

2022 年茶產業座談會議紀錄

壹、時間：111 年 2 月 23 日（星期三）下午 1 時 30 分

貳、地點：茶業改良場行政大樓三樓第一會議室

參、主持人：蘇場長宗振

紀錄：林義豪

肆、出(列)席人員：詳如附件

伍、報告事項：

案由一：辦理 2022 年全國有機茶、產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑，報請公鑒。

說明：

- 一、臺灣茶分類分級 TAGs 評鑑以產官學專家組成評審團，將品質分為三級，分別為特選、精選和優選，並以消費者角度補足茶葉分級後之風味敘述，讓消費者更容易了解到購買茶葉的風味特色。
- 二、2021 年第二屆全國有機茶分類分級 (TAGs) 評鑑活動計有來自全國 8 個縣市，共 135 個茶樣參賽，其中包括球形烏龍茶組 100 個茶樣，條形包種茶組 35 個茶樣。每一款獲選茶製作獨特的 QR Code，消費者只要掃碼，便可進入獨有的「品味私塾」，呈現來自產官學界三位評審採用「臺灣茶風味輪」，針對該茶葉的外觀、水色、香氣及滋味等明確清楚的獨特風味評述，成為帶領全世界茶友進入臺灣有機茶風味世界的味蕾地圖。
- 三、2021 年辦理第一屆全國產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑之結果為特選 5 點，精選 12 點，優選 5 點。此外，有別於其他茶葉比賽採統一包裝，得獎者可使用自家包裝罐及禮盒，再加上防偽標籤識別，可強化自有品牌形象，而產品資訊與包裝型式，也展示在專屬網站，讓好茶自己說話。

- 四、歡迎已申請通過有機或產銷履歷驗證的茶葉，可參與本場辦理 2022 年全國有機茶、產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動，提升茶葉經濟價值。

決 定：

- 一、洽悉。
- 二、歡迎各縣市政府轉知轄內有意願參加之茶農及茶產業公協會，可洽詢茶業改良場聯絡人：
總場黃宣翰助理研究員(03-4822059#617)、
文山分場潘韋成股長(02-26651801#41)、
魚池分場簡靖華助理研究員(049-2855106#301)、
臺東分場羅士凱股長(089-551446#215)、
凍頂工作站林儒宏站長(049-2753960#211)。

案由二：為捍衛臺灣茶品質及信譽，防止進口茶混充臺灣茶，中央與地方聯手啟動茶葉產地鑑別檢驗專案，報請公鑒。

說 明：

- 一、為強化國產茶與進口茶標示及市場區隔，並維護臺灣茶品質及信譽，行政院農業委員會茶業改良場透過茶葉多重元素檢驗方法輔以感官品評鑑識及茶葉 DNA 分子鑑定等技術，建立綜合判別國產和非國產（境外）茶葉的鑑別技術。農業委員會農糧署及茶業改良場並於 110 年度首次主動聯合進行比賽茶產地抽驗專案，包含南投縣鹿谷鄉農會等主辦單位共計 6 場冬季茶比賽場，經以精準抽驗及產地鑑別分析，有效鑑別出以境外茶混充之茶樣，確保茶農及消費者權益。
- 二、茶業改良場建立茶葉多重元素檢驗方法進行產地鑑別分析技術，透過精密儀器以感應耦合電漿質譜儀(ICP-MS)

檢測分析不同國家產地茶葉中多種微量元素含量特徵，再搭配收錄各國的茶葉資料庫，其判別準確度達 98% 以上，並輔以感官品評鑑識及茶葉 DNA 分子鑑定等技術，建立綜合判別國產和非國產（境外）茶葉的鑑別技術。該項「茶葉中多重元素檢驗方法」業已通過衛生福利部食品藥物管理署審查，並於 110 年 11 月 5 日正式公告為公開建議檢驗方法。

- 三、為維護優良茶比賽公平性及提升國人消費信心，農糧署及茶業改良場持續督導各茶產區地方政府滾動檢討比賽活動規則，就其所轄農民團體、產業團體辦理之地方特色茶比賽活動，逐年提高參賽茶溯源制度如有機、產銷履歷或產地標章等之比例，及落實參賽者實名制與參賽茶品留樣機制，並規劃今(111)年起，以賽前精準抽驗、賽後留樣追查的方式，防杜不肖參賽者以境外茶魚目混珠。
- 四、本年度春、冬季持續於臺中、南投及嘉義等茶區進行比賽茶產地抽驗專案，預計各抽驗 150 件，期能杜絕進口茶混充，確保茶農及消費者權益。

決 定：

- 一、本場將繼續開發建立東方美人茶的產地鑑別技術，以利防止境外東方美人茶混充臺灣茶。
- 二、本場開發之茶葉溯源雲端系統可免費提供業者作為茶葉溯源使用，有需求者可與本場茶作技術課戴佳如助理研究員聯繫登記(03-4822059 分機 561)。
- 三、檢附茶葉產地鑑別檢驗方法說明(附件一)。
- 四、洽悉。

陸、討論議題：

議題一：2022 年全國部分發酵茶製茶技術競賽活動辦法，提請討論。

說明：

- 一、本場與臺灣區製茶工業同業公會聯合舉辦之全國部分發酵茶製茶技術競賽活動主要目的為提升茶農製茶技術水準，經各產茶縣市政府推薦轄區製茶選手，藉以互相觀摩切磋，檢討並改進製茶技術，期能提升茶葉品質，增進臺茶之市場競爭力。
- 二、本年度推動機採茶比賽結合製茶比賽，將採用桃園市或新竹縣茶區之茶園進行機採茶比賽，全國製茶技術競賽配合以機採比賽之茶菁作為原料。

決議：

- 一、本年度全國部分發酵茶製茶技術競賽預訂於 8 月份最後一週於茶業改良場楊梅總場舉辦，本場於 6 月下旬再函請各縣市政府於 7 月 27 日前，將推薦選手名單函送本場，本案聯絡窗口為產業服務課陳俊良副研究員(03-4822059#802; tres635@tttes.gov.tw)。
- 二、製茶技術競賽若有縣市報名選手不足額而未滿 40 人時，將辦理選手遞補作業，優先順序依序為嘉義縣、宜蘭縣、新北市、桃園市、南投縣、苗栗縣及臺東縣，每縣市最多以一名為原則，上述縣市報名時請將遞補選手一併提報。
- 三、製茶技術競賽活動辦法依會議決議修正如附件二。
- 四、請各單位協助宣導，自明(112)年開始凡參加全國部分發酵茶製茶技術競賽之選手必須檢附「丙級製茶技術士」證明文件。(考試報名時間大約在每年 1 月上旬)

議題二：有關臺灣產茶地理標章及臺灣名茶通用名稱屢遭大陸搶註商標問題，提請討論。(臺灣區製茶工業同業公會)

說明：

- 一、鑒於過往我國產茶地名屢遭大陸搶註商標，導致茶農、茶商權益嚴重受損。針對此等不正常或不當申請行為，請政府及地方相關機關採取積極的因應作為。
- 二、建請各茶產地的地方政府或農會申請中國大陸的證明商標(商標法第3條)，將相關證明透過臺灣智慧財產局與中國大陸協處機制，提交給中國大陸國家知識產權局備查，作為查證依據，以杜絕搶標爭議。
- 三、建議將各產茶地理標章併入茶葉國家標準附錄內，作為參考準則，避免再引起爭議。

決議：

- 一、請各縣市政府、農會及茶葉相關團體積極申請並使用茶葉產地證明標章，以利維護自身權益。
- 二、請與會單位收集轄下臺灣茶通用名稱，於本(111)年3月31日前提提供相關資料(如附件三)函送本場，彙整後再召集會議討論，並建議將各產茶地理標章名稱納入茶葉國家標準附錄內供參。

議題三：定義茶葉「拼配或稱併堆」或「混茶」等用詞，加強宣導以導正視聽，提請討論。(臺灣區製茶工業同業公會)

說明：

- 一、茶葉拼配或稱併堆，乃是製茶工藝中一門專業技術。一般茶葉製成毛茶後需經過桃梗、篩分及拼配等精製過程，提升商品的特色風味、均質性與價值。茶葉拼配係由專業茶師，將不同茶類、地區、季節、品種、批次等級的茶葉品質或價格需求，按各種需求依不同比例加以調配，

確保全年度各種規格或等級品質一致性，是相當專業的技術。而外界泛稱之「混茶」是將各種不同的茶葉或花草簡單的混在一起，單純為降低成本，毫不考慮風味所進行的茶葉混合動作。

- 二、考慮茶葉「拼配或併堆」、「混茶」名詞茶業界常使用卻混淆不清，為避免影響外界對專業拼配(併堆)技術的認知，應加強對外宣導正確觀念，期能宣揚臺灣茶業專業技術，將專業調配且具有特色之臺灣茶推向國際。

決議：

- 一、定義茶葉「拼配或稱併堆」：茶葉為求商品標準化、規格化或全年均質性，將茶葉依照茶類、品種、季節性、區域、各級別價格或商品風味特性進行不同比例調配，並確實依照經濟部標準檢驗局商品標示法誠實標示如茶葉原產地者稱之。商品經認定原產地為我國者，得標示臺灣生產，若商品未誠實標示虛偽不實或引人錯誤，及違反法律強制或禁止規定者謂之「混茶、混充或摻混」。未依照法令規章且標示不實之業者應自行負起相關之法律責任。
- 二、請與會單位於本(111)年3月31日前提供上述定義相關文字修正意見傳至本場窗口產業服務課林義豪助理研究員(03-4822059#807;yihao@ttes.gov.tw)。

柒、臨時動議：

案由一：國際知名的茶葉品牌如立頓公司會採購世界各地的茶葉利用拚配技術，促使產品有足夠的量與均質性供應市場需求。我們臺灣茶若要進軍國際市場，也必須備有足夠的供應量才可接單，但臺灣茶的生產量明顯不足，必需購進外國的茶葉來拚配達到增量與均質目的。建議政府

應明訂外銷茶葉中含有多少臺灣茶比例就可標示為臺灣茶，以利茶葉外銷。(臺灣區製茶業同業公會常務理事趙燦煌)

決議：本提議先行錄案，待後續討論。

案由二：建請茶業改良場協助提供臺灣原生山茶產地鑑別資料、栽種管理技術、製茶技術及相關教育訓練等，並輔導臺灣原生山茶申請產地證明與產銷履歷。(臺灣原生山茶文化學會理事長鄭子豪)

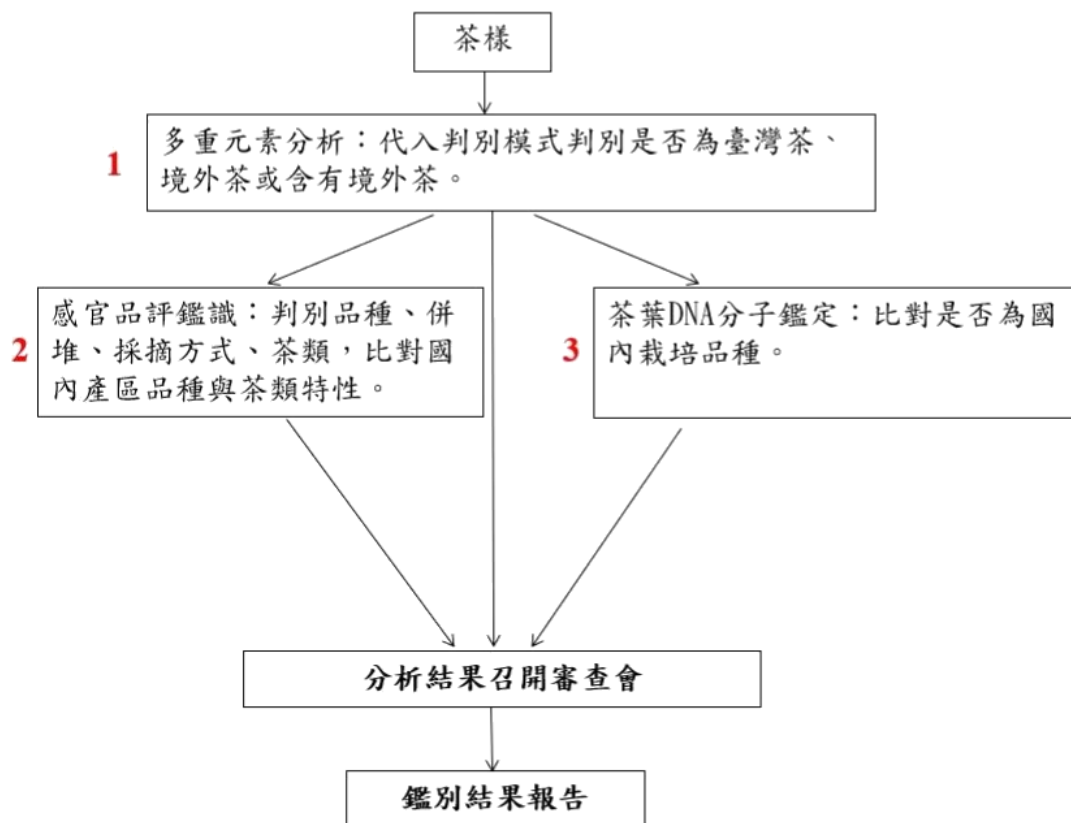
決議：由本場臺東分場協助輔導臺灣原生山茶栽培管理、製造技術及教育訓練等，後續可與農糧署共同合作來輔導推廣臺灣原生山茶。

捌、散會：17:00

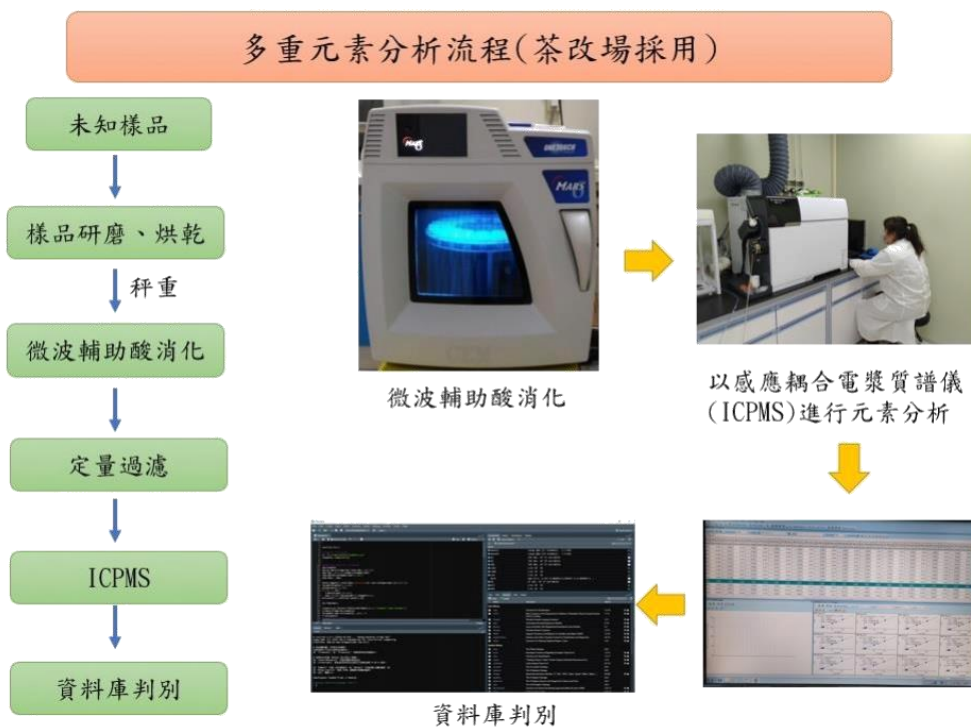
茶葉產地鑑別檢驗方法說明

行政院農業委員會茶業改良場111年2月23日

- 一、農產品其成分特性（如蛋白質、碳水化合物、脂肪、礦物質等）之差異受到品種、人為栽培管理、製造過程、季節性變異以及地理因素（如土壤組成、海拔高度）等因子影響。除人為影響外，其於不同之自然地理環境下形成之差異，反映出地理區隔之重要證據之一，因此也成為農產品地理原產地鑑別之重要依據。
- 二、臺灣的烏龍茶（高山茶、凍頂烏龍茶）多以青心烏龍與臺茶 12 號（金萱）等茶樹品種產製。東南亞等國家如越南、印尼、泰國及中國大陸等地，經引進相同品種、製茶機具及製茶技術所仿製生產，稱為「臺式烏龍茶」，其不易從品種或外觀與國產高山茶或凍頂烏龍茶區別。
- 三、茶改場分析產自臺灣、越南、印尼、泰國及中國大陸等地之烏龍茶茶樣 727 件，建立多重元素資料庫，以青心烏龍及臺茶 12 號為主。
- 四、各茶葉產地其土壤中所含元素組成不同，茶葉中的元素種類與含量也因而具差異，故應用此特性來區別茶葉之原產地。此外，與茶葉中的其他成分相比，茶葉中礦物質元素的濃度也更穩定，較不易受加工步驟、儲存時間和分析條件的影響而變化。不同國家產地茶葉中礦物質元素含量特徵不同，因此，據以建立判別國產和非國產茶葉的判斷技術，其判斷的準確率可達 98% 以上。
- 五、鑑別結果係依據茶改場多重元素分析為主，並輔以感官品評鑑識及茶葉 DNA 分子鑑定等資料庫所建立之烏龍茶產地鑑別技術綜合研判所得，茶葉產地鑑別程序圖如圖一。
- 六、茶改場向衛福部食藥署申請「茶葉中多重元素檢驗方法」為建議檢驗方法，業經食藥署審查通過，於 110 年 11 月 5 日公開建議（內容如下附件）。



圖一、茶葉產地鑑別程序圖



圖二、多重元素分析流程圖

茶葉中多重元素檢驗方法

Method of Test for Multielement in Tea

1. 適用範圍：本方法適用於以青心烏龍、臺茶12號及四季春為主等小葉種品種製成半球形或球形之烏龍茶中鋰(Li)、釩(V)、鉻(Cr)、鎳(Ni)、銅(Cu)、鋅(Zn)、銣(Rb)、銦(Sr)、鎘(Cd)、銫(Cs)、鋇(Ba)、釷(La)、鈾(Ce)及鉛(Pb)等元素之檢驗，運用於茶葉為臺灣茶或境外茶之研判。
2. 檢驗方法：檢體經微波輔助酸消化後，以感應耦合電漿質譜儀(inductively coupled plasma mass spectrometer, ICP-MS)分析之方法。
 - 2.1. 裝置：
 - 2.1.1. 感應耦合電漿質譜儀。
 - 2.1.2. 球磨機：附氧化鋁球磨罐(25 mL)及氧化鋁珠(直徑20 mm)。
 - 2.1.3. 微波消化裝置(Microwave digester)：具1000 W以上輸出功率，並具有溫度或壓力回饋控制系統。
 - 2.1.4. 酸蒸氣清洗裝置(Acid steam cleaning system)。
 - 2.1.5. 烘箱。
 - 2.2. 試藥：硝酸採用超純級(67-70%)；去離子水(比電阻於25°C可達18 MΩ·cm以上)；鋰(lithium)等14項元素標準品濃度皆為10 µg/mL，均採用ICP-MS分析級。
 - 2.3. 器具及材料
 - 2.3.1. 微波消化瓶^(註)：鐵氟龍材質。
 - 2.3.2. 容量瓶^(註)：50 mL，玻璃材質。
 - 2.3.3. 儲存瓶：50 mL，PP材質。
 - 2.3.4. 濾膜：孔徑0.45 µm，PVDF材質。
 - 2.3.5. 稱量瓶：附蓋，玻璃材質。
 - 2.3.6. 乾燥器：內附乾燥劑。
 - 2.3.7. 塑膠方盤：17.5 cm × 24 cm。

註：器具經洗淨後，使用酸蒸氣清洗裝置，以15%硝酸溶液（以超純級65%硝酸配製）蒸氣酸洗4小時後，取出，以去離子水將附著之硝酸沖洗乾淨，乾燥備用。
 - 2.4. 1% (w/w)硝酸溶液之調製：

取硝酸10 mL，緩緩加入去離子水500 mL中，再加入去離子水使成1000 mL。
 - 2.5. 標準溶液之配製：

精確量取鋰等14項標準品各1 mL，分別以1% (w/w)硝酸溶液定容至50 mL，移入儲存瓶中，作為標準原液。臨用時取適量各標準原液混合，以1% (w/w)硝酸溶液配製成銫及釷均為0.01~5 ng/mL，鋰及鎘均為0.05~1 ng/mL，釩、鈾及鉛均為0.05~5

ng/mL，鉻、鎳及鋇均為0.1~10 ng/mL，鋇為0.2~10 ng/mL，鈷為0.4~10 ng/mL，銅及鋅均為0.6~10 ng/mL，移入儲存瓶中，供作標準溶液。另以1% (w/w)硝酸溶液作為空白溶液。

2.6. 標準曲線之製作：

將空白溶液及標準溶液以適當速率注入感應耦合電漿質譜儀中，依下列測定條件進行分析，就各元素之訊號強度，與其對應之各元素濃度，分別製作鋰及鎘均為0~1 ng/mL，釩、銫、鐳、鈾及鉛均為0~5 ng/mL，鉻、鎳、銅、鋅、鈷、鋇及鋇均為0~10 ng/mL之標準曲線。

感應耦合電漿質譜儀測定條件^(註)：

電漿無線電頻功率：1550W。

電漿氫氣流速：15 L/min。

輔助氫氣流速：0.9 L/min。

霧化氫氣流速：1.0 L/min。

碰撞氣體(氬氣)流速：4.3 mL/min。

偵測離子(m/z)：

分析元素	
鋰(Li)	7
釩(V)	51
鉻(Cr)	53
鎳(Ni)	60
銅(Cu)	63
鋅(Zn)	66
鈷(Rb)	85
鋇(Sr)	88
鎘(Cd)	111
銫(Cs)	133
鋇(Ba)	137
鐳(La)	139
鈾(Ce)	140
鉛(Pb)	208

註：上述測定條件分析不適時，依所使用之儀器設定適合之測定條件。

2.7. 檢液之調製：

將半球形或球形烏龍茶混勻，平鋪於塑膠方盤中，以四分法^(註1)取約6 g，以球磨機磨碎成茶粉。將茶粉置於稱量瓶中，放入烘箱，以85°C烘乾15-25小時，移入乾燥器內，冷卻至室溫。取乾燥後之茶粉約0.2 g，精確稱定，置於微波消化瓶中，加入硝酸6 mL，靜置4小時，依下列條件進行消化。放冷後移入容量瓶中，

以去離子水每次5 mL洗滌微波消化瓶，洗液併入容量瓶中，以去離子水定容至50 mL，經濾膜過濾，供作檢液。另取一空白微波消化瓶，加入硝酸6 mL，以下步驟同檢液之操作，供作空白檢液。

微波消化操作條件^(註2)：

條件 步驟	輸出功率 (W)	升溫時間 (min)	持續時間 (min)	溫度控制 (°C)
1	1700	10.5	5	170
2	1700	5	20	180

註：1. 茶樣混合均勻平鋪於塑膠方盤中，將樣品分為四等分，留取對角的兩份，混合後再分為四等分，重複上述步驟直至所需重量為止。

2. 上述消化條件不適時，可依所使用之裝置，設定適合之消化條件。

2.8. 含量測定：

將檢液、空白檢液及標準溶液以適當速率分別注入感應耦合電漿質譜儀中，依2.6節條件進行分析。就檢液、空白檢液及標準溶液中各元素之訊號強度，依下列計算式求出檢體中各元素之含量(mg/kg)：

$$\text{檢體中各元素之含量(mg/kg)} = \frac{(C - C_0) \times V \times f}{M \times 1000}$$

C：由標準曲線求得檢液中各元素之濃度(ng/mL)

C₀：由標準曲線求得空白檢液中各元素之濃度(ng/mL)

V：檢體最後定容體積(mL)

f：上機測試時之稀釋倍數

M：乾燥後之茶粉取樣分析重量(g)

2.9. 檢體鑑別：

依據2.8節之檢體中各元素分析結果，代入行政院農業委員會茶業改良場已建置之茶葉多重元素資料庫^(註1)，利用統計模式^(註2)鑑別檢體為臺灣茶或境外茶。

註：1. 已建置700筆以上茶樣之多重元素資料庫。

2. 以電腦程式語言R所建構之判別程式碼，包括兩種傳統統計分類方法：LDA (Linear Discriminant Analysis)、Ridge Regression及三種機器學習分類方法：Random Forest、Boosting、SVM (Support Vector Machine)等5種統計分類模式，相關參數之設定皆透過k-折交叉驗證法(k-folds

cross-validation) 求得最佳解，最後經準確率(accuracy rate)、召回率(recall; true-positive rate)及精確值(precision; positive predicted value) 3種指標綜合進行茶葉產地二分法之判別評估及建議，將結果分為「臺灣Taiwan」茶及「境外Non-Taiwan」茶。

- 附註：1. 本檢驗方法可提供做為茶葉是否為臺灣茶或境外茶之參考，惟茶葉可能受氣候環境、產地、品種及栽培管理等因素影響，其結果仍需併同調查所見綜合研判。
2. 檢體中有影響檢驗結果之物質時，應自行檢討。
3. 以其他儀器檢測時，應經適當之驗證參考物質(certified reference material, CRM)或標準參考物質(standard reference material, SRM)之驗證，或方法確效。

參考文獻：

1. 劉天麟、邱垂豐、林金池、陳國任、黃正宗、林儒宏、蕭建興、戴佳如、林秀榮。2015。茶葉原產地鑑別。臺灣國際茶文化創意科技論壇。97頁。行政院農業委員會茶業改良場。
2. Moreda-Piñeiro, A., Fisher, A. and Hill, S. J. 2003. The classification of tea according to region of origin using pattern recognition techniques and trace metal data. J. Food Compos. Anal. 16: 195-211.
3. Pilgrim, T. S., Watling, R. J. and Grice, K. 2010. Application of trace element and stable isotope signatures to determine the provenance of tea (*Camellia sinensis*) samples. Food Chem. 118: 921-926.

111 年全國部分發酵茶製茶技術競賽活動辦法

茶業改良場 111 年 2 月 23 日修訂版

一、 競賽目的：

臺灣茶業發展歷史悠久，製茶技術獨樹一格且品質優良，為提升茶農製茶技術水準及提升品質，經各產茶縣市政府推薦轄區製茶選手，舉行全國部分發酵茶製茶技術競賽，藉以互相觀摩切磋，檢討改進製茶技術，期能提升茶葉品質，增進臺茶之市場競爭力。

二、 辦理機關：

(一) 指導機關：行政院農業委員會

(二) 主辦機關：行政院農業委員會農糧署、臺灣區製茶工業同業公會、行政院農業委員會茶業改良場

(三) 協辦機關：臺北市、新北市、桃園市、臺中市及高雄市政府、新竹、苗栗、南投、雲林、嘉義、宜蘭、花蓮、臺東等縣政府及其他產茶鄉鎮農會。

三、 活動日期：110 年 8 月 日至 110 年 8 月 日(8 月最後一週，俟公文另行通知)，共計二天。

四、 活動地點：行政院農業委員會茶業改良場(桃園市楊梅區中興路 324 號)。

五、 活動辦法：

(一) 選手資格：應先經縣市初賽或徵選後推派，且年齡 18 歲以上至 50 歲以下，且 3 年內未曾於全國製茶技術競賽得獎之茶農及製茶工廠員工均可報名，男女不拘。本活動自民國 112 年起需檢附取得丙級製茶技術士證明文件方可報名參加。

(二) 選手人數：

縣市別	臺北市	新北市	桃園市	新竹縣	苗栗縣	臺中市	南投縣	嘉義縣	雲林縣	高雄市	宜蘭縣	花蓮縣	臺東縣	合計
人數	1	4	3	3	3	1	10	7	1	1	2	2	2	40

(三) 製茶種類：選手於填具報名表時選擇製成條形包種茶或清香型球形烏龍茶，並於競賽過程不得更換組別。各分組參與選手名額超過

15 名者，擇優錄取給予獎項(每組擇優錄取冠軍 1 名、亞軍 2 名及季軍 3 名，兩組合計 12 名)。若分組(條形或球形)選手未達 15 名者，得獎之獎項得部分移至另一組，總獎項以不超過 12 名為原則。

(四) 茶菁原料：

1. 品種：臺茶 12 號 (機採茶菁)。
2. 採法：機採。
3. 數量：每人 15 公斤。

(五) 製茶場地及用具相關規範：

1. 場地範圍：日光萎凋需在製茶規定場所範圍內；室內萎凋、殺菁、揉捻、團揉及乾燥在指定之製茶廠周遭範圍內。

2. 製茶設備：

- (1) 筴蓆：每人 10 個。
- (2) 萎凋架：每人 10 格，二人共用 1 台(或一人 1 台)。
- (3) 浪菁：滾筒式浪菁機 (60~80 斤) 3 台。
- (4) 殺菁：圓筒式殺菁機 (30 斤) 4 台。
- (5) 揉捻：望月氏揉捻機 4 台。
- (6) 解塊：以手解塊。
- (7) 團揉：以手團揉為主，製茶場所備有滾輪束包機 2 台、大型平揉機 4 台、小型平揉機 4 台及蓮花整形機 1 台。本場不開放使用擠壓機。
- (8) 乾燥：甲種乾燥機 1 台、乙種乾燥機 8 台。

3. 規範事項：

- (1) 防疫期間依照中央流行疫情中心公布之相關因應指引辦理。
- (2) 主辦單位組成糾察小組，不定時巡查競賽場所進行考評作業。各選手應遵守維持場區安全衛生與清潔維護工作，並恪守競賽相關規定及服從指導，凡選手經糾察小組考評不符合規定而記點每達 2 次，評審後以降一級處置。
- (3) 為精進製茶技術，主辦單位得派員針對各參賽選手之製茶過程進行拍照(攝)及記錄，選手應全力配合，不得異議。
- (4) 活動期間僅限參賽選手出席，參賽選手不得中途頂替，活動現場嚴禁眷屬或他人進入；若有頂替或他人協助經檢舉

屬實者，取消比賽資格。

- (5) 參賽選手於製茶場所內必須穿戴制服，並將識別證配戴於胸前；各縣市政府及參賽選手鄉鎮之輔導員由主辦單位各核發一張識別證，未配戴證件者一律不准進入製茶場所內（視疫情調整之）。
- (6) 比賽進行中不得使用規定以外工具，亦不得觸摸他人茶葉。
- (7) 室外日光萎凋、室內萎凋及攪拌等作業過程中散落之茶菁，需自行打掃乾淨，以維護現場環境衛生，茶葉製成率（步留）納入比賽成績，挑揀導致茶葉重量低於標準者於評審後以降一級處置。
- (8) 製茶場所內嚴禁抽煙、喝酒及嚼檳榔，違禁者，取消比賽資格。
- (9) 發現作弊等不當行為，一律取消比賽資格，並加以公佈。
- (10) 因應嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)疫情，競賽期間除選手、輔導員、指導講師及工作人員外，其餘人員一律禁止進入競賽會場。
- (11) 參加人員於競賽會場如出現發燒或其他呼吸道或腹瀉等症狀，請儘速通知工作人員協助處理，並視情況通報衛生單位。

(六) 交茶時間：請務必於規定時間繳交，逾時不候。

(七) 評審日期與標準：

1. 評審日期及地點：110年8月 日下午13:30~16:00於茶業改良場楊梅總場製茶實習工廠2樓評茶室進行評審，詳細以公文為主。並當場公布評審得獎名單。
2. 評審標準：依據清香型條形包種茶及清香型球形烏龍茶TAGs分級風味評分表進行評分。評審委員針對外觀(20%)、水色(20%)、香氣(30%)、滋味(30%)進行獨立評分，並勾選相關風味敘述詞彙，最後進行品質描述與建議，及出具評鑑報告。

(八) 頒獎：

依照分組評審結果，兩組擇優錄取冠軍1位、亞軍2位、季軍3位，合計12位。大會另行公布頒獎典禮時間與地點。

臺灣茶通用名稱提案表 (表格空間不足可自行增加)

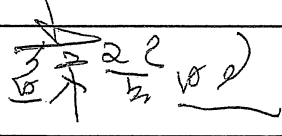
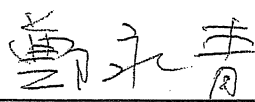
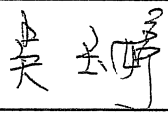

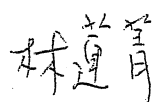
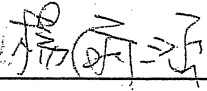
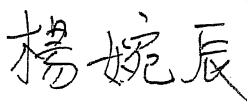
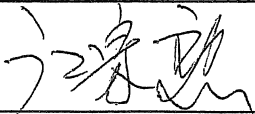
提案單位	
名茶名稱	
源起時間	
命名人	
地理範圍	
名茶特性	
相關佐證資料 (報導、照片、圖案、 字體、簡報等)	

2022茶產業座談會

簽到表

時間：111年2月23日(三)下午1點30分

地點：茶業改良場行政大樓第一會議室

單位	職稱	姓名	簽名欄	備註(體溫)
農委會科技處	技正	侯惠茹	視訊	
農委會農糧署	副組長	蘇登照		
	科長	鄭永青		
	技士	吳玉婷		
農糧署北區分署	王安石	分署長		
	林蓮菁	課長		
	楊雨涵	技正		
農糧署中區分署	課員	陳本元	視訊	
農糧署南區分署	課員	宋梅英	視訊	
農糧署東區分署		張雅芳 陳純儀	視訊	
農糧署南區分署嘉義辦事處	技士	林亮瑩	視訊	
新北市政府農業局	科員	楊婉辰		
宜蘭縣政府	科長	廖偉真		
宜蘭縣政府	主辦人	江宗勳		
宜蘭縣政府	技正	劉宗漢		

2022茶產業座談會

簽到表

時間：111年2月23日(三)下午1點30分

地點：茶業改良場行政大樓第一會議室

單位	職稱	姓名	簽名欄	備註(體溫)
新竹縣農會	職員	吳振川		
鹿谷鄉農會	總幹事	林義能	林義能	
冬山鄉農會	推廣部主任	葉天明	葉天明	
冬山鄉農會	技工	游馭成	游馭成	
三星地區農會	技術員	黃勝文	黃勝文	
湖口鄉農會	推廣部主任	吳家亮	吳家亮	
平鎮區農會	技術員	邱國成	邱國成	
龍潭區農會	羅瑞珠	推廣部主任	羅瑞珠	
龍潭區農會	廖宸鋒	助理技術員	廖宸鋒	
三峽區農會	農事指導員	翁銘鴻	翁銘鴻	
桃園市農會	技師	邱澤銘	邱澤銘	
坪林区農會	主任	胡冠文		
楊梅區農會	指導員	陳信藉	陳信藉	
峨眉鄉農會	總幹事	陳冠義	陳冠義	
		龍鈺元		
桃園市農會	主任		林維生	
大同茶業	會長		林德好	

2022茶產業座談會

簽到表

時間：111年2月23日(三)下午1點30分

地點：茶業改良場行政大樓第一會議室

單位	職稱	姓名	簽名欄	備註(體溫)
臺灣區製茶工業同業公會	總幹事	張曉麗	張曉麗	
	常務理事	趙燦煌	趙燦煌	
	理事	陳正仁	陳正仁	
	理事	陳俊達	陳俊達	
	理事	林憲騰	林憲騰	
	監事	姜炫正	姜炫正	
	理事	張連發	張連發	
	理事	陳霖	陳霖	
中華茶藝聯合促進會	理事長	李以德	李以德	
中華茶藝聯合促進會	助理	李浚豪	李浚豪	
凍頂茶業發展協會	財務長	李冠毅	視訊	
社團法人中華茶產業文化研究學會	理事長	黃宥騰	黃宥騰	
臺灣區茶輸出業同業公會 臺北市茶商業同業公會	總幹事	游茂盛	視訊 游茂盛	
南投縣茶商業同業公會	理事長	李麗芳	視訊	
高雄市茶商業同業公會	秘書	黃美甄	視訊	
阿里山茶葉生產合作社	秘書	伍成琴	視訊	
台灣茶協會	秘書長	蔡閔任	視訊	
鳳凰社區發展協會	總幹事	莊立德	視訊	
臺灣原生山茶文化學會	鄭子豪	理事長	視訊	

**2022茶產業座談會
簽到表**

時間：111年2月23日(三)下午1點30分

地點：茶業改良場行政大樓第一會議室

單位	職稱	姓名	簽名欄	備註(體溫)
農委會科技處	技士	柯少雄	視訊	
臺北市政府產業發展局 農業發展科	技士	賴允慧	視訊	
臺北市政府產業發展局 農業發展科	約聘研究員	陳麗雲	視訊	
桃園市政府農業局	科員	周雅惠	視訊	
新竹縣政府	科長	黃怡娟	視訊	
新竹縣政府	技士	張巧蓉	視訊	
苗栗縣政府農務科	科長	丁美君	視訊	
苗栗縣政府	科員	彭詩育	視訊	
臺中市政府農業局	技士	林紹仔	視訊	
南投縣政府	技士	施瑋哲	視訊	
嘉義縣政府	技士	周琪英	視訊	
嘉義縣政府農業處農林作物科	技士	簡柏嘉	視訊	
花蓮縣政府	科員	田瓊茹	視訊	
臺北市農會	辦事員	潘建華	視訊	
南投縣農會	辦事員	陳凱軍	視訊	
新北市農會	主任	李鈺鐘	視訊	
新北市農會	特約人員	游晟豪	視訊	
臺中市農會		邱文彬	視訊	

2022茶產業座談會

簽到表

時間：111年2月23日(三)下午1點30分

地點：茶業改良場行政大樓第一會議室

單位	職稱	姓名	簽名欄	備註(體溫)
木柵區農會	主任	鄭金塗	視訊	
木柵區農會	助理技術員	鄭宇翔	視訊	
南港區農會		無顯示	視訊	
石碇區農會	推廣主任	余昌軒	視訊	
深坑區農會	推廣部主任	王章奇	視訊	
蘆竹區農會	助理技術員	陳士傑	視訊	
龜山區農會	技師	吳文貴	視訊	
復興區農會	指導員	王韋婷	視訊	
北埔鄉農會	推廣主任	陳柳燕	視訊	
關西鎮農會	助理技術員	黃仁柱	視訊	
頭份市農會	指導員	鄭智仁	視訊	
竹山鎮農會	助理技術員	吳信和	視訊	
魚池鄉農會	專員	蔡昇樺	視訊	
名間鄉農會	指導員	吳銘碩	視訊	
仁愛鄉農會	指導員	陳璿仁	視訊	
梅山鄉農會	技術員	黃琬婷	視訊	
番路鄉農會	推廣部主任	胡芸芸	視訊	
番路鄉農會	農事指導員	劉秋如	視訊	
阿里山鄉農會		許美鳳	視訊	
瑞穗鄉農會	農事指導員	吳慧敏	視訊	
富里鄉農會	農事指導員	鍾韋俐	視訊	
玉溪地區農會	辦事員	吳上寶	視訊	
關山鎮農會	約聘人員	王劉子瑄	視訊	

2022年茶產業座談會

簽到表(場內)

時間：111年2月23日(三)下午1點30分

地點：茶業改良場行政大樓第一會議室

名稱	簽名欄	名稱	簽名欄
場長	主持人	副場長	
秘書	吳弼昇	研考	李增月
製茶技術課	楊大珠	茶作技術課	蔡壽榮
			胡台光
茶葉機械課	林天祥	文山分場	蔡文記
魚池分場	黃琮	臺東分場	葉建興
產業服務課	林金池	凍頂工作站	林德宏
	溫學良		
	陳日昆		
	郭婷汶		
	林義豪		