团体标准《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据《关于推动柳州螺蛳粉全产业链标准体系建设的实施方案》柳办发〔2021〕23号，2021年12月柳州市螺蛳粉协会决定对团体标准《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》进行修订，批复了《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》立项申请书，将《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》列入2022年团体标准修订项目。

二、项目背景及目的意义

柳州螺蛳粉是长期以来由柳州特定自然因素和人文因素形成的。柳州得天独厚的自然条件，孕育了柳州螺蛳粉所用的原材料稻米、石螺、竹笋、豆角、黑木耳、腐竹、原料豆类等生长，也造就了柳州螺蛳粉酸、辣、鲜、“臭”集于一身的奇特品质。2018年7月，柳州螺蛳粉经国家知识产权局核准注册为地理标志证明商标，地理标志证明商标的运用促进了柳州螺蛳粉产业升级发展，品牌知名度和消费认知度迅速提升。

按照国家知识产权局发布的《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》第四条规定，地理标志专用标志合法使用人应按照相关标准、管理规范和使用管理规则组织生产地理标志产品。根据文件精神，柳州市螺蛳粉协会制定了《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》，规定申请使用柳州螺蛳粉地理标志证明商标的企业所生产的产品应符合“柳州螺蛳粉”地理标志特定品质，并执行相关标准。为确保柳州螺蛳粉地理标志特定品质的检测认定“有标可循，有准可依”，规范柳州螺蛳粉地理标志专用标志的授权和使用，2021年2月柳州市螺蛳粉协会在全国团体标准信息平台发布了T/LZLSF 003-2021《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》，由于标准研制周期较短，检测量大，该标准的主要技术指标包括螺蛳汤料包和酸笋包的特征风味表征指标，未完成对干制米粉的特征风味指标的研究。此次标准修订增加了干制米粉的加工工艺、特征风味指标及检测方法，让柳州螺蛳粉特征风味指标的检测更全面，进一步强化地理标志产品的质量特色。同时，结合产品实际情况对部分内容的表述进行了调整。

三、项目编制过程

**（一）成立标准编制工作组**

2021年12月15日，团体标准《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》项目修订任务下达后，成立了标准编制工作组，制定了起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。

编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、实验测试组、草案编写组、标准实施组。资料收集组负责干米粉相关文献资料的查询、收集和整理工作。实验测试组负责制定检测方案，对企业干制米粉样本抽样检测及数据分析。草案编写组负责起草标准修订草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。标准实施组负责《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》团体标准发布后，组织相关企业开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让企业管理、生产等人员了解标准，根据标准要求开展生产活动，并对标准实施情况进行总结分析，不断对标准提出修正意见。

**（二）收集整理文献资料**

标准编制工作组收集了干制米粉相关文献资料。主要有：

GB/T 19048 地理标志产品 龙口粉丝

GB/T 19852 地理标志产品 卢龙粉丝

QB/T 2652 方便米粉(米线)

LS/T 3212 挂面

LS/T 3304 中国好粮油 挂面

DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

**（三）编制完成标准修订草案**

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，2022年12月，召开了标准编制会议，对标准的修订内容进行了讨论，初步确定新增干制米粉技术指标，并安排样本抽样检测工作。经过对干制米粉的检测数据进行分析，确定检测方法和指标范围。在前期研究的基础上，通过整合相关资料，2022年2月8日编制完成《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》（修订草案）。

**（五）调研和内部征求意见**

2022年2月9日至2月28日，受疫情及假期安排影响，标准起草工作小组通过对广西螺霸王食品科技有限公司、广西沪桂食品集团有限公司、广西善元食品有限公司、广西中柳食品科技有限公司、柳州市乐哈哈食品科技有限公司、柳州市旺童食品科技有限公司、广西臻冠食品科技有限公司等71家螺蛳粉企业开展企业内部征求意见工作，标准编制工作组多次召开会议对企业提的意见进行讨论，并走访柳州市市场局、柳州海关等相关职能部门调研，经过反复研究修改，最终形成了《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》（征求意见稿）及其编制说明。

四、标准修订原则

1、实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，结合柳州螺蛳粉质量特色，广泛征求意见及调查研究，充分考虑我市柳州螺蛳粉企业生产现状和技术条件的基础上修订的，符合当前地理标志证明商标柳州螺蛳粉的高质量发展方向和需求，有利于柳州螺蛳粉产业的长远发展，具有较强的可操作性和实用性。

2、协调性原则

本文件修订过程中注意了与柳州螺蛳粉相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本文件严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容，标准的修订程序按照柳州市螺蛳粉协会团体标准管理办法进行，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本文件在兼顾当前柳州市螺蛳粉发展现状的同时，还考虑到了柳州螺蛳粉产业快速发展的趋势，在标准中体现了个别特色性指标，有利于提高地理标志证明商标柳州螺蛳粉的产品质量和经济价值，保护柳州螺蛳粉地理标志品牌，规范柳州螺蛳粉地理标志专用标志的授权和使用，促进柳州螺蛳粉产业的高质量发展。

五、标准主要修订内容及依据

（一）标准的主要修订内容：

1、增加了“自然断条率”和“煮熟断条率”的术语和定义（见3.4、3.5）。

2、更改了“螺蛳或螺蛳肉”的要求（见5.2，2021年版的5.2）。

3、增加了“酸笋”、“酸豆角”的原辅料要求（见5.10、5.11）。

4、增加了“干制米粉”的加工工艺要求（见6.1）。

5、更改了“酸笋包”的加工工艺（见6.3，2021年版的6.3）。

6、更改了柳州螺蛳粉的感官要求，增加了对口感的要求（见7.1，2021版的7.1）。

7、增加了“干米粉包”的特殊风味表征指标：淀粉含量、自然断条率。煮熟断条率（见7.4.1）。

8、更改了“食用方法”的表述（见11，2021年版的11）。

9、更改了“感官要求”的检验方法，增加了柳州螺蛳粉口感的检验方法（见12.1，2021年版的12.1）。

10、增加了“淀粉含量”、“自然断条率”和“煮熟断条率”检验方法（见12.4、12.5、12.6）。

（二）主要依据：

1、根据柳州螺蛳粉企业生产实际，在不降低产品质量的基础上，对“螺蛳或螺蛳肉”、“酸笋包”、“食用方法”等方面的要求和表述上进行了调整。（1）因为修订标准增加干制米粉的特征风味指标：淀粉含量、自然断条率和煮熟断条率，因此在标准中相应增加了干制米粉的加工工艺、指标的术语和定义、检测方法。（2）GB 2733的感官要求和贝类应活体加工，冷冻品应在活体状态下清洗（去壳）后冷冻的要求，也能满足螺蛳或螺蛳肉新鲜、无杂质、无异味的需求，要求企业采购新鲜螺蛳肉并进行处理挖肉不符合实际，加工数量、加工场地难以满足实际操作需求，因此，5.2“螺蛳或螺蛳肉”的要求修改为螺蛳或螺蛳肉应符合GB 2733、GB 31650的规定。（3）由于企业存在外购酸笋和酸豆角的需求，增加了“酸笋”、“酸豆角”的原辅料要求。（4）7.1“感官要求”根据柳州螺蛳粉的质量特色进行了调整，增加了螺蛳粉口感的感官要求。（5）11“食用方法”中的煮粉时间与用水量因生产厂家与产品规格的不同会有差异，因此调整为按照产品外包装上的食用方法煮制。

2、柳州市质量检验检测研究中心对广西螺霸王食品有限公司、柳州市乐哈哈食品科技有限公司、广西柳螺香食品科技有限公司等15家螺蛳粉龙头企业的30批次180包干米粉样品分别检测淀粉含量、自然断条率和煮熟断条率指标，定量检测结果详见表1。经过对实验数据进行分析研究，当干米粉的淀粉含量大于等于65%，自然断条率和煮熟断条率小于等于10%时，干米粉在煮制前具有良好的感官性状，不易断条，煮熟后米香味浓，不易煮断，口感爽滑、有嚼劲。

**表1 柳州螺蛳粉企业干米粉包中特征风味表征指标检测结果**

| **序号** | **样品编号** | **淀粉含量（g/100g）** | **自然断条率（%）** | **煮熟断条率（%）** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | SP21-WT6305-1 | 73.3 | 5.70 | 0.0 |
| 2 | SP21-WT6305-2 | 0 | 0.0 |
| 3 | SP21-WT6306-1 | 75.6 | 0.87 | 0.0 |
| 4 | SP21-WT6306-2 | 0 | 0.0 |
| 5 | SP21-WT6307-1 | 79.2 | 6.11 | 3.3 |
| 6 | SP21-WT6307-2 | 8.99 | 0.0 |
| 7 | SP21-WT6308-1 | 76.1 | 10.41 | 3.3 |
| 8 | SP21-WT6308-2 | 19.87 | 3.3 |
| 9 | SP21-WT6309-1 | 82.5 | 15.66 | 0.0 |
| 10 | SP21-WT6309-2 | 12.93 | 0.0 |
| 11 | SP21-WT6310-1 | 76.7 | 13.83 | 0.0 |
| 12 | SP21-WT6310-2 | 4.34 | 0.0 |
| 13 | SP21-WT6311-1 | 77.6 | 1.55 | 0.0 |
| 14 | SP21-WT6311-2 | 5.08 | 3.3 |
| 15 | SP21-WT6313-1 | 81.7 | 12.57 | 0.0 |
| 16 | SP21-WT6313-2 | 10.67 | 0.0 |
| 17 | SP21-WT6314-1 | 79.5 | 16.39 | 0.0 |
| 18 | SP21-WT6314-2 | 17.21 | 0.0 |
| 19 | SP21-WT6316-1 | 76.9 | 9.23 | 0.0 |
| 20 | SP21-WT6316-2 | 5.61 | 0.0 |
| 21 | SP21-WT6317-1 | 77.3 | 14.70 | 0.0 |
| 22 | SP21-WT6317-2 | 4.99 | 0.0 |
| 23 | SP21-WT6318-1 | 81.8 | 6.63 | 6.7 |
| 24 | SP21-WT6318-2 | 12.91 | 3.3 |
| 25 | SP21-WT6319-1 | 79.3 | 2.83 | 0.0 |
| 26 | SP21-WT6319-2 | 6.06 | 0.0 |
| 27 | SP21-WT6320-1 | 78.7 | 10.07 | 3.3 |
| 28 | SP21-WT6320-2 | 8.97 | 3.3 |
| 29 | SP21-WT6321-1 | 78.3 | 0.78 | 3.3 |
| 30 | SP21-WT6321-2 | 2.46 | 0.0 |
| 31 | SP21-WT6322-1 | 77.8 | 4.49 | 0.0 |
| 32 | SP21-WT6322-2 | 0.27 | 0.0 |
| 33 | SP21-WT6323-1 | 78.7 | 5.89 | 3.3 |
| 34 | SP21-WT6323-2 | 2.14 | 6.7 |
| 35 | SP21-WT6324-1 | 77.3 | 4.32 | 3.3 |
| 36 | SP21-WT6324-2 | 8.37 | 0.0 |
| 37 | SP21-WT6325-1 | 79.9 | 0.87 | 0.0 |
| 38 | SP21-WT6325-2 | 4.77 | 0.0 |
| 39 | SP21-WT6326-1 | 79.0 | 6.72 | 0.0 |
| 40 | SP21-WT6326-2 | 6.55 | 0.0 |
| 41 | SP21-WT6327-1 | 79.1 | 6.85 | 3.3 |
| 42 | SP21-WT6327-2 | 5.07 | 3.3 |
| 43 | SP21-WT6328-1 | 77.9 | 1.73 | 0.0 |
| 44 | SP21-WT6328-2 | 4.10 | 0.0 |
| 45 | SP21-WT6329-1 | 79.5 | 0 | 0.0 |
| 46 | SP21-WT6329-2 | 1.80 | 0.0 |
| 47 | SP21-WT6330-1 | 80.4 | 0.87 | 0.0 |
| 48 | SP21-WT6330-2 | 2.65 | 0.0 |
| 49 | SP21-WT6331-1 | 79.0 | 12.68 | 3.3 |
| 50 | SP21-WT6331-2 | 5.66 | 0.0 |
| 51 | SP21-WT6332-1 | 79.3 | 11.33 | 10.0 |
| 52 | SP21-WT6332-2 | 13.95 | 10.0 |
| 53 | SP21-WT6333-1 | 78.0 | 5.20 | 0.0 |
| 54 | SP21-WT6333-2 | 3.57 | 0.0 |
| 55 | SP21-WT6334-1 | 77.1 | 10.85 | 0.0 |
| 56 | SP21-WT6334-2 | 3.69 | 0.0 |
| 57 | SP22-WT0087-1 | 78.0 | 0.88 | 0.0 |
| 58 | SP22-WT0087-2 | 2.60 | 0.0 |
| 59 | SP22-WT0088-1 | 80.0 | 2.55 | 0.0 |
| 60 | SP22-WT0088-2 | 6.18 | 0.0 |

六、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经检索，目前国外没有相关标准，国内现有地方标准DBS 45/034《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》，它是有关柳州螺蛳粉“安全底线”的指标要求。而《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》团体标准规定了与柳州螺蛳粉特定品质有关的原料、加工工艺、特殊风味表征指标要求。

本标准的编制依据现行方针、政策、法律、法规和强制性标准，与现行方针、政策、法律、法规和强制性标准中的规定不存在矛盾，协调一致。

七、标准实施预期的效果

通过修订团体标准《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》，以标准为抓手，加强地理标志证明商标专用标志的授权和使用，推动地理标志的促进运用，促进柳州螺蛳粉产业的高质量发展。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于国家强制性标准、推荐性国家标准和行业标准。

团体标准《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》编制小组

2022年3月2日