

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 920—2024

六堡茶年份茶品鉴指南

Guidelines for appraise aged Liupao tea

2024 - 12 - 31 发布

2025 - 01 - 06 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由梧州市茶业商会、马来西亚六堡茶协会共同提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：梧州市茶业商会、马来西亚六堡茶协会、梧州六堡茶研究会、梧州市盛丰生态科技发展有限公司、南宁市陈韵茶行、梧州三江茶业有限公司、梧州市悦茗香茶业有限公司、梧州市泓醇六堡茶有限公司、河南省茶叶商会、南宁市顺景职业培训学校、广州市荔湾区福品阁茶艺商行、梧州市原旧老六堡茶业有限公司、项城市水润草木间茶馆、梧州市多贤茶业有限公司、梧州胡公茶业有限公司、梧州市庆缘六堡茶业有限公司、梧州学院、苍梧县凤冠六堡茶专业合作社、香港同安茶行、梧州市中茗茶业有限公司、茶与生活(新加坡)私人有限公司。

本文件主要起草人：吴平、吴燕、郭俊邦、龙志荣、杨柳、刘桂宁、温志杰、甘爽、林展强、唐达剑、周志强、罗妙玲、丁小琍、秦立明、黄光、梁展明、张建、彭裕林、蒙颖芝、郭运业、廉思考、唐凤屏、李勇、闫磊、罗瑞乐、徐泳婵、徐志坤、石金娥、覃陈平、李树勋、李访、杨虎、刘春晖、吴婕、李飞龙、李亚磊、李宗键、李大渊、郑召海、何梅珍、杜昕宁、何之舟、欧时昌、邓斯谦、陈燕冰、黄诗然、卢凯斌。

六堡茶年份茶品鉴指南

1 范围

本文件界定了六堡茶年份茶品鉴涉及的术语和定义，确立了六堡茶年份茶品鉴总则，提供了基本模型及解析、组织机构、时代特征查证、品鉴程序、档案管理等方面的指导。

本文件适用于六堡茶年份茶品鉴的指导。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
- DB45/T 1114 地理标志产品 六堡茶
- DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语
- DB45/T 1647 六堡茶产品批号编码规范
- DB45/T 1649 六堡茶冲泡及品饮方法
- DB45/T 2436 六堡茶感官审评方法
- DBS45/ 057 食品安全地方标准 六堡茶（传统工艺）
- T/GXAS 116 广西优质六堡茶
- T/GXAS 311 地理标志农产品 广西六堡茶
- T/GXAS 566 六堡茶斗茶规则

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 32719.4、DB45/T 1114、DB45/T 1291、DB45/T 1649、DBS45/ 057、T/GXAS 116、T/GXAS 311、T/GXAS 566界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

六堡茶年份茶 aged Liupao tea
陈化时间不少于5年的六堡茶。

3.2

六堡茶品鉴 appraise Liupao tea
在对六堡茶时代特征查证基础上,按照审评和冲泡的方法,通过赏干茶、嗅香气、观汤色、品滋味、看叶底、感韵味和体感等程序,对六堡茶的感官品质及陈化时间进行品评、鉴别。

3.3

专业品鉴评委 professional judge

熟悉六堡茶相关的产制历史、法规、标准等文献，具有茶叶感官审评工作经历且获得评茶员（师）职业资格证书或职业技能等级证书，或从事茶业相关工作、具有相应能力和技术职称，在品鉴活动中担任感官品评和鉴别的人员。

3.4

文献 literature

记录在一定载体的有历史价值和研究价值的资料，如图书、期刊、典章、标识、标签、档案等。

3.5

体感 somatosensory

嗅茶香气或喝茶后身体出现的反应，如打嗝、发热、发汗、微醺、肠道蠕动等现象。

3.6

炭化叶底 carbonization leaf texture

多因茶叶在渥堆发酵或陈化初期温度过高烧心，或存放过久，而导致叶底出现色泽似木炭、叶张展不开、不柔软等现象。

3.7

炭化气 carbonization odour

多因茶叶在渥堆发酵或陈化初期温度过高烧心，或存放过久，出现炭化所产生的似木炭的气味。

3.8

炭化味 carbonization taste

多因茶叶在渥堆发酵或陈化初期温度过高烧心，或存放过久，出现炭化所产生的似木炭的滋味。

3.9

空杯留香 the aroma lingers in the empty cup

盛过茶汤的空杯放置一段时间后，仍能嗅闻到香气的现象。

[来源：GB/T 33405—2016，2.7，有修改]

3.10

委托品鉴方 the entrusting party in tea tasting

有六堡茶样品需要委托品鉴的一方。

3.11

被委托品鉴方 the trustee in tea tasting

受委托品鉴方委托对六堡茶样品进行品鉴的一方。

4 总则

- 4.1 基于公平、公正、公开的原则。
- 4.2 基于六堡茶相关的法律、法规、标准等要求。
- 4.3 基于六堡茶风味随发酵和陈化的变化规律。
- 4.4 基于六堡茶相关的历史文献记载。
- 4.5 基于专业品鉴评委的知识和经验积累。
- 4.6 基于对被委托单位的商业秘密履行保密义务。

5 基本模型及解析

5.1 基本模型

发酵适度的六堡茶风味随陈化的变化规律模型图见附录A中A.1。发酵偏轻和发酵偏重的六堡茶，其风味随陈化的变化规律模型图与附录A中A.1图相似，仅是风味达到高峰期的时间有差异。

5.2 发酵程度划分

以出厂时的发酵程度划分为偏轻、适度、偏重。

5.3 基本模型解析

5.3.1 风味随纬度变化的规律

具体如下：

——对于发酵适度的六堡茶，在北回归线（北纬 23° 26'）附近，陈化时间约在 15~20 年时，风味达到高峰期；

——对于发酵适度的六堡茶，偏离北回归线越远，风味达到高峰期的时间会越延后。

5.3.2 风味随陈化时间变化的规律

5.3.2.1 干茶

5.3.2.1.1 干茶油润程度

发酵适度的六堡茶，陈化时间延长，干茶油润程度越弱。

5.3.2.1.2 干茶红褐程度

发酵适度的六堡茶，陈化时间延长，干茶红褐程度越显。

5.3.2.1.3 干茶香气

具体如下：

- 对于发酵适度的六堡茶，陈化时间约在 15~20 年时，干茶香气的丰富度、持久度达到高峰期，此后陈化时间延长，干茶香气趋于下降；
- 对于发酵偏轻的六堡茶，干茶香气达到高峰期的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，干茶香气趋于下降；
- 对于发酵偏重的六堡茶，干茶香气达到高峰期的时间会随之提前，此后陈化时间延长，干茶香气趋于下降。

5.3.2.2 香气

5.3.2.2.1 正常香气

具体如下：

- 对于发酵适度的六堡茶，陈化时间约在 15~20 年时，汤面香气、叶底香气和空杯留香的丰富度、持久度达到高峰期，此后陈化时间延长，汤面香气、叶底香气和空杯留香趋于下降；
- 对于发酵偏轻的六堡茶，汤面香气、叶底香气和空杯留香达到高峰期的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，汤面香气、叶底香气和空杯留香趋于下降；
- 对于发酵偏重的六堡茶，汤面香气、叶底香气和空杯留香达到高峰期的时间会随之提前，此后陈化时间延长，汤面香气、叶底香气和空杯留香趋于下降。

5.3.2.2.2 汤面炭化气

具体如下：

- 对于发酵适度的六堡茶，陈化时间在接近 15 年时，会出现炭化气，此后陈化时间延长，汤面炭化气越显；
- 对于发酵偏轻的六堡茶，出现炭化气的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，汤面炭化气越显；
- 对于发酵偏重的六堡茶，出现炭化气的时间会随之提前，此后陈化时间延长，汤面炭化气越显。

5.3.2.3 汤色

5.3.2.3.1 正常汤色

具体如下：

- 对于发酵适度的六堡茶，陈化时间越长，茶汤中的红色越深、紫红色越明显，约在 15~年 20 年达到高峰期，此后陈化时间延长，汤色趋于变浅；
- 对于发酵偏轻的六堡茶，汤色变深红、紫红达到高峰期的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，汤色趋于变浅；
- 对于发酵偏重的六堡茶，汤色变深红、紫红达到高峰期的时间会随之提前，此后陈化时间延长，汤色趋于变浅。

5.3.2.3.2 汤底微炭粒

具体如下：

- 对于发酵适度的六堡茶，陈化时间在接近 15 年时，汤底会出现肉眼可见的微炭粒，此后陈化时间延长，汤底微炭粒越显；
- 对于发酵偏轻的六堡茶，汤底出现肉眼可见的微炭粒的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，汤底微炭粒越显；

——对于发酵偏重的六堡茶，汤底会出现肉眼可见的微炭粒的时间会随之提前，此后陈化时间延长，汤底微炭粒越显。

5.3.2.4 滋味

5.3.2.4.1 汤滋味

具体如下：

——对于发酵适度的六堡茶，陈化时间越长，新茶滋味逐渐减弱，醇和味、甜味却逐渐突显；陈味增强、丰富；陈化时间约在15~20年，茶滋味达到高峰期，此后陈化时间延长，滋味趋于下降；

——对于发酵偏轻的六堡茶，茶滋味达到高峰期的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，滋味趋于下降；

——对于发酵偏重的六堡茶，茶滋味达到高峰期的时间会随之提前，此后陈化时间延长，滋味趋于下降。

5.3.2.4.2 醇度

无论何种发酵程度的六堡茶，从达到出厂条件（陈化时间不少于180 d）开始，滋味醇度都随着陈化时间延长而上升。

5.3.2.4.3 厚度

无论何种发酵程度的六堡茶，从达到出厂条件（陈化时间不少于180 d）开始，滋味厚度都随着陈化时间延长而下降。

5.3.2.4.4 炭化味

具体如下：

——对于发酵适度的六堡茶，陈化时间在接近15年时，会出现炭化味，此后陈化时间延长，汤中炭化味越显；

——对于发酵偏轻的六堡茶，出现炭化味的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，汤中炭化味越显；

——对于发酵偏重的六堡茶，出现炭化味的时间会随之提前，此后陈化时间延长，汤中炭化味越显。

5.3.2.5 炭化叶底

具体如下：

——对于发酵适度的六堡茶，陈化时间在接近15年时，会出现炭化叶底，此后陈化时间延长，炭化叶底越显；

——对于发酵偏轻的六堡茶，出现炭化叶底的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，炭化叶底越显；

——对于发酵偏重的六堡茶，出现炭化叶底的时间会随之提前，此后陈化时间延长，炭化叶底越显。

5.3.2.6 韵味

具体如下：

——对于发酵适度的六堡茶，陈化时间约在15~20年，茶韵的均衡感、协调感、舒畅感、悠长感等均达到最佳，此后陈化时间延长，韵味趋于下降；

——对于发酵偏轻的六堡茶，达到最佳的时间会随之推迟，此后陈化时间延长，韵味趋于下降；

——对于发酵偏重的六堡茶，达到最佳的时间会随之提前，此后陈化时间延长，韵味趋于下降。

5.3.2.7 体感

体感会随着陈化时间的延长而变得愈加丰富、强烈。

6 组织机构

六堡茶品鉴活动主要的组织机构有被委托方、承办方、协办方等，品鉴流程见附录A中A.2。

7 茶叶时代特征查证

7.1 包装材料时代特征的查证

查看待品鉴样品的运输包装或预包装的材料与其宣称的年代特征的符合性，具体见附录B.1。

7.2 标签内容时代特征的查证

查看待品鉴样品的运输包装或预包装的标签标示内容年代与文献记载的年代特征的符合性，具体见附录B.2。

7.3 生产地域时代特征的查证

查看待品鉴样品的生产地域与其宣称的年代特征的符合性，具体见附录B.3。

7.4 专用标志/标识时代特征的查证

查看待品鉴样品标示或加贴的专用标志/标识与其标示的年代特征的符合性，具体见附录B.4。

7.5 六堡茶感官品质时代特征的查证

应分别符合GB/T 32719.4、DB45/T 1114、DBS45/057、T/GXAS 116、T/GXAS 311等标准的规定，并符合附录A.1规律模型图规定，具体见附录B.5、B.9。

7.6 六堡茶年份茶感官品质时代特征的查证

应符合附录A.1规律模型图规定，具体见附录B.6、B.9。

7.7 采用茶树品种时代特征的查证

查看待品鉴样品的茶树品种与其宣称的年代特征的符合性，具体见附录B.7。

7.8 生产工艺时代特征的查证

查看待品鉴样品的生产工艺与其宣称的年代特征的符合性，具体见附录B.8。

7.9 陈化时间时代特征的查证与评判

查看待品鉴样品的各项感官及体感指标与年代特征的符合性，具体见8.5进行，并按附录B.9进行记录，由每一位专业品鉴评委独立进行评判。

8 品鉴程序

8.1 委托方提出委托申请

委托方与被委托方协商一致后，签订委托品鉴合同，合同格式见附录B.10。

8.2 样品登记

被委托方接受委托方的委托后，对接收的样品进行登记，见附录B.11。

8.3 确定专业品鉴评委

8.3.1 评委征集

8.3.1.1 被委托方宜通过媒体公开征集专业品鉴评委，征集的专业品鉴评委记录见附录B.12。

8.3.1.2 专业品鉴评委人员应提供学历、评茶员职业资格证书、从事茶叶感官审评工作的证明等资料。

8.3.1.3 允许单位推荐或个人自荐，专业品鉴评委应符合以下条件：

- 应有 10 年以上品饮六堡茶的经历，并获得评茶员（师）职业资格证书或职业技能等级证书 10 年以上，或者取得高级评茶员（师）以上职业资格证书或职业技能等级证书；
- 应获得中级以上技术职称；
- 应熟悉六堡茶相关的产制历史、法规、标准等文献。

8.3.2 评委录用

- 8.3.2.1 被委托方对申报为专业品鉴评委的人员按附录 B.1 进行登记，从符合专业品鉴评委资格的人员中择优录用。选送茶叶样品参加品鉴的单位及其人员不应担任专业品鉴评委。
- 8.3.2.2 当需要出具品鉴报告时，每次品鉴的专业品鉴评委人数不少于 5 人，应为奇数。具体专业品鉴评委人数宜与待品鉴样品的数量、品鉴难度相适应。
- 8.3.2.3 专业品鉴评委人员分布宜兼顾各专业品鉴评委的专长，如对六堡茶的原料、加工工艺、存放、文献等专长，每类专长评委至少 1 人。

8.3.3 确定裁判长

应从符合专业品鉴评委资格的人员中择优确定裁判长。当评委人数达到 7 人及以上人数时，可分别设置总裁判长、小组裁判长。总裁判长应精通本文件及六堡茶相关文献，至少具有 2 次六堡茶委托品鉴经验；小组裁判长应熟悉本文件及六堡茶相关文献，具有六堡茶委托品鉴经验。

8.4 签订回避承诺书、保密承诺书

- 8.4.1 专业品鉴评委、裁判长与被委托方签订回避承诺书，内容见附录 B.13。
- 8.4.2 专业品鉴评委及相关协助品鉴人员均应与被委托品鉴方签订人员保密承诺书，内容见附录 B.14。

8.5 品鉴方法

裁判长主持品鉴活动，具体如下：

- 按 7 章的规定进行查证；
- 按 DB45/T 1649 和 DB45/T 2436 规定的方法品鉴；
- 对陈化年份的评判应由各专业品鉴评委独立进行。

8.6 计算陈化时间

被委托方按公式（1）计算样品陈化时间：

$$M = m \pm r \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- M ——陈化时间（单位：年）；
- m ——各专业品鉴评委确定的陈化时间的中位值（单位：年）；
- r ——陈化时间区间半径（单位：年）；由裁判长综合各评委确定的陈化时间值及其他因素而确定；

其中，当中位值 ≤ 30 年时，区间的半径不宜超过中位值的 15%；当 $30 \text{ 年} < \text{中位值} \leq 60$ 年时，区间的半径不宜超过中位值的 12%；当中位值 > 60 年时，区间的半径不宜超过中位值的 10%。

8.7 出具品鉴报告

当需要出具样品品鉴报告时，综合附录 B.2~附录 B.10 的查证情况，对待品鉴样品作出品鉴结论；报告格式宜符合附录 B.15 要求。

8.8 总结

被委托品鉴方应及时召集专业品鉴评委及相关工作人员对品鉴活动进行全面总结，对活动的成功经验、不足进行分析，提出今后的改进建议，并形成书面报告，总结报告格式见附录 B.16。

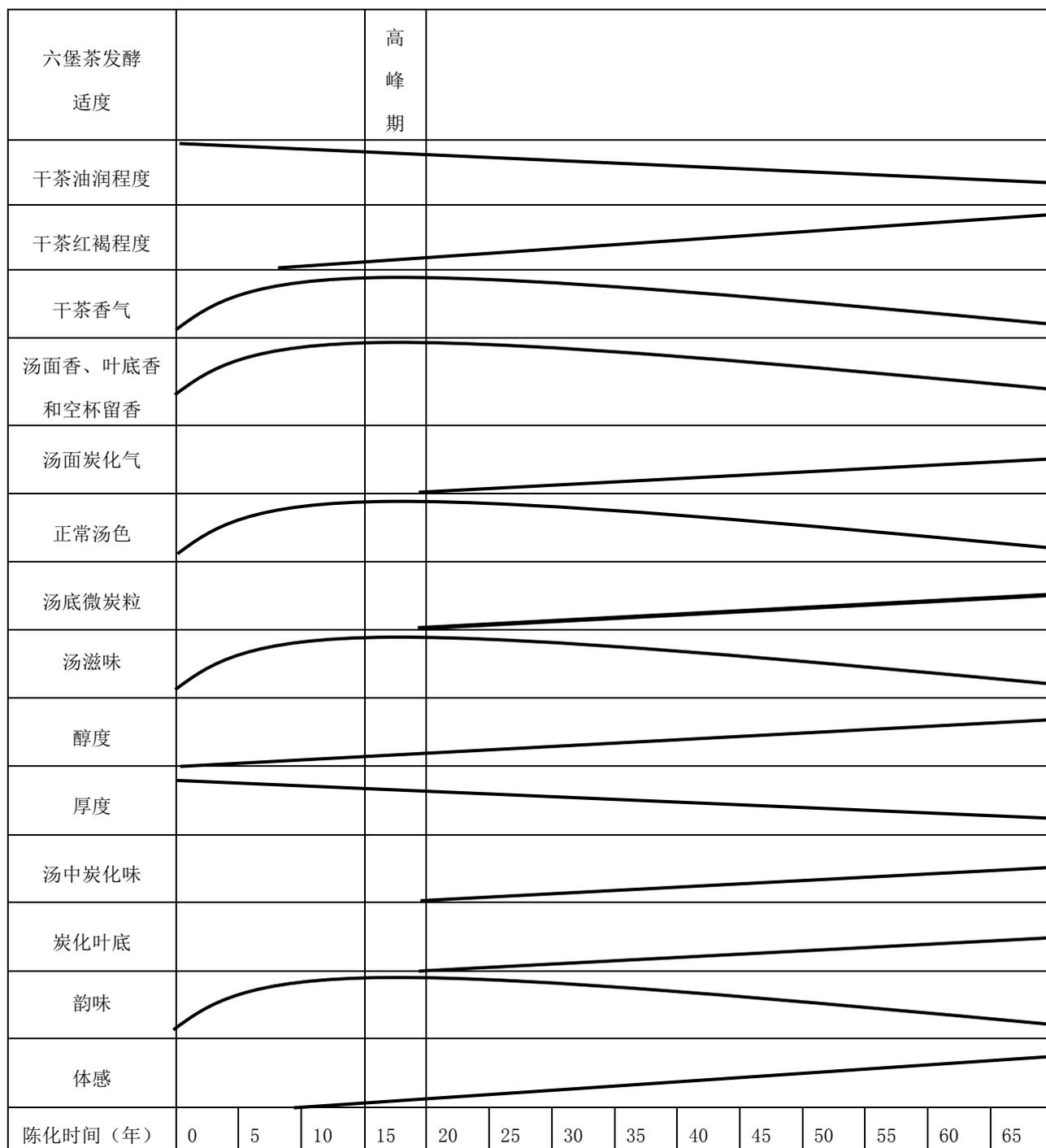
9 档案管理

被委托品鉴方应及时收集品鉴计划内容、品鉴记录、总结报告、剩余样品等图文信息资料或实物形成档案记录并妥善保存，保存时间不少于 3 年。

附录 A
(规范性)
基本模型及品鉴流程

A.1 发酵适度的六堡茶风味随陈化的变化规律模型

见图A.1。



图A.1 发酵适度的六堡茶风味随陈化的变化规律模型

A.2 品鉴流程

见图A.2。

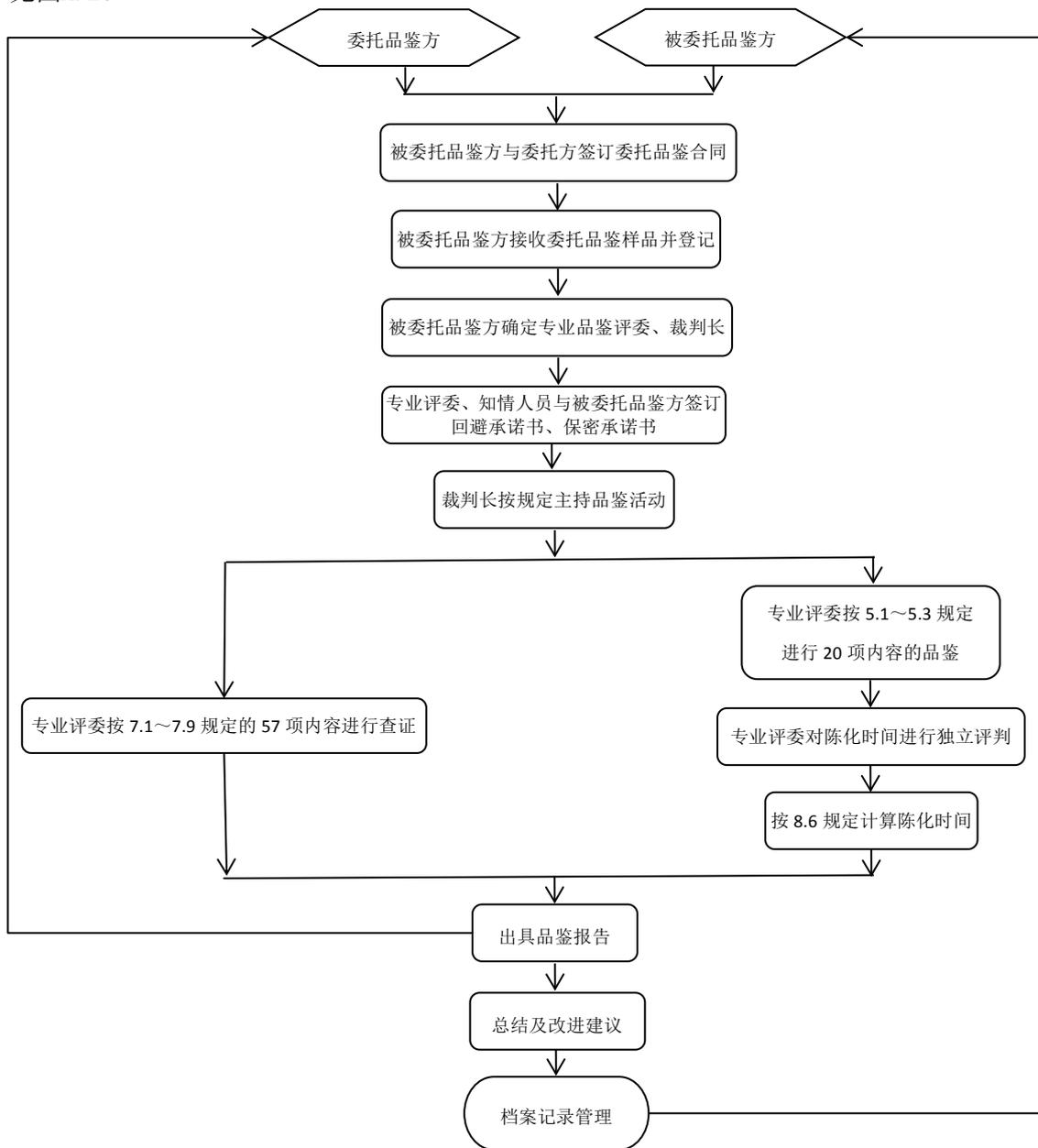


图 A.2 品鉴流程图

附 录 B
(资料性)
品鉴记录

B.1 包装材料时代特征的查证记录

见表B.1。

表B.1 包装材料的时代特征的查证记录

序号	查证内容	是否符合文献记载		备注
		是	否	
1	样品运输包装或预包装材料与文献记载的包装材料使用年代的符合性。			
2	样品运输包装或预包装材料(如竹篾、竹笋)的预处理方式与文献记载的包装材料采用预处理方式年代的符合性。			
3	样品运输包装或预包装材料(如竹笋、内袋)的规格尺寸与文献记载的规格尺寸使用年代的符合性。			
4	样品运输包装或预包装材料的文字印刷方式与文献记载的包装材料文字印刷方式年代的符合性。			

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年_____月_____日
 监督员/ 审核员：_____、_____ _____年_____月_____日

B.2 标签内容时代特征的查证记录

见表B.2。

表B.2 标签内容的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合文献记载		备注
		有	无	是	否	
1	标签上的繁体汉字标示年代与文献记载的繁体汉字使用年代的符合性；					
2	标签上的繁体汉字标示年代与文献记载的繁体汉字使用地域、年代的符合性；					
3	标签上的简体汉字标示年代与文献记载的简体汉字使用年代的符合性；					
4	标签上的简体汉字标示年代与文献记载的简体汉字使用地域、使用年代的符合性；					
5	标签上的简体汉字标示年代与文献记载的六堡茶输入国家或地区采用简体汉字年代的符合性；					
6	标签上的六堡茶外文(英文、日文等)名称标示年代与文献记载的六堡茶外文(英文、日文等)名称使用年代的符合性；					
7	预包装标签上的内容标示年代与文献记载的法规、标准规定要求的年代的符合性；					
8	标签上的生产企业名称标示年代与文献记载的生产企业名称成立年代的符合性；					
9	标签上的生产企业地址标示年代与文献记载的生产企业所在地址年代的符合性；					
10	标签上的生产企业名称标示年代与文献记载的生产企业名称使用场合年代的符合性；					
11	标签上的产品执行标准标示年代与该标准标示的发布与实施时间的符合性；					
12	标签上的陈化起始时间标示年代与 DB45/T 581—2009 标示的发布与实施时间(陈化起始时间要求)的符合性。					

表 B.2 标签内容时代特征的查证记录（续）

13	标签上的生产许可证(含出口食品卫生注册/备案证)标示年代的颁发机构、许可证号编码方式与文献记载的当时监管部门名称、许可证书编码方式年代的符合性;					
14	标签上的商标注册标示年代与文献记载的该商标注册年代的符合性;					
15	标签上的商标注册标示年代与文献记载的该商标使用场合年代的符合性;					
16	标签上的企业商标文字及图形标示年代特征与文献记载的该企业使用的商标文字及图形特征的符合性;					
17	标签上的产品质量等级方式标示年代与文献记载的质量等级标示方式执行年代的符合性;					
18	标签上的产品执行标准标示年代与文献记载的标准执行年代的符合性;					
19	标签上的生产日期标示年代与文献记载的生产日期标示方式执行年代的符合性;					
20	标签上的保质期标示年代与文献记载的保质期标示方式执行年代的符合性;					
21	标签上的陈化起始日期标示年代与文献记载的陈化起始日期标示执行年代的符合性;					
22	标签上的产品批号编码方式标示年代与文献记载的企业规定的批号编码规则执行年代的符合性;					
23	标签上的产品批号编码方式标示年代与文献记载的监管部门规定的批号编码规则执行年代的符合性;					
24	标签上的产品批号编码方式标示年代与 DB45/T 1647 规定的批号编码规则执行年代的符合性。					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年____月____日

□监督员/□审核员：_____、_____ _____年____月____日

B.3 生产地域时代特征的查证记录

见表B.3。

表B.3 生产地域的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合文献记载		备注
		有	无	是	否	
1	待品鉴的六堡茶样品，其宣称的生产地域、生产时间与国家法规允许的六堡茶的生产地域范围及时间的符合性;					
2	待品鉴的六堡茶样品，其宣称的产品名称、生产时间与国家法规规定的六堡茶的地理标志产品保护范围及时间的符合性。					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年____月____日

□监督员/□审核员：_____、_____ _____年____月____日

B.4 专用标志/标识时代特征的查证记录

见表B.4。

表B.4 专用标志/标识的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合文献记载		备注
		有	无	是	否	
1	待品鉴的六堡茶样品标示或加贴有QS、SC等标志，其宣称的生产年代与文献记载的QS、SC等标志采用年代的符合性；					
2	待品鉴的六堡茶样品标示或加贴有地理标志产品专用标志，其宣称的生产年代与文献记载的地理标志产品专用标志采用年代的符合性；					
3	待品鉴的六堡茶样品标示或加贴有生态原产地标志产品专用标志，其宣称的生产年代与文献记载的生态原产地标志产品专用标志采用年代的符合性；					
4	待品鉴的六堡茶样品标示或加贴有中国非物质文化遗产标识，其宣称的生产年代与文献记载的中国非物质文化遗产标识采用年代的符合性；					
5	待品鉴的六堡茶样品标示或加贴有梧州六堡茶地理标志证明商标专用标志，其宣称的生产年代与文献记载的梧州六堡茶地理标志证明商标专用标志采用年代的符合性；					
6	待品鉴的六堡茶样品标示或加贴有中、欧地理标志产品专用标志，其宣称的生产年代与文献记载的中、欧地理标志产品专用标志采用年代的符合性。					
7	待品鉴的六堡茶样品标签标示的执行标准采用年代的符合性。					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年_____月_____日

□监督员/□审核员：_____、_____年_____月_____日

B.5 六堡茶感官品质时代特征的查证记录

见表B.5。

表B.5 六堡茶感官品质的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合标准规定		备注
		有	无	是	否	
1	DB45/T 1114《地理标志产品 六堡茶》					
2	GB/T 32719.4《黑茶 第4部分：六堡茶》					
3	DBS45/ 057《食品安全地方标准 六堡茶（传统工艺）》					
4	T/GXAS 116《广西优质六堡茶》					
5	T/GXAS 311《地理标志农产品 广西六堡茶》					
6	其他六堡茶产品标准					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年_____月_____日

□监督员/□审核员：_____、_____年_____月_____日

B.6 六堡茶年份茶感官品质的时代特征的查证记录

见表B.6。

表B.6 六堡茶年份茶感官品质的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合标准规定		备注
		有	无	是	否	
1	Q/WC003-1995《六堡茶》					
2	Q/WC003-2001《六堡茶》					
3	GXCIQ88—2003《六堡茶》					
4	Q/CYJCK01-2006《六堡茶》					
5	DB45/T 581-2009《六堡茶》					
6	Q/MSCY 0001S-2013《金花六堡茶》					
7	其他六堡茶产品参考标准。					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年____月____日

 监督员/ 审核员：_____、_____ _____年____月____日

B.7 采用茶树品种时代特征的查证记录

见表B.7。

表B.7 采用茶树品种的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合文献记载		备注
		有	无	是	否	
1	待品鉴的六堡茶样品具有苍梧县群体种特点，其宣称的生产年代与文献记载的苍梧县群体种采用年代的符合性；					
2	待品鉴的六堡茶样品具有某茶树品种特点，其宣称的生产年代与文献记载的该茶树品种采用年代的符合性。					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年____月____日

 监督员/ 审核员：_____、_____ _____年____月____日

B.8 生产工艺时代特征的查证记录

见表B.8。

表B.8 生产工艺的时代特征的查证记录

序号	查证内容	标签是否有此内容		是否符合文献记载		备注
		有	无	是	否	
1	待品鉴的六堡茶样品具有发酵茶特点，其宣称的生产年代与文献记载的六堡茶冷水发酵工艺采用年代的符合性					
2	待品鉴的六堡茶样品具有洞、窖贮存特点，其宣称的生产年代与文献记载的六堡茶洞、窖陈化工艺采用年代的符合性					
3	待品鉴的六堡茶样品具有木板干仓库贮存特点，其宣称的生产年代与文献记载的六堡茶木板干仓陈化工艺采用年代的符合性					
4	待品鉴的六堡茶样品具有双蒸双压工艺茶特点，其宣称的生产年代与文献记载的六堡茶双蒸双压工艺采用年代的符合性					
5	待品鉴的六堡茶样品具有机械压制砖茶特点，其宣称的生产年代与文献记载的机械压(匾压、竖压)砖工艺采用年代的符合性					

专业品鉴评委：_____、_____、_____ 查证时间：_____年_____月_____日

□监督员/□审核员：_____、_____ _____年_____月_____日

GXAS
广西标准化协会

B.9 六堡茶开始陈化时代特征的查证及评判记录

见表B.9。

表B.9 六堡茶开始陈化的时代特征的查证及评判记录

序号	查证内容		标签有无标示陈化时间		是否符合标签标示的/宣称的陈化时间特征		个人经验判定陈化时间(年)	评语或备注
			有	无	是	否		
1	干茶	油润程度						
2		红褐程度						
3		香气						
4	香气	汤面香气						
5		叶底香气						
6		空杯留香						
7		汤面炭化气						
8	汤色	正常汤色						
9		汤底微炭粒						
10	滋味	汤滋味						
11		醇度						
12		厚度						
13		炭化味						
14	叶底	炭化叶底						
15	韵味							
16	体感							
17	样品存放纬度		<input type="checkbox"/> 北回归线偏南较远 <input type="checkbox"/> 北回归线附近 <input type="checkbox"/> 北回归线偏北较远					
18	发酵程度		<input type="checkbox"/> 偏轻		<input type="checkbox"/> 适度		<input type="checkbox"/> 偏重	
19	风味高峰期		<input type="checkbox"/> ≤15年		<input type="checkbox"/> 约15~20年		<input type="checkbox"/> ≥20年	
20	专业评委个人判断的茶叶陈化时间中位值:							

专业品鉴评委：_____、_____、_____

查证时间：_____年_____月_____日

□监督员/□审核员：_____、_____

_____年_____月_____日

B.10 茶叶品鉴合同

茶叶品鉴合同模板如下：

甲方（委托方）：_____

法人或授权代表人：_____

联系人：_____

联系方式：_____

通讯地址：_____

乙方（被托方）：_____

联系人：_____

联系方式：_____

通讯地址：_____

甲、乙双方经过友好协商，就甲方委托乙方对六堡茶品鉴定有关事项，经双方协商一致，根据《中华人民共和国民法典》，遵守平等、自愿、公平和诚信的原则，签订本合同，以供双方共同遵守。

一、委托事项

甲方因业务需要，现委托乙方组织茶叶专业品鉴评委对一批六堡茶进行感官品鉴，要求如下：

按 T/GXAS 920—2024 规定，对_____个六堡茶(详细信息见附表 B.11)样品/货品进行感官品鉴，出具感官品鉴报告，对每个样品/货品分别出具品鉴意见，品鉴报告须品鉴专家签字确认。

三、审评费用及支付方式

1、甲乙双方协商本次审评服务费金额为_____元（大写：人民币_____）。上述费用包含增值税等。

2、支付方式：乙方出具审评报告且甲方收到乙方开具的发票之日起5日内支付合同款项。

3、甲方应将本合同项下审评费支付至乙方指定账户：

账户名称：_____

开户行名称：_____

银行账号：_____

开户行行号：_____

四、各方权利及义务

1、品鉴预计时间为___天，甲方应提前准备好茶样并填写表附表 B.11，使品鉴工作能够持续顺利进行，因甲方样本准备工作失误导致品鉴中断，造成延长评审时间，按_____元/半天额外支付费用。如非因甲方失误导致的品鉴时间延长，甲方无需追加费用。

2、乙方组织的审评专家均应在茶样品鉴意见上签字。

3、甲方有义务告知乙方六堡茶样品的必要信息，乙方有义务按 T/GXAS 920—2024 规定进行品鉴。乙方品鉴意见仅对茶叶样品负责。

4、甲方提供的六堡茶样品不超过___份，因甲方提供的样品不足___份，不减少品鉴费用，如样品超过___份时，则应增加品鉴费用，具体可根据补充协议另行约定。

五、其他事项

1、委托合同签订后，签约各方发现相关事项存在遗漏、约定不明确，或者在合同履行中约定内容发生变化，甲乙双方均可以要求签订补充合同或者重新签订委托合同，或以法律允许的其他方式对委托合同的相关条款进行变更。

2、甲、乙双方合同有争议时应由双方协商解决，协商无果时，将由甲方注册所在地人民法院进行裁决。因此产生的诉讼费、律师费等费用概由败诉方承担。

甲方：_____（盖章）

法定代表人或授权代表签字：_____

乙方：_____（盖章）

法定代表人或授权代表签字：_____

签约于：_____年_____月_____日

合同签订地点：_____

B.11 样品接收记录

见表B.11。

B.11 样品接收记录

序号	委托品鉴企业名称/人名	样品标签上标示的产品品名	产品批号	样品批量(kg)	样品重量(g)	陈化起始日期	生产日期
1							
2							
3							
4							
5							
6							
.....							
n							

委托方送样人员：_____年__月__日
 被委托接收样品人员：_____年__月__日
 监督员/ 审核员：_____年__月__日

GXAS
广西标准化协会

B. 12 专业品鉴评委资格审查记录

见表B. 12。

表 B. 12 专业品鉴评委资格审查记录

序号	姓名	学历	专业	职称	必备条件						附加信息			是否 适任 评委	聘用评 委类别
					评茶员(师)职业资格证书 或职业技能等级证书			从事茶叶感官 审评工作起止 时间 (x 年 x 月至 x 年 x 月)	品饮六堡茶 的起止时间 (x 年 x 月至 x 年 x 月)	本人或所 在单位是 否送样品 参加品鉴	从事茶叶 感官审评 工作的次 数 (次)	从事六堡 茶委托品 鉴工作的 次数 (次)	担任六堡茶 斗茶审评工 作的次数 (次)		
					编号	等级	颁发日期								
1															
2															
3															
...															
n															

注：茶叶感官审评是指按DT45/T 2436的规定进行的审评。

被委托品鉴方：_____、_____

_____年____月____日

□监督员/□审核员：_____、_____

_____年____月____日

B.13 回避承诺书

回避承诺书内容如下：

XXXXXXXXXX（被委托品鉴方名称）：

本人郑重承诺，我目前在__家单位任职并领取报酬（详见以下清单），清单中的单位及本人均没有送样品参加本次委托品鉴，符合T/GXAS 920—2024《六堡茶年份茶品鉴指南》标准第“8.3.2.1”条关于“选送茶叶样品参加品鉴的单位及其人员不应担任专业品鉴评委。”的规定，满足担任本次委托品鉴专业评委的工作条件。

如发现违背承诺，本人自愿接受主办方/组委会调查和处理，并自愿放弃本人所在单位或本人所送样品获得的所有奖项，并愿意承担由此导致的主办方/组委会的声誉和经济损失。

特此承诺。

本人工作单位或领取报酬的机构清单：

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

承诺人：_____

身份证件号码/信息：_____

单位盖章：_____

_____年____月____日

B.14 人员保密承诺书

人员保密承诺书内容如下：

XXXXXXXXXX（被委托品鉴方名称）：

按照T/GXAS 920—2024《六堡茶年份茶品鉴指南》标准第“4.6”条关于“基于对被委托单位的商业秘密履行保密义务。”的规定，本人郑重承诺：不向任何人泄露待品鉴样品及委托方信息。

如发现违背承诺，本人自愿接受被委托方的调查和处理，并自愿承担由此导致的被委托方的声誉和经济损失。

特此承诺。

承诺人：_____

身份证件号码/信息：_____

_____年 _____月 _____日

B.15 品鉴报告

品鉴报告见格式如下：

六堡茶品鉴报告

报告书编号：_____

委托方：_____



被委托方：_____ (章)

_____年__月__日

声 明

1. 本报告无本单位“品鉴专用章”，或无查证及感官审评专家签字无效。
 2. 本报告品鉴结果仅适用于收到的样品。报告结果仅反映对所审评样品的评价，对于报告及所载内容的使用、使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何相关责任。未经本单位同意，委托方不得擅自使用品鉴结果进行不当宣传。
 3. 委托单位对品鉴报告若有异议，应于收到报告之日起十五日内向本单位书面提出复审评申请，同时附上报告原件，未提出或逾期提出的，均视为对本报告无异议。
 4. 委托方对报告品鉴结果如无异议，本单位将样品退回甲方。
 5. 本报告中样品信息均由委托方提供并确认，本单位不承担证实信息准确性和(或)完整性的责任。
 6. 本报告编号为唯一的编号。
 7. 本报告不得涂改，未经本机构书面批准，不得复制(全文复制除外)，复制的报告未加盖本单位“品鉴专用章”无效。
 8. 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息技术文件等商业秘密履行保密义务。
 9. 本报告一式__份，委托方持__份，乙方持__份。
- 品鉴单位：_____ (章)

报告编号:

第 1 页共 3 页

样品名称:	委托单位:
样品等级:	生产单位:
商标:	生产日期:
样品规格:	样品交接地点:
样品数量:	收样日期:
样品状态:	送样方式:
<input type="checkbox"/> 送/ <input type="checkbox"/> 抽样基数:	品鉴环境条件:
样品标签及样品包装外观照片: 见本报告第 3 页	
品鉴项目:	
品鉴依据:	
品鉴结果和结论:	
备注	



GXAS
广西标准化协会

查证及感官审评结果一览表

序号	查 证 内 容	标签是否有此内容		是否符合文献记载		备注
		有	无	是	否	
1	包装材料的时代特征	-	-			
2	标签内容的时代特征					
3	生产地域的时代特征					
4	专用标志/标识的时代特征					
5	六堡茶感官品质的时代特征					
6	六堡茶(年份茶)感官品质的时代特征					
7	采用茶树品种的时代特征					
8	生产工艺的时代特征					
9	陈化时间的时代特征					
10	总结论： $M=m \pm r$					

查证及感官审评专家名单及签名

序号	姓 名	职 称	职业技能证书等级	签 字
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

时间：____年__月__日

第 3 页共 3 页

样品标签及样品包装外观照片：



B.16 总结报告

见表B.16。

表 B.16 总结报告

序号	总结报告内容
1	品鉴活动概述
2	参加总结会情况概述
3	品鉴活动成功经验情况概述
4	品鉴活动存在不足情况概述
5	对今后举行品鉴活动提出的建议和期望

参 考 文 献

- [1] GB/T 19764—2005 优先数和优先数化整值系列的选用指南
- [2] GB/T 33405—2016 白酒感官品评术语
- [3] DB45/T 581—2009 六堡茶
- [4] GXCIQ88—2003 六堡茶
- [5] Q/WC003—1995 六堡茶
- [6] Q/WC003—2001 六堡茶
- [7] Q/CYJCK01—2006 六堡茶
- [8] Q/MSCY 0001S—2013 金花六堡茶
- [9] 吴平. 六堡茶之越陈越好, 好在哪里? [J]. 茶叶, 2009, 35 (01): 22-24.
- [10] 吴平. 六堡茶风味轮的构建及解析[J]. 茶叶, 2021 (02): 89-98.



中华人民共和国团体标准

六堡茶年份茶品鉴指南

T/GXAS 920—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究