附件2:

贵州省食品工业协会团体标准
《人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺》
(征求意见稿) 编制说明

《人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺》编制小组

2025年09月02日

一、重要性和必要性

人类非物质文化遗产，记录着人类社会生产生活方式、风俗人情、文化理念等重要特性，蕴藏着各民族的文化基因、精神特质、价值观念、心理结构、气质情感等核心因素，是全人类共同的宝贵财富。

而都匀毛尖产自贵州省黔南布依族苗族自治州都匀市，该地区具有低纬度、高海拔、少日照、多云雾的气候特点，且土壤深厚、疏松湿润，富含有机质。这种独特的自然环境为高品质都匀毛尖的生产提供了得天独厚的条件。

加之都匀毛尖茶的制作技艺复杂且考究，包括杀青、揉捻、做形、提毫、烘干等多个步骤，所有操作都在一口锅中完成，强调火候的掌握和连续性。特别是提毫环节，被认为是最关键的步骤之一，直接影响茶叶的质量和口感。

同时都匀毛尖茶有着悠久的历史，早在明清时期就被作为贡品，享有“千年贡茶”的美誉。其制作技艺代代相传，体现了中华民族的智慧和文化传承。此外，都匀毛尖茶还承载着丰富的文化内涵，如布依族的茶文化和枫香染等，这些都是中华文化的重要组成部分。

因此，鉴于都匀毛尖茶其独特的自然环境、精湛的制作工艺以及深厚的文化底蕴，所以都匀毛尖茶及其制作工艺入选人类非物质文化遗产代表作名录。

依据《黔南州促进茶产业发展条例》及非遗保护“抢救第一、合理利用”方针，为确保技艺“活态传承”与产业可持续发展，制定《人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺》尤为必要。其重要性和必要性如下：

一、保护非遗技艺真实性，解决传承危机

1、固化核心工艺，防止技艺失真

都匀毛尖茶制作包含杀青、揉捻、提毫等五道手工操作工序，其“三绿透三黄”（干茶绿中带黄、茶汤绿中透黄、叶底绿中显黄）的品质特征高度依赖传统技艺。标准的制定可通过明确工艺参数，避免非传统生产导致的技艺变异。

2、扩大传承人队伍，缓解断层风险

当前传承人老龄化严重，年轻从业者兴趣不足。标准可提供规范化培训教材，助力非遗“都匀毛尖技工”的培养。

二、统一产业品质标准，提升品牌价值

1、建立分级体系，规范市场秩序

目前原料按“独芽→一芽一叶→一芽二叶”分级，但缺乏工艺环节的量化标准。标准可细化不同等级茶叶的制作流程、耗时，确保非遗工艺生产的产品质量。

3、强化地理标志保护，增强市场竞争力

都匀毛尖曾获巴拿马万国博览会金奖等100余项奖项。通过标准的制定，可绑定“非遗技艺”与“产地特征”，为国际贸易提供技术背书，巩固“人类非遗”的品牌溢价。

三、驱动茶旅融合与乡村振兴 2、

1、赋能体验式旅游，打造文化IP

标准可为茶旅项目（如螺蛳壳茶园观光、炒茶体验）提供技艺展示范本，推动“非遗进景区”。配合已开发的云端茶海·心上毛尖”等茶旅线路，2024年计划推出“毛尖茶宴”、“跟着毛尖去旅行”等新业态。

2、带动规模化就业，助力增收

标准化的非遗技艺培训可提升茶农技能，形成“技艺传承-品质提升-产业增效”的良性循环。

四、构建数字化保护与创新基础

团体标准是技艺数字化存档的前提。配合黔南州已启动都匀毛尖制作技艺数据库建设，涵盖工艺参数、传承人信息等。同时团体标准的制定可为AI制茶设备研发、非遗数字博物馆提供数据支撑，推动传统工艺在现代语境中活化。因此，这一标准的制定具有重要的现实意义和长远的战略意义。

二、编制过程

1、准备阶段

根据《贵州省非物质文化遗产保护条例》和《黔南州促进茶产业发展条例》精神，结合发展都匀毛尖茶的实际，围绕非遗传承，发扬光大都匀毛尖茶产业，组织有关人员组成标准起草组。

2、资料收集阶段

截至目前，黔南州共有都匀毛尖茶制作技艺传承人81名，包括国家级传承人1名，省级传承人2名，州级传承人24名，市级传承人54名。起草小组首先对非遗传承人进行了走访，并深入都匀毛尖茶核心产区、详细了解都匀毛尖茶的传统制作工艺。

同时对与制茶有关的工艺技术标准进行收集整理。

3、起草阶段

标准起草组在相关资料收集整理的基础上，结合国内相关非遗标准、不同制茶工艺与都匀毛尖茶的差异，初步确定

了都匀毛尖茶作为非遗传统制作工艺的框架。

在此基础上，于2025年8月形成《人类非物质文化遗产都匀毛尖茶制作工艺》团体标准(草案)。又于2025年8月底组织都匀毛尖茶制作工艺非遗传承人、相关专家、企业参与的《人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺》团体标准(草案)讨论会。

根据讨论会形成的意见，对《人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺》团体标准(草案)进行了修该，形成《人类非物质文化遗产 都匀毛尖茶制作工艺》团体标准(征求意见稿)，现公开征求意见。

三、标准编制原则和主要内容

1、编制原则

本标准的制定工作遵循严格遵从非遗传统工艺“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

2、主要内容

都匀毛尖茶是依托得天独厚的生态环境与农业资源，通过非遗传统工艺与现代技术结合生产的绿色健康食品，其核心定义在于制作工艺的传统、唯一、独特。为此，首先对都匀毛尖从其非遗的特征进行定义：“都匀毛尖茶（又名白毛尖、细毛尖、鱼钩茶、雀舌茶），系采用产自都匀市行政区域内种植，适合制作高品质绿茶的山茶科山茶属苔茶等品种茶树的茶鲜叶为原料，按照都匀毛尖茶的非物质文化遗产传

统加工工艺制作而成的成品茶。”

然后对原料、加工用工器具、非遗制作工艺（鲜叶从采摘、鲜叶运输装具、摊凉、杀青、揉捻、做形、提毫）进行了表述和详细的要求规定。

同时以标准为契机，对都匀毛尖茶通过标准化、品牌化发展，建立起非遗技艺制作过程信息的追溯，使之成为贵州省“化非遗优势为经济优势”的战略产业，旨在成为助力乡村振兴、满足消费升级需求的民生产业和朝阳产业。

三、预期经济和社会效益

本标准的制定实施，对作为人类非物质文化遗产都匀毛尖茶制作技艺保护和传承，其重要作用将显著提升其品牌溢价能力。其文化附加值也将进一步凸显，将促进都匀毛尖茶产区独芽鲜叶收购价及终端产品售价将保持稳中有升态势。

同时在产业链带动方面，在黔南州茶产业已成为支柱产业茶园面积不断扩展的情况下，对从事非遗传统加工工艺的从业人员将得到巩固、提高和发展。也将促进产业链向深加工、文旅融合等领域延伸。

2025年9月2日