

附件 2

团体标准《地理标志产品 斜桥榨菜》编制说明

1. 项目背景

1.1 国家政策导向

近年来，国家密集出台多项政策推动地理标志产品保护与标准化工作，将其作为激活乡村特色产业、构建现代农业产业体系的核心抓手。2021 年 11 月 12 日，国务院印发《“十四五”推进农业农村现代化规划》，文件围绕推进质量兴农、绿色兴农，提升农业标准化水平作出明确部署。文件提出，要建立健全农业高质量发展标准体系，重点制修订粮食安全、种业发展、耕地保护、产地环境、农业投入品、农药兽药残留等领域标准，同时强化农产品营养品质评价和分等分级工作；开展农业标准化示范创建，加快推进现代农业全产业链标准化进程；加强绿色食品、有机农产品、地理标志农产品的认证与管理，建立健全农业品牌监管机制。在文件“专栏 7”农业标准化提升部分，还明确了具体目标，包括加快构建农业高质量生产标准体系，制修订 3000 项农业领域国家和行业标准，建设 300 个现代农业全产业链标准集成应用基地，支持 1000 个地理标志农产品发展，同时同步建设一批生态农场。

2024 年 1 月 2 日，国家知识产权局发布的部门规章《地理标志产品保护办法》（国家知识产权局令第 80 号），进一步细化要求，指出“地理标志产品获得保护后，根据产品产地范围、类别、知名度等方面的因素，申请人应当配合制定地理标志产品有关国家标准、地方标准、团体标准，根据产品类别研制国家标准样品。”此外，《国家标准化发展纲要》提出“加强特色农产品标准化建设，推进地方特色产业标准化”，这一要求既从国家战略层面为斜桥榨菜标准化工作

筑牢了政策根基，明确了“标准引领产业升级”的核心路径，更直接为《地理标志产品 斜桥榨菜》标准的制定提供了关键政策导向，让该标准的制定全程紧扣国家层面关于特色农产品标准化的战略部署，确保标准方向与国家要求高度一致。

1.2 省市部署情况

2020 年，浙江省市场监督管理局印发《浙江省地理标志运用促进和保护工程三年行动计划（2021—2023 年）》的通知。该计划明确，要制定和推广地理标志产品品质标准，建设质量安全追溯管理体系，共同维护并稳步提升地理标志产品品质；同时需充分发挥标准化研究机构的专业技术职能，以及地理标志行业协会在产品标准上的管理职能，通过强化标准引领，推进地理标志产品保护标准化体系建设。2022 年 6 月，浙江省市场监督管理局联合省农业农村厅、省文化和旅游厅、省商务厅、省中医药管理局、人行杭州中心支行、浙江银保监局，共同印发《浙江省推进地理标志富农集成改革工作方案》。《工作方案》提出两阶段目标：到 2022 年底，基本建成综合集成、高效协同的地理标志数字化体系，初步建立权界清晰、分工合理、运转高效的地理标志管理体制；到 2025 年底，实现地理标志富农集成改革工作机制顺畅运行，推动地理标志与特色产业发展、生态文明建设、历史文化遗产和乡村振兴有机融合，为缩小城乡差距、助力高质量发展建设共同富裕示范区作出更有力贡献。

嘉兴市以“历史经典产业传承”和“地理标志产品升级”为双抓手，构建覆盖全产业链的农业标准化发展体系，也为海宁市斜桥榨菜产业提供市级支撑：2024 年 8 月 29 日，嘉兴市人民政府办公室印发《关于推动历史经典产业高质量传承发展的实施意见》（嘉政办发

〔2024〕22号），将斜桥榨菜等纳入重点培育并明确标准体系建设任务，支持历史经典产业企业创建老字号品牌，推动品牌化发展。

1.3 斜桥榨菜现状

海宁榨菜产业以“斜桥榨菜”为核心，其发展依托海宁冬春温和湿润的气候（10月～11月平均气温与日照利于榨菜播种育苗，2月～4月雨水助力菜头膨大）与斜桥区域土层深厚、含钾量高的土壤条件，以及20世纪80年代后稳定的农业政策与相关部门的科研、资金支持；产业核心龙头企业为浙江斜桥榨菜食品有限公司，1990年海宁市共有59家蔬菜厂时，该公司加工量已占全市总量的56.37%，当前已拥有盐渍蔬菜等生产线，年产能达10000万包，加工技术从传统土法升级，累计完成八项工艺改革，还设立化验室以确保质量，鲜菜到成品需经过十道工序；市场层面，其产品畅销国内24个省市，外销至港澳地区及泰国、马来西亚、缅甸、新加坡、美国、加拿大、日本等国家，其中小包装榨菜深受青睐（1990年占该公司产量的86.2%），出口环节曾因包装问题部分恢复陶坛装；品牌建设上，“斜桥”牌（尤其“斜桥”牌真空小包装美味榨菜）多次获得全国、省、市级优质产品称号，企业还通过ISO22000等认证，“云楼”“阿高”“小老板”等品牌亦为产业重要组成部分；2004年，海宁市委、市政府高度重视“地理标志产品斜桥榨菜”的申报与保护工作，将其视为推动区域特色农业高质量发展、传承地方优秀传统文化、促进乡村产业振兴和实现共同富裕的重要载体，同年11月26日，海宁市人民政府向国家质量监督检验检疫总局提交《关于明确斜桥榨菜（牌号：斜桥、云楼、阿高、小老板）原产地地理标志范围的函》，2005年，国家质量监督检验检疫总局发布2005年第7号公告，通过了上述品牌斜桥榨菜的产品地理标志保护申请。

1.4 存在的问题

斜桥榨菜作为地理标志产品，其现有生产与品质管理体系存在多维度短板，这些问题直接影响产品一致性、安全性与品牌价值：一是产地与原料管控缺失，地理标志属性弱化。产地范围模糊，可能导致非核心产区域的榨菜冒用“斜桥榨菜”地理标志名称，稀释产品独特风味与品牌辨识度。原材料标准空白，青菜头作为核心原料，未明确其质量要求，可能出现使用非本地青菜头、霉变/变质原料的情况，直接影响后续加工产品的品质基础；同时，生产用水、食用盐、食品添加剂的质量未与国家标准强制挂钩，存在安全隐患。二是加工工艺不统一，产品品质稳定性差。斜桥榨菜传统加工工艺（如全形榨菜、方便榨菜）缺乏标准化流程规范，导致不同企业、不同批次产品品质差异显著。以全形态榨菜为例，用盐量、腌制时间、卤汁咸度等关键参数，可能出现风味不足、易变质等腌制不足或口感发柴、盐分超标等过度腌制的问题；修剪挑筋未明确修去飞皮、挑老筋、剪菜耳的操作标准，可能出现老筋带肉、菜耳含老筋等问题。以方便榨菜为例，脱盐脱水、杀菌冷却等环节无统一标准，易导致产品水分、盐分波动大，甚至因杀菌不彻底引发微生物超标；切丝规格无约束，导致产品形态不统一，影响消费体验。三是产品质量指标无明确阈值，安全与品质失控风险。高当前斜桥榨菜缺乏统一的质量判定标准，导致产品在感官、理化、安全等维度存在失控风险。无量化感官品质无量化要求：未明确“微黄色、辅料色泽正常”“爽脆口感”“固有香气”等感官指标的判定依据，可能出现色泽异常（如发黑、过白）、有异味（如酸味、霉味）、质地软烂等不合格产品流入市场。理化指标无上限约束：水分、食盐、总酸等关键指标未明确，可能导致产品水分过高易变质、盐分超标影响健康、总酸过高风味发酸；同时，食品添加

剂（如苯甲酸 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 、脱氢乙酸 $\leq 0.3\text{g/kg}$ ）无限量标准，存在超量添加风险，且未禁止“诱惑红、日落黄”等人工色素，可能出现滥用色素问题。四是地理标志保护机制不健全，品牌权益易受损。未明确只有“在保护范围内按标准工艺生产”的榨菜才能使用“斜桥榨菜”地理标志，可能导致非合规产品滥用标志，削弱正宗斜桥榨菜的市场竞争力。

1.5 标准制定的目的及意义

本标准以《地理标志产品保护规定》为依据，结合斜桥榨菜的历史传统、自然禀赋与生产实际，通过界定范围、统一工艺、明确质量、规范标志，构建覆盖“原料-加工-检验-包装-运输-贮存”全产业链的标准体系，旨在全面提升斜桥榨菜产业标准化水平、产品质量、地理标志使用覆盖面与产业链经济效益，并降低原料损耗。

2. 工作简况

2.1 立项计划

该标准任务来源于杭州市标准化学会《关于〈桐庐味道 端锅菜〉团体标准立项通知》（杭标学〔2025〕30号）。

2.2 起草单位

本标准主要起草单位：海宁市蔬菜行业协会。

2.3 主要工作过程

2.3.1 明确标准起草人员和工作计划

2025年8月1日正式组建《地理标志产品 斜桥榨菜》标准起草小组，明确各参与单位及人员的职责分工、研制计划与时间进度安排。起草小组成员涵盖地理标志产品研究领域专家、腌菜工艺技术骨干及食品安全监管领域专员，将从地域关联性、工艺传承性、品质稳定性

及安全合规性四大维度开展协同工作，确保标准全面覆盖斜桥榨菜的核心内容。

2.3.2 起草标准初稿

2025 年 10 月 13 日，标准起草小组赴浙江斜桥榨菜食品有限公司开展实地调研与研讨工作。小组先是现场观摩斜桥榨菜从鲜菜头分拣到成品的完整生产流程，直观掌握其传统技法与关键操作细节；随后组织内部专题研讨会，围绕斜桥榨菜的原料选用标准、核心制作工艺要点及感官评价维度展开深入研讨，并明确了各环节的具体技术要求，明确标准框架结构未保护范围、原料要求、工艺要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，形成标准草案（第一稿）。

2.3.3 修改标准稿

2025 年 10 月 15 日，标准起草小组召开内部专题研讨会，对标准草案（第一稿）进行逐章逐条细致审查与讨论。针对草案内容，增加附录 B 全形榨菜加工工艺流程和附录 C 方便榨菜（丝）加工工艺流程，明确各工艺步骤，更具操作性。修改完善后，形成标准草案（标准立项申请稿）。

2025 年 10 月 17 日，杭州市标准化学会组织召开了《地理标志产品 斜桥榨菜》团体标准立项评审会。专家组由湖州市标准化研究院、杭州市标准化研究院、杭州市第七人民医院、桐庐县餐饮行业协会、海宁市食品农产品检验检测中心等单位的 5 名专家组成，邹新强任组长。专家组听取了起草组对该团体标准立项的必要性、可行性和实施影响等内容汇报，审阅了立项评审材料，经讨论，形成意见如下：

1. 完善工艺流程；
2. 补充完善原料要求和地理标志产品特色指标体现。

2025 年 10 月 21 日，标准起草小组依据立项评审会专家反馈意见，对标准内容进行针对性优化调整，最终形成标准征求意见稿。主要修改内容包括：1. 新增“自然环境”“栽培技术”章节并完善相关内容；2. 加工工艺流程图中删除“扞皮”“上囤”等步骤，并在第一次腌制后增加“淘洗翻池”步骤；3. 附录 B 的工艺流程中补充分级到成品的具体工艺操作步骤。

2.3.4 意见征求及修改完善

.....

2.3.5 专家评审及报批

.....

2.4 主要起草人及其所做的工作

- 本文件主要起草人包括 XXX、XXX。具体分工如下：
 - 星冰、陈星、曲宜婷、俞一欣主要承担标准编制的政策、方向、现实适用性及其他基本内容的设计；
 - 付亚旒、孔晨曦、杨波、张永生、张振宇负责标准编制的框架设计和内容体系构建，以及标准规范化撰写指导与把关；
 - 蒋超、吴细印、胡雨露、陈羽双、许国利、许广宇负责标准主要技术指标的指导与把关；
 - 卞海民、方世超、陈利强、赵静、胡俊涛、王帅负责标准编制过程中立项、研讨、征求意见等各个标准制订环节的统筹工作；
 - 吴晓芬、范文强、赵超杰负责标准编制过程中立项、研讨、评审等各个标准制订环节的准备协调工作，以及标准文本相关章节的撰写工作；
 - 周恩高、谢明负责标准征求意见的定向征集，收集并反馈行业部门、科研院所、大专院校、行业协会等单位的意见；

汪涌、王毅文、夏雨晴、叶雪娥负责标准资料收集、标准文本的校对以及标准编制过程中立项、研讨、评审会等各环节的准备协调工作。

3. 标准编制原则和确定地方标准主要技术要求的依据

3.1 标准编制原则

本标准兼顾科学性、客观性、合理性、适用性的原则，严格按照GB/T1.1-2020给出的规则起草。在编制过程中，主要依据两大原则：一是一致性原则，标准内容与现行的相关法律法规、政策等保持一致。二是可操作性原则，深入调研，广泛征求各单位意见，确保标准的准确与严谨，使标准具有良好的实用性和可推广性。

3.2 主要技术要求的依据

3.2.1 编制思路

本标准以地理标志产品保护为核心，围绕斜桥榨菜的独特性与规范性构建框架。先明确适用范围与引用文件奠定基础，再通过术语定义界定产品身份，接着从源头（保护范围、自然环境、栽培技术）、过程（工艺）到结果（产品质量）建立全链条管控体系，最后配套试验方法、检验规则及标志包装运输贮存要求，确保产品符合地理标志特性与食品安全标准。

3.2.2 范围

本文件规定了地理标志产品斜桥榨菜的术语和定义，规定了保护范围、自然环境、栽培技术、技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品斜桥榨菜的生产、加工、流通、检验。也适用于地理标志产品斜桥榨菜的保护和管理。

3.2.3 主要技术内容

第三章 术语和定义：对“斜桥榨菜”进行定义，明确其产地、工艺与风味特性。本章节依据《地理标志产品保护规定》中对地理标志产品“特定地域、特定工艺、特定品质”的核心要求，结合斜桥榨菜的传统加工特点与风味特征，精准界定产品身份，区分于普通榨菜。对“青菜头”进行定义，定义来源 GH/T 1011—2022 中“3.2 青菜头”。

第四章 保护范围：明确斜桥榨菜产地范围，限定斜桥榨菜产地为原国家质检总局批准的斜桥和盐官镇区范围，并指向附录 A 的产地范围图。本章节严格遵循《地理标志产品保护规定》中批准的地理标志产品保护范围，确保产地唯一性，通过附录图直观呈现范围，参考地理标志产品标准中产地范围的表述方式，保障地域限定的明确性。

第五章 自然环境：明确斜桥榨菜栽培的自然环境条件，包括土壤、气候等要求。本章节依据地理标志产品“特定地域孕育特定品质”的核心属性，结合斜桥地区独特的自然生态特征，精准界定适宜斜桥榨菜生长的环境参数。同时，参考地理标志产品标准中自然环境章节的表述逻辑，将土壤与气候条件分点明确，确保环境要求的科学性与可操作性。

第六章 栽培技术：明确斜桥榨菜的栽培技术，本章节直接引用省标 DB33/T 2197《榨菜生产技术规范》。本章节通过直接引用省标地域适配性技术要求，确保斜桥榨菜栽培技术的规范性，保障原料品质。

第七章 技术要求：本章节明确原辅料、生产用水及工艺的相关要求。其中，原辅料要求重点规范四类物质：一是青菜头，结合地理标志产品“原料产地关联”的核心特性，对其产地作出限定；二是生产用水，需符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》；三是食用盐，需符合 GB/T 5461《食用盐》；四是食品添加剂，明确其使用规范，以

此保障原料的食品安全与产品品质底线。工艺要求则聚焦全形榨菜与方便榨菜两大品类，不仅规定具体工艺流程，还明确各环节的关键操作要点，相关内容均基于实际生产经验提炼总结而成。

第八章 试验方法：规定感官、水分、食盐、总酸、山梨酸及其钾盐、污染物、食品添加剂、净含量等指标的检测方法。每个指标的检测方法均对应引用国家食品安全标准或计量规范，如水分用 GB 5009.3、食盐用 GB 5009.44、净含量用 JJF1070，确保检测方法的科学性、权威性与可操作性，符合实验室检测的标准流程要求。

第九章 检验规则：规定组批、抽样、检验分类及判定规则。本章节中，组批与抽样参考食品行业通用检验规则，确保样品代表性；出厂检验项目选取产品质量关键指标（感官、常规理化、微生物等），型式检验覆盖全部项目，触发条件（如新产品、工艺改变等）符合标准编制惯例；判定规则遵循“复检仅限非微生物指标”的食品安全检验原则，确保检验结果公正可靠，符合产品质量监管要求。

第十章 标志、标签、包装、运输和贮存：规定标志、标签、包装材料要求、运输贮存及保质期。本章节中，标志依据 GB/T 191《包装储运图形符号标志》，标签依据 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》与 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；包装材料要求符合食品安全相关材料标准；运输贮存依据 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；保质期结合产品特性与行业同类产品保质期设定，确保产品在流通过程中质量稳定，符合食品安全与市场监管要求。

附录 A 斜桥榨菜产地范围图：以图示形式明确斜桥榨菜的具体产地范围。附录依据《地理标志产品保护规定》批准的保护范围，将

文字表述转化为直观图示，参考地理标志产品标准中附录呈现产地范围的常用方式，确保产地边界清晰可辨，便于监管与溯源。

附录 B 全形榨菜加工工艺流程：细化全形榨菜加工的选料、两次腌制等等各步骤及用盐量、腌制时间等关键参数。本章节的工艺流程根据实际经验提炼总结。

附录 C 方便榨菜加工工艺流程：细化方便榨菜加工的腌制、切丝、脱盐脱水等各步骤及用盐量、切丝规格、杀菌时间等关键参数。本章节的工艺流程根据实际经验提炼总结。

4. 国内外现行相关法律、法规和标准情况

4.1 与法律法规的关系

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《地理标志产品保护规定》《地理标志产品保护办法》《定量包装商品计量监督管理办法》等相关法律法规要求，确保标准内容合法合规，无任何与现行法律法规冲突之处。

4.2 与强制性标准的关系

目前与榨菜相关的标准包括 GH /T 1011—2022《榨菜》、GH /T 1012—2022《方便榨菜》、GB/T 19858—2005《地理标志产品 涪陵榨菜》等国家、行业标准，以及 DB5101/T 82—2020《地理标志产品 大邑榨菜》等地方标准。GH /T 1011—2022《榨菜》、GH /T 1012—2022《方便榨菜》作为行业通用标准，未体现特定地理标志产品的地域特色和工艺细节。GB/T 19858—2005《地理标志产品 涪陵榨菜》以及 DB5101/T 82—2020《地理标志产品 大邑榨菜》的框架结构为本标准提供了思路。

5. 定量、定性技术要求在本行政区域内的验证情况

目前已在斜桥镇和盐官镇进行验证，技术性指标具有可操作性。

6. 重大意见分歧的处理依据和结果

无。

7. 预期的社会、经济、生态效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

7.1 预期的社会、经济、生态效益

在产业层面，该标准可解决工艺不统一、质量不稳定等问题，推动产业从“数量型”向“质量型”转型，减少因工艺差异导致的品质波动以提升市场认可度，同时规范地理标志使用以杜绝“傍名牌”现象、维护市场秩序，助力其成为浙北地区特色腌制品产业标杆；企业层面，为企业提供明确技术依据以降低生产风险，既帮助规模以上企业巩固市场优势、扩大出口份额，也引导中小企业规范生产，通过“抱团发展”共享资源、降低生产成本；消费者层面，借助明确的质量指标与标志要求，让消费者“买得放心、吃得安心”，方便消费者辨别产品真伪与品质、减少消费风险，且低盐标准的制定能满足消费者健康饮食需求；地域经济层面，以标准推动地理标志品牌建设，带动相关产业发展，既拉动种植环节增收、带动加工环节新增就业岗位，也促进物流、包装等配套产业发展，为海宁市乡村振兴提供产业支撑。

7.2 贯彻标准的要求和措施建议

标准制定发布后，在主管部门指导下，工作组将制定标准实施方案，明确实施的范围、方式、内容、步骤、负责人员、时间安排、应达到的要求和目标等。具体会采取系列措施，如开展宣传培训，宣传解读标准，提升行业内部对新标准的认知与理解；出台配套政策，鼓励和引导相关单位采用新标准；成立专家指导组，提供技术咨询和指导，解决实施过程中遇到的问题；定期组织交流会，分享标准实施的

好经验、好做法，形成可复制、可推广的模式。

8. 其他应当说明的事项

无。

标准起草小组

2025 年 10 月 22 日