

《金华火腿 产地环境条件》 团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

经金华市申报，原国家质量监督检验检疫总局以2002年第84号公告批准对金华火腿实施原产地域产品保护。2022年8月，经金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）向金华火腿行业协会申请，《金华火腿 产地环境条件》列为金华火腿行业协会团体标准制定计划项目，并下达了任务书。根据任务书要求，金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）成立《金华火腿 产地环境条件》团体标准起草小组（以下简称“标准起草小组”），承担并开展了《金华火腿 产地环境条件》团体标准起草工作。

（二）起草单位

1. 标准主要起草单位为金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）、中国计量大学、金华市知识产权维权援助中心（金华火腿证明商标保护委员会办公室）、中企智赢科技（北京）有限公司。

2. 标准主要起草人：韦何雯、郭跃平、宋振芹、朱中举、朱凡君、舒思凯、朱菁、王飞娟、柳泉伟、李莹、袁昊、李雪波、李汉超。

二、制定标准的必要性和目的意义

（一）基本情况

2002年金华火腿认定为原产地域保护产品，2004年统一调整为地理标志产品，2004年“金华市金华火腿”地理标志证明商标注册、2008年开始在全行业推广，2013年获评中国驰名商标。

通过多年的努力，金华火腿产品已在行业内形成了良好质量口碑，销售价格明显高于一般牌号火腿，附加值明显提高、品牌效益明显提升。呈现质量提升、价格上升、加工企业积极性高涨、市场信誉度高的良好局面。2021年生产厂家达到54家，产量300万条腿，产值16亿元。

（二）标准化对象的特征

金华火腿色泽鲜艳，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口；内含丰富的蛋白质和脂肪，多种维生素和矿物质；制作经冬历夏，经过发酵分解，营养成分更易被人体所吸收，具有养胃生津、益肾壮阳、固骨髓、健足力、愈创口等作用。其外形皮薄爪细，皮色黄亮、形似琵琶、肉色红润、香气浓郁，以色、香、味、形“四绝”闻名于世。

（三）目前存在的问题

目前，没有一个专门的金华火腿地理标志产品产地环境条件相关标准或技术规范，无法明确责任主体的要求，难以确保地理标志产品高质量，急需制定《金华火腿 产地环境条件》团体标准。

（四）制定标准的作用和意义

为保护好金华火腿这一地域性特色产品，规范并促进产业发展，金华市积极开展了金华火腿地理标志产品保护申报工作。经过努力，2002年，原国家质量监督检验检疫总局以2002年第84号公告批准金华火腿为原产地域保护产品。根据《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》《金华火腿地理标志产品保护管理办法》和《金华市金华火腿地理标志证明商标管理规则》等法规，制订《金华火腿 产地环境条件》团体标准对加强对金华火腿地理标志产品的保护、进一步提高产品质量具有重要作用，对“金华火腿”品牌的保护和效益发挥有着极其深远的意义。

三、主要起草过程

标准制定任务下达后，金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）、中国计量大学、金华市知识产权维权援助中心（金华火腿证明商标保护委员会办公室）、中企智赢科技（北京）有限公司等单位积极参与，及时成立了《金华火腿 产地环境条件》团体标准起草小组，有序开展标准起草工作。

（一）资料收集

2022年，金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）组织成立了金华火腿团体标准起草小组。小组成立后，便深入开展了资料收集和清理工作，全面收集金华火腿原料产地环境与企业生产加工环境条件等相关资料，并广泛查阅国内外有关标准和技术资料，对金华火腿产业进行调研，

听取相关部门的意见和建议，收集各方信息及征求意见、建议，取得共识，达成一致性意见，为标准的起草打下坚实的基础。

（二）标准的起草和修改完善

根据调研及资料收集、检验检测情况，标准起草小组完成了《金华火腿 产地环境条件》征求意见稿的起草工作，对生产企业以及相关主管部门进行征求意见，根据征求意见情况，完成了标准送审稿的制定。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）编写原则

1. 规范性原则

本文件按照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》给出的规则起草。

2. 适用性原则

在同国家相关法律法规和上级标准要求相协调的基础上，结合金华市当地生产实际，标准内容适用性和可操作性要强。

（二）编制依据

原国家质量监督检验检疫总局关于批准对金华火腿等产品实施原产地域产品保护的公告（2002 年第 84 号）。

根据 GB/T 19088 《地理标志产品 金华火腿》、HJ 568《畜禽养殖产地环境评价规范》、GB 3095 《环境空气质量标准》、GB 5749 《生活饮用水卫生标准》等相关规定及要求，结合金华火腿原料产地环境与企业生产加工环境条件实事求是的制定，有关的技术指标和卫生指标都严于国家标准，试验方法、检验规则引用国家、行业有关标准。

（三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准与国家现行法律、法规和上级相关标准相协调、无冲突。

五、主要条款的说明、主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）主要条款的说明

1. 术语和定义

对金华火腿、金华猪、养殖地、舍区、场区分别进行了定义。其中 金华火腿、金华猪依据GB/T 19088《地理标志产品 金华火腿》、进行定义，养殖地、舍区依据 HJ 568 《畜禽养殖产地环境评价规范》进行定义。

1.1 金华火腿

在地理标志产品保护范围内采用金华猪及以其为母本的杂交商品猪的后腿为原料，经传统工艺加工而成的具有形似竹叶、爪小骨细、肉质细腻、皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。

1.2 金华猪

原产于中国浙江金衢盆地，其毛色以中间白，两头黑为基本特征，后腿具有皮薄骨细、肥瘦适度、肉质细嫩、腿心饱满、后腿稍高、蹄壳呈白色等特征的地方猪。

1.3 养殖地

指从事金华猪及其杂交猪养殖活动，且存栏量达到一定规模的养殖场所。

2. 环境质量

主要依据 HJ 568 《畜禽养殖产地环境评价规范》、GB 3095 《环境空气质量标准》、GB 5749 《生活饮用水卫生标准》等相关规定及要求，结合金华火腿原料产地环境与企业生产加工环境条件实事求是的制定，有关的技术指标和卫生指标都严于国家标准，试验方法、检验规则引用国家、行业有关标准。其中表 1 主要依据 GB 5749，表 2 主要依据 HJ 568 ，表 3、表 4 主要依据 HJ 568 和 GB 3095 制定。

2.1 金华猪及其杂交猪饮用水

饮用水质量指标及检验方法应符合表 1 的要求。

表 1 金华猪及其杂交猪饮用水质量指标及检验方法

项目	指标	检验方法
溶解性总固体/(mg/L)	≤ 1000	GB/T 5750.4
氯化物(以 Cl 计)/(mg/L)	≤ 250	GB/T 11896

臭和味		无臭味、异味	GB/T 5750.4
pH		6.5-8.0	GB/T 6920
总大肠菌群/(个/L)	≤	3（幼年）100（成年）	GB/T 5750.12
砷/(mg/L)	≤	0.05	GB/T 7485
汞/(mg/L)	≤	0.01	HJ 597
镍/(mg/L)	≤	0.25	GB/T 11912
锰/(mg/L)	≤	0.10	GB/T 5750.6
硒/(mg/L)	≤	0.05	GB/T 5750.6
锌/(mg/L)	≤	5.0	GB/T 7475
铅/(mg/L)	≤	0.05	GB/T 7475
铜/(mg/L)	≤	1.0	GB/T 7475
镉/(mg/L)	≤	0.01	GB/T 7475
铬（六价）/(mg/L)	≤	0.10	GB/T 7467
氰化物/(mg/L)	≤	0.05	HJ 484
硝酸盐(以 N 计)/(mg/L)	≤	10	HJ/T 346
氟化物(以 F 计)/(mg/L)	≤	1.0	HJ 488
滴滴涕/(mg/L)	≤	0.005	GB/T 7492
六六六/(mg/L)	≤	0.001	GB/T 7492
乐果/(mg/L)	≤	0.08	GB/T 5750.9
敌敌畏/(mg/L)	≤	0.001	GB/T 5750.9

2.2 金华火腿加工用水

金华火腿加工用水质量指标应符合 GB 5749 要求。

2.3 金华猪及其杂交猪养殖地环境空气

环境空气质量及检验方法应符合表 3 的要求。

表 3 养殖地环境空气质量指标及检验方法

项目	指标		检验方法
	场区	猪舍区	
总悬浮颗粒物(标准状态)/(mg/m3) ≤	2	3	GB/T 15432
氨气/(mg/m3) ≤	5	25	HJ 533
硫化氢/(mg/m3) ≤	2	10	GB/T 14678
二氧化碳/(mg/m3) ≤	750	1500	GB/T 8984
可吸入颗粒(标准状态)/(mg/m3) ≤	1	1	GB/T 17095
恶臭/稀释倍数 ≥	50	70	GB/T 14675

2.4 金华火腿生产加工环境空气

金华火腿生产加工环境空气质量及检验方法应符合表 4 的要求。

表 4 生产加工环境空气质量指标及检验方法

项目	指标		检验方法
	日平均 ^a	1h ^b	
总悬浮颗粒物(标准状态)/(mg/m3) ≤	0.3	—	GB/T 15432
二氧化硫(标准状态)/(mg/m3) ≤	0.15	0.50	HJ 482

氮氧化物(标准状态) / (mg/m3) ≤	0.12	0.24	HJ 1043
氟化物(F)/[ug/(dm3·d)] ≤	3 (月平均)		HJ 955
铅(标准状态)/ug/m3 ≤	1.50 (季平均)		GB/T 15264
^a 日平均指任何一日的平均指标。 ^b 1 h 指任何 1 h 的指标。			

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

本标准在制定过程中，对金华市境内的金华火腿产地及企业加工场所进行了大量的调研，并对其环境条件进行了大量的检测检验和比对分析。在此基础上，结合国家、行业有关标准规定，参考同行业有关数据和指标要求，对金华火腿产地及企业加工环境条件进行规定，标准提出的数据科学合理，能有效保障地理标志产品金华火腿高质量。

六、征求意见的采纳情况

草案定稿后开展。

七、作为推荐性标准的建议

建议《金华火腿 产地环境条件》作为协会团体标准发布。

八、贯彻标准的措施和建议

（一）出台文件，统筹安排金华火腿产地环境条件标准实施工作

由金华市市场监管局牵头，组织金华火腿行业协会、金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）、中国计量大学、金华市知识产权维权援助中心（金华火腿证明商标保护委员会办公室）、中企智赢科技（北京）有限公司等部门，借鉴国内知名地理标志产品产地环境条件检测管理的经验和教训，大力宣传并推动实施《金华火腿 产地环境条件》团体标准。

（二）提高金华火腿产地环境条件水平

大力推进金华火腿产地环境条件的提高、改善与保护工作，严格按照产地环境条件要求组织原料产地、企业加工场所进行科学生产管理，定期开展对金华火腿产地环境条件质量指标测定，把好环境质量关，确保金华火腿的声誉不受损害。

九、预期效益分析

金华火腿生产条件得天独厚，历史悠久，是国内外传统名特优产品。经过金华市委、政府的不懈努力，金华火腿产业获得了长足的发展。《金华火腿 产地环境条件》制定团体标准并发布实施，对进一步提升金华火腿地理标志产品的高品质及产品知名度，发挥金华地域特点及资源优势地位，有效保护金华火腿这一得天独厚的品牌资源，以品牌促进产业发展，在国内外打造金华火腿品牌，提高产品的市场竞争力将有着深远意义。

《金华火腿 产地环境条件》团体标准起草小组