

ICS 67.140.10

CCS X 55

团体标准

T/YYSCX 008—2024

代替 T/YYSCX 008—2023

岳阳黄茶机制茶加工职业技能竞赛规范

Specification of Vocational Skills Competition of Machine-made Yueyang Yellow Tea

2024-12-18 发布

2025-02-18 实施

岳阳市茶叶协会 发布

全国团体标准信息平台

前 言

本文件为岳阳黄茶系列标准的子标准。

本文件按照 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。

本文件代替 T/YYSCX 008—2023 《岳阳黄茶机制茶加工职业技能竞赛规范》，与 T/YYSCX 008—2023 相比，除结构调整和编辑性改动外，还作了如下修改：

——修改了“原料要求”，将“原料为春季茶树一芽二叶到一芽多叶或对夹叶”更改为“原料为春季茶树芽叶”；

——修改了“选手要求”，将“年龄应小于 55 岁”更改为“年龄应小于 60 岁”；

——修改了“比赛时长”，将“从选手杀青或摇青开始计时，到交干茶为止，时长 36 小时”更改为“从选手杀青或摇青开始计时，到交干茶为止，时长不少于 24 小时”；

——修改了“技能竞赛”对选手的要求，删除了“不准许选手剔除茶叶片末、粗松条索、焦边叶”的规定。

本文件由岳阳市茶叶协会提出并归口。

本文件起草单位：岳阳市农业科学研究院、岳阳市国茗黄茶研究院、岳阳市黄茶工程技术研究中心、湖南省君山银针茶业股份有限公司、湖南洞庭山科技发展有限公司、湖南远山茶业有限责任公司、湖南馨玥茶业有限公司、岳阳黄茶产业发展有限公司、岳阳五星鸿农业科技开发有限公司、湖南省幽吉茶业有限公司、临湘市白石千车岭茶业有限公司、湖南岚峰茶业有限公司、岳阳市巴陵春茶叶研究所。

本文件主要起草人：陈奇志、郑剑山、包小村、高立献、黄民普、晏云华、禹双双、项希、王岳师、张游、彭正伟、王小华、谢平香、陈玥嘉、沈艳玉、吴银熔、李初庄、周永峰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023 年首次发布为 T/YYSCX 008—2023；

——本次为第一次修订。

全国团体标准信息平台

岳阳黄茶机制茶加工职业技能竞赛规范

1 范围

本文件规定了岳阳黄茶机制茶加工职业技能竞赛的原则、要求、流程、申诉、仲裁、安全、医疗保障。
本文件适用于岳阳黄茶机制茶加工职业技能竞赛的组织。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 8302 茶 取样

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

T/YYSCX 001 岳阳黄茶

3 术语和定义

GB/T 30766 和 T/YYSCX 001 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 机制茶 Machined tea

以机械为主、手工为辅加工的茶。

3.2 岳阳黄茶 Yueyang yellow tea

以湖南省岳阳市境内种植的中、小叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻（非必要工序）、闷黄、干燥等工艺制成的具有黄汤黄叶特征的茶叶。

3.3 茶叶感官评定 Sensory evaluation of tea

审评人员用感觉器官来鉴别评判茶叶品质优劣和排序的过程。

4 基本原则

4.1 总则

实行“五统一”，即统一原料数量、统一原料质量、统一生产设施、统一加工时长，统一按标准审评，做到公平、公正、公开。

4.2 赛事的组织申请与报备。

岳阳市茶叶协会主办赛事，应向政府有关管理部门提出申请或报备；岳阳市茶叶协会承办赛事，应在主办单位指导下开展工作。

4.3 赛事监督

组委会监督（由赛事组委会设立监督组监督）或公证监督（应由公证机构进行全程公证监督）。

4.4 回避原则

与参赛人员是直系亲属或与参赛单位有利益关联（有股份）的裁判应回避。

4.5 公开原则

赛事方案、理论知识复习范围应提前公布；比赛过程可特邀领导、专家、媒体人士在指定区域进行观摩或报道。比赛结果应适时公布。

4.6 奖项设置原则

应科学、规范、合理。

5 要求

5.1 原料要求

5.2 评委（裁判）要求

5.2.1 应身体健康、廉洁自律、作风正派、诚实守信，具有良好的职业道德、敬业精神、较高声誉和丰富的执裁经验。

5.2.2 评委（裁判）应在茶叶专业领域内有较高的权威性和知名度，且具有茶叶专业副高级以上专业技术职务资格。

5.3 场地要求

5.3.1 加工场地应符合 GB 14881 的规定，“闷黄室”和“常温闷黄专区”设有醒目标志；

5.3.2 茶叶审评室应符合 GB/T 18797 的规定；

5.3.3 理论考试场地应环境清静、空气清新、光线充足，参赛选手之间应有足够间距或设置隔板。

5.3.4 比赛现场宜配备电子监控设备，实施全程监控。

5.4 设备要求

应备有摊青设备、摇青设备、杀青设备、揉捻设备、闷黄设备、干燥设备、计量设备、辅助设备（接茶盘、盛茶箱等）、检测设备（快速水分测定仪等）。

5.5 选手要求

应为岳阳市内获得生产许可证（SC）的企业（包括专业合作社）的制茶技术骨干，年龄应小于 60 岁，男女不限。参赛选手应严格遵守赛场纪律、操作规程，保证人身及设备安全，文明竞赛，诚信竞赛，不弄虚作假，不违纪违规，不中途弃赛。主办单位负责选手信息审核工作，在任何环节发现参赛选手不符合报名条件或弄虚作假的，大赛组委会将取消该选手的参赛成绩和相关荣誉。

5.6 时间要求

宜在 4~5 月份。

6 流程

6.1 赛前准备

6.1.1 发布竞赛方案及技术文件（竞赛规范）

竞赛的报名办法、竞赛时间、竞赛地点、参赛人员要求、竞赛规则、理论考试范围、奖项设置、赛项注意事项等相关信息，应提前 10 个以上工作日发布。

6.1.2 报名与审核

有报名资格的企业推荐 1 名选手参赛（仅限 1 名，不应配助手，企业负责人不必陪同）。组委会收到报名表后审核参赛人员资格，审核完成后，应通知参赛人员参赛并建立大赛联络群。

每场比赛选手应不超过 20 人。参赛人员过多时，竞赛应分初赛和决赛 2 个阶段，初赛只考理论，按理论分排序，决赛为实操，竞赛总成绩由理论、实操的成绩组成。《岳阳黄茶机制技能大赛参赛报名表》见附表 A.1。

6.1.3 理论知识辅导

理论考试范围为“茶叶加工工”国家职业标准三级(高级工)需要掌握的知识和技能，适当增加岳阳茶文化、岳阳黄茶团体标准、岳阳黄茶品牌知识。方式以学员自学为主，组委会组织线上或线下辅导为辅。

6.1.4 成立裁判组

组委会应按 5.2 要求设立裁判组，裁判组人数应为奇数，且不应少于 3 人，并设立裁判长 1 名。

6.1.5 准备场地和设备

应按 5.3 和 5.4 的规定执行。

6.1.6 熟悉赛场

组委会应组织参赛选手熟悉赛场环境及设备，讲解注意事项。

6.1.7 宣布纪律

组委会应向选手宣布比赛纪律和违纪处罚办法。

6.2 竞赛流程

6.2.1 理论考试

选手应凭本人的有效身份证件，随机抽取座位号后进入考场。宜采取闭卷形式，监考人员不少于 3 人。选手答题期间，手机、参考资料应集中保管，选手不准许交头接耳，有特殊要求应举手咨询监考人员。舞弊人试卷计 0 分。考试时间 90 分钟，题型可能有填空题、单项选择题、多项选择题、连线题、简答题、分析题等。试题来自国家题库，或由组委会聘请专家命题。

6.2.2 技能竞赛

6.2.2.1 竞赛开始前，应组织选手抽签确定竞赛顺序；抽签分 2 组：不摇青组和摇青组。不摇青组先杀青，摇青组先摇青后杀青。

6.2.2.2 选手抽签后，应按顺序领取经过摊放处理的茶树鲜叶，每个选手领取的鲜叶适合 1 个揉桶的最佳容量（由裁判组试验确定）；

6.2.2.3 从选手杀青或摇青开始计时，到交干茶为止，时长不少于 24 小时，但不超过比赛规定时间（最长 48 小时），裁判对加工过程考核并计分。

6.2.2.4 不应先揉捻后杀青，不应用手揉代替机揉，不应损坏其他选手的在制茶叶，不应偷换质量较好的黄茶；否则，技能竞赛计 0 分。

6.2.2.5 参赛选手不应私自进入闷黄室查看茶叶闷黄情况，进入闷黄室应请裁判或工作人员在场监督。

6.2.2.6 闷黄室由工作人员调为 35℃，选手不应私自变更。车间另辟常温闷黄专区。需要超过 35℃闷黄时，选手可用提香机或其他加温设备闷黄。

6.2.2.7 选手或科研人员宜全程记录技术参数（温度、时间、茶叶水分等）。

6.2.3 交黄茶成品

参赛选手向裁判组交黄茶成品（干茶），黄茶成品当面计重，选手签字密封后应交裁判组保管。

6.2.4 成绩评定

6.2.4.1 计分比例：竞赛成绩满分 100 分，由理论和技能两部分组成，其中茶学理论 20 分，加工技能 80 分（干茶评分 75 分，附加要求 5 分）。

6.2.4.2 干茶评分方法：裁判组对选手上交的茶样应盲评。干茶取样应符合 GB/T 8302 的规定，茶叶感官审评方法应符合 GB/T 23776 的规定。感官品质评定记录格式见附表 B.1。

6.2.4.2 附加要求评分方法：满分 5 分，其中是否符合食品安全管理体系个人卫生要求 1 分，出茶率 2 分，成品茶水分 2 分。成品茶水分测定方法执行 GB 5009.3。附加要求评定记录格式见附表 C.1。

6.2.5 公布竞赛成绩

竞赛总分确定后应及时公布前 10 名结果，第 11 名后的选手成绩不对外公布，但允许选手本人查询。奖励宜设置 4 个级别：第 1 名、第 2 名、第 3 名、优胜奖（第 4~10 名）。

6.3 赛后工作

应妥善保管赛事记录等相关资料；应分析不同选手的工艺参数，为完善岳阳黄茶加工标准提供依据；必要时召开机制黄茶技术研讨会。

7 申诉与仲裁

7.1 申诉

参赛人员若对竞赛成绩或处分有疑异，应在获悉结果后 0.5 小时内以书面形式向组委会提出申诉。

7.2 仲裁

组委会应在接到申诉报告后的 1 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方，组委会的仲裁结果为最终结果。

8 安全、医疗保障

8.1 安全

8.1.1 赛场的布置，赛场内的器材、设备应符合国家有关安全规定，赛场各区域设置合理，应符合安全、健康和环保要求。

8.1.2 应预留赛场安全疏散通道，并在显眼处张贴安全健康规定、图示等；事先制定应急处理预案，安排专人负责赛场紧急疏导等工作。

8.1.3 应确保用电安全，承办赛事的单位应配备供电应急设备和消防器械等应急处理设施设备和人员。

8.2 医疗保障

应指定紧急用车，做好医疗应急准备。

参赛单位、选手应自行购买意外人身伤害保险，参赛期间如选手出现意外，应由选送单位、个人自行负责。

附录 A

(规范性)

附表 A.1 岳阳黄茶机制茶加工技能竞赛参赛报名表

姓名		性别		照片 (白底大一寸彩照)
年龄		联系电话		
身份证号码				
家庭地址				
工作单位				
推荐单位 意见	单位 (盖章) 年 月 日			
大赛组委会 意见	盖章: 年 月 日			

附录 B

(资料性)

附表 B.1 黄茶成品感官品质评分表

干茶 编号	外形 (25 分)	汤色 (10 分)	香气 (25 分)	滋味 (30 分)	叶底 (10 分)	总分	备注

审评时间：

审评人：

附录 C
(规范性)

表 C.1 黄茶加工附加要求评分表

测评内容及分值	考核要点		标准分	得分
	是否符合食品安全管理体系 个人卫生要求（1分）	符合	1	
		不符合	0	
出茶率	干茶总重量（2分）	≥同组平均数	2	
		不到同组平均数的98%	1	
		不到同组平均数的95%	0	
成品水分	符合岳阳黄茶团体标准（2分）	符合标准（≤7.0%）	2	
		略超标（7.1%~7.9%）	1	
		超标（≥8.0%）	0	
得分合计（满分5分）				