

**四川省品牌建设促进会团体标准**  
**《地理标志产品质量要求 金阳白魔芋》**  
**（征求意见稿）编制说明**

标准起草工作组

二〇二六年五月

# 目录

一、任务背景及目的意义.....	1
二、起草单位.....	2
三、主要工作过程.....	2
四、确定标准主要内容的依据.....	3
五、采用国际、国外先进标准的程度.....	3
六、重大分歧意见的处理经过和依据.....	3
七、废止现行有关标准的建议.....	4
八、标准性质建议.....	4

## 一、任务背景及目的意义

金阳白魔芋是金阳县传统的农产品，有上百年的栽培历史。金阳县属凉山州金沙江干热河谷狭窄地带，是白魔芋发源地，这里年平均最高气温 20.8℃，年最低温度 12.7℃，年平均温度  $\geq$  15.9℃，年积温达 4320℃，无霜期 220-300 天。5-10 月年平均降雨量 793.2 mm，正值白魔芋营养生长期，有利于白魔芋生长；11 月至次年 4 月属旱季，降水量仅有 86.5 mm，但蒸发量是降水量的 7.3 倍，境内土壤多为石灰土和碳酸砾红土，对白魔芋生长十分有利，原始营养丰富，有机质 P、K 含量高，土质疏松、透气性好、坡度在 15 度以上，pH 值在 6.5 至 8.0 之间，金阳县具有适宜白魔芋生长的得天独厚的光热资源、土壤结构和气候条件，非类似的气候和土壤难以优质高产，这是金阳白魔芋优质高产的主要因素。

目前，金阳已经成为中国最大的白魔芋种植基地县，被国家园艺协会评为国家魔芋产业“十佳”基地县，在 2018 年成功申报白魔芋生态原产地保护及国家级白魔芋出口质量安全示范区，原国家质检总局发布 2006 年第 104 号公告，批准对金阳白魔芋实施地理标志产品保护，保护范围为金阳县现辖行政区域，是中国白魔芋第一县和中国白魔芋地理标志保护第一县。

金阳白魔芋以圆滑、饱满、品质好、皮薄肉脆，肉质洁白而著称；白魔芋干芋片（角）产品色白、含硫量低、水分少等驰名中外；白魔芋精粉具有色泽洁白，肉泡、沙细、无腥味、弹性好、

葡甘露聚糖高、保性时间长等特点，金阳白魔芋系列产品多次获得天府国际商品博览会“名、优、特、新”金银铜奖，金阳雪魔芋声名远播。

制定本团体标准，核心是填补金阳白魔芋地理标志专属质量标准空白，规范产业全链条管控，强化地理标志保护，推动产业向标准化、优质化、品牌化转型，实现产业增效、农民增收、品牌提质，助力地方经济发展和乡村振兴。

## **二、起草单位**

金阳县白魔芋产业发展中心为《地理标志产品质量要求 金阳白魔芋》标准起草组，开展标准的制定与修改工作。

## **三、主要工作过程**

### **（1）前期调研**

标准起草工作组对金阳白魔芋相关历史资料、介绍、报道等内容进行收集，重点收集内容包括国家农业农村部 and 四川省农业农村厅的要求、中华人民共和国农业行业标准、相关国家标准和其它地区地方标准、凉山州金阳白魔芋相关说明材料等，并多次走访种植合作社和种植大户等，实地查看，向相关负责人了解白魔芋的具体数据。

### **（2）标准起草**

在调研整理的材料基础上，参照其他区域农产品质量标准，标准起草工作组开始编写初稿。标准起草工作组对初稿进行了多

次内部讨论和修改，并联系多个相关单位技术人员召开小范围的征求意见会议，通过反复修改形成了标准征求意见稿。

#### **四、确定标准主要内容的依据**

地理标志保护范围依据原国家质量监督检验检疫总局公告 2006 年第 104 号的规定。

质量特色依据原国家质量监督检验检疫总局公告 2006 年第 104 号的规定。检验方法中魔芋葡甘聚糖按照 GB/T 18104《魔芋精粉》的规定执行；二氧化硫按照 GB 5009.34《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》的规定执行；水分按照 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》的规定执行。

检验规则参照 GB/T 18104《魔芋精粉》相关要求，明确组批、抽样、检验项目、判定规则与复检规则。

产品标签、包装符合农产品质量安全相关管理规定；贮存运输满足保鲜、防污染、防变质要求。

#### **五、采用国际、国外先进标准的程度**

经全面检索查询，未检索到相匹配的国际标准及国外先进标准。本标准立足国内产业现状、紧扣金阳县地域资源优势，围绕金阳白魔芋独有品质特征编制，上位依据充分，适配区域标准化生产、质量管控及市场监管工作。

#### **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准在编写过程中无重大分歧意见产生。

## **七、废止现行有关标准的建议**

本标准为新制定的标准。

## **八、标准性质建议**

本标准为推荐性标准。

标准起草工作组

2026年5月