闽侯县橄榄行业协会团体标准

《地理标志证明商标产品 闽侯橄榄》编制说明

# 一、任务来源

为规范闽侯橄榄地理标志集体商标的使用，推动闽侯县橄榄产业发展，发挥团体标准在支撑和引领行业发展中的作用，闽侯县橄榄行业协会内部提出关于制定闽侯橄榄团体标准的建议，并于2021年9月15日发布了立项公告。

# 二、编制过程

2021年8月，闽侯县橄榄行业协会组织行业内相关单位和专家组成了标准起草小组，并邀请福建省标准化研究院、闽侯县农业农村局等单位参与起草。起草组根据标准制定程序，拟定了标准编制计划，明确了各相关方的任务分工及各阶段进度时间要求。

9月，起草组开始收集、查阅了橄榄相关的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准和企业标准，并对闽侯县辖区内的橄榄种植、加工企业进行了调研。在此基础上，起草组讨论确定了标准框架内容，明确了产品分类以及感官、理化、安全指标体系，结合现行的食品安全国家标准要求、行业标准要求、企业产品检测报告数据和生产现状等因素，确定了各项技术指标参数。经起草组反复修改和讨论，形成了标准征求意见稿。

# 三、编制原则和依据

本标准遵循“科学性”“适用性”“先进性”原则，以DB35/T 501-2003《鲜橄榄》、NY/T 2667.16-2020《 热带作物品种审定规范 第16部分：橄榄》、LY/T 1532-1999《油橄榄鲜果》、DB44/T 676-2009《地理标志产品 金玉三捻橄榄》、T/SMXN 1—2020《地理标志产品 江津石蟆橄榄》等标准为参考，结合闽侯县橄榄产业发展现状和趋势进行编制。

标准格式按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求执行，框架清晰，内容明确、格式规范。

# 四、主要内容及说明

1. 术语和定义

本章对闽侯橄榄进行了定义，主要从生产地域范围、生产技术和质量要求来说明。

1. 生产地域范围和环境要求

根据原工商总局2010年第1228号公告和《“闽侯橄榄”证明商标使用规则》的规定，明确了闽侯橄榄的生产地域范围和产地环境要求。

1. 品种

根据闽侯橄榄现主要种植的品种和《“闽侯橄榄”证明商标使用规则》中规定的品种类型，对闽侯橄榄的品种作出了要求。

1. 生产技术

闽侯橄榄生产种植技术应符合DB35/T 1344《橄榄丰产栽培技术规范》的要求。

1. 质量要求

本章对闽侯橄榄的感官指标、理化指标和安全指标都一一做了规定。

感官指标：根据闽侯橄榄鲜果的特点，综合考虑了不同品种之间的差异，对外观、色泽、滋味、气味进行了设定。同时还设定了缺陷指标，要求无腐烂、无霉变、无机械损伤。

理化指标：设定了单果重、可食率、水分、可溶性固形物、总膳食纤维、钙、总多酚共7个指标。单果重，引用DB35/T 501-2003《鲜橄榄》中合格品的要求进行设定。可食率和可溶性固形物，在引用DB35/T 501-2003《鲜橄榄》的基础上，根据DB35/T 501-2003《鲜橄榄》规定的方法对不同橄榄品种进行试验验证后，调整为≥70%和≥8%。水分，参考DB44/T 676-2009《地理标志产品 金玉三捻橄榄》，进行试验验证后，调整为80%～90%。为突显闽侯橄榄的品质特性，设定了总膳食纤维、钙和总多酚共3个特征指标。钙含量和总多酚，在引用DB35/T 501-2003《鲜橄榄》的基础上，根据闽侯橄榄实际情况调整为≥60mg/100g和≥1200mg/100g。总膳食纤维，根据试验验证数据统计分析后进行设定，≥3.5g/100g。

安全指标：引用了现行的食品安全国家标准中相应类别产品的要求，包括了污染物限量和农药残留限量。

1. 检验规则

按照农产品交收实际情况，设定了相应的组批、抽样、检验和判定规则。

1. 标签、标志、包装和贮运

关于标签标志，除了要求符合GB/T 32950，还特别增加了关于地理标志专用标志使用的相关要求，如：应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》和《“闽侯橄榄”集体商标使用规则》的规定。

关于贮运，根据实践经验总结，除了常温贮运，还增加了6 ℃～10 ℃的贮存和运输条件。

# 四、主要参考标准质量要求对比

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **本标准** | **DB35/T 501-2003《鲜橄榄》** | **DB44/T 676-2009《地理标志产品 金玉三捻橄榄》** | **T/SMXN 1—2020《地理标志产品 江津石蟆橄榄》** |
| 单果重/（g） | ≥5.0 | 优等品6.0-8.0  合格品≥5.0 | 特级10-12  一级8-10 | / |
| 可食率/（%） | ≥70 | ≥75 | ≥80 | / |
| 水分/（g/100g） | 80～90 | / | 75.0～88.0 | / |
| 可溶性固形物/（g/100g） | ≥8 | ≥10 | / | / |
| 总膳食纤维/（g/100g） | ≥3.5 | / | / | / |
| 钙/（mg/100g） | ≥60 | ≥50 | / | / |
| 总多酚/（mg/100g） | ≥1200 | （单宁）1500-2800 | / | / |
| 蛋白质（%） | / | / | ≥1.2 | ≥1.2 |
| 还原糖（%） | / | / | ≤2.2 | / |
| 铁（mg/kg） | / | / | ≥1.0 | / |
| 碳水化合物（%） | / | / | / | ≥12 |
| 维生素C（%） | / | / | / | ≥0.02 |
| 锰（mg/kg） | / | / | / | ≤0.48 |
| 硒（mg/kg） | / | / | / | ≤0.35 |

# 五、与有关的现行法律、法规及强制性标准的关系

本标准条款均符合国家现行法律、法规及强制性标准要求。在标准中，主要引用了以下标准和规范性文件：

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 2668.16 热带作物品种试验技术规程 第16部分：橄榄

DB35/T 501 鲜橄榄

DB35/T 1158 橄榄种质资源鉴定技术规程

DB35/T 1344 橄榄丰产栽培技术规范

《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局2020年第354号公告）

《“闽侯橄榄”证明商标使用规则》

# 六、贯彻标准的要求和措施建议

1. 加大宣贯力度。利用报纸、电视、电台及微信、微博等各种新媒体，大力宣传闽侯橄榄产品优势和特点，为标准的实施营造良好的社会氛围。
2. 加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

**团体标准《地理标志集体商标产品 闽侯橄榄》起草组**

**2021年9月**