

团体标准《绿色食品 平桂彩椒》 编制说明

一、项目来源

根据《关于下达 2022 年第一批广西绿色食品协会团体标准制定项目计划的通知》文件精神，由平桂区农业农村局提出，广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局等共同起草的团体标准《绿色食品 平桂彩椒》。

二、项目背景及目的意义

根据贺平政办发〔2021〕74号 关于印发贺州市平桂区万亩设施蔬菜发展三年行动方案（2021—2023年）要求，到2023年沿羊头镇产业路打造1条万亩设施蔬菜产业长廊，建成一个1万亩大棚蔬菜基地，带动平桂区蔬菜（含食用菌）产量年均增长5%以上，产量达35万吨，产值20亿元以上，并推进全域绿色化生产，按照绿色食品、有机农产品标准，推进设施蔬菜生产全域绿色化，确保商品蔬菜质量安全检测合格率99%以上。

2018年以来，贺州市平桂区依托大湾区广阔市场，以发展高质高效大棚蔬菜产业为突破口，出台扶持政策，政府与企业共建，累计投资6亿多元，建成蔬菜大棚6000亩，创建“贺州市平桂区椒闻天下”设施蔬菜产业示范区，以大棚种植彩色甜椒、青皮辣椒等品种为主导，实现周年生产，每年以订单形式向大湾区供应辣椒、番茄等时令蔬菜6万吨，产值2亿元，成为了目前广西乃至华南地区集中连片规模最大的设施农业产业园。2022年新出台《平桂区设施蔬菜发展扶持政策方案》，持续加大对设施农业的投入，目前，平桂区设施农业以每年新增2000亩的速度快速发展。园区先后注册了“非常桂”、“野里乡”产品品牌，“平桂彩椒”入选2022年第三批全国名特优新农产品名录等。园区被认定为供大湾区菜篮子基地、供港蔬菜备案基地，产品获得圳品认证和绿色食品认证，所在乡镇羊

头镇被评为 2021 年全国乡村特色产业十亿元镇，2022 年被列入国家现代农业产业园创建名单，为广西当年唯一入围的农业产业园。

为了保证“平桂彩椒”特色农产品品牌优势，保证平桂彩椒的种植效益及产品质量，制定团体标准《绿色食品 平桂彩椒》，对促进平桂彩椒产业高质量发展具有重要意义。

三、标准编制过程

(一) 成立标准编制工作组

团体标准《绿色食品 平桂彩椒》项目任务下达后，成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由广西绿色食品发展站、广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局、平桂区农业农村局、贺州美源农业发展有限公司、广西知富农业开发有限责任公司、贺州市民达农业观光有限公司等公司组成标准编制工作组。

(二) 收集整理文献资料

目前国内关于彩椒的相关国家标准、行业标准、地方标准具体列出如下：

GB 2762-2022 食品中污染物限量

GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

GB/T 18455-2022 包装回收标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1056-2021 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 658 绿色食品：包装通用准则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容包括感官要求、规格、安全卫生指标和净含量等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了绿色食品标志、标签、包装、贮存和运输等方面的要求。

（四）形成文本草案、征求意见稿、送审稿

2022年9月-2022年1月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，对平桂彩椒产品质量进行系统总结。经编制组反复讨论，形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关彩椒产品质量的信息，并结合食品安全国家标准基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《绿色食品 平桂彩椒》（草案）。

2022年2月，编制组再次深入平桂彩椒种植区进行分组调研，并向彩椒生产相关科研单位、企业征求意见。当前仅对彩椒种植

进行限定，未对平桂彩椒产品的感官要求及规格划分等指标做出规定，无法充分体现平桂彩椒特色特点，不利于产品的推广销售。项目编制组对多批次平桂彩椒产品进行检验，通过总结分析检测结果，确立了平桂彩椒的产品要求。根据反馈意见及检验结果，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《绿色食品 平桂彩椒》征求意见稿和征求意见稿编制说明。

2022年3月至今，标准提出单位向广西农业种植业标准化技术委员会、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西食品药品审评查验中心、广西检验检疫标准化技术委员会、广西农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、广西农业科学院蔬菜研究所、广西强桂标准化事务所、广西大学、广西分析测试研究中心等9家单位专家对团体标准《绿色食品 平桂彩椒》进行征求意见（具体见征求意见处理汇总表）。标准编制组根据专家反馈意见及实践结果进行多次讨论与修改，最终形成了团体标准《绿色食品 平桂彩椒》送审稿、送审稿编制说明以及征求意见处理汇总表。

四、标准制定原则

（一）实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析平桂彩椒产品质量特点，在现有国家、行业标准相关质量要求的基础上，结合多年实践而总结起草的，符合当前平桂彩椒生产的要求，有利于行业的长远发展，具有较强的实用性和可操作性。

(二) 协调性原则

本文件编写过程中注意了与平桂彩椒产品质量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。

(三) 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：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

(四) 前瞻性原则

本文件兼顾当前平桂彩椒产品质量的同时，还考虑到推动广西特色产品向品牌化、品质化、规模化发展的趋势和需求，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对彩椒产品质量的指导。

五、标准主要章节内容及确定依据

团体标准《绿色食品 平桂彩椒》主要内容包括感官要求、规格划分、安全卫生指标、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输。

(一) 感官要求

平桂彩椒果实的形状、颜色、大小及品种的长势、熟性、抗病性、产量、适应性、价格销售情况等方面综合确定。适宜种植的灯笼型红色的彩椒品种有：甜彩椒 H2-1、甜彩椒 18-18、鲁斯卡；灯笼型黄色品种有：黄太极、黄彩椒 MYDD 等。牛角型黄色品种有：芭莱姆。红、黄色品种都是在果实成熟时所呈现的颜色，因此，主要衡量标准为：成熟时为红、黄色，果形以方形或长方形为佳，顶部凹陷要小，颜色鲜艳，果肉越厚味越甜，口感越佳。

表 1 感官要求

项目	要求
品种特征、成熟度	果实具有同一品种的特征。果实发育良好，生长充实。
形状、外观	果皮色泽良好、均匀，无杂色；果面清洁，新鲜，有光泽、硬实、不萎蔫；果型端正、无弯曲、凹陷、畸形；带果柄，果柄新鲜不萎蔫、断面平整。
表面质量	无腐烂、异味、灼伤、冻害、疤痕、病虫害、机械伤。
风味	具有不辣或极微辣、甜、脆、清香等风味。

（二）规格划分

最近的国家标准GBT26431-2010，根据果实的形状以横径或长度来划分甜椒的规格，分为大、中、小三种规格。根据近几年的实际检验，结合港澳市场需求，按单个重量进行分级，同时考虑到同一品种的一致性，不一定越大越好，A级150克以上，B级150克以下，凸显平桂彩椒的均匀。

（三）安全卫生指标

根据当前平桂彩椒生产销售市场的实际需求，安全卫生指标，从严选择。平桂彩椒产品安全卫生指标必须符合 GB2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量、GB2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量等国家标准的要求。

（四）检验方法

检验方法主要根据平桂彩椒的感官要求、规格划分、卫生安全指标等具体内容以及相应的国家标准确定。检验规则主要有组批、抽样方法、交收检验和判定规则主要依据 GB/T 8855 结合实际检验需求讨论确定。标志、标签、包装、运输主要根据国家绿色食品标志贴标要求以及 GB/T 18455-2022、JJF 1070、NY/T

1056-2021、NY/T 658 相应的要求确定。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经查阅，与平桂彩椒产品质量相关的国家标准、行业标准、地方标准和团体标准有：

DB/13T 837-2007 鲜食彩色甜椒

DB31/T 423-2008 彩色甜椒

GBT 10594-1989 甜椒国家标准

GB/T 26431-2010 甜椒

GB/T 30382—2013/ISO 972: 1997 辣椒(整的或粉状)

以上标准为彩椒国家标准，虽然年份较早但仍有效，本标准根据平桂彩椒的生产实际及销售市场的需求，在参考以上现有国家标准基础上制定。本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合 GB/T 1.1-2020 的要求。

七、重大分歧意见发处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、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《绿色食品 平桂彩椒》

标准编制小组

2023年3月10日