

# 中华人民共和国国家标准

## 《咖啡 感官分析 术语》（征求意见稿）编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目计划号“20255416-T-469”。本项目由 SAC/TC 566 全国感官分析标准化技术委员会提出并归口，定于 2026 年完成上报。本项目拟等同采用国际标准 ISO 18794:2025 《Coffee—Sensory analysis—Vocabulary》。该项目由中国标准化研究院提出并组织多家相关单位和专家组成标准起草工作组，共同实施。

本项目是于 2023 年 6 月提出立项计划上报（项目编号：2023002539），拟等同采用国际标准 ISO 18794:2018 《Coffee—Sensory analysis—Vocabulary》。在项目立项评估阶段，该标准于 2023 年 8 月发起修订，因此本项目暂停上报工作，等待该标准修订工作完成。2025 年 6 月，ISO 18794 进入 FDIS 阶段，本项目按既定程序继续开展计划上报工作，拟等同采用国际标准 ISO 18794:2025 《Coffee—Sensory analysis—Vocabulary》。2025 年 10 月，国家标准委下达 2025 年第九批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知（国标委发〔2025〕52 号），本项目列入这一批国家标准制修订项目计划任务。2025 年 11 月，标准 ISO 18794:2025 正式出版。

#### （二）制定背景

近年来，感官分析技术已日益成为产品研发、质量控制、感官营销及质量监督检验等领域的重要技术支撑，为满足人民群众对美好生活日益增长的需求提供了坚实而有效的科学保障。在这一技术体系中，感官术语的标准化构建居于核心地位——既是实现感官评价规范化的逻辑起点，更是建立产业统一概念体系和共同认知基础的重要依据。通过精准定义和具体描述的术语，这门“以人为测量仪器，凭借感官洞察产品特性”感官科学，能更好突破主观体验的模糊边界，以清晰的概念为桥梁，让从业者准确理解、系统把握、深入洞悉感官分析的精髓，进行高效专业的交流与传承。

中国咖啡产业近年来呈现出稳健的增长态势，市场规模持续稳健扩张，人均

消费量显著提升，年均增速持续保持在 25%以上，展现出巨大的市场潜力与消费活力。然而，与高速增长的消费数据形成鲜明对比的是，国内广大咖啡从业人员乃至消费者，对于咖啡这一风靡全球饮品的感官认知，尤其在感官质量评判与风味维度辨识层面，仍处于一个探索阶段。究竟应从哪些核心感官维度系统评价咖啡豆的优劣？如何精准描述咖啡中千变万化的典型滋味与层次丰富的香气特征？目前行业内尚未建立起一套被广泛接受和应用的统一认知框架。这与咖啡感官质量描述词不规范、缺乏统一性等有关，严重影响了咖啡感官评价和行业内部交流。因此，构建一套科学、系统且符合中文语境与中国消费市场特点的咖啡感官术语体系，已成为推动中国咖啡产业从高速增长迈向高质量发展进程中一项紧迫而关键的基础性工程。

2025 年 11 月，国际标准 ISO 18794:2025 《Coffee—Sensory analysis—Vocabulary》发布实施。为与国际标准接轨，拟对国际标准 ISO 18794:2025 等同转化，制定相应的国家标准。通过本项目研制，对汉语体系下咖啡感官相关的概念和风味描述词进行良好释义和统一表述，对于明确和规范咖啡感官相关术语表达、精准描述、科学评价咖啡感官品质，助力产业蓬勃发展具有重要意义。

### **（三）主要工作过程**

#### **1. 收集和分析资料**

2023 年进行立项计划上报时，标准起草工作组对国际标准 ISO 18794:2018 《Coffee—Sensory analysis—Vocabulary》开展了研究，同时查阅和收集了国内外有关文献资料，完成了对应国家标准文本的翻译、格式修改等相关工作。

2023 年 8 月，该国际标准进入修订阶段后，起草组同步跟进该标准的最新修订动态。2025 年 6 月该标准进入 FDIS 阶段后，起草组启动了 2025 版和 2018 版的技术内容差异分析及比对工作。通过比对研究、分析差异后，起草工作组决定继续推进标准计划上报工作，并拟等同采用国际标准 ISO 18794:2025。

#### **2. 确立编制原则和实施制定工作计划**

10 月初，标准计划下达后，起草组组织各单位开始对 ISO 18794:2025 进行消化、翻译和吸收，并对翻译后文本中所用的词汇、短语、句子及语法等进行核对和校准，形成了符合中文规范和习惯的国家标准初稿。进一步对初稿进行讨论和校对，重点针对 2025 版和 2018 版的技术内容差异进行核对，确保技术内容的

正确性和准确性。同时，依据 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编写规则》和 GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》，于 2025 年 10 月底完成了标准草案（初稿）。

### 3. 形成国家标准征求意见稿并开展征求意见

2025 年 11 月，标准起草组组织标准参与各单位，并邀请咖啡领域相关专家，通过线下会议、线上研讨以及邮件等方式召开了多次标准文本内容研讨工作。根据专家意见，标准起草工作组对标准草案进行了讨论和认真修改，最终于 11 月下旬形成标准文件《咖啡 感官分析 术语》（征求意见稿）及相关编制说明。

2025 年 11 月底开始，标准征求意见稿在国标委网上，面向行业内及社会各界公开征求意见，广泛征求咖啡领域相关主管部门、生产企业、科研单位、检验检测机构、高等院校等单位意见。

## 二、标准编制原则、主要内容及确定依据

### （一）编制原则

本文件界定了与咖啡感官分析相关的术语，包括感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、咖啡特有气味和滋味相关术语和从业人员在咖啡感官评价中的常用术语。文件制定的基本原则如下：

#### 1. 遵从国家标准编制要求的原则

依据 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编写规则》和 GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》。

#### 2. 采用国际标准成熟条款的原则

ISO 18794:2025《咖啡 感官分析 术语》是国际标准化组织发布的国际标准，ISO 标准以其先进性和科学性得到全世界认可。本文件拟等同采用 ISO 18794:2025 的成熟性条款，研制与国际先进技术同步的国家标准。

#### 3. 与其他相关标准协调的原则

本文件是我国感官分析标准体系中的国家标准之一，属于基础通用标准中的术语标准。在标准技术内容制定上，本文件与国内现行有效的相关标准相协调、相互补充，既力求于感官分析方法标准体系完善，同时保证体系内各标准在术语、

符号、概念的使用和方法等方面与现有标准配套协调。

重点确保与 GB/T 10221—2021《感官分析 术语》(ISO 5492:2008, Sensory analysis—Vocabulary, idt) 中相关内容协调一致, 包括感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、咖啡特有气味和滋味相关术语和从业人员在咖啡感官评价中的常用术语。同时, 部分涉及咖啡及其制品的相关术语, 与 GB/T 18007—2011《咖啡及其制品 术语》(ISO 3509:2005, Coffee and coffee products—Vocabulary, idt) 中的内容保持一致。

此外, 部分与咖啡感官评价相关的术语与感官分析的基础通用方法标准中的技术内容协调一致, 具体如下:

- GB/T 10220—2012 《感官分析 方法学 总论》
- GB/T 16860—2025 感官分析方法 质地剖面检验
- 感官分析方法 生咖啡感官分析的样品制备 (20243361-T-469)

#### 4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

在充分考虑我国相关使用方的条件配置和实际技术需求, 确保实际操作中能够达到本文件的基本要求, 同时考虑我国社会发展现状及我国从业人员的受教育程度, 该标准在技术和经济要求方面时可行的, 能够操作实施。标准起草组等同采用 ISO 18794:2025, 使标准更具有指导性和应用性。

## (二) 主要内容

### 1. 标准主要框架

本文件界定了与咖啡感官分析相关的术语, 包括感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、咖啡特有气味和滋味相关术语和从业人员在咖啡感官评价中的常用术语。本文件适用于生咖啡、烘焙咖啡和研磨咖啡、咖啡提取物和速溶咖啡的感官分析。

### 2. 标准主要内容

本文件等同转化 ISO18794:2025。文件主要内容如下:

1 范围 界定了与咖啡感官分析相关的术语, 包括感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、咖啡特有气味和滋味相关术语和从业人员在咖啡感官评价中的常用术语。本文件适用于生咖啡、烘焙咖啡和研磨咖啡、咖啡提取物和速溶咖啡的感官分析。

2 规范性引用文件 本文件无规范性引用文件。

3 术语和定义 本文件给出了感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、咖啡特有气味和滋味相关术语和从业人员在咖啡感官评价中的常用术语等四大类咖啡常用术语。

### （三）确定依据

根据计划任务下达，起草工作组等同采用国际标准 ISO 18794:2025，确保标准的科学性和先进性，与国际进行标准保持同步。

## 三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件明确给出了咖啡感官分析的相关术语，涉及 4 大类 84 个术语，对汉语体系下咖啡感官相关的概念和风味描述词进行良好释义和统一表述，对于明确和规范咖啡感官相关术语表达、精准描述、科学评价咖啡感官品质，对于提升产业技术实力具有良好的理论基础参考价值和社会实践意义，社会效益良好。此外，本文件术语通过统一行业语言显著降低交易成本，减少因理解差异导致的沟通成本和重复劳动，优化生产流程，促进技术扩散和规模效应，这些作用共同推动产业升级和竞争力提升。因此，本文件具有良好理论实践指导作用，经济、社会和生态效益良好。

## 四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

目前国际关于咖啡感官术语标准有 ISO 18794:2018《咖啡 感官分析 术语》，包括了感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、与咖啡特有气味和滋味相关术语和感官评价人员在咖啡感官评价中的常用术语等 4 大类 84 条术语。国内尚未有咖啡感官术语相关标准，只有 1 项 GB/T 18007—2011《咖啡及其制品》，但该标准主要涉及包括咖啡品种、原料（干/鲜/生/焙烤）以及加工相关的术语，未涉及感官分析相关的术语。

因此，本文件拟采用翻译法等同采用国际标准 ISO 18794:2025，保持与国际先进标准同步。

## 五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本文件等同转化 ISO18794:2025 《Coffee—Sensory analysis—Vocabulary》，主要技术内容与国际标准 ISO18794:2025 保持一致。

## 六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

本文件是实施我国国家标准感官分析标准中方法类系列标准的配套应用标准。文件给出了咖啡感官分析相关的多类感官术语，为咖啡风味描述提供了统一、精确的“语言”。打破了主观感受的模糊壁垒，让种植者、烘焙师、品鉴师与消费者得以高效沟通。这套科学的描述体系，不仅能客观评估品质、指导工艺改进，有利于推动咖啡感官评价走的更远，是连接产业链各个环节的重要基石。

因此，本文件与现行法律法规和强制性标准是相配套的。

## 七、重大分歧意见处理依据

本文件制定过程中无重大分歧意见。

## 八、涉及专利的有关说明

无。

## 九、贯彻国家标准的要求和措施建议

文件发布后，标准起草组将联合全国感官分析标准化技术委员会，共同开展标准宣贯工作，以使企业、检测机构及科研院校、研究机构等更好地了解标准内容，理解其技术要点，促进标准宣贯的顺利实施。

建议标准实施日期为“自发布起 3 个月”。

## 十、其他应当说明的事项

(1) 更改 ICS 号为“67.240”，以便更好使用；

(2) 经对标准进行公平竞争审查，未发现存在违反《公平竞争审查条例》相关规定的情况。

《咖啡 感官分析 术语》标准起草组  
二〇二五年十一月