莉花保护发展条例》的正式实施也进一步为茉莉花产业高质量发展打下

坚实基础。2023 年，横州茉莉花鲜花平均价格达每公斤 34 元，带动 34 万花农增收致富，人均收入从 2019 年的 1.27 万元增长至 2.1 万元。目前，横州市已形成了“产全球花、窖全球茶、卖全球花茶”的发展格局。

茉莉六堡茶的原材料为茉莉花与陈年六堡茶，运用特殊工艺窖制而成。茉莉六堡茶具有色泽黑褐光润，汤色红浓明亮，滋味浓醇甘和，爽口甜滑，茉莉花香不压茶香的品质特征。茉莉六堡茶具有降压降脂、提神醒酒、养胃理气、防辐射、抗疲劳等功效。传统的茉莉花茶大多采用绿茶与茉莉花相结合进行花茶的窖制，但是部分消费者由于体质较寒，不适合大量饮用绿茶，但是又喜欢茉莉花的香气；有的消费者不喜欢黑茶的陈味，却又钟情于黑茶的养生保健功能。茉莉六堡茶的出现弥补了这一不足，它既保留了黑茶的养生保健的特殊功效，又去除了陈味，取代之清雅的茉莉花香，一举多得。广西茶作为中国茶的重要组成部分，要以打造广西六堡茶、横县茉莉花茶品牌为重点，采取有力措施促进茶产业快速健康发展。做强中国茶产业，是推进农业供给侧结构性改革的重要内容，是助力脱贫攻坚的重要途径，是发展现代农业的重要任务。要将广西六堡茶、横县茉莉花定位成满足人们对美好生活需要的高端农产品品牌，以苍梧县六堡茶中国特色农产品优势区创建为抓手，坚持绿色发展，做优茶品质，打造健康茶饮。

该标准的制定与实施，将为茉莉六堡茶生产经营者提供技术指标，实现生产的科学化、标准化，对打造横县茉莉花区域品牌，规范横县茉莉花市场管理，提高监管效率；推动茉莉花文化与六堡茶产业有机结合，做优做强茉莉花产业，大力弘扬地方特色文化，塑造茉莉花文化品牌，推进横县茉莉花产业“现代化·标准化·国际化”发展以及促进农民持续增收、经济健康发展、社会和谐进步具有重要意义。

三、主要起草过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《茉莉六堡茶》项目任务下达后，广西标准化协会成立了标准编制工作组，起草单位制定了起草编写方案和进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由广西标准化协会、广西茶叶流通协会、横州市六堡茶协会、广西职业技术学院、广西茉莉花（茶）产品质量监督检验中心、横州市茉莉花产业服务中心、横州市花茶协会、广西大学、广西-东盟食品检验检测中心、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、横县清雷茶业有限公司、广西梧州里深茶业有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、横州市职业技术学校组成标准编制工作组完成。

编制工作组下设二个组，分别是资料收集组、草案编写组。资料收集组负责国内有关茉莉六堡茶的文献资料的查询、收集和整理工作。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关“茉莉 茶”相关文献资料。主要有：

《GB/T 22292-2017 茉莉花茶》

《GH/T 1297-2020 茉莉红茶》

《T/CTSS 2-2019 茉莉白茶》

《T/GXAS 117-2020 广西优质茉莉花茶》

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容包括茉莉六堡茶的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

（四）调研、形成文本草案、征求意见稿

2024年5月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的文献资料，对茉莉六堡茶产品特性进行系统总结。形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。

2024年6月，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关茉莉六堡茶产品质量要求，并结合茉莉六堡茶产品特性要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《茉莉六堡茶》（草案）。

2024年7月~8月，标准起草工作组深入横州市茉莉六堡茶加工企业、加工厂和产品旗舰店进行实地调研走访，并组织横州市综合检验检测中心、横县南方茶厂、广西金花茶业有限公司、横县芊茗阁茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西茉礼茶业有限公司、横县清雷茶业有限公司、广西壮族自治区横县郁江茶厂、广西横县轻舟茶业有限公司、横县银洲茶厂、广西古树六堡茶有限公司、广西小乐茶业公司、横县茗燕茶行、馥锦茶坊、横

县鑫龙茶行、横县金源花茶行、横州市茗潮茶行、珍珍茶行、横县天晨名茶店、横州市鸿利茶厂、横州市深蓝文件有限公司、横州市和越泰茶业、横县祥龙茶叶有限公司、横县华成茶厂、横州市花道茶业有限公司、横州市职业技术学校等代表性企业针对茉莉六堡茶产品特性开展标准研讨会，通过实地调研走访和标准研讨掌握各企业关于茉莉六堡茶产品特性要求，并根据研讨会和走访收集的大量意见和实际情况，对标准草案进行了反复修改和研究讨论，最终形成了团体标准《茉莉六堡茶》（征求意见稿）及其编制说明。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

（一）编制原则

1. 实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析茉莉六堡茶当前现状，调研茉莉六堡茶市场情况，在现有国家、行业标准相关茉莉六堡茶质量要求的基础上，结合茉莉六堡茶生产企业多年的生产制作经验而总结起草的，符合当前茉莉六堡茶产业发展方向与市场需求，有利于行业的长远发展，有利于提高茉莉六堡茶质量和商品经济价值，提高农民经济效益，对推动茉莉六堡茶产业健康发展，促进农民增收致富，具有较强的实用性和可操作性。

2. 协调性原则

本文件编写过程中注意了茉莉六堡茶质量要求与相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3. 规范性原则

本文件严格按照 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》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4. 前瞻性原则

本文件在兼顾当前区内茉莉六堡茶现实情况的同时，还考虑到了茉莉六堡茶产业快速发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对茉莉六堡茶产品发展的指导。

（二）编制依据

本标准严格按照 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》的规则起草，标准主要内容参考各类型精油产品等相关标准要求，结合茉莉六堡茶相关特性以及起草单位发表的相关论文和项目研究经验总结进行起草。

（三）与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

经查阅，与“茉莉 茶”相关的标准主要有《GB/T 22292-2017 茉莉花茶》《GH/T 1297-2020 茉莉红茶》《T/CTSS 2-2019 茉莉白茶》《T/GXAS 117-2020 广西优质茉莉花茶》。

所查到的相似标准中均未涉及到茉莉六堡茶的质量要求，不能指导茉莉六堡茶的编制，因此，上述标准均不适用于本团体标准的茉莉六堡茶的要求。本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合 GB/T 1.1-2020 的要求。

五、主要条款的说明

团体标准《茉莉六堡茶》主要内容包括茉莉六堡茶的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

（一）术语和定义

茉莉六堡茶的历史源远流长，起源于中国广西梧州地区。六堡茶是一种经过发酵的黑茶，以其独特的发酵工艺和深厚的文化底蕴而闻名。茉莉花茶则是中国传统花茶的代表，以其独特的窈制工艺和淡雅的香气著称。将这两种茶融合在一起，形成了茉莉六堡茶，不仅保留了茉莉花的清香，也融合了六堡茶的醇厚口感（见图 1）。因此，茉莉六堡茶是以六堡茶为原料，选用茉莉鲜花（含白兰鲜花打底）窈制而成的六堡茶。



图 1 茉莉鲜花窈制六堡茶

（二）感官要求

感官要求的项目主要参考《T/GXAS 311-2022 地理标志农产品 广西六堡茶》给出的内容确定，包括外形和内质。外形包括条索、整碎、色泽、净度；内质包括香气、滋味、汤色、叶底，见图 2。因为六堡茶经茉莉鲜花窈制而成的茉莉六堡茶结合了两者的特性，茉莉六堡的感官要求与六堡茶的区别在于**香气和滋味**，产品标准重点突出也是在这两个指标，其他感官性状则符合六堡茶的特性。与未经过窈制的传统六堡茶相比，茉莉六堡的茶汤香气具有茉莉花香与六堡茶香纯正，花香浓郁持久的特点，茉莉花香将六堡茶的陈味冲淡，而茶汤的

滋味又给人一种浓醇、顺滑、甜爽的感觉，两者融合相得益彰。茉莉六堡茶汤色见图 3。

6.2.3 现代工艺广西六堡茶散茶
应符合表3的规定。

表3 感官要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩、柔软
一级	紧结、尚圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、尚醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩、柔软
二级	尚紧结、尚圆	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、稍含嫩茎	陈香纯正	陈、浓醇	尚深红、明亮	褐、黑褐、柔软
三级	紧实、紧卷	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有嫩茎	陈香纯正	陈、尚浓醇	红、明亮	褐、黑褐、尚柔软
四级	尚紧实	尚匀整	黑褐、黑、尚润	净、有茎	陈香纯正	陈、醇正	尚红、明亮	褐、黑褐、尚柔软

图 2 《T/GXAS 311-2022 地理标志农产品 广西六堡茶》感官要求



图 3 茉莉六堡茶汤色

（三）理化指标

理化指标项目主要参考《T/GXAS 311-2022 地理标志农产品 广西六堡茶》确定项目为水分、总灰分、粉末、茶梗、水浸出物等项（见图 4），同时结合《GB/T 22292-2017 茉莉花茶》增加了茉莉花干指标（见图 5）。经过对调研了解到各企业的茉莉六堡产品水分指标参数进行了汇总，如表 1 所示。统计的大多数企业对散茶的水分控制多在 9.0% ~ 10.0% 之间，茶叶存放时间长了水分会会有增长，花香的浓度也

有所变化，水分要求宽松能够适合不同群体的需求，同时考虑到指标宽松更有利于产品不同阶段的品质转化形成，因此最终将茉莉六堡茶散茶的水分指标设置一个上限值，参考广西六堡茶的水分指标要求定为 $\leq 12.0\%$ 。

表4 理化指标					
项目	指标				
	特级	一级	二级	三级	四级
水分（质量分数）/%	≤	12.0 ^a			
总灰分（质量分数）/%	≤	8.0			
粉末（质量分数）/%	≤	0.8			
茶梗（质量分数）/%	≤	3.0		6.5	10.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	35.0	32.0	30.0	26.0
^a 净含量检验时计重水分10%。					

图 4 《T/GXAS 311-2022 地理标志农产品 广西六堡茶》理化指标

GB/T 22292—2017

表 5 茉莉花茶理化指标

项 目	指 标					
	特种、特级、一级、二级	三级、四级、五级	碎茶	片茶		
水分(质量分数)/%	≤	8.5				
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5			7.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	34	32			
粉末(质量分数)/%	≤	1.0	1.2	3.0	7.0	
茉莉花干(质量分数)/%	≤	1.0	1.5	1.5		

图 5 《GB/T 22292-2017 茉莉花茶》理化指标

表 1 水分参数统计汇总

企业序号	水分指标（%）	
	散茶	紧压茶
1	10	/
2	11.2	/
3	6.06	≤ 12
4	7.37	/

5	9.42	/
6	9.41	≤ 12
7	9.50	/
8	10.4	10 ~ 12

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、实施标准的措施

（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组

本标准发布后，成立以起草单位主要起草人为成员的标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

（二）组织开展标准宣贯培训

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训PPT课件和标准核心技术明白书，并按标准宣贯培训计划开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让管理人员和技术人员掌握标准核心技术内容，助力标准实施落地，茉莉花产业高质量发展。

（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息

标准起草小组深入区内茉莉六堡茶生产企业组织技术人员召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

（四）开展标准实施效果评估

标准实施满2年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

八、其他应当说明的事项

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《茉莉六堡茶》

编制工作组

2024年8月8日