

茶产业提质升级指导意见

（2026—2030 年）

茶产业是我国具有根植性、完整性和旺盛生命力的传统优势产业和历史经典产业，也是中华文化重要名片，长期以来在助三农、稳就业、惠民生、促发展等方面发挥重要作用。为贯彻落实习近平总书记关于“三茶”统筹的重要指示精神，推动传统优势茶产区和地方特色茶产业高质量发展，满足人民日益增长的美好生活需要，制定本指导意见。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大和二十届历次全会精神，完整准确全面贯彻新发展理念，坚持以人民为中心的发展思想，加快产业科技创新，增强产品供需适配，强化骨干企业培育，推进产业集群建设，实施智能化绿色化转型，推动业态模式创新，释放品牌文化价值，营造“百花齐放”发展格局，巩固优势产业领先地位，助力乡村全面振兴和共同富裕。

到 2028 年，传统优势茶产区发展稳中有进，地方特色茶产业发展质量和效益持续优化，产业链现代化水平大幅提升，产品种类、消费场景、业态模式持续丰富拓展，培育 5 个以上年营业收入超 100 亿元的茶产业集群，一批年营业收入超过 50 亿元的茶全产业链龙头企业，一批具有国际影响

力的企业品牌和区域品牌。

到 2030 年，数智化、绿色化、多元化发展水平持续提升，全产业链规模达 1.5 万亿元，发展质量效益大幅提高，规上精制茶加工业营业收入突破 2000 亿元，基本建成丰足美好、绿色智能、国际一流的茶产业体系。

二、重点任务

（一）提升产业科技创新水平

1.开展共性关键技术研发。强化数智化茶园管理、高效智能机械化采收、微生物精准发酵、边销茶全生产流程降氟等全产业链关键环节创新。支持龙头企业联合高校、科研院所组建茶产业创新联合体，完善国家级科技创新平台基地建设，开展智能加工装备、副产物高值化利用、多茶类兼容生产线等先进适用技术装备产学研协同攻关。

2.提升技术装备应用水平。用好农机购置与应用补贴政策，加强茶树种植养护实用装备研发推广，强化标准茶园水肥一体化、无人机植保、自然灾害监测等新型农机装备应用。研究将茶叶色选分级设备、智能加工控制系统等纳入“首台（套）”“首版次”政策支持范围，有序推动生产加工清洁化、标准化、自动化、智能化转型。

3.提升产品创新供给能力。适应年轻化、便捷化、健康化消费趋势，支持企业对茶产品进行精细化二次开发，丰富跨界融合产品供给。鼓励新式茶饮发展，推动茶原料、茶成分向家居、日化、美妆、医药健康等领域延伸应用，拓展茶

产品应用场景。加强低氟边销茶研发推广，支持民族地区传统生产工艺保护传承与新品创制。

（二）培育壮大经营主体

4.培育精深加工企业。强化企业梯度培育，发挥加工制造环节对茶全产业链价值的倍增、叠加作用，加快先进技术装备集成应用，支持企业开展茶精深加工、副产物资源化利用，培育一批茶叶精深加工优质中小企业、龙头骨干企业、制造业单项冠军企业、高新技术企业。

5.壮大产业链领军企业。支持企业通过战略投资、并购重组、技术合作等方式整合上下游环节资源，加快向集团型企业发展。培育一批具备较强资源整合能力、市场议价能力、风险抵御能力的链主企业，支持链主企业通过订单农业、保底收购、二次分红等方式，带动中小茶农和配套企业协同发展。支持优势企业开展国际化布局。

6.发展专业配套企业。支持质量检测、包装包材、装备制造、茶器茶具等配套企业发展。鼓励企业与工业设计、品牌策划等机构加强合作，开发特色包装、文创茶礼、定制产品。依托平台企业拓展直播带货、跨境电商等业态，加快地方特色和新兴产品融入国内国际大市场。支持茶领域专业电商发展。

（三）推进特色产业集群建设

7.强化茶种植及初加工基地建设。鼓励地方优化茶山路网、灌溉排水、电力通信等基础设施建设，推动丘陵地区种

植采收降本增效，提升初加工、贮藏保鲜等技术水平。支持主产区建设标准化原料预处理中心、区域性交易市场、仓储中心和冷链物流枢纽，集聚初加工、包装印刷等配套企业，提升原料供给质量和稳定性。

8.推进茶产区梯度培育。支持地方立足资源禀赋和产业基础，强化技术、品牌、市场等资源整合，因地制宜推动规模型产区全链条发展、区域型产区差异化发展、特色型产区精细化发展，构建覆盖不同层次的集群网络。指导茶产区加强规划布局，推动企业集聚发展，围绕主导产业建设特色园区、茶产业小镇。

9.促进区域协同发展。支持特色产区开展加工产能、技术创新、市场拓展等共建共享，发展总部经济、飞地经济、零工经济等，辐射带动包装设计、电商运营、检验检测等服务机构集聚。鼓励茶产区融合发展文教工美、体育娱乐、康养休闲，建设茶旅融合发展区、教育培训基地等。鼓励发展民族地区特色优势茶产业，完善边销茶储备制度。

10.加强要素保障和公共服务。指导地方政府增强数据、土地、水电、人才等政策支持力度，利用“揭榜挂帅”技术需求发布、“科技特派员”下乡、金融机构政府增信等渠道，增强技术、资本等资源精准对接。支持行业组织、龙头企业搭建区域性公共服务平台，为中小企业提供项目策划、供需匹配、渠道合作等服务。

（四）推动全产业链提质升级

11.加快智能技术赋能。推动企业研发设计、生产制造、经营管理等全流程数字化转型，培育一批智能工厂，梯次推动智能技术普及应用，支持开展配方优化、智能拼配、智能发酵、质量预测等算法研发，针对居民消费趋势，加强产品定制开发能力。支持开发细分功能人工智能大模型，打造场景智能体，培育一批“AI+茶产业”专业服务商。

12.践行绿色化发展。推广控湿发酵、酶解破壁、低温冷榨等绿色加工技术，利用加工副产物开发膳食纤维、生物炭基肥等产品。加快能源清洁低碳替代，大力推广热泵、储能、生物质等技术，全面淘汰燃煤锅炉。支持企业开展有机产品认证、碳标识认证等，逐步建立茶产品碳足迹核算标准，鼓励地方规范开展茶园（山）生态碳汇计量与碳交易。落实限制商品过度包装要求，加强茶叶包装研发与设计创新，推广生物基可降解包装材料及便捷、减量化包装设计。培育引导绿色低碳消费理念。

13.培育多元化业态。依托茶生态资源发展生态经济、文旅经济，支持建设茶研学基地、茶文化主题民宿、茶乡康养度假区、茶庄园等。支持品牌连锁门店、城市茶空间、产区电商专区发展，鼓励打造新中式茶馆、主题快闪店等业态。推动线下体验与线上消费、国内市场与海外渠道联动，围绕不同消费人群和场景，开发定制化茶产品和服务。

（五）构建茶文化价值体系

14.挖掘茶文化核心内涵。开展茶文化资源普查，建设集

茶历史、茶技艺、茶器具、茶礼仪等于一体的数字化公共资源库。支持各地打造农耕研学基地、茶古镇、主题博物馆、非遗工坊等标志性载体。鼓励结合传统技艺与现代审美，开发“复刻古茶器”“传统技艺体验”等产品和服务，支持老字号企业通过工艺改良、新品创制、场景再造实现品牌焕新。深入阐释边销茶“内地生产、边疆销售”的中华民族共同体内涵，并融入产品包装设计、生产加工、流通消费。

15.创新茶文化叙事体系。鼓励运用虚拟现实（VR）、增强现实（AR）、人工智能（AI）、元宇宙等信息技术活化茶历史场景、增强茶文化互动、重构茶消费体验。通过短视频、直播、国漫等形式，将茶故事转化为可传播“文化符号”，打造一批茶文化领域产业IP。鼓励举办茶文化博览会、国潮茶品设计大赛等活动。推动中国茶文化传播与“一带一路”人文交流、海外文化中心建设相结合，构建兼具中国特色与全球共识的茶文化话语体系，讲好“人在草木间”生动故事。

16.加快“中国茶”品牌国际化。推动区域品牌与企业品牌协同发展，加快培育具有国际竞争力的企业品牌，支持打造茶领域中国消费名品。引导企业强化研发设计、生产制造、知识产权等国际布局，根据出口目标市场需求开展相关认证等，参加国际食品展会，设立海外仓、海外旗舰店，开发符合海外市场消费习惯的庄园茶、调味茶等。支持优势茶产品纳入中欧、中国—东盟等地理标志产品互认清单。

（六）完善配套支撑体系

17.强化质量安全监管。指导地方督促企业建立完善食品安全管理体系，强化加工、流通等环节风险管控，对照企业食品安全风险管控清单开展日管控、周排查和月调度，严格落实企业食品安全主体责任，保障食品安全；加强检验检测机构布局，提升危害因子筛查测定与精准控制、异物次品识别剔除、品质自动化感知等技术能力；加强茶叶生产经营监督管理。

18.健全标准体系和服务规范。加强低碳茶园、茶园宜机化、加工数字化、功能成分提取、新茶饮、茶食品、茶文旅、代用茶等新兴领域的行业标准布局，推动国家标准、行业标准、地方标准、团体标准有效衔接。支持企业、科研机构、行业组织等积极参与茶叶农残限量、功能成分检测方法等国际标准制修订工作，加快国家标准向国际标准转化互认。引导企业对标国际市场准入要求，建立与国际接轨的质量认证体系。

19.培育专业化人才队伍。深化产教融合衔接，支持高等院校、科研机构等优化相关领域学科布局，与企业共建实训基地，培养技能型、复合型人才。加强非遗传承人队伍建设，加强工匠精神正向宣传。完善茶叶加工工、代用茶加工工、评茶师、茶艺师、调饮师等职业技能等级认定，进一步畅通技能等级认定等技能人员评价渠道。支持专业技术、技术人员开展职称评定。

三、组织实施

构建部省市三级协同工作机制，强化资源要素配置，加强政策宣贯解读，建立行业组织、科研机构、行业企业等多方联动机制，支持地方政府将茶产业发展纳入区域发展规划和乡村振兴重点任务。健全茶全产业链资金投入机制，用好国家产融合作平台等渠道，支持企业开展技术改造和设备更新，鼓励银行业金融机构创新金融产品和服务模式，支持龙头企业国内国际上市融资。支持行业协会加强行业自律、技术推广、标准宣贯等工作，开展调查研究、发展成效总结和典型经验推广，组织技能提升、文化推广、品牌建设、国际合作等活动。

附件：茶产业提质升级工程任务

茶产业提质升级工程任务

专栏 1 技术工艺装备提升工程
<p>1.原料种植采收环节重点方向。茶树种质资源高通量精准评价技术；茶树全基因组选择智能育种技术；耕翻与施肥装备；种植土壤监测与调控系统及设备；高精度智能采茶机；鲜叶分级设备与品质快速检测技术；智能采茶机器人；山地茶园轨道运输系统；宜机化智慧茶园管理系统；光伏茶园棚架一体化智能设施；茶树智能修剪粉碎还田技术等。</p> <p>2.茶叶加工环节重点方向。智能化清洁加工生产线；萎凋、做青、杀青、发酵、渥堆、干燥、提香等工序智能化控制系统及设备；智能色选与分级技术及设备；智能竖压茶机；全自动 CTC 红碎茶生产线；精制及拼配装备与在线检测设备；小克重茶叶压制设备；多茶类兼容加工设备；香气定向保留技术；砖茶全生产流程降氟工艺；花茶智能窈制技术及设备；微生物定向发酵技术与智能化设备；茶天然功能成分高效提取、分离纯化技术与装备；速溶茶、茶浓缩液风味重构技术；真空冷冻干燥茶块 3D 打印机；茶基功能性成分复配技术等。</p> <p>3.包装环节重点方向。可降解生物基包装材料；隔热阻氧茶叶专用包装材料；自动化、数智化茶叶包装装备；基于区块链、射频识别（RFID）技术的产品包装与流通环节质量安全追溯系统等。</p> <p>4.仓储物流环节重点方向。茶叶气调保鲜技术；茶叶仓储环境控制技术与设备；智能仓储物流设备；成品茶产品质量安全追溯管理系统等。</p> <p>5.低碳节能装备重点方向。热泵耦合太阳能干燥系统；余热回收与能量梯级利用设备等。</p>

专栏 2 产品创新开发工程
<p>1.茶产品重点方向。风味调配、定制拼配精制茶；茶浓缩液及发酵酶解茶浓缩液；低温冻干精制茶粉；智能温控泡制精制茶包等。</p> <p>2.茶食品重点方向。茶饼干、蛋糕、面包、糕点等焙烤食品；茶硬质/软质糖果、巧克力、果脯/蜜饯；茶风味主食产品、预包装菜肴等。</p> <p>3.茶饮品重点方向。茶风味冷冻饮品；脱咖啡因茶饮料；低糖/无糖固体茶饮料；新式茶饮；智能温控泡制精制袋泡茶等。</p>

4.跨界融合食品饮料重点方向。茶咖混合速溶粉；风味预调酒；茶酸乳食品；复合调味品等。

5.场景化器具用品重点方向。适老化、年轻化茶家具、器具、工艺品；便携茶滤杯，智能控温注水茶杯，智能一体化泡茶机；现泡茶、奶茶自动制售机等。

6.功能成分开发利用重点方向。茶多酚、生物碱、茶氨酸、酚酸类化合物、黄酮类化合物等提取物、保健食品；茶多糖凝胶及口服液；儿茶素纳米颗粒；茶纤维食品原料、纺织原料；萜烯类化合物、茶皂素洗护产品等。

7.副产物综合利用重点方向。茶渣栽培基质、环保餐具、发酵有机肥；茶籽油、蛋白饲料添加剂、生物柴油；茶渣、籽壳活性炭、纳米纤维素；茶梗编织工艺品；茶花精油、香薰制品等。

专栏3 传统优势茶产区和地方特色茶产业培育工程

1.绿茶。山东日照绿茶、崂山绿茶；江苏南京雨花茶、苏州洞庭碧螺春茶；浙江杭州龙井茶、安吉白茶、开化龙顶茶；安徽黄山毛峰茶、太平猴魁茶、六安瓜片茶；江西庐山云雾茶、婺源绿茶；河南信阳毛尖茶；湖北恩施玉露茶、英山云雾茶、襄阳高香茶、宜昌毛尖茶；湖南保靖黄金茶、古丈毛尖茶、石门银峰茶；海南白沙绿茶；重庆永川秀芽；四川峨眉山竹叶青茶、大竹白茶；贵州都匀毛尖茶、湄潭翠芽；陕西安康富硒茶、汉中仙毫茶等产业集群。

2.白茶。福建福鼎白茶、政和白茶；湖北咸丰富硒白茶；云南景谷白茶；湖南桑植白茶；江苏溧阳天目湖白茶等产业集群。

3.黄茶。安徽霍山黄芽茶；湖北远安鹿苑茶；湖南岳阳北港毛尖茶、君山银针茶；广东韶关大叶青茶；四川雅安蒙顶黄芽茶等产业集群。

4.青茶（乌龙茶）。福建安溪铁观音茶、永春佛手茶、漳州平和白芽奇兰茶、漳州华安乌龙茶、武夷山岩茶；广东潮州凤凰单丛茶、大埔乌龙茶等产业集群。

5.红茶。安徽祁门红茶；江苏宜兴红茶；福建武夷山正山小种茶、坦洋工夫红茶、白琳工夫红茶、政和工夫红茶；江西修水宁红茶；湖南新化红茶；湖北宜昌宜红茶、恩施利川红茶；广东英德红茶；海南五指山红茶；四川宜宾筠连红茶；云南临沧、保山滇红茶等产业集群。

6.黑茶。云南普洱茶；湖北赤壁青砖茶；湖南安化黑茶；四川雅安藏

茶；广西梧州六堡茶；陕西咸阳茯茶等产业集群。

7.再加工茶。福建福州茉莉花茶；广西横州茉莉花茶；云南元江茉莉花茶；四川犍为、荣县茉莉花茶；贵州铜仁抹茶；湖北孝感抹茶；浙江杭州、金华、绍兴抹茶等产业集群。

8.代用茶。江苏南京溧水玫瑰花茶；浙江桐乡杭白菊花茶；安徽亳州花草茶、滁州菊花茶；福建宁德栀子花茶；湖北来凤藤茶、荆州海棠茶；湖南张家界、永顺莓茶；山东平阴玫瑰花茶、夏津椹叶茶；海南澄迈苦丁茶；广东肇庆广佛手代用茶；广西桂林桂花茶、罗汉果茶；四川凉山苦荞茶；宁夏枸杞茶；甘肃苦水玫瑰代用茶等产业集群。

专栏 4 茶产业文化载体重点发展工程

1.传统制茶技艺及其相关习俗保护传承。西湖龙井、黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片、碧螺春、婺州举岩、紫笋茶、安吉白茶、赣南客家擂茶、婺源绿茶、信阳毛尖、恩施玉露、都匀毛尖茶、雨花茶、蒙山茶等绿茶制作技艺；君山银针等黄茶制作技艺；福鼎白茶等白茶制作技艺；铁观音、漳平水仙茶等青茶（乌龙茶）制作技艺；祁门红茶、滇红茶、坦洋工夫茶、宁红茶等红茶制作技艺；贡茶、大益茶、千两茶、茯砖茶、南路边茶、下关沱茶、赵李桥砖茶、六堡茶、长盛川青砖茶、咸阳茯茶等黑茶制作技艺；花茶制作技艺、德昂族酸茶等再加工茶制作技艺；来凤藤茶制作技艺等代用茶制作技艺；富春茶点等茶点制作技艺；潮汕工夫茶艺、白族三道茶、瑶族油茶习俗、径山茶宴、赶茶场等茶民俗。

2.茶博物馆建设。中国茶叶博物馆、贵州茶文化生态博物馆、光山茶具博物馆、安化黑茶博物馆（安化县博物馆）、湖南省茶叶博物馆、潍坊市潍城区神农茶文化博物馆、云南省茶文化博物馆、蒙顶山茶史博物馆、中国青砖茶博物馆等。

专栏 5 标准和服务规范体系建设工程

1.基础通用。完善茶产品名词术语、产品分类、生产加工规范、品质评价、检验检测等标准规范。

2.原料种采。低碳茶园建设标准；茶园宜机化改造技术规范；茶园土壤生态健康评价体系；丘陵缓坡山地茶山采茶机械装备生产、维修保养规范；茶鲜叶分级机技术要求等。

3.产品加工。茶叶加工数字化工厂建设指南；茶叶加工智能装备标准化技术文件；茶饮料加工技术指南；现制茶饮生产基本要求；代用茶加工技术指南等。

4.仓储流通。茶叶仓储设施建设规范；茶叶跨境电商包装技术规范；茶叶跨境运输及境外仓储等。

5.绿色低碳。茶园（山）生态碳汇计量标准；茶叶加工清洁生产评价体系；茶叶加工绿色工厂评价规则；茶叶低碳工厂评价规则；茶叶低碳包装评价规则等。

6.质量安全。茶叶生产卫生质量安全规范；茶叶在线快速检测方法标准化技术文件；茶叶提取物农残限量；新茶饮质量安全控制规范；陈年茶质量安全评价规范等。