

《汉源花椒》编制说明

一、工作简况

（一）背景介绍

汉源花椒人工栽培已有 2230 多年历史，熟化程度高，并以子母连蒂的“娃娃椒”有别于其他产地花椒。果实具有非常浓郁的香麻味和各种营养成分，其色泽丹红，粒大油重，芳香浓郁、醇麻爽口，畅销省内外，品质冠居全国，成为人们喜食的上等调味品和现代副食品加工业的主要佐料。在我国无论南菜、北菜，亦离不开花椒作调料，正宗川味必选用汉源花椒。2005 年，“汉源花椒”被原国家质量监督检验检疫总局品准为国家地理标志保护产品。

据中南农学院全国椒区采样分析，汉源花椒挥发性芳香油含量为 8.56%，远高于韩城 6.1%，凤椒 5.7%，齐椒 4.17% 及川北椒 6.84% 的国内其它产地水平。其灰分含量为 4.18%，又低于韩城 4.97%，凤椒 5.1%，齐椒 5.12%，川北椒 4.36% 的国内其它产地水平。

近年来，随着“汉源花椒”品牌建设充分的保护和发展，汉源花椒凭借着麻味重、香气浓、品质好等特征济生于竞争激烈的市场中，并鹤立鸡群的凸显出其优势，竞争力显著提升，品牌效应辐射全国并走向国际，国内销售省份覆盖全国 34 个省份，国外出售到美国、加拿大、荷兰、澳大利亚、新西兰、东南亚等多个国家。“汉源花椒”在全国调味品类产品中，综合市场占有率为

位于全国前三名，享誉全国，驰名中外。

据汉源县花椒产业发展局统计，2019年，汉源花椒种植面积已达15.08万亩，预计鲜花椒产量3418万斤，综合产值20.6亿元。目前，全县已经建成标准化花椒产业基地13个，以产业基地为核心，辐射带动周边90%群众规模化、标准化发展花椒产业5万亩。推动“汉源红”区域公共品牌建设，40余家加工企业、合作社加入，花椒产业直接解决了当地就业人员4.7万人，为当地人民增加了经济来源渠道。

2013年，由原汉源县质量技术监督局负责组织起草的《国家地理标志产品 汉源花椒加工技术规范》通过省质监局审查批准，同意发布DB511824/T 001-2014《国家地理标志产品 汉源花椒加工技术规范》，规定汉源花椒的品质特征。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规规定，结合标准归口单位和专家组评估意见，2018年9月20日原四川省质量技术监督局公告（2018年废字第1号）提出废止DB511824/T 001-2014《国家地理标志保护产品 汉源花椒加工技术规范》，造成汉源花椒国家地理标志保护产品在市场监管中无专有技术标准可依。根据市场推广和产品保护的需要，汉源县花椒协会提出制定团体标准《汉源花椒》，突出汉源花椒独有的品质特征，维护汉源花椒高品质形象，为消费者带来优质体验，同时有利于维护汉源花椒市场交易秩序。

（二）任务来源

经多年检测显示，汉源花椒品质指标普遍优于国家标准GB/T

30391 规定的限值，形态的差异更凸显汉源花椒品质优势和市场辨识度。根据汉源花椒市场发展需要，按照《汉源县团体标准管理办法（试行）》中的相关规定制定本标准。本标准在编制过程中充分依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》中的有关规定，力求编写规范化和标准化。

（三）编制和协作单位

汉源县花椒协会、四川五丰黎红食品有限公司、四川省林业科学研究院、四川农业大学、四川万豪企业管理咨询有限公司等组成。

（四）主要工作过程

1. 前期调研

自 2019 年 10 月起，汉源县花椒协会通过组织召开成员会议成立了标准制定小组，现场调研企业生产现状和问题，深入市场一线了解汉源花椒的市场表现和消费反馈。提出了《汉源花椒》立项申请。

2. 标准立项

2020 年 1 月 15 日，在总结调研数据成果和分析的基础上，汉源县花椒协会印发了关于《〈汉源花椒〉和〈汉源花椒种植技术规范〉两项团体标准的立项公告》（汉椒协〔2020〕1 号）。

3. 标准起草

标准立项公示期满后，汉源县花椒协会积极组织标准起草小组，搜集多方技术资料、生产经验和历年检验检测报告，由秘书处综合分析拟定了《汉源花椒》标准草案。

4. 标准讨论并形成标准初审稿

2020年3月20日，汉源县花椒协会秘书处组织第三方标准化服务机构、种植大户和协会成员，对标准草案技术内进行讨论，由秘书处根据标准讨论意见进行修改形成标准初审稿。

5. 标准初审并形成征求意见稿

2020年3月25日，汉源县花椒协会秘书处组织省内花椒产业相关专家对初审稿进行技术审查，按照专家提出的意见修改，形成征求意见稿。

6. 标准公开征求意见并修改

2020年4月，汉源县花椒协会印发了关于《〈汉源花椒〉和〈汉源花椒种植技术规范〉两项团体标准征求意见的公告》（汉椒协〔2020〕3号），向行业公开征求意见，为期30天。秘书处根据收集到的反馈意见修改形成报批稿。

7. 标准批准发布

2020年5月，汉源县花椒协会印发了关于批准发布《关于批准发布〈汉源花椒〉和〈汉源花椒种植技术规范〉两项团体标准的公告》（汉椒协〔2020〕4号），在全国团体标准信息平台公开发布《汉源花椒种植技术规范》团体标准。

二、确定标准主要内容依据

(一) 《中华人民共和国标准化法》

(二) 《团体标准管理规定》

(三) GB/T 191 包装储运图示标志

(四) GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验
大肠菌群计数

(五) GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验
常见产毒霉菌的形态学鉴定

(六) GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机
砷的测定

(七) GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

(八) GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

(九) GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机
汞的测定

(十) GB/T 5009.20 食品安全国家标准 食品中有机磷农
药残留量的测定

(十一) GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

(十二) GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通
则

(十三) GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

(十四) GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

(十五) GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样
的制备

(十六) GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测
定

- (十七) GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定
(蒸馏法)
- (十八) GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
- (十九) GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- (二十) GB/T 17527 胡椒精油含量的测定
- (二十一) GB/T 30391 花椒
- (二十二) JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- (二十三) 《定量包装商品计量监督管理办法》 原国家质量监督检验检疫总局(2006)第75号令

三、标准的主要内容

(一) 标准范围

本标准适用于四川省雅安市汉源县汉源花椒的质量评定、检验和贸易。

(二) 术语和定义

并按照标准定义结合专家意见对汉源花椒进行定义。

(三) 要求

1. 分级

参考GB/T 30391《花椒》中有关规范，并结合汉源花椒独有的品质特性进行综合分析。为充分体现汉源花椒的市场竞争力和

优良品质，提高市场满意度和品牌价值，将汉源花椒划分为一级、二级、三级共3个等级。

2. 感官指标

按照汉源花椒组织形态、气味和滋味、颗粒大小、色泽等指标分别对干花椒和鲜花椒进行等级划分。

3. 理化指标

按照汉源花椒精油含量、不挥发性乙醚提取物、水分等指标分别对干花椒和鲜花椒进行等级划分。

4. 卫生指标

测定汉源花椒中总砷、铅、镉等有害物质的含量，分别对干花椒和鲜花椒最大限量指标进行规定。

5. 净含量及允许短缺量

规定汉源花椒商品包装中允许的净含量及允许短缺量。

（四）试验方法

规定汉源花椒取样方法及试样制备、感官检验、理化指标、卫生指标、净含量及允许短缺量的试验技术方法。

（五）检验规则

规定汉源花椒组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则的方法。

（六）标志、包装、运输和贮存

规定汉源花椒产品的标志、包装、运输和贮存的要求和方法。

四、标准中设计专利的情况

本标准中没有涉及专利的情况。

五、预期达到对产业发展的作用情况

本团体标准一经批准颁布实施，将使得汉源花椒生产在团体内按标准进行统一，统一分级技术标准，统一管理，统一技术指导，实现汉源花椒生产全过程的指导和监督，促进汉源花椒产品质量和市场竞争力提升。

六、采用国际、国外先进标准的程度

经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准编写过程无重大分歧意见产生。

八、贯彻标准的要求和实施建议

本标准一经发布，应尽快组织宣贯。

九、废止现行有关标准的建议

本团体标准为首次发布，无废止现行标准。

十、标准性质的建议说明

本标准为汉源县花椒协会标准，属于自愿性标准，供社会和会员自愿使用。

十一、与现行法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准属于团体标准，与现行法律、法规、规章、政策及有关基础及相关标准不矛盾。本标准的编写是在遵循 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编》《国务院关于印发深化标准化工作改革方案的通知》（国发〔2015〕13号）、《国务院办公厅关于印发贯彻实施〈深化标准化工作改革方案〉行动计划（2015—2016年）的通知》（国办发〔2015〕67号）、《中共四川省委关于全面创新驱动转型发展决定》（川委发〔2015〕21号）、《四川省人民政府办公厅关于印发深化标准化改革服务全面创新驱动转型发展工作方案的通知》《四川省标准化体系建设发展规划（2016—2020年）》《雅安市推进质量发展（2017—2020年）实施意见》《雅安市深化标准化改革服务全面创新驱动转型发展实施方案》等政府文件的基础上，结合汉源县花椒特性实际制定。标准编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时部分内涵物质指标高于目前国家对花椒产品技术标准，促进花椒产业高质量发展。

十二、其他应予说明的问题

无。