



**Circular on-152**  
**‘Standardized Technique for Organoleptic Tasting of Black Tea’**

**Published By**  
**Bangladesh Tea Research Institute**  
**(An Organ of Bangladesh Tea Board)**  
**Sreemangal, Moulvibazar-3210.**



## Preface

Tea, as one of the most significant agro-industrial commodities of Bangladesh, holds both cultural and economic importance. The rising demand for high-quality black tea in both domestic and international markets necessitates a consistent and scientifically sound approach to evaluating its quality. Among the various methods available, organoleptic tasting — the sensory evaluation of tea using sight, smell, and taste — remains the most traditional, practical, and widely accepted technique for quality assessment.

However, the lack of standardized parameters in organoleptic evaluation has often led to inconsistencies in quality judgments, affecting transparency, market value, and buyer confidence. Recognizing this challenge, this circular aims to provide a structured and standardized framework for the organoleptic assessment of black tea in Bangladesh. It outlines specific quality parameters, evaluation procedures, and scoring systems designed to ensure consistency, objectivity, and alignment with international practices while preserving the unique characteristics of Bangladeshi black tea.

This circular is intended to serve as a reference document for tea tasters, tea garden managers, auctioneers, exporters, and regulatory bodies engaged in tea quality evaluation. Constructive feedback and continuous collaboration from all stakeholders are essential for its successful implementation and periodic refinement.

Maj. Gen. Sheikh Md. Sarwar Hossain, SUP, ndc, psc  
Chairman, Bangladesh Tea Board

**Bangladesh Tea Research Institute  
Sreemangal, Moulvibazar-3210.**

**Circular No-152**

**Date: 21.05.2025**

Tea is a very popular drink worldwide and it is one of the oldest beverages which is a completely non-alcoholic drink. Its appeal as a "health drink" has increased significantly day by day. Bangladesh is ranked 9th in terms of production in the world. Tea provides Bangladesh's entire domestic demand, which is of immense economic significance.

After manufacturing, tea is evaluated for quality and market value. This evaluation or assessment is commonly known as tea tasting. This is also called organoleptic taste. In the factory, the tea maker conducts tea tasting to maintain uniform products throughout the year and to prevent faults during manufacturing. Brokers of auction houses taste teas for valuation on behalf of the producers and buyer to obtain a fair price for the tea in the auction. Brokers also advise the producers on market demand. Tea buyer tastes the tea for its selling value, blending suitability and to maintain the standard of the blends.

Due to the increasing cost of production and rising competition of newly emerging low-cost producer countries, it strongly needs to maintain the quality of tea. There is no alternative to organoleptic tea tasting method to judge the quality of tea at the factory or auction house. In our country, there is no uniform and standard tea tasting scoring or scaling method which can be followed by different tea estates, different factories, different broker houses or other organizations related to tea commerce. Besides, in recent times, Bangladesh Tea Board has fixed the base price of tea auction price in accordance with the quality of tea to deal with the unstable situation caused by the lower price of tea prevailing in the country (BTB, 2024). And that is why there is a need for standardization of quality assessment parameters of 'Organoleptic Tasting Method' that represents all teas of different qualities produced in our country as well as through which the quality of different teas can be determined in the same way.

## Method of Organoleptic Tea Tasting

For organoleptic tea tasting and scoring, black teas must be evaluated by following three steps:

1. Dry Leaf Appearance
2. Infused leaf Appearance
3. Liquor characteristics

### Dry Leaf Appearance

Dry leaf appearances are very useful features in determining the general tea quality. This assessment is carried out, by observing the tea spread on a piece of white paper.

During, assessment, following points are taken into consideration:

- a) The uniformity of the grade- It means the size and form of the dry leaf. It may be well made & clean, quite a good made, fair make or fairly clean.
- b) Colour of the leaf- Black, blackish, blackish brown, brownish black, rather brownish, reddish etc.
- c) Make and style of the leaf- Even, uniform, grainy & well curled always desired.
- d) Nose- Good nose, good bloom & shine always desired.
- e) Feel- It may be gritty, brittle, bottom-line firing etc.

### *Standard Method for Determining Dry Leaf Appearance:*

Generally, 'Dry Leaf' is evaluated by rating alphabetically (A, B, C and D). The standard method for determining the properties of tea leaves (dry leaf appearance) is given below:

Leaf Rating	Comments	Description
A	Extraordinary	Attractive grades being black, well made and clean, grainy, uniform size, even, well curled, excellent bloom & shine and excellent nose. Commendable in all respect.
A <sup>-</sup>	Excellent	Attractive grades being black, well made and clean, grainy, good size, even, excellent bloom and excellent nose. Commendable in

		all respect.
B <sup>+</sup>	Best	Attractive grades being black, well made and clean, grainy, good size, even, good bloom and good nose.
B	Good	Blackish, quite a good made, fair size, even and quite clean, possessing a fair bloom.
B <sup>-</sup>	Fairly Good	Blackish brown, fair make and fairly clean, good size and quite even.
C <sup>+</sup>	Fair	Brownish black or slightly brownish, of a fair make (not bad not good in between), but quite even with fair amount of fibre.
C	Average	Rather brownish, a little flaky, a little uneven with fibre, only fair make.
C <sup>-</sup>	Below Average	Quite brown and flaky and uneven with fibre.
D	Poor	Dull, reddish, poor make and poorly clean.

### **Infused Leaf Appearance and Liquor Characteristics**

#### *Standard Procedure for Infused Leaf and Liquor Preparation*

For organoleptic tasting, at first, liquor was prepared by pouring boiling 'distilled water' or 'rain water' in a mug of a capacity of 142 ml in which 2.5 g tea was contained. After 05 minutes brewing, the lid covered mug the liquor was poured into a bowl and the infused leaf was shaken from the mug into the inverted lid, which was placed on top of the mug.

#### *Standard Procedure for Determining Infused Leaf Appearance:*

Colour together with appearance and nose requires careful attention during the examination of the infused leaf. Apart from the desirable bright coppery colour the infused leaf may show the following variations: coppery bright, bright, fairly bright, fair greenish, dull mixed dullish (Greenish is often associated with the high nitrogen content of the leaf).

Different categories of infused leaf were given in following table.

<b>Sl. No</b>	<b>Infused leaf Colour</b>	<b>Category</b>
1	Coppery Bright	Excellent
2	Bright	Best
3	Touched Bright	Best
4	Quite Bright	Good
5	Fairly Bright	
6	Fair	Average
7	Only fair	Below Average
8	Poor	Dull mixed/ Dullish/ Dull

### *Liquor Characteristics:*

In order to taste the liquor, the taster takes some of the liquor into his mouth with a sucking noise. The liquor is swilled around the tongue and brought into contact with the palate and gums. In this way the taster assesses the thickness of the liquor by judging its viscosity, its bitterness by the taste on the back of the tongue, and its astringency and pungency by the sensation apprehended on parts of the cheek and the gums. All these factors together make up the briskness, strength, body & brightness of the liquor. Tea aroma and flavour are assessed by drawing the liquor to the back of the mouth up to the olfactory nerve in the noses. A mouthful of liquor is thus felt, tasted and smelled and after tasting spit out into a spittoon.

During tasting of liquor, different liquor characteristics were assessed for individual sample: liquor colour, strength, briskness, brightness, flavour, any manufacturing faults etc. In following table, liquor of different quality with their ratings and descriptions were given. In case of liquor assessment, ratings were given in a numeric scale i.e. from 1 (poorest quality) to 5 (Highest quality).

Liquor Grading	Comments	Description
5	Extraordinary	Exceptionally good teas having very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness, and also a lot of character (flavour). Commendable in all respect
4 <sup>+</sup>	Excellent	Very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness and good character (flavour)
4		Very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness and some character (flavour)
4 <sup>-</sup>		Very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness and little character (flavour)
3 <sup>+pref</sup> (Preference)	Good	Good colour, good strength, good body
3 <sup>+</sup>		Good colour, good strength, fair body
3		Good colour, good strength, some body
3 <sup>-</sup>		Good colour, good strength, little body
2 <sup>+</sup>	Medium/ Average	Fair colour and some strength
2		Some colour with only a little strength
2 <sup>-</sup>	Below Average	Plain and thin, only a little colour
1	Poor	Poor/ Faulty/ Unacceptable tea

### Comments:

The tea industry of Bangladesh is currently facing various problems, one of which is the 'low auction price'. In order to overcome this problem for black tea, the Bangladesh Tea Board has set a 'Base Price' in line with the quality of tea. As a result, a universally accepted standard organoleptic tea tasting method and standard grading (or rating) have become necessary to determine the quality of black tea. Due to this necessity, an experiment was conducted in 2023-2024, where, tea from different gardens and factories was tasted, evaluated and rated. The results of the experiment were published in the form of a research article in the 'Tea Journal of Bangladesh', Volume 50 (pages 27-33) in 2024. This circular has been prepared based on the results of that research article and we are hopeful that this circular will be of benefit to the garden authorities, broker houses, tea buyers and everyone related to tea.



(Dr. Md. Ismail Hossain)  
Director (In-charge)



## ভূমিকা

চা- বাংলাদেশের অন্যতম গুরুত্বপূর্ণ কৃষি-শিল্প পণ্য হিসেবে বিবেচিত যা আমাদের অর্থনৈতিক এবং দৈনন্দিন জীবনে বিশেষ তাৎপর্য বহন করে। দেশীয় ও আন্তর্জাতিক বাজারে উচ্চমানের ব্ল্যাক টি এর চাহিদা ক্রমবর্ধমান হওয়ায় এর গুণগত মান নির্ধারণে একটি সুনির্দিষ্ট ও বৈজ্ঞানিক পদ্ধতির প্রয়োগ জরুরি হয়ে পড়েছে। চায়ের গুণগত মান নিরূপণে অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং পদ্ধতি (Organoleptic Tasting Method) দীর্ঘদিন ধরে প্রচলিত এবং সারা বিশ্বে সর্বজন স্বীকৃত কার্যকরী হিসেবে বিবেচিত।

তবে, এ পদ্ধতিতে মান নিরূপণে নির্ধারিত কোনো মানদণ্ড না থাকায় মূল্যায়নে বৈচিত্র্য দেখা যায়, যা স্বচ্ছতা, বাজারমূল্য এবং ক্রেতার আস্থাকে প্রভাবিত করে। এই সমস্যার সমাধানে, এই সার্কুলারটি প্রণয়ন করা হয়েছে, যার উদ্দেশ্য হচ্ছে বাংলাদেশ প্রেক্ষাপটে ব্ল্যাক টি এর অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং পদ্ধতির জন্য নির্দিষ্ট ও মানসম্মত একটি মানদণ্ড প্রণয়ন করা। এতে মূল্যায়ন পদ্ধতি, স্কোরিং সিস্টেম এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক নির্দেশনা অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে, যা মূল্যায়নকে আরো সুনির্দিষ্ট, বস্তুনিষ্ঠ ও আন্তর্জাতিক মানের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ করে তুলবে; একই সঙ্গে বাংলাদেশের ব্ল্যাক টি এর নিজস্ব স্বকীয়তাও বজায় রাখবে।

এই সার্কুলার চা-এর গুণমান নির্ধারণে নিয়োজিত টেস্টার, বাগান ব্যবস্থাপক, নিলামকারী, রপ্তানিকারক এবং নিয়ন্ত্রণকারী সংস্থাসমূহের জন্য একটি মানদণ্ড হিসেবে বিবেচিত হবে। এই প্রকাশনার সার্বিক সাফল্যের জন্য সংশ্লিষ্ট সকলের গঠনমূলক মতামত ও সক্রিয় অংশগ্রহণ আমাদের একান্ত কাম্য।

মেজর জেনারেল শেখ মো: সরওয়ার হোসেন, এসইউপি, এনডিসি, পিএসসি

চেয়ারম্যান, বাংলাদেশ চা বোর্ড



বাংলাদেশ চা গবেষণা ইনস্টিটিউট  
শ্রীমঙ্গল, মৌলভীবাজার-৩২১০

সার্কুলার নং- ১৫২

তারিখঃ ২১ মে ২০২৫ খ্রি.

**ভূমিকা**

চা বিশ্বব্যাপী অত্যন্ত জনপ্রিয় একটি পানীয় এবং প্রাচীনতম পানীয়গুলোর মধ্যে একটি যা সম্পূর্ণরূপে অ্যালকোহলমুক্ত। স্বাস্থ্যকর পানীয় হিসাবে এর গ্রহণযোগ্যতা দিন দিন উল্লেখযোগ্যভাবে বৃদ্ধি পেয়েছে। উৎপাদনের দিক থেকে বাংলাদেশ বিশ্বে নবম স্থানে রয়েছে। চা বাংলাদেশের জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ অর্থনৈতিক ফসল, যা বর্তমানে আমাদের অভ্যন্তরীণ চাহিদা সম্পূর্ণভাবে পূরণ করছে।

উৎপাদনের পর, চায়ের মান এবং বাজার মূল্যের নির্ধারণের জন্য চা মূল্যায়ন করা হয়। এই মূল্যায়ন ‘চা আস্বাদন’ বা ‘অর্গানোলেপটিক টেস্টিং’ নামে পরিচিত। চা কারখানায় ফ্যাক্টরি কর্তৃপক্ষ সারা বছর ধরে চায়ের মান বজায় রাখার জন্য এবং উৎপাদনের সময় ত্রুটি রোধ করার জন্য ‘চা আস্বাদন’ বা ‘অর্গানোলেপটিক টেস্টিং’ করে থাকেন। নিলামে চায়ের ন্যায্য মূল্য পেতে ব্রোকাররা বাগান কর্তৃপক্ষ এবং বায়ার (ক্রেতা) কর্তৃপক্ষ উভয়ের পক্ষে মূল্যায়নের জন্য ‘চা আস্বাদন’ করে থাকেন। ব্রোকাররা বাগান কর্তৃপক্ষকে বাজারের চাহিদা সম্পর্কেও পরামর্শ দেন। চা বায়ার চা বিক্রির মূল্য, গ্রেডিং উপযুক্ততা এবং গ্রেডিং এর মান বজায় রাখার জন্য ‘চা আস্বাদন’ করেন।

উৎপাদন খরচ বৃদ্ধি এবং কম খরচের চা উৎপাদনকারী দেশগুলির মধ্যে ক্রমবর্ধমান প্রতিযোগিতার কারণে চায়ের মান বজায় রাখা অত্যন্ত জরুরি। কারখানা বা নিলাম হাউজে চায়ের মান বিচার করার জন্য ‘চা আস্বাদন’ পদ্ধতির বিকল্প নেই। আমাদের দেশে বিদ্যমান বিভিন্ন চা বাগান, কারখানা, ব্রোকার হাউস বা চা বাণিজ্যের সাথে সম্পর্কিত অন্যান্য প্রতিষ্ঠানের জন্য অভিন্ন এবং মানসম্মত ‘চা টেস্টিং স্কোরিং’ বা ‘স্ট্যান্ডার্ড স্কেলিং’ পদ্ধতি নেই। এছাড়া সাম্প্রতিক সময়ে বাংলাদেশ চা বোর্ড দেশে বিরাজমান চায়ের নিম্ন বিক্রয়মূল্যের কারণে সৃষ্ট অস্থিতিশীল পরিস্থিতি মোকাবেলা করার জন্য চায়ের মানের সাথে সামঞ্জস্য রেখে নিলাম মূল্যের ‘Base Price’ বা ভিত্তি মূল্য নির্ধারণ করেছে। এ কারণেই আমাদের দেশে বর্তমানে ‘চা আস্বাদন’-এর একটি ‘স্ট্যান্ডার্ড স্কেলিং’ পদ্ধতি প্রয়োজন যার মাধ্যমে দেশে উৎপাদিত বিভিন্ন গুণগতমানের চায়ের মান একইভাবে নির্ধারণ করা যেতে পারে।

**অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং**

অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং এর জন্য চায়ের তিনটি বৈশিষ্ট্য মূল্যায়ন করা হয়। যথা:

১. চা পাতার (দানার) বৈশিষ্ট্য (Dry Leaf Appearance)
২. ছাকনি পাতার মান (Infused Leaf Appearance)
৩. চায়ের লিকারের গুণগতমান (Liquor Characteristics)

**চা পাতার (দানার) বৈশিষ্ট্য**

চায়ের সাধারণ গুণমান নির্ধারণে চা পাতার বৈশিষ্ট্য নিরূপণ খুবই কার্যকর একটি পদ্ধতি। একটি সাদা কাগজের সীটে চা পাতা ছড়িয়ে দিয়ে চায়ের বাহ্যিক বৈশিষ্ট্য, গন্ধ ও তৈরি পর্যবেক্ষণ করে এই মূল্যায়ন করা হয়। মূল্যায়নের সময়, নিম্নলিখিত বিষয়গুলি বিবেচনা করা হয়:

ক) চা পাতার গ্রেডের অভিন্নতা – চা পাতার আকার-আকৃতি এবং ফাইবারের উপস্থিতি বুঝানো হয়। চা পাতা সাধারণত **well made & clean, quite a good made, fair make** এবং **fairly clean** হতে পারে।

খ) চা পাতার দানার রঙ - **Black, blackish, blackish brown, brownish black, rather brownish, reddish etc.** ইত্যাদি হতে পারে।

গ) চা পাতার গঠন এবং ধরণ - **Even, uniform, grainy & well curled** সর্বদাই কাম্য।

ঘ) চা পাতার গন্ধ - **Good nose, good bloom & shine** সর্বদাই কাম্য।

ঙ) অনুভূতি - **Gritty, brittle, bottom-line firing** বৈশিষ্ট্যের হতে পারে।

স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতিতে চা পাতার বৈশিষ্ট্য (*Dry Leaf Appearance*) নিরূপণ:

চা পাতার (দানার) বৈশিষ্ট্য নিরূপণ করা হয় ইংরেজি বর্ণমালার ‘A’, ‘B’, ‘C’ এবং ‘D’ এর মাধ্যমে। চা পাতার বৈশিষ্ট্য (*Dry Leaf Appearance*) নিরূপণের স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি নিম্নে প্রদান করা হল:

দানার বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী রেটিং (Leaf Rating)	মন্তব্য (Comments)	বর্ণনা (Description)
A	সর্বোচ্চ মানের (Extraordinary)	Attractive grades being black, well made and clean, grainy, uniform size, even, well curled, excellent bloom & shine and excellent nose. Commendable in all respect.
A <sup>+</sup>	সর্বোৎকৃষ্ট (Excellent)	Attractive grades being black, well made and clean, grainy, good size, even, excellent bloom and excellent nose. Commendable in all respect.
B <sup>+</sup>	উৎকৃষ্ট (Best)	Attractive grades being black, well made and clean, grainy, good size, even, good bloom and good nose.
B	সর্বোত্তম (Good)	Blackish, quite a good made, fair size, even and quite clean, possessing a fair bloom.
B <sup>-</sup>	উত্তম (Fairly Good)	Blackish brown, fair make and fairly clean, good size and quite even.
C <sup>+</sup>	ভাল (Fair)	Brownish black or slightly brownish, of a fair make (not bad not good in between), but quite even with fair amount of fibre.
C	চলতিমান (Average)	Rather brownish, a little flaky, a little uneven with fibre, only fair make.
C <sup>-</sup>	নিম্ন চলতিমান (Below Average)	Quite brown and flaky and uneven with fibre.
D	নিম্নমান (Poor)	Dull, reddish, poor make and poorly clean.

### ছাকনি পাতা (Infused Leaf) ও চায়ের লিকার (Liquor) এর বৈশিষ্ট্য

ছাকনি পাতা ও চায়ের লিকার তৈরির স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি:

অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং এর উদ্দেশ্যে চায়ের লিকার তৈরি করার জন্য সর্বপ্রথম ১৪২ মিলি ধারণক্ষমতার একটি মগে ২.৫ গ্রাম চা নেওয়া হয়। এরপর ঐ মগে ১৪২ মিলি ফুটন্ত পানি (Distilled water অথবা বৃষ্টির পানি) ঢেলে নির্দিষ্ট ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ৫ মিনিট অপেক্ষা করতে হয়। ৫ মিনিট পর, ঢাকনা দিয়ে ঢাকা মগটি থেকে চায়ের লিকার একটি পাত্রে ঢেলে

নেওয়া হয়। লিকার ঢালা শেষ হলে মগ থেকে চায়ের ছাকনি পাতা ঢাকনাটিতে ভালোভাবে রেখে ঢাকনাটি খালি মগের উপরে সাজিয়ে রাখা হয়।

*স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতিতে ছাকনি পাতা নিরুপণ:*

ছাকনি পাতার পরীক্ষার সময় এর রঙ, বাহ্যিক বৈশিষ্ট্য এবং গন্ধের দিকে বিশেষ মনোযোগ দিতে হয়। ছাকনি পাতার ক্ষেত্রে ‘bright coppery’ রঙ সবচেয়ে কাম্য, কিন্তু এই রঙের পাশাপাশি coppery bright, bright, fairly bright, fair greenish কিংবা dull mixed dullish রঙও দেখতে পাওয়া যায় (‘Greenish’ রঙ প্রায়শই পাতার উচ্চ নাইট্রোজেন উপস্থিতির সাথে সম্পর্কিত)।

নিম্নলিখিত সারণীতে বিভিন্ন ক্যাটাগরির ছাকনি পাতা বর্ণনা দেওয়া হল:

ক্রমিক নং	ছাকনি পাতার রঙ	ক্যাটাগরি
১	Coppery Bright	সর্বোৎকৃষ্ট (Excellent)
২	Bright	উৎকৃষ্ট (Best)
৩	Quite Bright	উত্তম (Good)
৪	Fairly Bright	
৫	Fair	ভাল (Average)
৬	Only fair	নিম্ন চলতিমান (Below Average)
৭	Dull mixed/ Dullish/ Dull	নিম্নমান (Dull mixed/ Dullish/ Dull)

*চায়ের লিকারের গুনগতমান নিরুপণ:*

চায়ের লিকারের স্বাদ গ্রহণের জন্য একজন টেস্টারকে অল্প পরিমাণ লিকার টেস্টিং চামচের মাধ্যমে মুখের ভিতরে জোড়ালো শব্দ করে সীপ করে নিতে হয়। লিকার জিহ্বার চারপাশে ঘুরিয়ে মুখের ভিতরের তালু এবং মাড়ির সংস্পর্শে আনতে হয়। এইভাবে একজন টেস্টার চায়ের লিকারের ঘনত্ব (thickness) পরিমাপ করেন, জিহ্বার পিছনের অংশ দ্বারা এর চায়ের bitterness এবং গাল এবং মাড়ির কিছু অংশের প্রাপ্ত সংবেদন দ্বারা চায়ের astringency এবং pungency বিচার করেন। এই সমস্ত বৈশিষ্ট্যগুলো একসাথে চায়ের তীব্রতা (briskness), শক্তি (strength), সজীবতা (body) এবং উজ্জ্বলতা (brightness) তৈরি করে। এছাড়া চায়ের সুগন্ধ এবং স্বাদ মূল্যায়ন করার জন্য চায়ের লিকারকে মুখ-গহ্বরের পিছনে নাকের ঘ্রাণ স্নায়ু পর্যন্ত টেনে নিয়ে যেতে হয়। এভাবে চায়ের লিকার অনুভব করা হয়, গন্ধ নেওয়া হয় এবং স্বাদ গ্রহণের পর স্পিটুনে ফেলে দেওয়া হয়।

লিকারের রঙ (liquor colour), শক্তি (strength), তীব্রতা (briskness), উজ্জ্বলতা (brightness), সজীবতা (body) অথবা উৎপাদন ত্রুটি (manufacturing faults) ইত্যাদি নিরুপণের জন্য অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং পদ্ধতিতে লিকারের মান বিচার করা হয়। নিম্নলিখিত সারণীতে, বিভিন্ন মানের লিকারের রেটিং এবং বর্ণনা সহ দেওয়া হল। চায়ের গ্রেডিং করার ক্ষেত্রে সংখ্যাসূচক স্কেল 1 (নিকৃষ্টতম মানের) থেকে 5 (সর্বোচ্চ মানের) ব্যবহার করা হয়।

লিকারের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী গ্রেডিং (Liquor Grading)	মন্তব্য (Comments)	বর্ণনা (Description)
5	সর্বোচ্চ মানের (Extraordinary)	Exceptionally good teas having very good colour, useful strength, briskness,

		brightness, body, fullness, and also a lot of character (flavour). Commendable in all respect
4 <sup>+</sup>	উৎকৃষ্ট (Excellent)	Very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness and good character (flavour)
4		Very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness and some character (flavour)
4 <sup>-</sup>		Very good colour, useful strength, briskness, brightness, body, fullness and little character (flavour)
3 <sup>+pref</sup> (Preference)	উত্তম (Good)	Good colour, good strength, good body
3 <sup>+</sup>		Good colour, good strength, fair body
3		Good colour, good strength, some body
3 <sup>-</sup>		Good colour, good strength, little body
2 <sup>+</sup>	মধ্যম/ (Medium/ Average)	Fair colour and some strength
2		Some colour with only a little strength
2 <sup>-</sup>	নিম্ন চলতিমান (Below Average)	Plain and thin, only a little colour
1	নিম্নমান (Poor)	Poor/ Faulty/ Unacceptable tea

#### মন্তব্য

বাংলাদেশের চা শিল্প বর্তমানে বিভিন্ন সমস্যায় জর্জরিত, যার মধ্যে ‘চায়ের নিম্ন নিলাম মূল্য’ অন্যতম। ব্ল্যাক টি এর জন্য ‘চায়ের নিম্ন নিলাম মূল্য’ সমস্যা উত্তরণের লক্ষ্যে বাংলাদেশ চা বোর্ড চায়ের গুনগতমানের সাথে সামঞ্জস্য রেখে একটি ‘Base Price’ বা ‘ভিত্তি মূল্য’ নির্ধারণ করে দিয়েছে। এর ফলে ব্ল্যাক টি এর গুনগতমান নিরুপণের জন্য সর্বজনগৃহীত একটি স্ট্যান্ডার্ড অর্গানোলেপটিক টি টেস্টিং পদ্ধতি এবং স্ট্যান্ডার্ড গ্রেডিং (অথবা রেটিং) অবশ্যম্ভাবী হয়ে পড়েছিল। এই প্রয়োজনীয়তা থেকেই ২০২৩-২০২৪ সালে একটি পরীক্ষণ গ্রহণ করা হয়, যেখানে, বিভিন্ন বাগান ও ফ্যাক্টরির চা যাচাই ও নিরুপণ করা হয়। উক্ত পরীক্ষার ফলাফল ২০২৪ সালে প্রকাশিত ‘টি জার্নাল অব বাংলাদেশ’ এর ভুলিউম ৫০ (পৃষ্ঠা ২৭-৩৩) —এ গবেষণা প্রবন্ধ আকারে প্রকাশ করা হয়। উক্ত গবেষণা প্রবন্ধের ফলাফলের ভিত্তিতেই এই সার্কুলার তৈরি করা হয়েছে এবং এই সার্কুলার বাগান কর্তৃপক্ষ, ব্রোকার হাউজ, চা বায়ার এবং চা সংশ্লিষ্ট সকলের উপকারে আসবে বলে আমরা আশাবাদী।



(ড. মোঃ ইসমাইল হোসেন)

পরিচালক (ভারপ্রাপ্ত)



**Fig. 1.** Collected tea samples from different factory



**Fig. 2.** Ready Batches for Tasting samples



**Fig. 3.** Ideal Quality tea with infused leaf



**Fig. 4.** Liquor of particular grade