|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 55 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

六堡茶年份茶品鉴指南

Guide lines for appraise aged Liupao tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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。

本文件主要起草人：吴平、吴燕、龙志荣、郭俊邦、杨柳、温志杰、甘爽、刘桂宁、林展强、唐达剑、罗妙玲、丁小琍、周志强、秦立明。

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、品鉴需要考虑的因素、品鉴程序、档案管理的指导。

本文件适用于六堡茶年份茶品鉴的指导。

* 1. 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 581 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 六堡茶冲泡用品饮方法

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

* 1. 术语和定义

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

六堡茶年份茶 aged Liupao tea

陈化时间不少于10年（含10年）的六堡茶。

六堡茶品鉴 appraise Liupao tea

在对茶叶时代特征查证基础上,按照审评或冲泡的方法,通过赏干茶、嗅香气、观汤色、品滋味、看叶底、感韵味等程序,对六堡茶进行品评、鉴别。

专业品鉴评委 professional judge

熟悉六堡茶历史、文献及相关法规，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、具有相应能力并获得中级(含中级)以上技术职称，在品鉴活动中担任感官审评和鉴定的人员。

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。

发酵适度 appropriate fermentation

六堡茶毛茶在渥堆发酵加工时，发酵至叶色变褐、发出醇香即为适度。

炭化气 carbonization aur

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

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，或陈放过久，出现炭化所产生的似木炭的味道。

委托品鉴方 the entrusting party in tea tasting

有茶叶样品需要委托品鉴的一方。

被委托品鉴方 the trustee In tea tasting

接受茶叶品鉴委托的一方。

* 1. 总则

基于公平、公正、公开的原则。

基于六堡茶相关的法律、法规、标准等要求。

基于六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律。

基于六堡茶相关的历史文献记载。

基于专业品鉴评委的知识和经验积累。

基于对被委托单位的商业秘密履行保密义务。

* 1. 基本模型及解析
     1. 基本模型

六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律模型图见附录A。

* + 1. 基本模型解析
       1. 风味随陈化时间变化规律
          1. 干茶油润程度

发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，干茶油润程度越弱。

* + - * 1. 干茶红褐程度

发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，干茶红褐程度越显。

* + - * 1. 干茶香气

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间约在15～20年时，干茶香气的丰富度、持久度达到最高峰；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，干茶香气达到最高峰的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，干茶香气达到最高峰的时间会随之提前。
   * + - 1. 汤面香气

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间约在15～20年时，汤面香气的丰富度、持久度达到最高峰；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，汤面香气达到最高峰的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，汤面香气达到最高峰的时间会随之提前。
   * + - 1. 叶底香气

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，大部分新茶香气越减弱；汽蒸工艺香变化不明显；而陈茶的香气越显、越丰富；陈化时间约在15～20年，茶香气达到最高峰，是最佳适饮期；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，茶香气达到最高峰的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，茶香气达到最高峰的时间会随之提前。
   * + - 1. 汤滋味

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，大部分新茶滋味越减弱，但醇和味、甜味却相对突显；汽蒸工艺味变化不明显；而陈茶的滋味越增强、丰富；陈化时间约在15～20年，茶滋味达到最高峰，是最佳适饮期；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，茶滋味达到最高峰的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，茶滋味达到最高峰的时间会随之提前。
   * + - 1. 空杯留香

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间约在15～20年时，空杯留香的丰富度、持久度达到最高峰；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，空杯留香达到最高峰的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，空杯留香达到最高峰的时间会随之提前。
   * + - 1. 汤色

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，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，此后茶汤中的红色趋于变浅；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，汤色变深红、紫红的时间会随之推迟，高峰期过后红色变浅的时间也会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，汤色变深红、紫红的时间会随之提前，高峰期过后红色变浅的时间也会随之提前。
   * + - 1. 韵味

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，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；
2. 对于发酵程度偏轻的茶，达到最佳的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的茶，达到最佳的时间会随之提前。
   * + - 1. 滋味厚度

无论何种发酵程度的六堡茶，滋味厚度都随着陈化时间延长而下降。

* + - * 1. 汤面炭化气

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间在接近15年时，会出现炭化气味；
2. 对于发酵程度偏轻的茶，出现炭化气味的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的茶，出现炭化气味的时间会随之提前；汤出现炭化气味后，会随着随陈化时间的延长而愈加明显。
   * + - 1. 汤中炭化味

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间在接近15年时，会出现炭化气味；
2. 对于发酵程度偏轻的茶，出现炭化气味的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的茶，出现炭化气味的时间会随之提前；汤出现炭化气味后，会随着随陈化的时间延长而愈加明显。
   * + - 1. 汤底微炭粒

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间在接近15年时，汤底会出现肉眼可见的微炭粒；
2. 对于发酵程度偏轻的茶，汤底出现肉眼可见的微炭粒的时间会随之推迟；
3. 对于发酵程度偏重的茶，汤底会出现肉眼可见的微炭粒的时间会随之提前；汤底出现肉眼可见的微炭粒后，会随着随陈化时间的延长而愈加明显。
   * + - 1. 体感

具体如下：

1. 对于普通原料制成的六堡茶，陈化时间接近10年时会有体感；
2. 对于老树茶(树龄≥50年)或古树茶(树龄≥100年)原料制成的六堡茶，出现体感的时间会比普通原料制成的六堡茶随之提前；
3. 体感会随着陈化时间的延长而变得愈加丰富、强烈。
   * + 1. 风味随发酵程度变化规律
          1. 茶香气

具体如下：

1. 发酵程度适度的六堡茶，发酵形成的香气、滋味强于毛茶残余的香气、滋味；
2. 发酵程度偏轻的六堡茶，发酵形成的香气和滋味弱于毛茶残余的香气、滋味；
3. 发酵程度偏重的六堡茶，发酵形成的香气和滋味强烈，毛茶残余的香气、滋味消失殆尽。
   * + - 1. 茶滋味

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，新茶香中的大部分香气、滋味越减弱，但醇和味、甜味却相对突显；汽蒸工艺香、味变化不明显；而陈茶的香气、滋味越增强、丰富；陈化时间约在15～20年，茶香气和滋味达到最高峰，是最佳适饮期；
2. 对于发酵程度偏轻的六堡茶，茶香气和滋味达到最高峰的时间会适当延后；
3. 对于发酵程度偏重的六堡茶，茶香气和滋味达到最高峰的时间会适当提前。
   * + - 1. 茶韵味

具体如下：

1. 对于发酵程度适度的六堡茶，地域环境发酵韵味强于毛茶余韵；
2. 对于发酵程度偏轻的茶，地域环境发酵韵味弱于毛茶余韵；
3. 对于发酵程度偏重的茶，地域环境发酵韵味强烈，毛茶余韵消失殆尽。
   1. 品鉴需要考虑的因素
      1. 包装材料时代特征的查证

查看待品鉴产品的运输包装或预包装的材料与其标示的年代特征的符合性，具体按附录B.2进行。

* + 1. 标签内容时代特征的查证

查看待品鉴产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，具体按附录B.3进行。

* + 1. 生产地域时代特征的查证

查看待品鉴产品的生产地域与其标示的年代特征的符合性，具体按附录B.4进行。

* + 1. 专用标志/标识时代特征的查证

查看待品鉴产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，具体按附录B.5进行。

* + 1. 六堡茶新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规律模型图规定，具体见附录B.6、B.10。

* + 1. 六堡茶年份茶感官品质时代特征的查证

应按DB45/T 581的规定查证，并符合附录A规律模型图规定，具体见附录B.7、B.10。

* + 1. 采用茶树品种时代特征的查证

查看待品鉴产品的茶树品种与其标示的年代特征的符合性，具体见附录B.8。

* + 1. 生产工艺时代特征的查证

查看待品鉴产品的生产工艺与其标示的年代特征的符合性，具体见附录B.9。

* + 1. 陈化时间时代特征的品鉴与判定

查看待品鉴产品的各项感官及体感指标与年代特征的符合性，具体按第5章进行品鉴，按B.10进行记录，由每一位专业品鉴评委独立进行。

* 1. 品鉴程序
     1. 样品登记

被委托方接受委托方的委托后，按附录B.12对接收的样品进行登记。

* + 1. 专业品鉴评委确定
       1. 评委征集

被委托方宜通过媒体公开征集专业品鉴评委。

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。

允许单位推荐或个人自荐，专业品鉴评委应符合以下条件：

1. 应获得评茶员（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；
2. 应获得中级(含中级)以上技术职称；
3. 应熟悉六堡茶相关的产制历史、法规、标准等文献。
   * + 1. 评委录用

被委托方对申报为专业品鉴评委的人员按了附录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。

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。

专业品鉴评委人员分布宜兼顾各专业品鉴评委的专长，每类专长评委至少1人。

* + - 1. 裁判长确定

应从符合专业品鉴评委资格的人员中择优确定裁判长。总裁判长应精通六堡茶年份茶品鉴指南、产品执行标准及相关文献，至少具有2次六堡茶委托品鉴经验；小组裁判长应熟悉六堡茶年份茶品鉴指南、产品执行标准及相关文献，具有六堡茶委托品鉴经验。

* + 1. 签订回避承诺书、保密承诺书

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。

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涉密人员保密承诺书，内容见附录B.14。

* + 1. 品鉴方法

被委托方按6章的规定进行查证。

按DB45/T 1649、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。

* + 1. 计算陈化时间

被委托方按公式（1）计算陈化时间：

………………………………………………(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）；由组长综合各评委确定的陈化时间值及其他因素而确定；其中，当中位值不超过30年时，区间的半径宜不超过中位值的15％；当中位值不超过60年时，区间的半径宜不超过中位值的12％；当中位值不超过100年时，区间的半径宜不超过中位值的10％。

* + 1. 出具品鉴报告

当需要出具品鉴报告时，综合B.2～B.10的查证情况，对待品鉴产品作出品鉴结论；报告格式应符合B.11要求。

* + 1. 总结

品鉴活动组织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。

* 1. 档案管理

品鉴活动组织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。

2. （资料性）  
   六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律模型

图A.1给出了六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律模型示意图。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 茶叶发酵  程度 | 偏重（深） | | | 适度 | 偏轻（浅） | | | | | | | | | |
| 干茶油润程度 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 干茶红褐程度 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 干茶香气 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 汤面香气 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 叶底香气 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 汤滋味 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 空杯留香 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 汤色 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 韵味 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 滋味厚度 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 汤面炭化气 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 汤中炭化味 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 汤底微炭粒 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 体感 |  | | |  |  | | | | | | | | | |
| 陈化时间（年） | 0 | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 | 35 | 40 | 45 | 50 | 55 | 60 | 65 |

* 1. 六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律模型示意图

1. （资料性）  
   品鉴记录
   1. 专业品鉴评委资格审查记录

见表B.1。

* 1. 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） | 从事六堡茶感官审评工作的次数（次） | 担任六堡茶斗品鉴评委工作的次数（次） |
| 编号 | 等级 | 颁发日期 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. 茶叶感官审评是指按T/GXAS XXXX—XXXX标准规定进行的审审查。 | | | | | | | | | | | | | | | |

被委托品鉴方： 、 年 月 日

□公证员／□监督员： 、 年 月 日

* 1. 包装材料的时代特征的查证记录

见表B.2。

* 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 | 产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 | 产品运输包装或预包装材料(如竹篾、竹箩)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 | 产品运输包装或预包装材料(如竹箩、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 | 产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

* 1. 标签内容的时代特征的查证记录

见表B.3。

* 1. 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标示的发布与实施时间(陈化起始时间要求)的符合性； |  |  |  |  |  |

表B.3 标签内容的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的名称、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生产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

* 1. 生产地域的时代特征的查证记录

见表B.4。

* 1. 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 | 待品鉴的六堡茶产品，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的符合性； |  |  |  |  |  |
| 2 | 待品鉴的六堡茶产品，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

* 1. 专用标志/标识的时代特征的查证记录

见表B.5。

* 1. 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 | 待品鉴的六堡茶产品标示或加贴有QS标志，其宣称的生产年代与文献记载的QS标志采用年代的符合性； |  |  |  |  |  |
| 2 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产品标示或加贴有生态原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 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产品标示或加贴有中、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 | 待品鉴的六堡茶产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

* 1. 六堡茶感官品质的时代特征的查证记录

见表B.6。

* 1. 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》 |  |  |  |  |  |
| 7 | 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

* 1. 六堡茶年份茶感官品质的时代特征的查证记录

见表B.7。

* 1. 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 | DB45/T 581《六堡茶》 |  |  |  |  |  |
| 2 | 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

* 1. 采用茶树品种的时代特征的查证记录

见表B.8

* 1. 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 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产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

* 1. 生产工艺的时代特征的查证记录

见表B.9。

* 1. 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 | 待品鉴的六堡茶产品具有发酵茶特点，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 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产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 | 待品鉴的六堡茶产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

* 1. 六堡茶开始陈化的时代特征的查证及判断记录

见表B.10。

* 1. 六堡茶开始陈化的时代特征的查证及判断记录

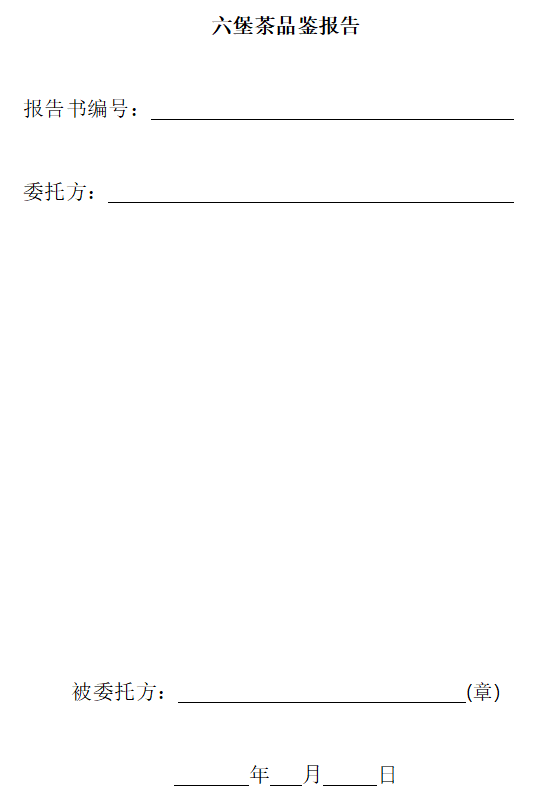
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 查证内容 | 标签有无标示陈化时间 | | 是否符合标签标示的/宣称的陈化时间特征 | | 个人经验判定陈化时间(年) | 备注 |
| 有 | 无 | 是 | 否 |
| 1 | 干茶油润程度 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 干茶红褐程度 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 干茶香气 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | 汤面香气 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | 叶底香气 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | 汤滋味 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 空杯留香 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | 汤色 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 韵味 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | 滋味厚度 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 汤面炭化气 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 汤中炭化味 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 汤底微碳粒 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | 体感 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 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

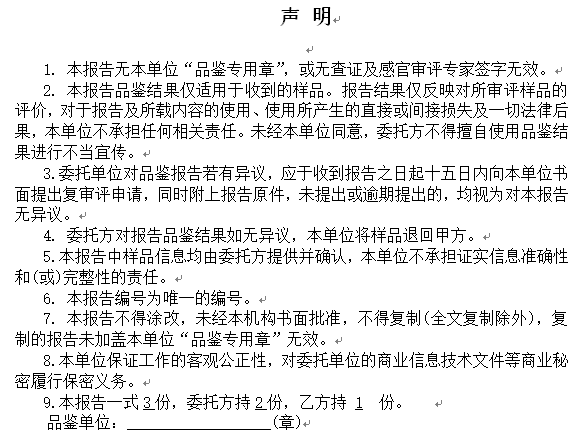
□监督员□审核员： 、 年 月 日

* 1. 品鉴报告

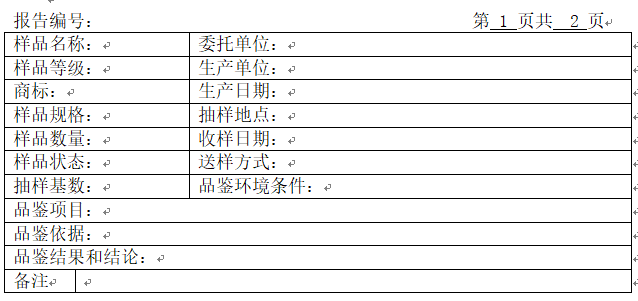
图B.1、图B.2、图B.3、图B.4给出了品鉴报告格式。



* 1. 品鉴报告封面



* 1. 品鉴报告声明页



* 1. 品鉴报告（第1页）



* 1. 品鉴报告（第2页）
  2. 接收样品记录

见表B.11。

* 1. 接收样品记录

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 产品批量  （kg） | 样品重量（g） | 陈化起始日期 | 生产日期 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |  |  |  |

接收人员： ， 。 年 月 日

□公证员／□监督员／□审核员： 、 年 月 日

* 1. 回避承诺书

回避承诺书内容如下：

XXXXXXXXXX 被委托品鉴方：

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 XXXX-202X《六堡茶年份茶规品鉴指南》标准第“6.2.1”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：



承诺人：

身份证件号码/信息：

单位盖章：

年 月 日

* 1. 涉密人员保密承诺书

加密人员保密承诺书内容如下：

XXXXXXXXXX 品鉴被委托方：

按照T/GXAS XXXX-202X《六堡茶年份茶鉴指南》标准第“10.3”条关于“所有知悉待品鉴样品及委托方信息的人员不得泄露待品鉴样品及委托方信息”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

参考文献

[1] 吴平.六堡茶之越陈越好,好在哪里？［J］.茶叶,2009，35（01）：22-24.

[2] 吴平.六堡茶风味轮的构建及解析［J］.茶叶,2021（02）：89-98.

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局，中国国家标准化管理委员会.优先数和优先数化整值系列的选用指南：GB/T 19764-2005[S].北京：中国标准出版社，2005：1-4.

