

**四川省品牌建设促进会团体标准
《地理标志产品 资中冬尖》
(征求意见稿)**

编制说明

**标准起草组
2025 年 12 月**

目 录

一、标准制定的背景及意义	1
二、任务来源	2
三、工作简况	3
(一) 成立标准起草组	3
(二) 开展调研和资料收集	3
(三) 标准起草	3
四、编制原则和依据	4
(一) 标准编制原则	4
(二) 标准编制依据	4
五、标准框架和内容说明	5
(一) 标准的结构	5
(二) 标准的内容	5
六、重大意见分歧的处理	7
七、采用国际标准情况	7
八、与现行法律法规和强制性标准的关系	7
九、贯彻标准的措施建议	8
十、涉及专利的有关说明	8
十一、预期社会效益	8

四川省品牌建设促进会团体标准 《地理标志产品 资中冬尖》(征求意见稿) 编制说明

一、标准制定的背景及意义

资中冬尖是资中县具有浓郁特色的土特产品，名列四川四大名菜之首，至今已有四百多年的生产历史。该产品选用资中县传统地方品种枇杷叶和齐头黄两种青菜为原料，其制作工艺数百年来，一直维持着传统的不加香料腌制和窄窖储存发酵酿造工艺，从风干脱水、腌制、装坛等种种繁杂的过程均使用人工操作，装坛后的冬尖需经历两次发酵：第一次发酵是在室外进行长时间的自然发酵；第二次发酵则是移入室内，翻坛搅动，使之均匀，再度密封，继续发酵。通过这种独特的发酵酿造工艺，使蔬菜中的可溶性物质不被流出，并通过发酵产生的酯香和来自原料蔬菜自身的风味构成了资中冬尖优美的独特味道，让其芳香四溢，具备嫩脆鲜香、味醇回甜的特点。资中冬尖用刀剁碎，可作蒸饺、水饺、馄饨、包子的馅儿，蒸肉、烧白的底菜，因其具有入口化渣，开胃、健脾、生血之功，其味之鲜，可与味精媲美，深受消费者的喜爱。目前，资中县常年种植冬尖 5 万亩，分布在全县三十三个镇（乡），年产优质蒿尖 2.7 万吨，加工成品冬尖 1.8 万吨，产值 9900 万元，拥有冬尖加工企业七家，资中冬尖产业在促进资中经济发展，推动农民增收方面都起到了积极的作用。

2008 年，根据国家质量监督检验检疫总局《关于批准对资中冬尖实施地理标志产品保护的公告》（2008 年第 51 号）的要求，资中冬尖地理标志保护产品获得批准，明确了资中冬尖的产地范围为四川

省资中县现辖行政区域。但获批后，一直未制定相关质量标准，导致资中冬尖面临着技艺传承危机、品质稳定困境、品牌保护困难等多重问题，表现在：随着老一辈工匠退休，年轻工人对传统“枇杷叶”“齐头黄”两种冬尖原料青菜的选择与处理、独特发酵储存等关键技术掌握不全面，传统加工技艺面临失传风险；当前资中冬尖生产企业质量管控标准不一，缺乏统一的感官与理化指标，市场产品良莠不齐，品质难以保证，品牌信誉受损。

为了使地理标志产品资中冬尖这一具有传统优势的产品保持优良的品质，并得到完整的传承和有效的保护，需要通过标准的方式对资中冬尖生产技术要求、产品质量要求、试验方法等指标进行规范。按照《地理标志产品保护规定》的规定，地理标志产品也应有对应的标准，因此特制定《地理标志产品 资中冬尖》团体标准。

制定团体标准《地理标志产品 资中冬尖》可以推动资中冬尖产业从“经验生产”向“标准生产”转变，进一步提升产业现代化水平。资中冬尖生产工艺是四川省省级非物质文化遗产，通过标准化手段保护和传承资中冬尖这一传统食品加工技艺，此标准的编制可以将传统工艺与现代食品科学相结合，使百年技艺得以规范传承的同时，可进一步提高产品市场竞争力和溢价能力，直接带动资中县种植农户增收。此外，建立统一标准后，可有效区分正宗资中冬尖产品与普通腌菜产品，防止地理标志名称滥用，维护市场竞争秩序，保障消费者获得真正符合传统品质特征的产品。

二、任务来源

本标准由资中县多种经营站提出，向四川省品牌建设促进会申请团体标准立项，项目名称为《地理标志产品 资中冬尖》，项目计划

于 2026 年完成。2025 年 11 月，四川省品牌建设促进会下发《关于<地理标准产品 资中鲶鱼>等 3 项团体标准项目立项的通知》（川品会〔2025〕22 号），批准了《地理标志产品 资中冬尖》的团体标准项目制定计划。项目由资中县多种经营站、四川省资中县丰源食品有限责任公司、资中县人民政府、资中县市场监督管理局、资中县农业农村局、四川省品牌建设促进会共同起草。

三、工作简况

（一）成立标准起草组

2025 年 7 月，资中县多种经营站、四川省资中县丰源食品有限责任公司、资中县人民政府、资中县市场监督管理局、资中县农业农村局等单位联合成立标准起草组，明确总体思路和工作目标，明确标准编制工作时间进度，落实各单位、人员的具体任务分工，责任到人。

（二）开展调研和资料收集

2025 年 8 月，为保证本团体标准编制的科学性、真实性、可行性，标准起草组前往资中县开展实地调研，了解掌握资中冬尖的原辅料选用要求、感官指标、理化指标及生产工艺，在此基础上，线上线下广泛检索、收集、整理有关资中冬尖的栽培管理要求、生产工艺要求、产品指标的资料，为下一步团体标准编制做好筹备工作。

（三）标准起草

2025 年 9—11 月，标准起草组对前期工作资料进行整理、分析、总结，确定了标准编制的原则、框架结构、主要内容，形成了《地理标志产品 资中冬尖》团体标准工作组讨论稿。后经多次内部研讨讨论，对标准讨论稿进行了修改完善，于 12 月初形成了标准征求意见稿。

四、编制原则和依据

(一) 标准编制原则

本标准的编制主要遵循了统一性、协调性、符合性原则。

1.统一性。本标准严格按照 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》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的要求进行编写与表述。

2.协调性。本标准的编制严格遵守了现有相关法律法规规定，参阅了 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、SB/T 10439《酱腌菜》、DB511037-2021《地理标志产品 资中冬尖加工技术规范》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 191《包装储运图形符号标志》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等相关国家标准、地方标准。结合资中冬尖生产加工实际情况，充分借鉴已有经验，并在反复论证、综合分析的基础上，按照标准不能与现行标准、相关法律法规、政策性文件等冲突的原则，标准起草时，起草小组对其进行了深入学习，确保了本标准与相关法律法规、国家、行业标准内容相协调。

3.符合性。按照标准内容应与国家质量监督检验检疫总局《关于批准对资中冬尖实施地理标志产品保护的公告》（2008年第51号）相吻合的要求，标准的质量技术要求与公示内容符合一致。

(二) 标准编制依据

1.法律法规：以《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法实施条例》《地理标志产品保护规定》等国家法律法规为根本遵循。

2.基础标准：遵循 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》，规范标准的框架结构、术语表述和条文格式，确保标准的规范性与统一性。

3.国标、地标：参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、SB/T 10439《酱腌菜》、DB511037-2021《地理标志产品 资中冬尖加工技术规范》等现行国标、行标、地标，在安全指标、生产加工工艺基础上，结合资中冬尖产品质量检测的实际，针对资中冬尖的特色调整了其理化指标，实现与国家地方标准体系的有效衔接。

五、标准框架和内容说明

(一) 标准的结构

该标准共设 9 个部分，分别为：范围、规范性引用文件、术语和定义、地理标志产品产地范围、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期。

(二) 标准的内容

1.范围

明确标准的主要技术内容，界定了标准适用于地理标志产品资中冬尖的生产、流通、检验，也适用于地理标志产品资中冬尖的保护和管理。

2.规范性引用文件

本章严格按照 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》的要求，给出了本文件中引用的规范性文件。

3.术语和定义

本章直接引用 DB5110/T 37《地理标志产品 资中冬尖加工技术

规范》此标准中界定的术语和定义。

4.地理标志产品产地范围

本章按照国家质量监督检验检疫总局 2008 年第 51 号公告的内容，规定了地理标志产品资中冬尖的产地范围。

5.要求

5.1 原辅料

根据国家质量监督检验检疫总局《关于批准对资中冬尖实施地理标志产品保护的公告》（2008 年第 51 号）的内容，规定了资中冬尖的自然环境和栽培管理要求，原辅料的要求直接引用 DB5110/T 37《地理标志产品 资中冬尖加工技术规范》中相关要求。

5.2 生产工艺

生产加工工艺要求直接引用的 DB5110/T 37《地理标志产品 资中冬尖加工技术规范》。

5.3 感官指标

感官项目及要求根据国家质量监督检验检疫总局《关于批准对资中冬尖实施地理标志产品保护的公告》（2008 年第 51 号）要求确定，并根据感官项目提出了对应的检验方法。

5.4 理化指标

理化指标项目及指标根据国家质量监督检验检疫总局《关于批准对资中冬尖实施地理标志产品保护的公告》（2008 年第 51 号）要求确定，并根据理化指标项目提出了对应的检测方法。

5.5 安全指标

安全指标中污染物限量、微生物限量、食品添加剂使用直接引用 GB 2714 的相关规定。

5.6 净含量

提出净含量的规定应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求并提出了净含量的检测方法。

6.检验规则

本章规定了产品组批、抽样、出厂检验、型式检验以及判定规则的要求。

7.标签

根据《地理标志产品保护规定》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB/T 191 《包装储运图形符号标志》的规定，确定了资中冬尖标签内容。

8.包装、运输和贮存

提出了资中冬尖包装、运输和贮存的要求。

9.保质期

提出了在规定的贮存条件下，产品保质期的要求。

六、重大意见分歧的处理

本标准编制过程中，充分听取了行业管理部门和相关单位对标准的要求、意见和建议，编制过程中无重大分歧意见。

七、采用国际标准情况

无。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准的制定主要基于《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法实施条例》《地理标志产品保护规定》等法律法规，并基于

GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、SB/T 10439《酱腌菜》、DB511037-2021《地理标志产品 资中冬尖加工技术规范》等现行国标、行标、地标进行编制，与相关法律法规以及相关标准无任何抵触。

九、贯彻标准的措施建议

标准发布后，建议加强标准的宣贯和示范，推动相关单位实施该项标准。

十、涉及专利的有关说明

本标准无涉及的专利。

十一、预期社会效益

标准的实施将显著提升产品附加值与市场竞争力，有效带动从资中冬尖种植、加工到文旅融合的全产业链发展，从而规范市场秩序，创造经济效益，实现富民一方，最终推动这一历史名产在新时代焕发新的生机与活力。