「2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」

報名簡章

壹、賽制說明

臺灣茶分類分級系統(Taiwan-tea Assortment & Grading system, TAGs),為結合臺灣特色茶風味輪及產官學三方評審之茶葉品質分級系統,應用雲端評分,產出評鑑報告書,讓消費者能瞭解所選購得獎茶的風味特色,提升產銷履歷茶價值感,除為產銷履歷茶品質把關並促進銷售。

本屆活動六大風味輪所包含茶類皆可參賽,茶類分為:臺灣綠茶(碧螺春綠茶)、清香型條形包種茶、清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶(凍頂烏龍茶)、焙香型球形烏龍茶(鐵觀音茶)、焙香型球形烏龍茶(紅烏龍茶)、東方美人茶、臺灣紅茶(小葉種紅茶)、臺灣紅茶(大葉種紅茶)分組進行評鑑。評鑑以精品茶為方向,考量全國性質、示範推廣性,將不分海拔區域、機採及手採,打破以往傳統觀念與規範,評審團以茶湯香氣、滋味及品質分級。報名時須標示報名組別,限定以單一茶類繳交,不可混合不同茶類進行併堆調配,違者將予以淘汰。

茶葉包裝採自有品牌包裝,由參賽者繳交符合產銷履歷農產品標示的完整自家產品包裝,得獎後由大會於產品包裝上黏貼防偽標籤識別。得獎茶由大會提供活動專屬提袋,每點茶40個。

貳、主辦單位:農業部茶及飲料作物改良場。

參、協辦單位: 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會、台灣茶葉感官品評發展協會

肆、參加對象:已取得茶葉農產品產銷履歷驗證者。

伍、報名點數:單一茶類,每一參賽者每一茶類 10 點以內為限,每點繳交茶葉必須超過實重 10.5 台斤或 21 台斤,不足實重 10.5 台斤及 21 台斤者予以退回。

陸、包裝規格:每罐(盒)75或150公克,共84罐(盒)。

柒、報名費用:每點2,000元(用於公告方法農藥檢測,並提供藥檢報告書)。

捌、辦理程序

一、報名作業

- (一) 報名日期:自114年7月15日09:00至8月5日24:00止。
- (二) 報名方式:完成線上表單填寫後,於8月6日前完成轉帳繳費。(直接掃描QR Code 連結報名表單)

户 名:財團法人台北市瑠公農業產銷基金會

臺灣土地銀行代號:005 忠孝分行 0588 帳號:058-001-007422

(三) 報名網址: https://tea.liukung.org.tw/TAGs.tap

(四) 洽詢窗口:張先生 TEL: 02-23945029 分機 31

(五) 洽詢時間:週一至週五上午9時至下午5時(如遇國定假日則不受理)

(六) 替代方案:如需紙本報名,請另行下載報名表單,傳真電話:02-2392-0974,傳真後請來電確認。

二、繳交茶樣

- (一)繳茶地點:親送或郵寄,地址:325 桃園市龍潭區高原里高原路 768 號(臺灣客家茶文化館1樓製茶工廠)
- (二) 繳茶日期: 114年08月12日~08月14日,每日上午10點至下午4點;8月15日上午10點至下午3點,共計4天。

(三) 參賽茶樣:

- 1. 每點繳交茶樣為 10.5 或 21 台斤,完成完整包裝後的茶樣/茶罐(或茶 盒)整齊排放並放置於運送外箱,請妥善選擇保護力佳的外箱,防止運 送過程造成碰撞損傷。
- 2. 茶樣需有完整包裝,每罐(盒)75或150公克,共84罐(盒),包含貼 妥產銷履歷驗證追溯碼貼紙及產品標示標籤。
- 3. 参賽茶請務必是完整包裝及貼妥標籤,並請務必分類包裝,將同一茶類 放在一起,並於外箱貼上正確的外箱專用標示紙。如有標示錯誤,將以 報名時提供的資訊為準。為確保評審公正無誤,請謹遵規定妥善包裝並 標示茶款類別。

三、文件及繳茶(請用大信封或文件夾裝妥,放置於內箱的最上層):

- 1. 驗證證書影本
- 2. 参賽者切結書
- 3. 委外運送切結書

※繳茶注意事項:

將上列文件併同繳交之茶樣運送至繳茶地點,並確保在繳茶截止日前送達。



▲自有品牌包裝

茶樣需有完整包裝,每罐需貼妥產銷履 歷驗證追溯碼貼紙及產品標示標籤。

備註:有禮盒包裝亦需貼標。



▲請於外箱貼妥【外箱專用標示用紙】 (不同茶類需要分開包裝)

四、抽樣及封存

- (一)農藥抽測:由工作人員從所有茶樣中以隨機方式抽取4包茶樣,提供農藥檢測、 評審及茶及飲料作物改良場行銷推廣使用。
- (二) 封存管理:主辦單位將進行個別專用空間之封存管理。

五、評審

- (一) 評審地點:臺灣客家茶文化館2樓(桃園市龍潭區高原里高原路 768 號)
- (二) 評審委員:由農業部茶及飲料作物改良場產官學界評審名單中聘請產官學感官品 評專家擔任評審。

(三) 分級評鑑方式:

本次評鑑係以精品茶的分級為方向,以茶及飲料作物改良場所訂定之 TAGs 風味評分表進行評分,將三位委員評審評分進行平均(四捨五入),綜合評價 8.0 分以上特選、7.0~7.9 分精選、6.0~6.9 分優選,不符合品質規定者予以淘汰。其中,「優選」等級建議最低售價為每斤新臺幣 4,000 元(含)以上;「精選」及「特選」等級則依市場機制定價。

評鑑標準如下表:

茶類別	分級	外觀	水色	香氣	滋味
碧螺春	特選	細緻捲曲、白毫	碧綠、清澈	鮮明綠豆香或	鮮爽甘甜、口
綠茶		明顯、翠綠油亮	明亮	嫩葉香,活潑	感活潑、回甘
				高揚	佳
	精選	細緻捲曲、白毫	碧綠帶黃,	清新蔬香、輕	滋味清爽甘
		明顯、翠綠油亮	清澈明亮	花香柔和自然	醇、回甘適中
	優選	條索捲曲勻整,	淡黄綠,尚	清淡綠香或植	滋味清淡柔
		色澤翠綠自然	清澈明亮	物香氣仍可辨	順,略顯甘甜
				識	
	淘汰	條索鬆散、欠勻	淡黃混濁	菁味偏重、香	滋味平淡或略
		整、色澤灰暗		氣略顯平淡或	澀,建議改善
				短促	採摘與製程
文山包	特選	條索緊結勻整、	蜜綠顯黃、	花香濃郁如槴	細膩甘醇、柔
種茶		墨綠油潤	清澈明亮	子花、玉蘭	滑甜潤、尾韻
				花;清香如蘭	持久
				花、桂花;甜	
				香如牛奶;花	
				香高揚、茶湯	
				乾淨細緻	
	精選	條索緊結勻整、	蜜綠顯黃、	花香柔和內	甘醇平順、滑
		色澤偏翠綠	清澈明亮	斂、清新怡人	順不澀

		T	1	1	T
	優選	條索緊結尚勻	蜜綠偏黃、	淡花香或輕青	滋味溫和清
		整,色澤翠綠	尚清澈明亮	草香	雅、回韻略短
					但順口
	淘汰	條索不整、略含	水色混濁或	香氣短促或略	滋味略澀或菁
		粗梗	偏淡偏黄	帶悶菁雜陳味	味重,建議改
					善萎凋與攪拌
					處理
清香型	特選	緊結勻整、色澤	水色蜜綠顯	花香濃郁如槴	甘甜滑順、醇
烏龍茶		翠綠泛油光	黄、清澈明	子花、玉蘭	潤圓滑、層次
/高山			亮	花;清香如蘭	豐富带有活性
茶				花、桂花;甜	且有餘韻回甘
				香如牛奶;香	
				氣優雅、茶湯	
				細緻	
	精選	緊結勻整、色澤	水色蜜綠或	花香淡雅柔	滋味清甜醇
	•	翠綠	蜜黃、清澈	順,風味平衡	和、帶喉韻
		, -	明亮	,,,,,,,	, , , , , ,
	優選	略鬆尚緊結、尚	蜜綠偏淡、	花香稍弱、無	滋味清甜稍
		与整,色澤砂綠	尚清澈明亮	雜味	澀、溫和順口
	淘汰	鬆散、混含黃	水色偏黄、	香氣偏青、悶	滋味淡薄或苦
		片、梗多	偏暗或混濁	味、火味或雜	湿度高,建議
				味	改善日光萎凋
					與發酵程度,
					並注意再乾溫
					度
凍頂烏	特選	緊結勻整、色澤	琥珀金黄、	带花香、花果	醇厚甘潤、回
龍茶		墨綠油潤	清澈明亮	香、果香與玄	甘韻味持久、
7.6 7.1			1,7, 1,7 = 7,4),6	米香	層次豐富、富
					活性
	精選	緊結勻整、色澤	金黄至橙	焙香柔和自	滋味滑順甘
	1/1/2	墨綠油潤	□ 六二位 黄、清澈明	然,風味平衡	甜、具回甘
		至1444	亮	/// /2 / // //	
	優選	球形尚緊結勻	橙黄偏淡,	香氣偏輕、果	滋味平穩柔
	1,2,-	整,色澤烏褐	尚清澈明亮	香較隱約	和、略短尾韻
	淘汰	鬆散、色澤失衡	水色暗深或		滋味菁苦澀或
			混濁	火味高、含煙	雜,建議選擇
				味	具發酵度的原
				7-	茶、改善烘焙
					處理程度
	<u> </u>				处工仕尺

#報告		1	T	T	T	T
## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	鐵觀音	特選	緊結勻整、色澤	琥珀色,清	具焙火香且帶	滋味醇厚甘
精選 緊結勻整、色澤 金黃橙色、 培育與果香菜 滋味甘潤滑順、尾韻持久 餐選 緊結勻整度尚 企黃、尚清 香為主 以 見 是韻賴短 內 人 是 與 不 色 混	茶		墨褐油潤	澈明亮	果乾與熟果濃	潤、餘韻悠長
 黒褐有光澤 清澈明亮 和平衡 順、尾韻持久 優選 緊結匀整度尚 金黄、尚清 香為主 温 以 以 果 報 或 花離 水 色 泥 滴角 新 集 協					郁香氣	
慢選 緊結勻整度尚 金黃、尚清 香氣清新、焙 滋味柔和適 口,尾韻稍短 水色混濁偏 香氣生 口,尾韻稍短 水色混濁偏 香氣生 凝軟平半淡或苦 溫偏重,建議 改善茶菁發酵 控制及烘焙程度 明亮 粉蛋 繁結勻整、墨黑 橙紅、清澈 明亮 看氣溫 中 甘醇與鹹味富 活性 对非不賢結之整、墨黑 橙紅傷淡、 清澈明亮 看氣溫和、帶 有世味滑順 海有世味滑順 香素和 有些許熟果及 均常 中中常於用 位		精選	緊結勻整、色澤	金黄橙色、	焙香與果香柔	滋味甘潤滑
住、色澤烏褐 燉明亮 青魚主 口,尾韻稱短 水色混濁偏 青氣偏弱或含 滋味平淡或苦 潤編重,建議 改善茶菁發酶 控制及烘焙程度 期亮 粉結勻整、墨黑 撥紅傷淡、 青魚黑花香 國洞滑順、具 甘醇與韻味富 活性 甜干衡,帶 有 甘醇與韻味富 活性 粉髮			黑褐有光澤	清澈明亮	和平衡	順、尾韻持久
海汰 鬆散或花雜 水色混濁偏 香氣偏弱或含 滋味平淡或苦 澀倫重,建議 改善茶莠發酵 控制及烘焙程度 照紅帶光澤 開亮 松紅偽淡 果香甜美,焙 甘甜平衡,带有甘味清顺明亮 香氣溫和、帶有甘味清順 香氣溫和、帶有甘味清順 香氣溫和、帶有甘味清順 香氣溫和、帶有甘味清順 香氣溫和、帶有甘味清順 香氣溫和、帶有財味清潔明亮 香氣溫和、帶有財味清潔明亮 香氣溫和、帶有財味清潔明亮 香氣溫和、帶有財味清潔, 中國一大學香 中國 一大學		優選	緊結勻整度尚	金黄、尚清	香氣清新、焙	滋味柔和適
## 問雜味			佳、色澤烏褐	澈明亮	香為主	口,尾韻稍短
		淘汰	鬆散或花雜	水色混濁偏	香氣偏弱或含	滋味平淡或苦
紅烏龍 特選 緊結勻整、墨黑顯紅帶光澤 橙紅、清澈明亮 帶有熟果花香 國潤滑順、具 甘醇與韻味富活性 精選 緊結勻整、墨黑顯和 整、墨麗調紅 橙紅偽淡、清澈明亮 果香甜美,培育甘味滑順 優選 尚緊結勻整、墨 播資辦明亮 检黃賴暗尚清澈明亮 香氣溫和、帶有甘味滑順 // 海湖 球形不緊結茶梗多,色澤暗紅帶灰 水色偏暗深有較味,火高弱時類程及烘焙控制 東方美人養 特選條案細緊勻整色深紅潤、白毫明顯顯和 金黃至橙 清澈明亮 有熟果香如為 味平衡、 空報 發酵製程及烘焙控制 / 茶 // 海湖 白毫明顯顯顯 養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養養				暗	悶雜味	澀偏重,建議
大 大 大 大 大 大 大 大 大 大						改善茶菁發酵
大本 特選 緊結勻整、墨黑 撥紅、清澈 帶有熟果花香 固潤滑順、具 甘醇與韻味富 活性 精選 緊結勻整、墨黑 撥紅偏淡、 素香甜美,焙 古甘味滑順 香柔和 橙黄稍暗尚 香氣和、帶 有些許熟果及 熔香 上號 上號 上號 上號 上號 上號 上號 上						控制及烘焙程
茶 顯紅帶光澤 明亮 或蜜香風味 甘醇與韻味富洁性 精選 緊結勻整、墨黑顏紅 橙紅傷淡、清澈明亮 看柔和 有甘味滑順 優選 尚緊結勻整、墨 橙黃稍暗尚清澈明亮 香氣溫和、帶有甘味入口舒燒香 海上常飲用住 淘汰 球形不緊結茶梗 水色偏暗深有變味,火高帶有變味,火高,建議改善務有變味,火高。務理製程及烘焙控制 東方美 特選 條索細緊勻整色澤紅潤、白毫明。亮帶麗色 濃郁蜜香並帶有熟果香如荔枝、白桃、鳳、梨、芒果、梨等、香氣撲鼻且迷人 甘醇圓滑、滋味平衡、回韻長、芒果、梨等、香氣撲鼻且迷人 精選 條索緊結勻整、色澤偏暗紅褐、白毫略少 橙黃 至參,清澈 蜜香柔和、帶熱味甘潤順口,尾韻清長 強味甘潤順 知完,與黃月、色澤倫明亮,尚清澈則亮 香氣低弱或略 滋味甘淡、質地清爽適口 養褐 冰色湯偏明亮 清視 香氣低弱或略 滋味甘淡、質地清爽適口 海汰 條索不緊結勻整 水色混濁暗 青溫低弱或略 滋味苦澀粗 機,建議提升						度
活性 持選	紅烏龍	特選	緊結勻整、墨黑	橙紅、清澈	帶有熟果花香	圓潤滑順、具
精選 緊結勻整、墨黑 橙紅偏淡、 果香甜美,焙 甘甜平衡,帶 有甘味滑順 香柔和 香素和、帶 有甘味滑順 為緊結勻整、墨 橙黃稍暗尚 香氣溫和、帶 有世時熟果及 焙香 如此 水色偏暗深 有酸味,火高 海球鱼类 人茶 水色偏暗深 有酸味,火高 带有煙味 经时制 拉球和黑色 接控制 法决约 中华 人名 一个	茶		顯紅帶光澤	明亮	或蜜香風味	甘醇與韻味富
廣逛 清澈明亮 香柔和 有甘味滑順 後選 尚緊結勻整、墨 精顯紅						活性
慢選 尚緊結勻整、墨 橙黃稍暗尚 青氣溫和、帶 滋味清柔、帶 有些許熟果及 培育 人茶 球形不緊結茶梗 水色偏暗深 香氣悶雜或帶 孩 建議改善 赘酵製程及烘 焙控制 生醇圆滑、滋 探人滿 自毫明 黄、清澈明 亮带麗色 提新蜜香並帶 古醇圓滑、滋 味平衡、回韻 長 "		精選	緊結勻整、墨黑	橙紅偏淡、	果香甜美,焙	甘甜平衡,带
清澈明亮 有些許熟果及 甘味入口舒適,日常飲用住			顯紅	清澈明亮	香柔和	有甘味滑順
焼香 適,日常飲用住 水色偏暗深 香氣悶雜或帶 滋味偏澀或薄 有酸味,火高 弱,建議改善 發酵製程及烘 焙控制 上控制 上腔 上腔 上腔 上腔 上腔 上腔 上腔 上		優選	尚緊結勻整、墨	橙黄稍暗尚	香氣溫和、帶	滋味清柔、帶
(住) 海汰 球形不緊結茶梗 水色偏暗深 香氣悶雜或帶 滋味偏澀或薄 有酸味,火高 粉酵製程及烘焙控制 大文 《			褐顯紅	清澈明亮	有些許熟果及	甘味入口舒
海汰 球形不緊結茶梗 水色偏暗深 香氣悶雜或帶 滋味偏澀或薄 有酸味,火高 一					焙香	適,日常飲用
多,色澤暗紅帶 紅或混濁 有酸味,火高 弱,建議改善 發酵製程及烘焙控制 東方美 特選 係索細緊勻整色						佳
東方美 特選 條索細緊勻整色 金黃至橙 濃郁蜜香並帶 甘醇圓滑、滋味平衡、回韻 長 清澈明 有熟果香如荔 長 四韻 長 一		淘汰	球形不緊結茶梗	水色偏暗深	香氣悶雜或帶	滋味偏澀或薄
東方美 特選 條索細緊勻整色 金黃至橙 濃郁蜜香並帶 甘醇圓滑、滋 味平衡、回韻			多,色澤暗紅帶	紅或混濁	有酸味,火高	弱,建議改善
東方美 特選 條索細緊勻整色 金黃至橙 濃郁蜜香並帶 甘醇圓滑、滋 味平衡、回韻 長 一			灰		帶有煙味	發酵製程及烘
 人茶 澤紅潤、白毫明						焙控制
題	東方美	特選	條索細緊勻整色	金黃至橙	濃郁蜜香並帶	甘醇圓滑、滋
程度 保索緊結勻整、 橙黃、清澈 蜜香柔和、帶 滋味甘潤順 口,尾韻清長 色澤偏暗紅褐、 明亮 熟果甜味 口,尾韻清長 白毫略少 橙黃至麥 香氣微蜜、略 滋味甘淡、質整、成熟度較高	人茶		澤紅潤、白毫明	黄、清澈明	有熟果香如荔	味平衡、回韻
等,香氣撲鼻 且迷人 精選 條索緊結勻整、 橙黃、清澈 蜜香柔和、帶 滋味甘潤順 色澤偏暗紅褐、 明亮 朝来甜味 口,尾韻清長 白毫略少 橙黃至麥 香氣微蜜、略 滋味甘淡、質 整、成熟度較高 黃、尚清澈 带草香 地清爽適口 明亮 ij為 條索不緊結勻整 水色混濁暗 香氣低弱或略 滋味苦澀粗 且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 帶青澀氣、草 糙,建議提升			顯	亮帶麗色	枝、白桃、鳳	長
月逃人 精選 條索緊結勻整、 橙黃、清澈 蜜香柔和、帶 滋味甘潤順 巴澤偏暗紅褐、 明亮 則亮 中電略少 香氣微蜜、略 滋味甘淡、質整、成熟度較高 黃、尚清澈 明亮 サ 一					梨、芒果、梨	
精選 條索緊結勻整、 橙黃、清澈 蜜香柔和、帶 滋味甘潤順 巴澤偏暗紅褐、 明亮					等,香氣撲鼻	
色澤偏暗紅褐、 白毫略少 優選 條索尚緊結勻 橙黃至麥 香氣微蜜、略 滋味甘淡、質整、成熟度較高 黃、尚清澈 带草香 地清爽適口 具黃片、色澤偏 明亮					且迷人	
白毫略少 優選 條索尚緊結勻 橙黃至麥 香氣微蜜、略 滋味甘淡、質整、成熟度較高 黃、尚清澈 带草香 地清爽適口 明亮 黃褐 條索不緊結勻整 水色混濁暗 香氣低弱或略 滋味苦澀粗 且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 带青澀氣、草 糙,建議提升		精選	條索緊結勻整、	橙黄、清澈	蜜香柔和、帶	滋味甘潤順
優選 條索尚緊結勻 橙黃至麥 香氣微蜜、略 滋味甘淡、質整、成熟度較高 黃、尚清澈 带草香 地清爽適口 明亮 黃褐 水色混濁暗 香氣低弱或略 滋味苦澀粗 且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 带青澀氣、草 糙,建議提升			色澤偏暗紅褐、	明亮	熟果甜味	口,尾韻清長
整、成熟度較高 黄、尚清澈 带草香 地清爽適口 具黄片、色澤偏 明亮 黄褐 水色混濁暗 香氣低弱或略 滋味苦澀粗 且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 带青澀氣、草 糙,建議提升			白毫略少			
具黄片、色澤偏 明亮		優選	條索尚緊結勻	橙黄至麥	香氣微蜜、略	滋味甘淡、質
海汰 條索不緊結勻整 水色混濁暗 香氣低弱或略 滋味苦澀粗 且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 帶青澀氣、草 糙,建議提升			整、成熟度較高	黄、尚清澈	带草香	地清爽適口
淘汰 條索不緊結勻整 水色混濁暗 香氣低弱或略 滋味苦澀粗 且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 帶青澀氣、草 糙,建議提升			具黄片、色澤偏	明亮		
且鬆散、白毫不 沉偏橙紅或 帶青澀氣、草 糙,建議提升			黄褐			
		淘汰	條索不緊結勻整	水色混濁暗	香氣低弱或略	滋味苦澀粗
黄褐田間管理			且鬆散、白毫不	沉偏橙紅或	带青澀氣、草	糙,建議提升
				黄褐		田間管理

		口,世口,成林		吐. 泪上跖	
		足、黄片、碎葉		味、濕木頭	
		比例高		味、火味明顯	
小葉種	特選	條索細緻捲曲、	橙紅、清澈	蜜香或花果香	滋味甘醇、鮮
紅茶		勻整且烏黑帶黃	明亮具光澤	明顯且清揚	活、滑順且喉
		金白毫			韻悠長等
	精選	條索緊結勻整烏	橙紅、清澈	香氣溫潤、帶	滋味溫和順
		潤、金毫略少	明亮	甜香或熟果香	口、喉韻佳
	優選	條索尚緊結勻	橙紅、尚清	香氣較輕、略	滋味柔和、入
		整、色澤烏黑	澈明亮	含青香	口舒適
	淘汰	條索鬆散欠勻	水色淡而紅	香氣帶悶、	滋味苦澀或薄
		整,色澤暗淡等	感不足或偏	雜、菁或火味	弱等;建議改
			濁等	等	善茶菁萎凋、
					揉捻與發酵等
					管理措施。
大葉種	特選	條索緊結勻整、	艷紅、清澈	濃厚花果香或	醇厚韻濃、甘
紅茶		色澤烏黑亮麗	明亮	薄荷香、麥芽	甜富活性、收
				香	斂性佳
	精選	條索緊結均整、	橙紅、清澈	醇和花果香或	滋味醇潤甘
		色澤烏黑	明亮	薄荷香、麥芽	甜、具收斂性
				香	
	優選	條索尚緊結勻	橙黄、清澈	香氣較輕、略	滋味甜醇、略
		整、色澤黑褐		含青香	具收斂性
	淘汰	條索粗鬆或混	偏黄、暗濁	香氣菁雜、	滋味菁雜、苦
		雜,色澤暗淡		濁、酸或火焦	澀,建議改善
				感	萎凋與揉捻製
					程

六、貼標作業

- (一) 經公開評審品評入選者,每一點數可領回80包(罐/盒)。
- (二) 防偽標籤分為特選、精選及優選獎三種,不符合品質規定者則予以淘汰,不予張 貼專用防偽標籤貼紙,領茶時原茶樣領回82包(罐/盒)。
- (三) 本次評鑑之得獎茶由大會贈送專屬提袋,每點茶 40 個。

七、成績公布與報告書寄送

- (一) 114 年 8 月 26 日於茶改場官網及臺灣茶 TAGs 風味平台公布評鑑成績。
- (二)114年9月08日前寄送領茶通知、品質說明書(含藥檢報告)電子檔與評鑑報告書電子檔。
- (三) 每點茶均會寄送品質說明書(含藥檢報告)電子檔。淘汰者無評鑑報告書,優選

獎以上者,寄送<u>評鑑報告書電子檔</u>,並於臺灣風味平台(網址: https://www.tags.org.tw/)公告產品訊息。

八、頒獎

- (四) 將於 114 年 11 月擇一日於南港展覽館「2025 臺灣茶葉國際博覽會」頒獎。
- (五)每位得獎茶農致贈紅肩帶一條、木製獎牌一面。同1 人每個得獎級別僅致贈獎牌 一面。例如:某甲雖分別得到2個特選、2個精選、2個優選,獎牌只頒發特選1 面、精選1面、優選1面。

玖、辦理時程一覽表

流程	茶 TAGs 評鑑	備註
線上報名	114年7月15日(二)~8月5日(二)	報名連結將於報名簡章同步公告
郵件繳茶 收件期間	114年8月12日(二)~15日(五)	臺灣客家茶文化館 (325 桃園市龍潭區高原里高原路 768 號) (8月12~14日上午10時~下午4時) (8月15日上午10時~下午3時)
取樣送驗	114年8月18日(一)~8月22日(五)	瑠公農業產銷基金會農業檢驗中心
評審	114年8月25日(一)~8月26日(二)	臺灣客家茶文化館
茶罐貼標	114年9月1日(一)~5日(五)	臺灣客家茶文化館
領茶寄送茶樣	114年9月8日(一)~10日(三)	臺灣客家茶文化館 (上午 10 時~下午 4 時) 寄送茶樣運費採貨到付款由參賽者自 付
頒獎典禮	114年11月(另行公告,擇一日辦理)	南港世貿展覽館

壹拾、 約定事項

- 一、參賽之茶農應服從大會一切規定及評審委員之評鑑結果,不得提出異議。
- 二、報名費(2,000元用於檢驗費)一經繳交概不退還,即使不入選,亦不得退費。
- 三、報名茶樣全數進行農藥殘留檢驗,經檢測不合格,即喪失參賽資格,並退回原包裝茶樣 82 包。
- 四、評鑑結束後寄回茶樣,運費採貨到付款由參賽者自付。
- 五、本辦法如有未盡事宜,概由主辦單位決定辦理。更動訊息亦會透過電子郵件發送給賽 者了解。
- 六、請掃描加入 Line 官方帳號。



2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動

報名表

	台灣綠茶(碧螺春綠茶)點
	清香型條形包種茶點
	清香型球形烏龍茶點
	焙香型球形烏龍茶(凍頂烏龍茶)點
却夕阳上北	焙香型球形烏龍茶(鐵觀音茶)點
報名點數	焙香型球形烏龍茶(紅烏龍茶)點
	東方美人茶點
	臺灣紅茶小葉種點
	臺灣紅茶大葉種點(加總點數上限 10 點)
	*有禮盒者請備註盒,以利印製防偽標籤。
報名費用	報名費 2,000 元/點 × (報名點數) = 元
	□ ATM 轉帳,請填入轉出帳號末五碼為:
	□ 銀行匯款,請填入匯款人:
ш # - b	繳費資訊:
繳費方式	戶名:財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
	銀行:臺灣土地銀行(代號:005)
	帳號: 058-001-007422
退款帳號	户名: 銀行:
必 秋1、	帳號:
双西	抬 頭:
發票資訊	統一編號:
· · · · · · · · · · · · · ·	請於報名當日起三天內完成繳款,才視同完成報名,未入選者報名
注意事項	費 2,000 元不退回。

◎請依據農產品驗證證書內容完整填寫下方欄位資料

聯絡人姓名									
電話		手機		Line ID					
電子郵件信箱	(提供經常性使 報告書)	用電子信	言箱,用於寄發	★檢驗報告	、品質報告書及評鑑				
茶樣寄送地址									
農產品經營者									
農民姓名									
驗證地址									
組織代碼									
驗證公司									
驗證字號			有效期限						
缴茶方式	□ 依繳茶日期報□ 以郵寄方式額		由代理人現場	繳交					
領茶方式	□ 依領茶日期業		由代理人現場	領茶					
販售資訊	通路販售經營者	名稱(中	英文):						
(得獎產品將公	購買連絡電話:	通路販售經營者名稱(中英文):							
告於臺灣茶風味平台)	購買聯絡資訊(約	罔站網址):						
	1								

備註:無法線上報名者,可將報名表傳真 02-2392-0974、02-2394-2591 由工作人員代為 處理,傳真後請來電確認張先生 02-23945029 分機 31。

切結書

具切結書人參加「2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」, 願遵守主辦單位辦理評鑑活動之一切規定。

- 一、 本人同意無條件提供大會抽取4包茶樣供評鑑、農藥殘留檢驗及行銷推廣之用。
- 二、 本人繳交茶樣於保管期間,倘因發生火災、竊盜或其他不可抗拒情事而遭受損失時, 同意由大會以每台斤 1,500 元理賠,絕無異議並放棄抗辯權。
- 三、本人應負繳交茶樣為符合農藥殘留合格規定及國產茶之責任,但如經大會抽驗為不合格茶樣,必須接受相關單位依規定辦理,絕無異議。
- 四、 繳交茶樣必須符合產銷履歷標章使用規範之標準。
- 五、 本人同意大會為辦理評選作業取得參賽者個人資料,其蒐集、處理及利用參賽者之個 人資料受個人資料保護法及相關發令之規範。

以上各項特立切結書為憑

此致

財團法人台北市瑠公農業產銷基金會鑒

具切結書人: 用印

身分證字號:

住址:

電話:

國民身分證正面影本 國民身分證反面影本 黏貼處

中華民國 114年

日

月

委外運送切結書

立切結書人参加「2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」,茲委託
託運參賽茶樣,每點必須超過實重 10.5 或 21 台斤-每包 75 或 150 公克共 84
罐(盒),符合完整包裝及產銷履歷農產品標示之規定,本人確保在繳茶期限內送達指定地點,
並依報名簡章之規定備妥文件內附:
□茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共 84 罐(盒)。
□ 75 公克
□ 委外運送切結書。
□ 委託書(若有委託)一併運送。
□產銷履歷證書影本。
農藥抽測依主辦單位現場作業規範為主,往後若有爭議,一切自行負責,特立此切結書為憑。
立切結書人:(簽名或蓋章)
身分證字號:
電話或手機:

中華民國 114 年 月 日

附件三 委託書

委託書

立委託書人因故無法親自前往指定繳茶辦理「2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」茶樣繳交及領茶,茲全權委託代為辦理本案及收受相關文件;往後若有爭議,一切自行負責,特立此委託書為憑。

特此委託

委託人:(簽名或蓋章)

身分證字號:

電話:

受委託人:(簽名或蓋章)

身分證字號:

電話:

中華民國 114 年 月 日

附件四 產品資訊公開同意切結書

產品資訊公開同意切結書

立切結書人參加「2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」,同意主辦單位為拓展得獎者產銷履歷茶的銷售通路,開啟更廣闊的市場,於農業部茶及飲料作物改良場公開您的通路販售聯絡訊息(通路販售經營者、聯絡人姓名、購買連絡電話、商品販售網站及商品照),往後若有爭議,特立此切結書為憑。

立切結書人:(簽名或蓋章)

電話或手機:

中華民國 114年 月 日

1.臺灣綠茶(碧螺春綠茶) 外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有罐/盒

,其中禮:	盒	盒	0
-------	---	---	---

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號 (臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

- □茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84罐(盒)。
 - □ 75 公克
- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。

※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙</u>及<u>產品標示標籤</u>,有禮盒者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

2.清香型條形包種茶 外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有_____罐/盒

,其中禮盒 盒。

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號 (臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

□茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84 罐(盒)。

□ 75 公克

- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。

※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙</u>及產品標示標籤,有禮盒 者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

3.清香型球形烏龍茶 外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有罐/盒

,其中禮盒	盒。
-------	----

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號 (臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

□茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84罐(盒)。

□ 75 公克

者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。 ※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥產銷履歷驗證追溯碼貼紙及產品標示標籤,有禮盒

4.焙香型球形烏龍茶 (凍頂烏龍茶)

外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有_____罐/盒

,其中禮盒 盒。

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號(臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

- □茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84罐(盒)。
 - □ 75 公克
- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。 ※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙</u>及<u>產品標示標籤</u>,有禮盒 者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

5.焙香型球形烏龍茶 (鐵觀音茶)

外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有_____罐/盒

,其中禮盒 盒。

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號(臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

- □茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84罐(盒)。
 - □ 75 公克
- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。 ※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙</u>及<u>產品標示標籤</u>,有禮盒 者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

6.焙香型球形烏龍茶 (紅烏龍茶)

外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有_____罐/盒

,其中禮盒 盒。

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號(臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

- □茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84罐(盒)。
 - □ 75 公克
- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。 ※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙</u>及<u>產品標示標籤</u>,有禮盒 者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

7.東方美人茶 外箱專用標示用紙

請自行填寫參賽編號

產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有罐/盒

,	其	中	禮	盒	盒	0
---	---	---	---	---	---	---

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號 (臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

□茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84罐(盒)。

□ 75 公克

- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。 ※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥產銷履歷驗證追溯碼貼紙及產品標示標籤,有禮盒

者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。



8.臺灣紅茶小葉種 外箱專用標示用紙

請自行填寫

產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有罐/盒

,	其	中	禮	盒	盒	0
---	---	---	---	---	---	---

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號 (臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

□茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84 罐(盒)。

□ 75 公克

- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。

※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙</u>及<u>產品標示標籤</u>,有禮盒者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。

9.臺灣紅茶大葉種 外箱專用標示用紙



產銷履歷茶茶樣為 10.5 或 21 台斤,內箱共有_____罐/盒

,其中禮盒	盒。
-------	----

報名聯絡人姓名:

地 址:

電 話:

品 種:

3 2 5

桃園市龍潭區高原里高原路 768 號 (臺灣客家茶文化館)

2025 第五屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動收(收件電話 0978388214)

繳交截止時間:114年8月15日下午3時整

※自我檢核項目:確認有檢附者請打勾

□茶樣有完整包裝每罐(盒) □ 150 公克, 共84 罐(盒)。

□ 75 公克

- □ 參賽者切結書
- □ 委外運送切結書
- □ 委託書(若有委託)
- □產銷履歷驗證證書影本

※填妥【外箱專用標示用紙】資料,請務必將本【外箱專用標示用紙】黏貼於茶樣外箱上。 ※每罐茶葉皆須有完整包裝,每罐茶須貼妥<u>產銷履歷驗證追溯碼貼紙及產品標示標籤</u>,有禮盒 者禮盒亦需貼標,但為內罐貼標需要,禮盒封口處請先不彌封。