

《普宁芥蓝》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

芥蓝属于十字花科芸薹属一二年生草本植物，中国的特产蔬菜之一。芥蓝品种多样，以肥嫩的花薹和嫩叶供食用，且芥蓝富含胡萝卜素、维生素 C 和芥子油苷等营养物质，是一种营养价值很高的功能型蔬菜，深受广大消费者的喜爱。

广东省芥蓝的年种植面积约 10000 hm²，是我国芥蓝种植的主产区。广东省揭阳市普宁市位于广东省东部偏南，山清水秀，生态环境好，阳光充足，雨量充沛，四季如春，土壤肥沃，有利于高品质蔬菜的生长。普宁芥蓝（包括红脚芥蓝和朴叶芥蓝等），在普宁种植已超过 450 年。其菜薹为紫红色和淡紫红色，感观品质极佳，纤维少，芥蓝香气浓郁，口感脆嫩甘甜。由于特有地理气候条件，形成了普宁芥蓝独特的品质，有别于其他地方的芥蓝品种。但是目前普宁芥蓝生产产业发展比较缓慢，以传统种植方法为主，缺乏现代化标准化规范化栽培技术指导；对安全生产造成了一定的威胁。此外，随着外地品种流入普宁蔬菜市场，对普宁芥蓝的地方特色品种的保护造成了严重的冲击。

因此，建立普宁芥蓝的安全技术生产和营养品质规程，挖掘普宁芥蓝特有营养成分和风味，有利于提升普宁芥蓝的附加值，也为普宁芥蓝的品牌提升提供一定的技术支撑和理论依据，也为现代乡村产业提供高质量标准。

（二）主要工作过程

1、标准预研

2024年2月-4月，广东省蔬菜产业协会组建项目组开展标准的预研工作。调研和收集普宁芥蓝田间生产栽培的相关资料，发现普宁芥蓝目前所存在的问题，初步提出芥蓝生产技术规程的基本框架。

2、标准立项

在标准预研的基础上，2024年4月协会按照《广东省蔬菜产业协会团体标准管理办法（试行）》的标准制定程序进行立项，并正式成立标准起草组，确定标准名称为《普宁芥蓝》。

3、征求意见稿的形成

2024年6月-7月通过对预研阶段收集的政策资料、标准化资料、专业文献、实地调研等资料进行整理、研究形成标准的草案稿1稿，起草组通过召集大专院校、研究机构及企业管理者组成的专家团队召开项目咨询会对标准结构和标准主要内容进行讨论、修改与完善，形成了标准征求意见稿。

（三）主要起草人及其所做的工作等

起草单位：广东省农业科学院蔬菜研究所

参与单位：普宁市农业农村局、普宁市农业科学研究所、普宁市农业农村综合服务中心、广东好鲜原农产品有限公司、广东利泰农业开发有限公司、广东佳润泰农业开发有限公司、普宁市优鲜园农业发展有限公司。

标准主要起草人：

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
林毓娥	女	研究员	广东省农业科学院蔬菜研究所	项目总负责人
王敏	女	副研究员	广东省农业科学院蔬菜研究所	调研、编制及审稿
邱光大	男	党组成员	普宁市农业农村局	调研、编制及修改完善
李桂花	女	研究员	广东省农业科学院蔬菜研究所	调研、相关资料查询与收集
冯顺洪	男	研究员	普宁市农业科学研究所	编制及修改完善
陈妍	女	助理农艺师	普宁市农业农村综合服务中心	编制及修改完善
刘明发	男	助理农艺师	普宁市农业农村综合服务中心	编制及修改完善
陈晓琼	女	助理农艺师	普宁市农业科学研究所	调研及收集材料
陈桂涛	男	技术员	广东好鲜原农产品有限公司	种植及收集材料
罗镇海	男	技术员	广东佳润泰农业开发有限公司	种植及收集材料
张翼翔	男	技术员	广东利泰农业开发有限公司	种植及收集材料
黄惠波	男	技术员	普宁市优鲜园农业发展有限公司	调研及收集材料

二、标准编写原则和确定团体标准主要内容

（一）标准编写原则

标准的编写要依据蔬菜产业发展的需求，吸纳科技创新研究成果，并经实践检验成熟适用，还应遵循下列原则：

- 1、遵守国家有关法律、法规，符合国家有关产业政策。
- 2、有利于推进蔬菜产业科学发展和高质量发展，有利于采用和推广新技术、新产业、新业态和新模式，有利于推动农产品、服务自由流通和市场竞争。

3、与现行有关国家标准、行业标准和地方标准保持协调，技术要求不低于国家强制性标准，鼓励制定高于国家标准、行业标准或地方标准的相关技术要求，鼓励制定具有国际先进水平的团体标准。

4、遵循科学、自愿、公开、透明、公正和协商一致以及满足行业发展需要的原则。

（二）确定团体标准主要内容

1、适用范围

本标准适用于普宁芥蓝的生产与销售。

2、术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

三、标准主要条文或技术内容的依据

制定标准的主要依据：

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法

NY/T 1276 农药安全使用规范总则

NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定铜还原碘量法

NY/T 3082 水果、蔬菜及其制品中叶绿素含量的测定 分光光度法

NY/T 5363 无公害食品 蔬菜生产管理规范

四、标准中若涉及专利，应有明确的知识产权说明。

本文件不涉及专利及知识产权问题。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系。

本标准符合国家、行业相关标准的规定，能与现行有关的法律、法规和国家、行业标准相衔接，与国家、行业相关强制性标准无冲突。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况。

本标准未采用国外标准。

七、重大分歧或难点的处理经过和依据。

本标准在征求意见过程中，向行业内管理者、研究机构专家、高校学者进行了广泛的意见征求，在反馈的意见中未出现重大分歧意见。

八、其他应说明的事项。

无。

《普宁芥蓝》团体标准起草组

二零二四年七月