

中華民國113年12月

茶及飲料作物專訊

- 第4期 -

一、產業資訊-臺灣各茶區優良茶比賽 TAGs評鑑報告書首次出爐

113年冬季新北好茶-三峽碧螺春評鑑揭曉 青心柑仔展現多層次風味特色.....	2
113年新北好茶冬季文山包種茶競賽 TAGs評鑑報告書出爐.....	4
113年冬季凍頂烏龍茶評鑑排名導入TAGs數位化評鑑 說明特色風味提高消費意願！.....	6
113年冬季木柵鐵觀音茶首次採TAGs評鑑系統 匠心工藝鑄就優質茶品 排名茶果香焙香風味迷人.....	8
113年冬季紅烏龍評鑑首次採用TAGs評鑑報告書 讓消費者掌握茶的特點.....	10
113年新竹縣冬季東方美人茶(膨風茶) 導入TAGs數位化評鑑 得獎茶之蜜香、果香等特色風味讓消費者一目了然.....	12
113年日月潭紅茶競賽 首次導入TAGs數位化評鑑以擴大國內外行銷.....	14

二、科技新知

豐產質優且適製性廣之茶樹品種-臺茶22號(沁玉)簡介.....	16
國產茶葉溯源政策與產地鑑別技術 保障農民與消費者雙方權益.....	18

三、政令宣導

加LINE私下交易有風險(行政院消費者保護處).....	19
------------------------------	----

農業部茶及飲料作物改良場



113年冬季新北好茶-三峽碧螺春評鑑揭曉

青心柑仔展現多層次風味特色

文圖/北部分場 張正桓*、蘇彥碩、蘇宗振

(*電話：02-2651801轉 30)

臺灣特色茶中之綠茶以三峽碧螺春為代表，茶乾外觀新鮮碧綠，芽尖白毫顯著，形狀細緊捲曲似螺旋，故命名為碧螺春，是臺灣唯一產區，以「青心柑仔」品種製茶，茶菁以手工採摘，茶湯碧綠清澈、鮮活爽口，更帶有特殊綠豆香。新北市三峽區農會每年春冬季辦理碧螺春綠茶評鑑活動，藉由國際標準評鑑及公正客觀的方式，將茶農本季辛勤的茶園管理、茶菁採摘、製茶、精製等工藝作一評鑑，評選出特等、頭等、金獎、銀獎及優良共5等次。

今年冬茶評鑑，本場除協助三峽區農會進行傳統之茶葉評鑑方式外；另外特別使用本場所研發之臺灣茶分類分級系統 (Taiwan-tea Assortment & Grading system, TAGs) 進行評審，將入選特等及頭等之碧螺春綠茶，以臺灣特色茶風味輪為基礎，藉由科學化的感官品評評分表格及數位化後，經評審委員輸入分數及勾選特色後，立即產出評鑑報告書，讓消費者更容易瞭解到得獎茶的風味特色。特等獎由黃佩璋茶農獲得，其茶湯濃稠飽滿，餘韻持久且帶有細膩的質感，滋味鮮甜，甘鮮爽口，並帶有綠豆之清香風味，並融合茉莉花和柚花的花香及冰糖般甜香，層次豐富，實至名歸。今年三峽地區冬茶生長期間雨水較多，茶樹生育旺盛，惟因後期受颱風影響，產量稍減。冬茶生長後期，氣溫漸冷涼，製成的茶葉帶有鮮甜特色，品質極佳，入圍茶樣富有在地冬茶特色。整體而言，今年椿象或薊馬等病蟲危害較去年少，建議茶農加強茶樹肥培與修剪(去除部分雞爪)，提高冬茶萌芽整齊度與品質。



圖1、113年冬季新北好茶-三峽碧螺春綠茶評鑑，由三峽茶農黃佩璋獲得特等



藉由TAGs評鑑報告書的產出，將能讓茶農在製茶技術上作為技術精進的參考依據，更讓消費者清楚了解購買茶葉的品質與特色，讓國內外喜愛三峽碧螺春綠茶的消費者了解得獎茶葉的風味特色，使茶葉分級更符合消費者需求，這是臺灣比賽茶轉型的一大步。



圖2、113年冬季新北好茶-三峽碧螺春綠茶特等及頭等獎之評鑑報告書



113年新北好茶冬季文山包種茶競賽 TAGs評鑑報告書出爐

文圖/北部分場 張正桓*、蘇彥碩、蘇宗振

(*電話：02-2651801轉 30)

臺灣特色茶中之清香型條形包種茶以文山包種茶為代表，為輕度發酵的部分發酵茶，其外觀呈條索狀，自然彎曲，色澤墨綠，水色蜜綠顯黃，香氣高雅具花香，滋味甘醇鮮活，以香清味潤聞名。主產於新北市坪林區、石碇區、深坑區、汐止區、新店區、臺北市南港區等地。其中新北市坪林區每年春冬季承辦新北市-新北好茶冬季優良茶評鑑活動最為盛大，由國際標準評鑑及公正客觀的方式，將茶農本季辛勤的茶園管理、茶菁採摘、製茶、精製等工藝作一評鑑，評選出特等、頭等、金獎、銀獎及優良共5等次。

今年冬茶評鑑，本場除協助主辦單位坪林區農會進行傳統之茶葉評鑑方式外，特別將特等及頭等排名的好茶使用本場所研發之臺灣茶分類分級系統 (Taiwan tea Assortment & Grading system, TAGs) 進行評審，以臺灣特色茶風味輪為基礎，藉由科學化的感官品評評分表格及數位化後，經評審委員輸入分數及勾選特色後，立即產出評鑑報告書，讓消費者更容易瞭解到得獎茶的風味特色，特等由江文慶農友獲得，其茶湯濃稠飽滿，餘韻持久且帶有細膩的質感，滋味鮮甜而甘醇，濃稠飽滿兼具絲滑細膩的口感，主調以玉蘭花香為基調，並帶有梨、青梅和香瓜等香氣。而香氣中又混合了帶有蔗糖甜香的成分，層次豐富，實至名歸。今年秋季北部雨水較多，冬茶生長季節較往年較適宜，惟因為後期颱風影響，產量稍減，參賽點數較往年略減，但因為茶芽生長期間雨水較多，前期與中期氣候溫暖，整體茶樣香氣足夠，滋味略帶苦澀。入選茶樣整體品質富有在地冬茶特色，茶菁狀況極優。建議茶農能適度更新茶園，或透過當修剪，剷除不良雞爪枝條，以提升茶芽整齊度與減少製茶的難度，提高冬季茶品質與產量。



圖1、113年新北好茶冬季文山包種茶競賽 得獎茶樣試行TAGs評鑑制度



藉由TAGs評鑑報告書的產出，將能讓茶農在製茶技術上作為技術精進的參考依據，更能讓消費者清楚了解購買茶葉的品質與特色，讓國內外喜愛文山包種茶的消費者了解得獎茶葉的風味特色，使茶葉分級更符合消費者需求。



圖2、113年冬季新北好茶-冬季文山包種茶TAGs報告書



113年冬季凍頂烏龍茶評鑑排名導入TAGs數位化評鑑 說明特色風味提高消費意願！

文圖/南部分場 林儒宏*、蘇宗振

(*電話：049-2753960轉211)

南投縣鹿谷鄉農會積極輔導茶區農民生產高品質之凍頂烏龍茶及協助分級包裝，提升茶農經濟收益，113年冬季高級凍頂烏龍茶經過12天初、複評審分級圓滿完成，特等及頭等排名茶樣展現極致風味特色，為茶界帶來冬季驚喜！今(113)年首次導入臺灣茶分類分級系統(Taiwan tea Assortment & Grading system, TAGs)，經數位化評審後可即時產出產品的評鑑報告書，讓消費者更容易瞭解到茶的風味特色。本(113)年冬季茶樹受颱風與降雨影響，部分茶園土壤含水量過高，茶樹根部受損。然而，霜降至立冬前後進入冬季製茶期天氣逐漸穩定，為冬茶的萎凋與發酵提供良好條件，製成的茶葉具鮮爽、甘甜與冬茶特有香韻，品質略勝往年。本次評審總計有4,724件茶樣參賽，精挑細選出特等及頭等排名的頂級茶品，完整展現鹿谷凍頂烏龍茶的卓越品質與多樣風味。

臺灣茶分類分級系統(TAGs)為本場建立的評鑑制度，再以科學化的感官品評評分表格及數位化後，為一套具簡易操作的評鑑系統；該數位化評鑑系統經評審委員輸入分數及勾選特色後，能立即產出白話文評鑑報告書，更可以直接了解該茶樣的風味品質描述。本次共評選出16%入等的精品等級茶樣，展現出鹿谷凍頂茶的高品質與品牌實力，以下為經TAGs系統本次排名茶樣的特色介紹：

一、特等獎：茶葉的外觀呈現墨綠圓緊且帶有油潤感，水色清澈明亮的金黃色，茶葉中帶有芒果、鳳梨、香蕉、芒果乾、鳳梨乾和龍眼乾等熟果香甜氣息，以楓糖的甜香為主調。喝起來滋味甘醇濃稠飽滿，鮮甜悠長，宛如品嚐著蘭花的淡雅芬芳，口感清爽，讓人感到生津爽口久久不散。

二、頭等排名壹：外觀呈墨綠色，整齊均勻且帶光澤，茶湯清澈明亮的金黃色，茶葉中帶有濃郁的芒果、芒果乾和鳳梨乾等水果香甜氣息充分展現出來，同樣帶有楓糖的甜香為主調。茶湯飲後滋味醇厚，還透出純和的蘭花香及鮮甜清爽滑順口感，令人感到爽口且生津持久。

三、頭等排名茶樣：外觀呈墨綠色，整齊均勻且帶光澤。茶湯的顏色為清澈明亮金黃色，茶葉中帶有濃郁芒果、芒果乾和鳳梨乾等水果芬芳的香氣展現出來，同樣帶有楓糖的甜香。此外，茶湯滋味鮮甜甘醇，茶湯中還透出純和的蘭花香，令人感到清爽滑順口感。

鹿谷凍頂烏龍茶以其獨特的製茶技藝與地理條件成為享譽中外的茶品。今年的冬季茶樣不僅展現了茶葉香氣與滋味的多樣性，更突顯鹿谷茶的優質製茶傳統。鹿谷農會誠摯邀請消費者選購本次評審出的優質茶品，品味層次豐富的冬季凍頂烏龍茶，共同支持國產茶葉的發展與永續。



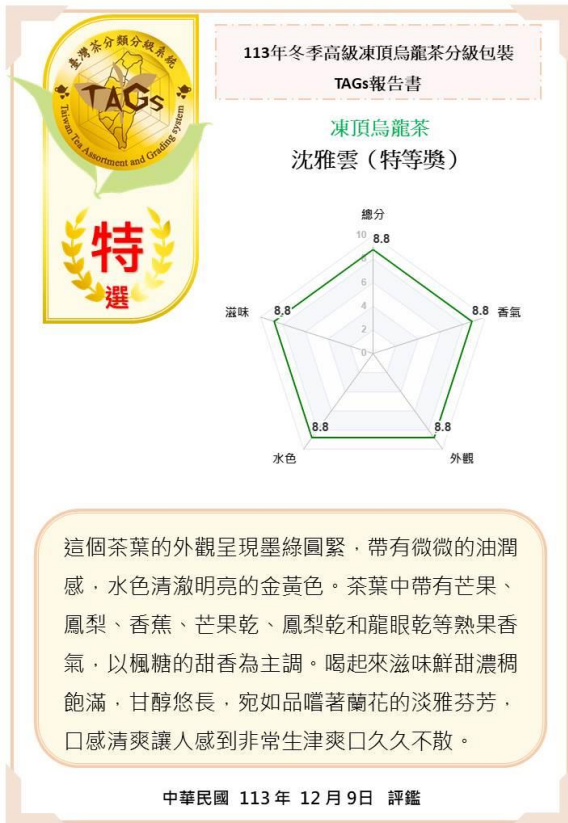


圖1、冬季高級凍頂烏龍茶特等獎 TAGs報告書。

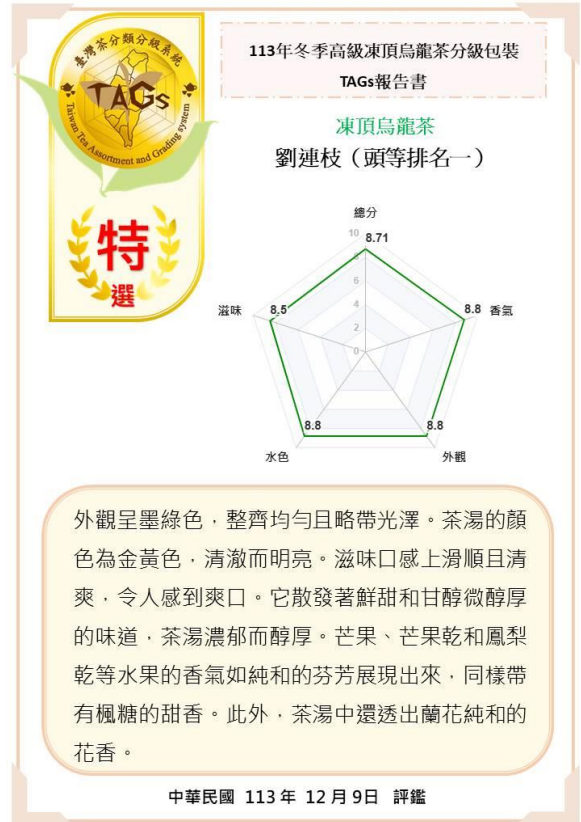


圖2、冬季高級凍頂烏龍茶頭等排名一 TAGs報告書。

這個茶葉的外觀呈現墨綠圓緊，帶有微微的油潤感，水色清澈明亮的金黃色。茶葉中帶有芒果、鳳梨、香蕉、芒果乾、鳳梨乾和龍眼乾等熟果香氣，以楓糖的甜香為主調。喝起來滋味鮮甜濃稠飽滿，甘醇悠長，宛如品嚐著蘭花的淡雅芬芳，口感清爽讓人感到非常生津爽口久久不散。

外觀呈墨綠色，整齊均勻且略帶光澤。茶湯的顏色為金黃色，清澈而明亮。滋味口感上滑順且清爽，令人感到爽口。它散發著鮮甜和甘醇微醇厚的味道，茶湯濃郁而醇厚。芒果、芒果乾和鳳梨乾等水果的香氣如純和的芬芳展現出來，同樣帶有楓糖的甜香。此外，茶湯中還透出蘭花純和的花香。



113年冬季木柵鐵觀音茶首次採TAGs評鑑系統 匠心工藝鑄就優質茶品 排名茶果香焙香風味迷人

文圖/北部分場 張正桓*、蘇彥碩、蘇宗振

(*電話：02-2651801轉 30)

臺灣特色茶中之焙香型球形烏龍茶以木柵鐵觀音為代表之一，為中度發酵重度烘焙之部分發酵茶類。製程以茶葉萎凋後藉由調控攪拌製程，提升發酵度；製成茶葉再經反覆烘焙，加深焙火程度，茶中成分藉火溫轉化成特有的香與味。因此，沖泡後水色琥珀略紅，味濃而醇厚，微澀中帶甘潤，並有純和的弱果酸味，經多次沖泡仍芬香甘醇有回韻者為佳。尤以鐵觀音品種製造為上品（俗稱正欉鐵觀音），主要生產於臺北市木柵區。今年北部地區冬茶生長期間雨水較多及颱風影響，部分茶園因土壤含水量過高，造成茶樹根部受損，產量稍減。冬茶生長後期，氣溫漸冷涼，製成的茶葉滋味甘甜滑軟，入圍茶樣富有在地冬茶甘甜、甘醇與特有香韻特色。

台北市木柵區農會每年春冬季辦理鐵觀音茶評鑑活動，藉由國際標準評鑑及公正客觀的方式，將茶農本季辛勤的茶園管理、茶菁採摘、製茶及精製烘焙等工藝作一評鑑，評選出特等、頭等、金獎、銀獎及優良共5等次。今年冬茶評鑑，本場除協助木柵區農會進行傳統之茶葉評鑑方式外，另外特別使用本場所研發之臺灣茶分類分級系統 (Taiwan-tea Assortment & Grading system, TAGs) 進行評審，將入選特等及頭等之木柵鐵觀音茶，以臺灣特色茶風味輪為基礎，藉由科學化的感官品評評分表格及數位化後，經評審委員輸入分數及勾選特色後，立即產出評鑑報告書，讓消費者更容易瞭解到得獎茶的風味特色。特等獎由茶農張慶泉獲得，其茶湯香氣結合適中的桂花和蘭花之花香，及核桃、玄米、炒栗子和脂味等烘焙香，香氣濃郁且層次豐富；滋味以芒果乾和龍眼乾香為主調，散發著楓糖鮮濃的甜香，啜飲後呈現甘醇濃稠飽滿的質地，尾韻鮮甜細膩，實至名歸。頭等壹由茶農張君誠獲得，其香氣中散發出桂花、蘭花、含笑花、柚花等花香，並帶有楓糖甜香及適中的水蜜桃、蘋果和香瓜等果香，並結合核桃、炒栗子、炒麥香和脂味等焙香的香氣，層次鮮明；啜飲茶湯滋味鮮甜、甘醇濃稠，尾韻香味俱佳絲滑細膩，持久不散。

藉由TAGs評鑑報告書的產出，能讓茶農在製茶技術上作為技術精進的參考依據，更讓國內外喜愛木柵鐵觀音茶的消費者了解得獎茶葉的風味特色，使茶葉分級更符合大眾需求，歡迎消費者選購親自品味木柵鐵觀音的獨特魅力。



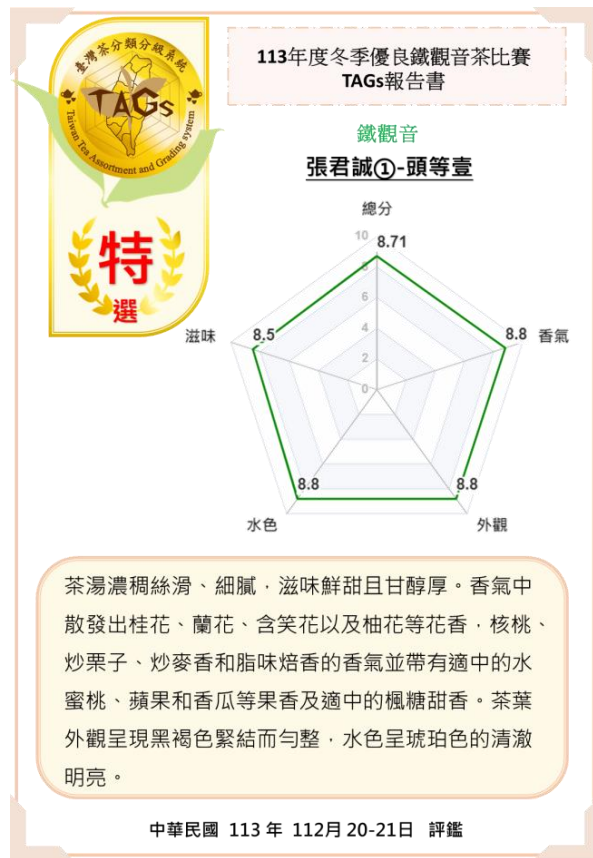


圖1、113年冬季優良鐵觀音茶特等及頭等壹獎之評鑑報告書



113年冬季紅烏龍評鑑首次採用TAGs評鑑報告書 讓消費者掌握茶的特點

文圖/東部分場 黃校翊*、蕭建興、蘇宗振

(*電話：089-551446轉217)

民國97年（2008年）本場東部分場針對臺東茶區研發「紅烏龍」特色茶，開創東部地區茶產業的新興局面，迄今紅烏龍茶已成為臺東地區的特色代表茶品。紅烏龍茶的加工特色係結合紅茶與烏龍茶的優點，是目前烏龍茶中發酵程度最高的茶類。紅烏龍茶的外觀呈球形，色澤黑褐且帶有光澤；茶湯水色琥珀橙紅，猶如紅茶般深邃，但風味卻具有烏龍茶的層次感；口感厚重，散發熟果香氣，滋味醇厚圓滑且富有韻味，具有極高的耐泡性，也非常適合作為冷泡茶的材料。

為提升茶葉品質與市場競爭力，每年鹿野地區農會分別於6月及12月舉辦紅烏龍茶分級評鑑活動。評鑑採用公正且科學的方式，對參賽的茶樣進行分級，頒發金牌、銀牌及優良等級。113年儘管東部地區受到多次颱風侵襲，但茶樹的生長受到的影響有限，加上農民高超的製茶技術，今年的茶葉品質仍然穩定，評鑑的淘汰率相較往年更低。本次的評鑑共有284件參賽，金牌茶樣共有20件，占參賽總數的7%。這些金牌茶樣形狀均勻圓潤，茶湯呈橙紅色或琥珀色，香氣中帶有李子、熟梅、水蜜桃、蜂蜜、蔗糖、檳榔花、玫瑰花與松木的風味，口感甘甜醇厚，層次豐富且帶有回甘韻味。

今年紅烏龍茶評鑑首次導入「臺灣茶分類分級系統」（Taiwan-tea Assortment & Grading system, TAGs）數位平台，以臺灣特色茶風味輪為基礎，結合科學化的感官品評與數位評分後即時產出評鑑報告書。評審標準涵蓋外觀、水色、香氣表現及甘醇滑潤度等指標。TAGs系統不僅提升了評鑑的透明度，還能以AI生成評鑑報告，完整呈現金牌茶樣的風味、外觀與製茶特色，協助消費者快速掌握每款茶的特點，提高選購效率。此系統也進一步應用於茶葉品質管控與市場推廣，透過分級評定，建立清晰的產品屬性，提升臺灣茶葉在國內外市場的競爭力與信任度。





圖1、113年臺東經典名茶冬季優良茶分級評鑑-紅烏龍金牌之評鑑報告書



圖2、113年臺東經典名茶冬季優良茶分級評鑑-紅烏龍評鑑樣品



113年新竹縣冬季東方美人茶(膨風茶)導入TAGs數位化評鑑 得獎茶之蜜香、果香等特色風味讓消費者一目了然

文圖/產業服務科 楊美珠*、林金池、蘇宗振

(*電話：03-4822059轉801)

新竹縣政府、北埔鄉、峨眉鄉農會為協助茶農行銷冬季東方美人茶，由峨眉鄉農會主辦113年新竹縣冬季東方美人茶(膨風茶)優良茶評鑑活動，透過分級包裝，提升茶農經濟收益。本次活動共有675點茶樣參賽，由12位東方美人茶初審團成員分2組經過1天初審，再經本場林金池科長與楊美珠科長2天複審，總計評鑑出入選茶樣496點，其中特等及頭等排名茶樣充分展現東方美人茶特有濃郁之蜂蜜香、果香風味，更帶有冬茶特有之甘甜滑順口感。為使消費者對冬季東方美人茶風味有進一步認識，主辦單位首次應用本場所開發之臺灣茶分類分級(Taiwan tea Assortment & Grading system, TAGs)數位評鑑系統，為特等至頭等之得獎茶製作評鑑報告書，詳細剖析得獎茶特色風味，讓消費者能一目了然。

臺灣茶分類分級系統(TAGs)為本場建立的評鑑制度，再以科學化的感官品評評分表格及數位化後，為一套具簡易操作的評鑑系統；該數位化評鑑系統經評審委員輸入分數及勾選特色後，能立即產出評鑑報告書，更可以讓消費者直接了解該茶樣的風味品質描述。本(113)年冬季前期天氣晴朗，著蜒(受小綠葉蟬刺吸)程度良好，所生產之東方美人茶品質優異，後期茶樹受颱風與降雨影響，雖然使茶菁原料略受影響，但於採製時期氣候晴朗；因此，本(113)年冬季東方美人茶之品質十分優異，除參賽點數較去年增加外，頭等以上茶數量提高到4%計27點。經TAGs系統評鑑之特等獎及頭等壹、頭等貳排名茶樣的特色介紹：

一、特等獎：這款茶葉整體茶芽肥碩外觀富白毫，茶湯水色呈現清澈明亮的橙黃色，聞之茶葉散發著濃郁的水蜜桃果香及蜂蜜的甜香，伴隨龍眼花和玫瑰花的香氣及淡淡的薰衣草青香，茶湯入口啜飲滋味甘醇濃稠飽滿，帶有鮮甜純淨滑順尾韻，及口感芬芳久久不散的特質。

二、頭等壹獎：這款茶葉整體茶芽肥碩外觀富白毫，茶湯水色呈現清澈明亮的橙黃色，聞之茶葉中帶有令人愉悅的蜂蜜甜香，特別是在龍眼花和玫瑰花香的主調中，還帶有淡淡的迷迭香清新香氣，啜飲茶湯滋味甘醇，同時帶有梨和水蜜桃的果香，口感非常鮮甜純淨且絲滑爽口。

三、頭等貳獎：這款茶葉外觀整齊勻稱帶白毫，茶湯呈現清澈明亮橙黃色，茶葉中散發出明顯的梨、橄欖和芭樂的果香，同時帶有清新的龍眼花、玫瑰花和柚花等花香，茶湯滋味帶有甘甜濃稠且鮮爽滑順的口感特點，令人感到十分清新。



新竹縣東方美人茶以其獨特的製茶技藝成為享譽中外的茶品，今年的冬季茶樣不僅展現了東方美人茶獨特的香氣與滋味，更突顯冬季茶的甘醇滑順與爽口的特點。誠摯邀請消費者至新竹縣選購本次評審出的優質茶品，共同支持國產茶葉的永續發展。



圖1、113年度新竹縣冬季東方美人茶(膨風茶)優良茶評鑑報告書(特等獎)。



113年日月潭紅茶競賽 首次導入TAGs數位化評鑑 以擴大國內外行銷

文圖/中部分場 黃正宗*、蘇宗振

(*電話：049-2855106轉100)

南投縣魚池鄉農會積極輔導該茶區農民生產高品質之紅茶及做好分級包裝，以確保消費者能購買到貨真價實之魚池鄉地區所生產之日月潭紅茶及增加茶農收益，自2006年開始輔導農友辦理日月潭紅茶評鑑競賽。今(113)年特別與本場合作，為全國第一場導入臺灣茶分類分級系統(Taiwan tea Assortment & Grading system, TAGs)的比賽茶場次，該系統係以臺灣特色茶風味輪為基礎，經數位化評審後即時產出產品的評鑑報告書，除讓消費者更容易瞭解到茶的風味特色，可達到產品安全、產地明確及消費者安心的三贏局面。

臺灣茶分類分級系統(TAGs)為本場建立的一套評鑑制度，再以科學化的感官品評評分表格及數位化後，為一套具簡易操作的評鑑系統；該數位化評鑑系統經評審委員輸入分數及勾選特色後，能立即產出評鑑報告書，得以改善以往在比賽茶僅知道誰的茶得獎，但得獎茶的風味(包含香氣及滋味)特色卻無法於產品上得到描述的缺點。

本次競賽的種類(組別)分為4類(組)：臺茶18號、臺茶21號、大葉種(阿薩姆)、臺灣山茶，各組參賽件數為臺茶18號(組)451件、臺茶21號(組)122件、大葉種(組)96件、臺灣山茶(組)89件，共計758件，且本次由南投縣政府進行農藥抽檢80件全數合格，確保民眾喝的安心與滿意。

本場為讓國內外消費者更容易了解產品的特色，滿足消費者對不同茶類的喜好及需求，特別與魚池鄉農會合作於全國第一個紅茶比賽場次導入TAGs數位評鑑系統，藉由TAGs評鑑報告書的產出，將能讓茶農在製茶技術上作為技術精進的參考依據，更能讓消費者清楚了解購買茶葉的品質與特色。本場於本次賽後立即產出特選前4名茶樣之數位評鑑報告書，讓國內外喜愛紅茶的消費者了解得獎茶葉的風味特色，使茶葉分級更符合消費者需求，這是臺灣比賽茶轉型的一大步。



圖1、評審用TAGs數位化平板電腦



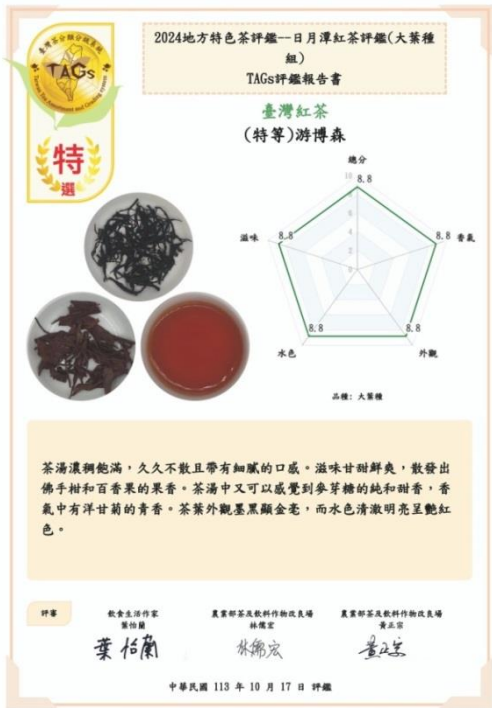
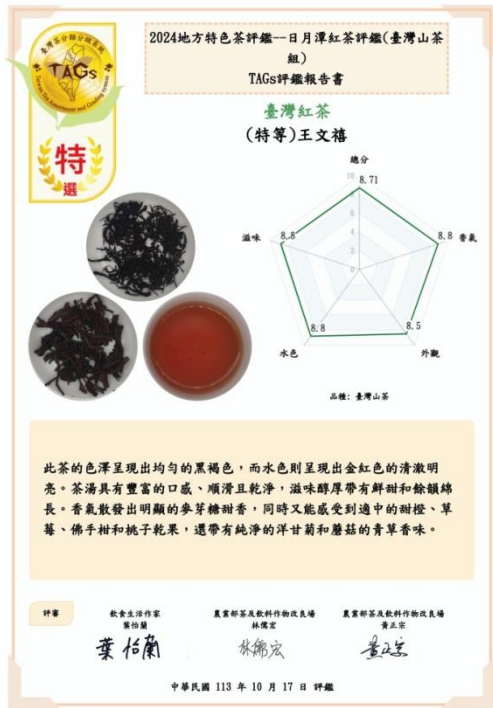
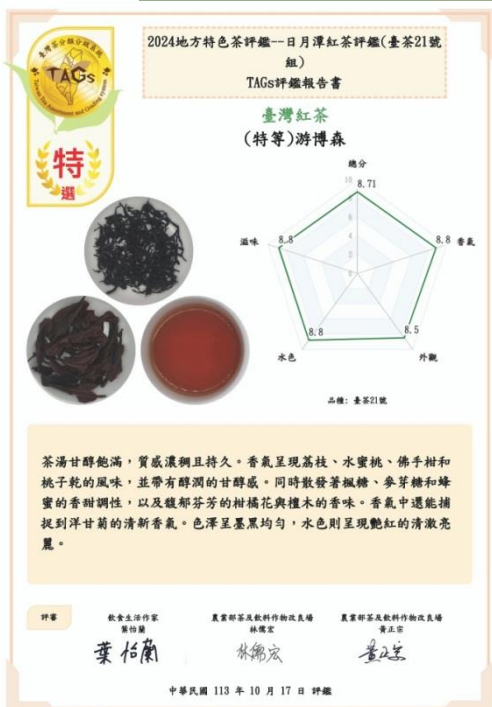
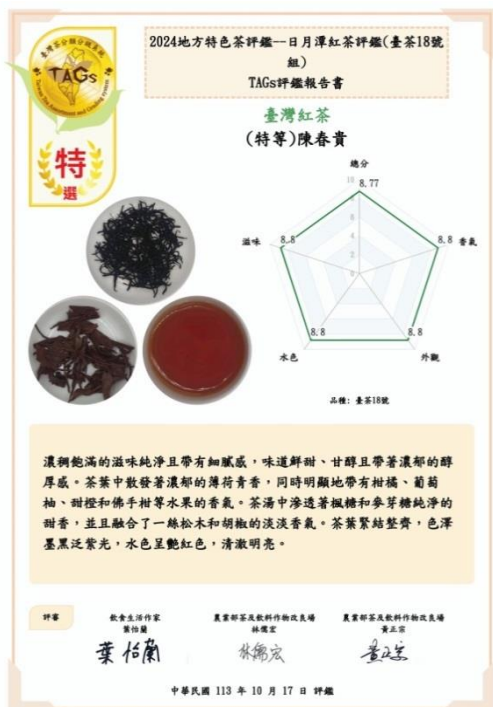


圖2、評鑑報告書(4組各選1名特選)



豐產質優且適製性廣之茶樹品種-臺茶22號(沁玉)簡介

文圖/作物改良科 林祐瑩*、林金池

(*電話：03-4822059轉512)

臺灣歷年來育成之茶樹品種以製造包種茶、烏龍茶及紅茶為主，均強調高香型或具有獨特風味等品質特性，如臺茶12號製成烏龍茶具有牛奶般香味；臺茶20號則具有蘭花香。但近年來為因應氣候變遷及缺工等因素，在品種選育時也重視茶樹應具生長勢強、抗逆境、產量高及耐病蟲害之品種特性，除可減少化學農藥之施用，亦符合「友善耕作」之理念。因此，本場李臺強副研究員（已退休）自民國85年起，選定臺茶12號為母本，青心烏龍為父本，進行人工雜交，經由單株選拔、品系比較試驗及性狀檢定等一系列試驗，歷經10多年的試驗研究，經審查通過命名為「臺茶22號」，於104年7月23日取得植物品種權，享有權利保護25年，並在本場當年場慶活動中經由民眾票選商品名為「沁玉」（圖1）。

臺茶22號品種適製性廣，製造清香型條形包種茶香氣怡人，具有龍眼花蜜般的甜香或濃郁花香，滋味甘醇喉韻佳（圖2A）。由於芽葉柔嫩且具濃密茸毛，亦適製綠茶及東方美人茶，製成綠茶茶湯鮮爽甘甜不苦澀，品質優異；製成東方美人茶（圖2B），具有濃郁蜜糖香或熟果香，茶湯入口滋味甘醇圓潤具層次感。臺茶22號歷經10年的推廣，已有茶葉商品上市販售，參加2023第三屆臺灣產銷履歷茶分類分級亦表現不俗，榮獲清香型球形烏龍茶特選獎（圖3B）。

本場為保護臺茶22號，避免品種外流及掌控茶苗流向，以「專屬授權」方式公告徵求種苗廠商競標，在106年1月16日由「萬美園藝資材有限公司」得標，授予茶苗繁殖及銷售之權利。另依植物品種權及種苗法規定，非經本場授權之苗商不得自行育苗與販售，否則違反植物品種及種苗法，可依法提出求償。因此，歡迎對臺茶22號有興趣之茶農可向「萬美園藝資材有限公司」購買茶苗種植。該園藝公司聯絡方式，請電洽邱淑惠小姐，電話：04-8834343、0919-809085，購買種苗請索取簽收三聯單，以供本場後續查核之用。



圖1、臺茶22號茶芽柔嫩具濃密茸毛



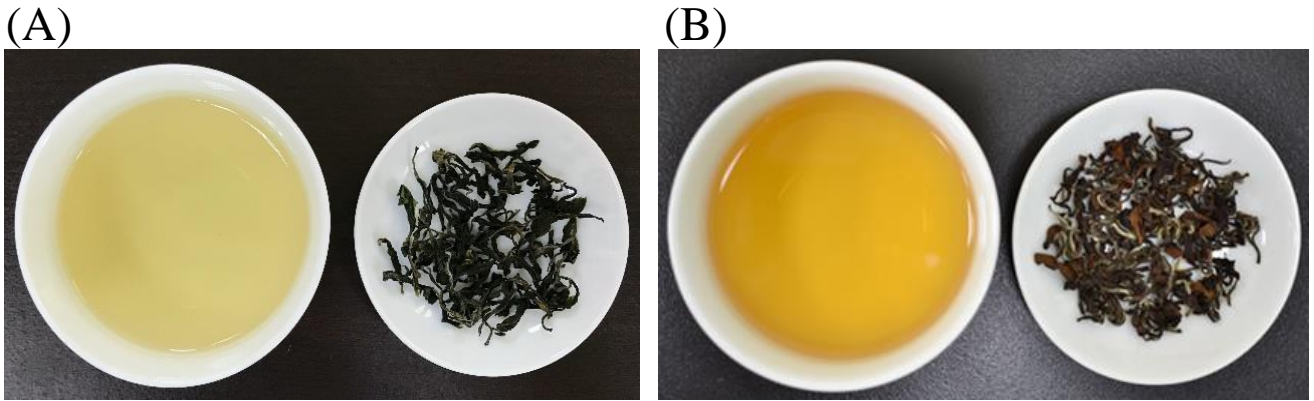


圖2、(A) 臺茶22號製成包種茶之茶湯及茶葉外觀；(B) 製成東方美人之茶湯及茶葉外觀

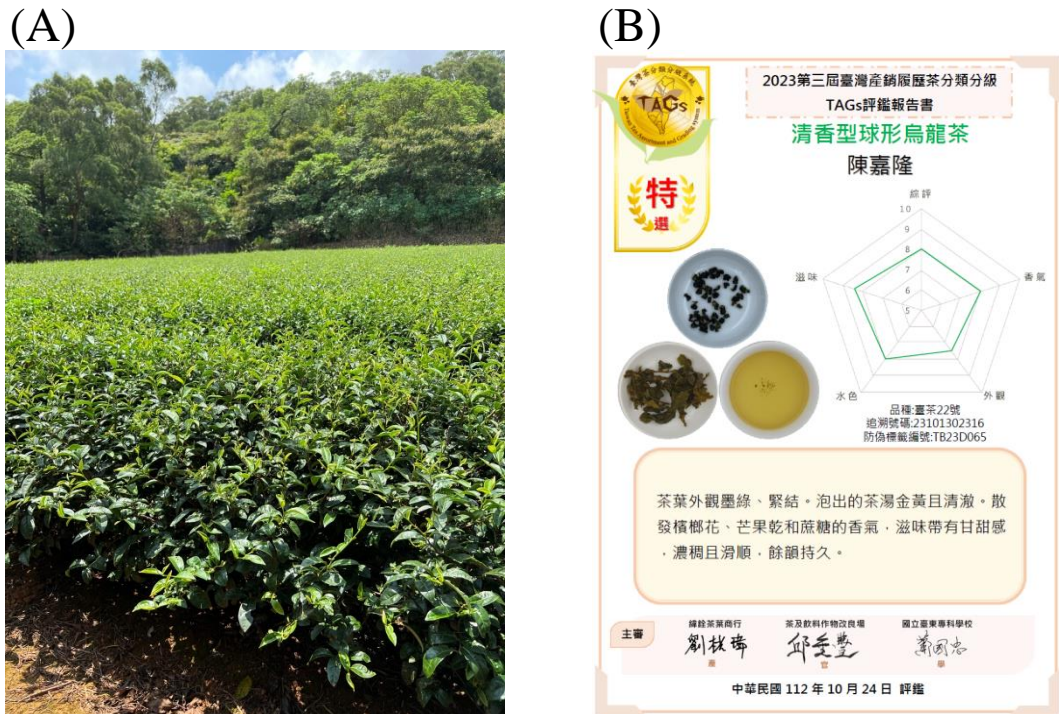


圖3、(A) 臺茶22號生長勢強，茶園生長枝葉茂盛；(B) 該品種參加 2023 第三屆臺灣產銷履歷茶分類分級，榮獲清香型球形烏龍茶特選。

國產茶葉溯源政策與產地鑑別技術 保障農民與消費者雙方權益

文/作物環境科 江峻蔚

(電話：03-4822059 分機708)

為保障國產茶葉的品質及市場信任，農業部農糧署依據《農產品生產及驗證管理法》推動國產茶葉溯源政策。自112年1月1日起產製之茶葉，只要茶品原產地標示為「臺灣」者必須在完整包裝（最小販售單位）上，除需依食品安全衛生管理法進行標示外，應張貼溯源農糧產品追溯條碼（QR Code）產銷履歷或有機驗證標章（含有機轉型期）三項其中一項（圖1）。未依此規定標示者，產品不得標示為「臺灣」或其他可能誤導消費者認知該茶品為使用國產茶原料的名稱（如阿里山茶、梨山茶等），藉此確保農民及消費者的權益。



圖1、溯源農糧產品追溯條碼、產銷履歷標章及有機標章至少擇一標示

為配合國產茶葉溯源政策，農業部茶及飲料作物改良場（以下簡稱茶改場）研發茶葉產地鑑別技術，建立「茶葉中多重元素檢驗方法」，透過感應耦合電漿質譜儀（ICPMS）分析不同國家產地茶葉中多種微量元素含量特徵，並據此建立多重元素資料庫及判別模式，鑑別準確率達98%。後續茶改場皆應用此方法執行行政院食安辦稽查專案計畫及農糧署比賽茶產地抽驗檢驗事宜。目前，該技術已成功技轉三家檢驗單位：「台灣檢驗科技股份有限公司（SGS）」、「財團法人台灣商品檢測驗證中心（ETC）」以及「國立中興大學土壤調查試驗中心」（以下簡稱興大土調中心）。如茶農或茶企業有產地鑑別的需求，可洽以下服務窗口，攜手為保障茶農收益及消費者權益而努力。

SGS服務窗口：

台北：02-22993279 分機 6652~6654

台中：04-23591515分機 2702、2708

高雄：07-3012121 分機 3290~3295

ETC服務窗口：

食品安全暨藥粧分析實驗室

電話：03-3280026 分機688、689、734

興大土調中心服務窗口：

電話：04-22840376



加LINE私下交易有風險！



茶及飲料作物專訊 第4期

發行人：蘇宗振
編輯委員：邱垂豐、吳聲舜、史瓊月、林金池、
蔡憲宗、楊美珠、劉天麟
執行編輯：賴正南
發行所：農業部茶及飲料作物改良場
地址：桃園市楊梅區埔心中興路324號
電話：(03) 482-2059
傳真：(03) 482-4790
本場網址：<https://www.tbrs.gov.tw>
GPN：811300002

