团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源、起草单位、主要起草人

根据《广西标准化协会关于下达2024年第三十八批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2024〕263号）文件精神，由梧州市茶业商会提出，梧州市茶业商会、梧州六堡茶研究会、马来西亚六堡茶协会等单位共同起草的团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》(项目编号：2024-3801)已获立项。

二、制定标准的必要性和意义

六堡茶产制历史悠久，在清代嘉庆年间成为24种历史名茶之一，向以侨销茶著称，梧州是六堡茶的发源地、成名地、出口的始运地。六堡茶以红、浓、陈、醇四绝著称，有越陈越佳、越陈越有价值的特性。消费者中有买新茶、藏新茶、喝老茶的风气。随着存储时间的延长，六堡茶的陈香愈发明显，汤色由浑浊转为明亮，滋味更陈醇甘滑，叶底颜色也逐渐加深。六堡茶在陈化过程中，其品质会发生显著变化，干茶的色泽由黑褐油润变为红褐，香气由水气和青臭气变得越来越淡，汤色由微浊变清澈鲜艳，滋味由略带水味和青涩味变得越来越平和、协调，槟榔味也越明显，甘滑感增强。这些变化使得六堡茶在陈化过程中逐渐展现出其独特的品质和风味。近年来，六堡茶产业发展迅速，六堡茶品牌价值不断攀升。全市建成千亩以上茶园43个，生态茶园面积约40万亩，六堡茶产量3.5万吨，综合产值超过200亿元，居广西茶叶第1位。“梧州六堡茶”荣获“2024年中国茶区域公用品牌价值TOP20”第13名，品牌价值达到49.73亿元。‌‌

2023年，我们梧州市茶业商会联合广东、河南、马来西亚、新加坡等地的茶行业社会团体共同起草了T/GXAS 566—2023《六堡茶斗茶规则》团体标准，后被“2023全球六堡茶品鉴斗茶大会”、“三鹤杯·2024年梧州六堡茶斗茶大赛”所采用，吸引了来自、越南、中国香港、中国台湾、马来西亚等地的茶友们送茶样参加斗茶，还有多位境外茶界专家学者应邀担任专业评委工作，参加斗茶的茶样累创新高，斗茶取得前所未有的巨大成功。这极大地鼓舞了所有参加《六堡茶斗茶规则》团体标准起草的团体，传统销区东南亚国家茶行业团体组织对制定品鉴标准有期待，并谋划再接再励，再次联合多国制定《六堡茶年份茶品鉴指南》团体标准。近年来，由于六堡茶有越陈越佳、越陈越有价值的特性，更需要指导企业和消费者辨别市场上制售的假年份茶，防治造假之风；境外一些造假的老六堡茶还通过各种渠道流入国内市场，扰乱了市场秩序，成为阻碍六堡茶产业发展的一颗定时炸弹，应及时以标准化手段对年份茶品鉴作出指导，避免影响到六堡茶产业的健康发展。

通过制定团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》，以标准为抓手，统一规范六堡茶年份茶品鉴要求，对提高品鉴技术水平，遏制假老茶泛滥，更好地维护各方权益，为六堡茶产业的健康发展营造良好环境，提升六堡茶在海内外市场的知名度和美誉度，稳固并扩大海风外六堡茶消费群体，促进六堡茶扩大出口，进而促进广西六堡茶产业高质量高发展、全产业链发展都具有重要意义。因此制定团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》很有必要。

三、主要起草过程

**（一）成立标准编制工作组**

团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》项目任务下达后，梧州市茶业商会成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，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起草单位相关人员配合完成。

为了明确标准编制的任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。标准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外有关六堡茶年份茶品鉴方面的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前期对六堡茶年份茶品鉴方面的有关研究情况和目前科学界六堡茶年份茶品鉴的研究进展；草案编写组负责起草标准草案及后续征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明等编写工作，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六堡茶年份茶品鉴相关文献资料。具体列出如下：

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 581-2009 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

**（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，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，给出了品鉴需要考虑的基本模型及解析、专业品鉴评委确定、品鉴方法、品鉴需要考虑的因素、陈化时间计算、品鉴程序、品鉴报告、保密、总结、档案管理等方面的建议和相关信息。

**（四）调研及形成草案、征求意见稿**

2024年9月～10月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，对六堡茶年份茶品鉴进行系统总结。经编制组反复讨论，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。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六堡茶年份茶品鉴的内容，并结合六堡茶年份茶品鉴及前期研究的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》（草案）。

2024年10月～11月，编制组再次深入企业进行分组调研，并向涉及六堡茶年份茶品鉴的相关科研单位、企业征求意见。根据反馈意见及试验成果，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

1. 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，分析六堡茶年份茶品鉴现状及特点，调研六堡茶年份茶品鉴情况，在现有国家、行业标准相关六堡茶年份茶品鉴的基础上，结合多年试验研究而总结起草的。符合当前六堡茶年份茶品鉴现状，有利于行业的长远发展，有利于规范六堡茶年份茶品鉴和商品经济价值，推动六堡茶产业高质量发展，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与六堡茶年份茶品鉴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：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准的内容，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六堡茶年份茶现实情况的同时，根据当前广西区内六堡茶年份茶品鉴无标准进行统一规范的现状，还考虑到了六堡茶年份茶发展需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对六堡茶年份茶品鉴的指导。

**（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，标准主要内容依据起草单位在六堡茶年份茶品鉴研究应用过程中的实践经验确定。

**（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**

本标准与相关法律法规、强制性标准协调一致，无冲突。

经查阅，国内暂无“六堡茶年份茶品鉴”的国家标准、行业标准、地方标准、国际标准。

与相关有“年份茶”标准有T/HBAS 025—2024 赤壁青砖茶年份茶品质评定规范、T/CZTEA 002—2022 凤凰单丛（枞）茶年份茶、T/CCOICDG 003—2021 年份茶贸易规范、T/CCOICDG 002—2021 年份茶评估规范、T/CCOICDG 001—2021 年份茶数字化仓储与藏养规范。以上主要涉及年份茶评估、赤壁青砖茶、凤凰单丛（枞）茶品种的年份茶品质评定，不涉及六堡茶的年份茶标准。

与“品鉴”相关的标准有：DB3410/T 43-2024 黄山贡菊冲泡与品鉴方法、DB35/T 2137-2023 漳平水仙茶冲泡与品鉴方法、DB43/T 2333-2022 湖南红茶 工夫红茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 2017-2021 台式乌龙茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 1953-2020 绿茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 1634-2016 茉莉花茶冲泡与品鉴方法、DB35/T 1633-2016 白茶冲泡与品鉴方法、T/CTMA 045—2022 金骏眉红茶冲泡与品鉴方法等57个现行地方标准和团体标准。

与“六堡茶 品饮”“审评”相关的标准主要有：DB45/T 1291-2016《六堡茶加工与感官审评术语》、DB45/T 1649-2017 《六堡茶冲泡用品饮方法》、DB45/T 2436-2022《六堡茶感官审评方法》。其中《六堡茶加工与感官审评术语》规定了本标准规定了六堡茶的通用术语、加工术语及感官审评术语和定义；适用于六堡茶的加工和感官审评。《六堡茶冲泡用品饮方法》规定了六堡茶的冲泡与品饮器具，品饮环境，茶、水、器的选择，冲泡程序和品饮方法，适用于六堡茶的冲泡及品饮。《六堡茶感官审评方法》界定了六堡茶感官审评方法的术语和定义，规定了审评条件、审评方法及审评结果与判定；适用于六堡茶的感官审评。但上述标准均无法指导六堡茶年份茶的品鉴需要考虑的基本模型及解析、专业品鉴评委确定、品鉴方法、品鉴需要考虑的因素、陈化时间计算、品鉴报告、保密、总结、档案管理等方面的建议和相关信息。

综上所述，以上标准均不适用于六堡茶年份茶的品鉴的指导。本标准的主要核心技术为：（1）界定了关键术语：如六堡茶年份茶、六堡茶品鉴、专业品鉴评委、文献、体感、发酵适度、炭化气、炭化味、委托品鉴方、被委托品鉴方等。（2）确立了总则：如基于公平、公正、公开的原则，基于六堡茶相关的法律、法规、标准等要求，于六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律等。（3）建立了基本模型及解析：建立有14种感官品质指标的变化规律及解析。规定专业品鉴评委确定：包括专业品鉴评委征集、录用及裁判长确定。（4）规定品鉴方法：包括确定查证55项内容，按DB45/T 1649、DB45/T 2436 规定的方法进行品鉴。（5）规定陈化时间计算公式。（6）规定品鉴报告格式。（7）规定保密、总结、档案管理等事项。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》确立了六堡茶年份茶品鉴总则，给出了品鉴需要考虑的基本模型及解析、专业品鉴评委确定、品鉴方法、品鉴需要考虑的因素、陈化时间计算、品鉴报告、保密、总结、档案管理等方面的建议和相关信息。本标准最核心的关键是建立了六堡茶年份茶基本模型及解析，模型涉及14种感官品质指标的变化规律，并对其进行了解析。模型的来源是吴平于2009年第1期《茶叶》杂志上发表的《六堡茶之越陈越好,好在哪里?》及吴平于2021年在《茶叶》杂志上发表的《六堡茶风味轮的构建及解析》这两篇论文中对陈年六堡茶风味随陈化时间变化而变化的规律的论述，在此基础上依据品鉴实践进行了一些扩充，形成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。

**（一）术语和定义**

主要依据GB/T 14487、DB45/T 1114、DB45/T 1291、DB45/T 1649、DBS45/ 057、T/GXAS 116、T/GXAS 311、T/GXAS 566界定的术语和定义确定。

根据行业内普遍认知和经验一般将六堡茶年份茶界定为：“陈化时间不少于10年（含10年）的六堡茶”，炭化气、炭化味界定为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和味道。

发酵适度界定为：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。主要参考DB45/479-2014六堡茶加工技术规程，渥堆加工工序中有规定待叶色变为红褐或黑褐，发出醇香，即为渥堆适度。

**（二）总则**

年份茶品鉴过程需要遵循公平、公正、公开，符合法律和标准规定，六堡茶风味随发酵程度和陈化时间变化而变化的规律、符合六堡茶相关的历史文献记载，涉及的人员需要进行签署商业保密。因此规定了基于公平、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。

**（三）基本模型及解析**

一、六堡茶年份茶品鉴基本模型，主要参考起草单位主要起草人吴平在《茶叶》杂志上发表的文献《六堡茶风味轮的构建及解析》。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

图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



二、基本模型解析。主要参考起草单位主要起草人吴平在《茶叶》杂志上发表的文献《六堡茶风味轮的构建及解析》并总结的经验规律。

（1）干茶油润程度随陈化时间变化而变化的规律

发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，干茶油润程度越弱、红褐程度越显。

（2）干茶红褐程度随陈化时间变化而变化的规律

发酵程度适度的六堡茶，陈化时间越长，干茶油润程度越弱、红褐程度越显。

（3）干茶香气随陈化时间变化而变化的规律

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；陈化时间在15年～20年，茶香气和滋味达到最高峰，是最佳适饮期。对于发酵程度偏浅的六堡茶，茶香气和滋味达到最高峰的时间会适当延后；对于发酵程度偏深的六堡茶，茶香气和滋味达到最高峰的时间会适当提前。

（4）汤面香气随陈化时间变化而变化的规律

对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间约在15年～20年时，汤面香气的丰富度、持久度达到最高峰；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；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。

（5）叶底香气随陈化时间变化而变化的规律

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年～20年，茶香气达到最高峰，是最佳适饮期；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；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。

（6）汤滋味随陈化时间变化而变化的规律

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年～20年，茶滋味达到最高峰，是最佳适饮期；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；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。

（7）空杯留香随陈化时间变化而变化的规律

对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间约在15年～20年时，空杯留香的丰富度、持久度达到最高峰；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；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。

（8）汤色随陈化时间变化而变化的规律

对于发酵程度适中的六堡茶，陈化时间越长，茶汤中的红色越深、 紫红色越明显，在15年-20年达到高峰期，此后茶汤中的红色趋于变浅。对于发酵程度偏浅的六堡茶，汤色变深红、紫红的时间会慢些，高峰期过后红色变浅的时间也会迟些；对于发酵程度偏深的六堡茶，则正好相反。

（9）韵味随陈化时间变化而变化的规律

对于发酵程度适度的六堡茶，陈化时间在15年～20年，茶韵的均衡感、协调感、舒畅感、细腻感、悠长感等均达到最佳；发酵程度偏浅的茶，达到最佳的时间会适当推迟；而发酵程度偏深的茶，达到最佳的时间会适当提前。

（10）滋味厚度随陈化时间变化而变化的规律

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。

（11）汤面炭化气随陈化时间变化而变化的规律

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；对于发酵程度偏轻的茶，出现炭化气味的时间会随之推迟；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。

（12）汤中炭化味随陈化时间变化而变化的规律

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；对于发酵程度偏轻的茶，出现炭化气味的时间会随之推迟；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。

（13）汤底微炭粒随陈化时间变化而变化的规律

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；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；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。

（14）体感随陈化时间变化而变化的规律

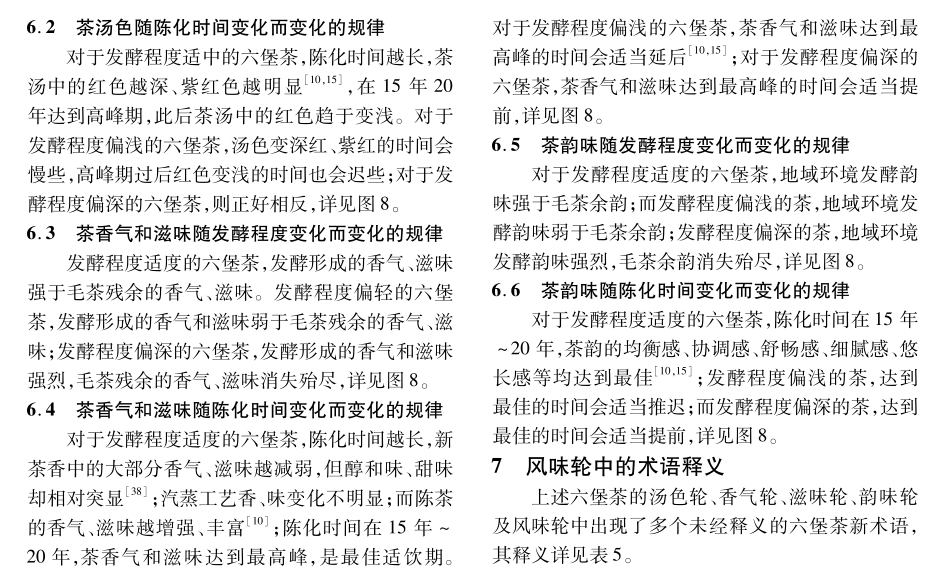
对于普通原料制成的六堡茶，陈化时间接近10年时会有体感；对于老树茶(树龄≥50年)或古树茶(树龄≥100年)原料制成的六堡茶，出现体感的时间会比普通原料制成的六堡茶随之提前；体感会随着陈化时间的延长而变得愈加丰富、强烈。

（15）茶香气和滋味随发酵程度变化而变化的规律

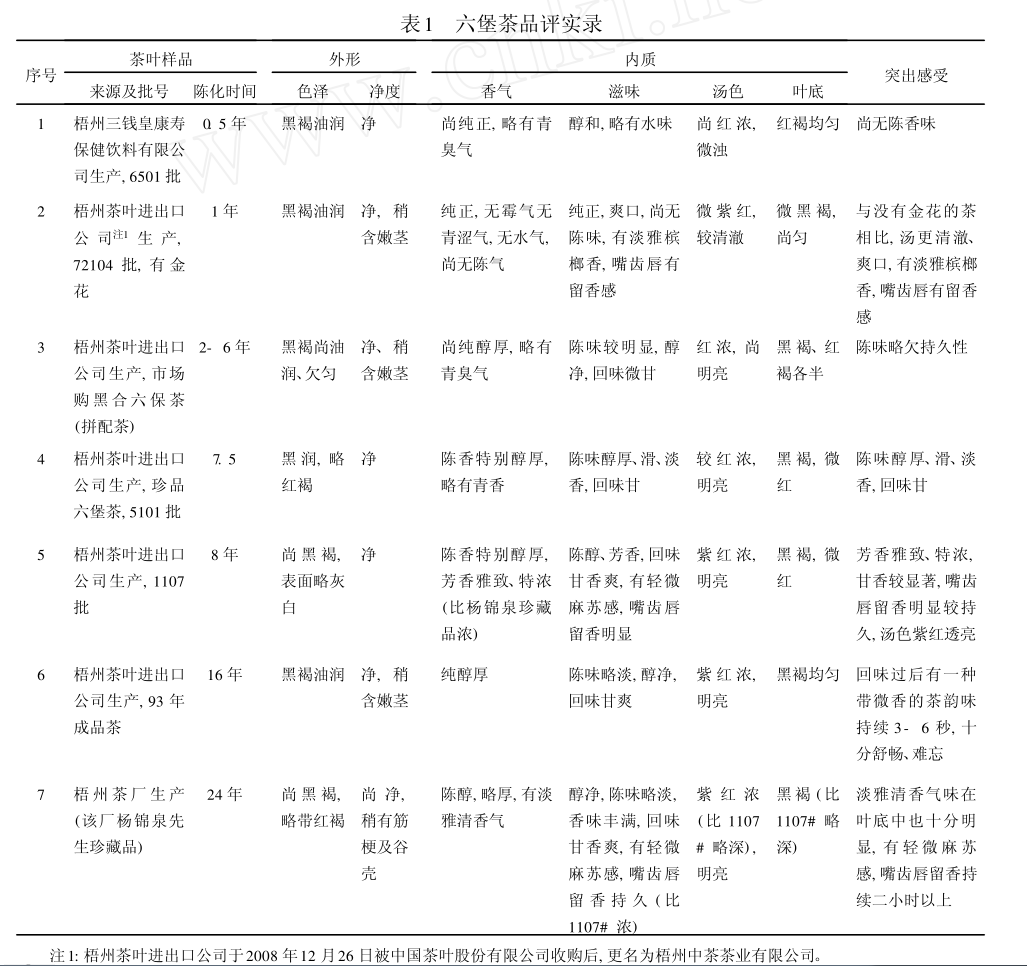
发酵程度适度的六堡茶，发酵形成的香气、滋味强于毛茶残余的香气、滋味。 发酵程度偏轻的六堡茶，发酵形成的香气和滋味弱于毛茶残余的香气、滋味；发酵程度偏深的六堡茶，发酵形成的香气和滋味强烈，毛茶残余的香气、滋味消失殆尽。

（16）茶韵味随发酵程度变化而变化的规律

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；而发酵程度偏浅的茶，地域环境发酵韵味弱于毛茶余韵；发酵程度偏深的茶，地域环境发酵韵味强烈，毛茶余韵消失殆尽。主要参考在《茶叶》杂志上发表的文献《六堡茶风味轮的构建及解析》。



**参考来源：《六堡茶风味轮的构建及解析》**

****

**吴平于2009年第1期《茶叶》杂志上发表的《六堡茶之越陈越好,好在哪里?》**

根据吴平于2009年第1期《茶叶》杂志上发表的《六堡茶之越陈越好,好在哪里?》的研究表述，随着接触六堡茶的时间延长,若以刚出厂的新茶与陈化多年的老茶相比较,则六堡茶之越陈越好,可以归纳如下：1.好在干茶的色泽,越陈,由黑褐油润变微红褐。2.好在干茶的香气,越陈,由略带水气变得越来越淡,以至消失,而陈香则越来越高。3.好在茶的汤色,越陈,由微浊变清澈、鲜艳,由黄红变深红,甚至紫红,而黄色则越来越浅,甚至消失。4.好在茶的叶底香气,越陈,由略带水气和青臭气变得越来越淡,甚至消失,而陈香则越来越高。5.好在茶的滋味,越陈,由略带水味、青涩味和刺激性味变得越来越淡，甚至消失,而陈味则越来越浓、口感越来越平和,槟榔味也越明显,甘滑感越强。6.好在茶的回味回香,越陈,由淡薄短促变得优雅、细腻、丰满、悠长、齿唇颊留香持久。7.好在茶的叶底色泽,越陈,由微红褐变黑褐。概括而言,最突出的体会是茶的香气和滋味趋于平和、协调、优雅、舒畅,茶韵味越来越显现。

**（四）品鉴程序**

起草单位主要起草人应邀担任六堡茶斗茶或评茶比赛评委多达８次，与评委们共同审评的六堡茶样品达1000多个，样品分布在不同厂家、不同原料品种、不同生产时期、不同陈化间、不同陈化地域，期间与评委们进行多次探讨、交流。根据多年经验对品鉴程序作出了规定。品鉴程序包括样品登记、专业品鉴评委确定、签订回避承诺书、保密承诺书、品鉴方法、计算陈化时间、品鉴报告、总结。

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。

专业品鉴评委应符合以下条件：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；应获得中级(含中级)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。

（2）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。

（3）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。

2.签订回避承诺书、保密承诺书：根据六堡茶年份茶品鉴过程的商业保密原则，专业品鉴评委、裁判长与被委托方签订回避承诺书。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。

3.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。

4.计算陈化时间：被委托方按公式（1）计算陈化时间：

M=m＋r……………………………(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％。

5.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.10要求。

6.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。

**（五）档案管理**

按照六堡茶品鉴活动档案管理规定。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。

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，成立以吴平、吴燕、谢宏昭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深入各市县六堡茶年份茶品鉴相关的企事业单位，对相关技术人员开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让相关技术人员掌握标准核心技术内容，助力标准实施落地，推动六堡茶产业高质量发展。

**（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息**

标准起草小组深入各市县六堡茶年份茶相关的企事业单位组织加工及管理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

无。

团体标准《六堡茶年份茶品鉴指南》

标准编制小组

2024年11月20日