

《河源山茶油》团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

随着近年来党和国家对油茶产业的重视，油茶种植面积逐年扩张，在产量、产值不断扩大的同时，因油茶林缺乏有效的管理，导致病虫害等问题在逐年严重，此类问题已造成 9-25%的产量损失，严重年份损失更高达 45%以上。并且影响了油茶籽的产量和品质，给油茶生产造成重大影响，进而影响种植端的积极性。但随着我国油茶种植面积的迅速增加，各类油茶病虫害的发生也日趋严重，严重影响茶油的产量与质量，阻碍油茶产业的健康发展。目前文献报道的油茶病害有 42 种，而油茶虫害高达 412 种，不同地区油茶病虫害的种类和危害差异较大，其中危害最严重的病害为油茶炭疽病，危害严重的虫害主要是油茶毒蛾、黑跗眼天牛、油茶象、茶梢尖蛾、相思拟木蠹蛾、油茶蛀茎虫和油茶叶蜂等。而目前对于河源地区严重危害油茶的病虫害名录尚不清晰。

因此将通过制订统一的山茶油团体标准，在生产上遏制低品质茶油的产生，督促生产企业从前端预防劣质油茶籽进入生产环节，从而促进种植端对油茶林加强高效管理，减少并杜绝病虫害的发生，提高油茶产量，达到提质增效的效果。

油茶是原产我国的特有木本食用油料树种，是一种高品质食用油，其不饱和脂肪酸含量高达 90%，其中油酸含量为 74%~89%，亚油酸和亚麻酸的比例符合国际营养学标准，正是人体所需要的比例。茶油还富含甾醇、维生素 E、类胡萝卜素、角鲨烯、山茶苷、多酚、黄酮等特定生理活性物质。

我国油茶产业发展，一直以来都受到党和国家的重视。2019 年 9 月，习近平总书记考察河南省光山县司马光油茶园时做出重要批示：“种油茶绿色环保，是促进经济发展、农民增收、生态良好的好路子”。2021 年国家林业和草原局印发了《全国油茶产业高质量发展规划（2021—2035 年）》；2022 年 1 月 28 日国家林业和草原局发布了《林草产业发展规划（2021—2025 年）》，规划对油茶产业提出了五点具体要求，其中重点要求强化科技创新，树立茶油“高端国油”形象。

广东省近年来也高度重视油茶产业的发展，2023年1月发布了《2023-55广东省林业局关于印发森林质量精准提升行动方案的通知》，方案明确指出2023-2035年广东全省将完成油茶新造100万亩，油茶低改100万亩的任务，新建高产油茶林示范基地。

河源市是广东省油茶主要产区之一，位于广东省东北部，其油茶产量位居广东重点油茶发展区的首位，达64258吨（2021年）。而清远、梅州、韶关、肇庆的油茶籽产量分别为31205吨、20716吨、17577吨、12511吨。各地种植油茶的市县也都相继出台了茶油相关标准。如：常山县在2009年发布了国家标准《GBT 24569-2009 地理标志产品 常山山茶油》；清远市2020年发布的地方标准《DB4418T 015-2020 地理标志产品 连南瑶山茶油》；梅州市2022年8月发布了团体标准《T/XNCY 0001-2022 兴宁茶油》等，为适应河源市当前油茶产业快速发展需要，促进河源地区的油茶种植管理，实现增产增效，提升河源茶油品质，同时引导与规范河源市内茶油企业和消费市场，打造河源茶油品牌，提升河源茶油公用品牌的公信力和影响力，制定河源茶油团体质量标准具有重要意义和必要性。

为规范河源市山茶油产品品质，满足不同人群对于河源山茶油产品的需求，本标准由河源市油茶行业提出，广东省企业创新发展协会归口，特制定《河源山茶油》团体标准。项目周期6个月。

2、主要工作过程

2023.5成立了标准编制组，编制组成员包括油茶种植技术人员、生产加工人员、检验试验人员、技术研究人员以及具有多年标准编制经验的标准化专家。

2023.5~2023.6召开起草会，编制组以现有《食品安全法》、《地方党政领导干部食品安全责任制规定》为基础，参照《GB/T191 包装储运图示标志》、《GB 2716 食品安全国家标准 植物油》、《GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和

G 族的测定》、《GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并芘（a）的测定》、《GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法》、《GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》、《GB/T 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》、《GB/T 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定》、《GB/T 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定》、《GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定》、《GB/T 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》、《GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》、《GB/T 5490 粮油检验 一般规则》、《GB/T 5524 动植物油脂 扦样》、《GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法》、《GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法》、《GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定》、《GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定》、《GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物的测定 第 1 部分：乙醚提取法》、《GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物的测定 第 2 部分：己烷提取法》、《GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》、《GB/T 11765 油茶籽油》、《GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定》、《GB/T 17374 食用植物油销售包装》、《GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法》、《GB/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法》、《GB 28050 食品安全标准 预包装食品营养标签通则》、《GB/T 37917 油茶籽》、《LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范》、《LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油》、《LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法》形成了《河源山茶油》的标准初稿。

2023.6~2023.7 编制组通过讨论、微信群等多种形式，广泛征求意见，召开讨论会，修改、完善标准初稿，形成了标准征求意见稿。

二、标准编制原则和确定主要内容的论据

1、编制原则

本文件依据 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》规定进行编写。

本文件在参考已有相关的国家标准、行业标准以及其他省市同类团体标准的基础上，广泛征求相关专家、单位的意见，并结合行业现状而确定本标准的基本内容。制定标准时既考虑适用性和可操作性，也力求保持标准的协调性和统一性，既要符合行业发展的需要，也要符合实际，有效体现标准的经济和社会效益

2、确定主要内容的论据

本文件引用了标准《GB/T191 包装储运图示标志》、《GB 2716 食品安全国家标准 植物油》、《GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB/T 5490 粮油检验 一般规则》、《GB/T 5524 动植物油脂 扦样》、《GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》、《GB/T 11765 油茶籽油》、《GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB/T 17374 食用植物油销售包装》、《GB 28050 食品安全标准 预包装食品营养标签通则》、《GB/T 37917 油茶籽》、《LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范》、《LS/T 3249 中国好粮油食用植物油》的相关内容；

3、标准主要内容

河源山茶油的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输、储存、保质期和销售以及追溯信息的要求。

增加追溯信息要求；

增加河源油茶种植病虫害防治管理办法要求。

三、推广应用论证和预期达到的效果

本文件批准发布后，建议加强对标准的宣传、贯彻，尽快组织有关单位和人员实施本标准，并在实践中反馈相关意见，为标准的不断修改、完善提供借鉴。

四、采用标准的情况

本着科学、合理可行的原则，本文件技术指标参考了以下相关的国家标准或相关技术文件：

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并芘（a）的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB/T 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB/T 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物的测定 第 1 部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物的测定 第 2 部分：己烷提取法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB/T 11765 油茶籽油
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
GB/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法
GB 28050 食品安全标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 37917 油茶籽
LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油
LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

五、与现行相关法律法规规章及相关标准的协调性

不违反现行的法律、法规。

六、标准性质的建议

建议作为团体标准发布。

七、贯彻标准的要求和措施建议

组织措施：标准编制单位组织相关标准使用单位进行标准的研讨以及宣贯。

技术措施：标准编制单位提供关于标准的技术支持，对标准中规定的内容提供指导以及说明，在必要时提供相关的范例。

实施日期：从标准正式发布之日起贯彻实施。

《河源山茶油》团体标准标准编制工作组

2023年7月