

《地理标志产品质量要求 潼关酱笋》

团体标准编制说明

地理标志产品质量要求 潼关酱笋

团体标准编制说明

一、任务来源

本文件的制定工作由潼关县餐饮行业协会提出，陕西省食品科学技术学会归口，由潼关县餐饮行业协会负责起草和解释。

二、目的意义

潼关酱笋是陕西省潼关县独有的传统发酵型酱腌菜产品，承载着当地 150 余年的饮食文化传承，其酿造技艺可追溯至清代同治年间，历经多代匠人改良传承，形成了兼具地域特色与风味辨识度的制作工艺，是潼关县传统特色食品的典型代表。2011 年，经国家质量监督检验检疫总局批准（批准文号为国家质检总局 2011 年第 195 号），潼关酱笋正式获得国家地理标志产品认证，保护范围界定为潼关县现辖行政区域，成为当地首个获得地理标志保护的食品类产品。

潼关酱笋的独特品质源于“天、地、人”的有机融合。地域环境方面，潼关地处黄土高原东缘、黄河金三角腹地，属暖温带大陆性季风气候，昼夜温差大，利于鲜笋糖分积累；境内黄河沿岸地下水富含矿物质，为酱笋发酵提供了优质水源；传统发酵采用当地特有的黄土窖池，窖池保温保湿性强，且能赋予产品独特的窖香风味。工艺特色方面，其坚守“选笋、剥壳、切条、盐腌、脱盐、酱渍、发酵、晾晒”八道核心工序，尤其注重“三伏天晒酱、三九天腌制”的时令要求，形成了“色泽红亮、咸鲜脆嫩、酱香浓郁、回味悠长”的典型感官特征，与其他地区酱笋产品形成显著差异。近年来，在党和人民政府的引领和帮助下，潼关酱笋发展了以“潼冠”“万盛园”“古城”“二肖湾”“肖湾”“纪师傅”等多个注册品牌，其中，部分品牌取得了“中华老字号”和陕西著名品牌和省级“非物质文化遗产”等荣誉。

尽管产业发展取得一定成效，但随着市场需求升级及产业规模扩大，一系列制约发展的问题日益凸显，主要表现为生产规范不统一、质量管控无依据、地理标志使用不规范等，既影响了产品品质稳定性，也损害了地理标志产品的公信力。2012 年实施的《地理标志产品 潼关酱笋》地方标准已于 2018 年废止。因此，亟需制定统一技术标准、开展专业技术培训等措施加以规范，进一步提升产品品质和竞争力，实现传统技艺的标准化传承与创新发展，推动产业可持续发展。制定本团体标准具有迫切性与重要价值，具体体现在以下四方面：

(一) 保障产品品质稳定性，重塑消费信任

团体标准将固化潼关酱笋的地域特色工艺，明确原料和关键工艺技术参数，产品感官、理化要求等指标，通过标准化生产确保不同企业、不同批次产品品质一致，扭转当前产品质量参差不齐的局面，重新赢得消费者信任。

(二) 规范产业发展秩序，提升整体竞争力

标准将明确生产准入条件、过程控制要求及产品出厂检测规范，淘汰简化工艺、质量不达标的小作坊，引导产业资源向龙头企业聚集，推动产业从“小散弱”向“规模化、标准化、品牌化”转型。同时，统一的质量标准可降低市场交易成本，助力潼关酱笋突破区域限制，进入更广阔的高端消费市场，提升产业整体经济效益。

(三) 强化地理标志价值，传承地域文化

标准将严格界定潼关酱笋的生产区域（潼关县现辖行政区域，核心产区为北纬 $34^{\circ} 23' - 34^{\circ} 39'$ 、东经 $110^{\circ} 09' - 110^{\circ} 25'$ 黄河沿岸），突出“本地鲜笋+传统工艺”的地域本质特征，使地理标志与产品品质深度绑定。这不仅能强化潼关酱笋的地域辨识度，更能通过标准传承“八道核心工序”等传统酿造技艺，让地理标志承载的饮食文化得到有效保护与传承。

(四) 构建长效监管体系，助力乡村振兴

标准将为市场监管部门提供清晰的执法依据，规范地理标志使用流程，严厉打击仿冒侵权行为，维护公平竞争的市场秩序。同时，标准化生产可带动上下游产业协同发展，提升鲜笋种植户、酱笋生产工人等从业人员的收入水平，进一步巩固潼关酱笋作为乡村振兴支柱产业的地位，推动地方经济高质量发展。

该标准为地理标志产品质量要求国家质检总局 2011 年第 195 号批文，按国家的相关公告制定，结合潼关酱笋等特色品种的优质属性，将水分 $\leq 85.0\text{g}/100\text{g}$ 、总酸（以乳酸计） $\leq 2.0\text{g}/100\text{g}$ 、食盐（以 NaCl 计） $\geq 3.0\text{g}/100\text{g}$ 、氨基酸态氮（以氨计） $\geq 0.1\text{g}/100\text{g}$ 、还原糖（以葡萄糖计） $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$ 纳入标准，远超现有行业标准通用要求，体现地域资源优势。因地理标志产品有唯一性，其相关指标具有与其他非地理标志产品的领先性和独创性。所以该标准具备技术指标上的领先性和先进性。

三、主要工作过程

(一) 标准预研

为了更好地完成本文件制订任务，并使标准适应市场需要。就《地理标志产品质量要求 潼关酱笋》标准方案所涉及的产地范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存等方面进行了行业调研，并对标准制定

的目的、意义，与该项标准有关的国内状况，标准的主要技术要素进行分析确定。

（二）标准起草

根据标准预研的结果，组成起草工作组进行起草准备工作，包括资料收集，国内状况分析，必要的实验验证等，依据国家标准的编写规则起草文件及标准编制说明。

（三）标准审批

陕西省食品科学技术学会对团体标准报批材料进行形式审查和审批。

（四）起草人员任务分工

主要起草人：贾宏喜、李爱军、苏宁超、李明、贺颉铖、姚林红、贺延

起草人员负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文件及编制说明的起草、撰写，组织召开多次研讨会，通过电子邮件、传真等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议。

四、编制原则和主要依据

（一）编制原则

标准规定了潼关酱笋的产地范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存环节中的要求。标准起草中本着“科学性、规范性、实用性”原则，按照相关法律法规的要求，与现行有效标准相协调，遵循技术条款内容协商一致、共同使用、重复使用的原则，制定了潼关酱笋的技术要求。

科学性原则：标准的制定应基于科学的分析方法和严谨的论证过程，确保其有扎实的理论依据和实证支持，避免主观臆断和片面之词的干扰。

规范性原则：严格遵循国家法律法规和相关政策要求，确保标准的合法性和权威性。在标准的表述上力求准确、清晰，确保标准易于理解和执行，从而有效指导地方实践活动。

实用性原则：充分考虑地方的实际需求和特定情况，确保标准具有针对性和可操作性，不仅能够解决地方发展中面临的问题，还能够指导地方实践活动的有效开展。

（二）主要依据

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10296	甜面酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则 《定量包装商品计量监督管理办法》 《地理标志产品保护规定》国家质量监督检验检疫总局[2005]第 78 号令 国家质量监督检验检疫总局《关于批准对延边辣白菜、笔架鱼肚、黃陂荆蜜、赤壁猕猴桃、潼关酱笋实施地理标志产品保护的公告》（2011 年第 195 号公告）

五、主要条款说明

（一）范围

本文件规定了地理标志产品质量要求 潼关酱笋的产地范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品质量要求 潼关酱笋的生产。

（二）规范性引用文件

本文件有 18 项引用文件：

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉

GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10296	甜面酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则 《定量包装商品计量监督管理办法》 《地理标志产品保护规定》国家质量监督检验检疫总局[2005]第 78 号令 国家质量监督检验检疫总局《关于批准对延边辣白菜、笔架鱼肚、黄陂荆蜜、 赤壁猕猴桃、潼关酱笋实施地理标志产品保护的公告》（2011 年第 195 号 公告）

（三）术语和定义

文件给出了“潼关酱笋”的定义。

潼关酱笋：在本文件规定的地理范围内，以铁杆青笋为原料，食用盐、小麦粉等为辅料，按照本标准规定的传统工艺腌制而成的，具有红褐鲜润，晶莹透亮，酥脆香甜的酱笋。

（四）产地范围

地理标志产品质量要求 潼关酱笋的产地范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即陕西省渭南市潼关县现辖部分行政区域。

（五）质量要求

文件规定了潼关酱笋的生产要求、工艺要求和技术要求。

对样品的感官指标和理化指标进行实验室测定,确定了潼关酱笋的相关指标参数。

(六) 检验方法

检验方法是保证国家标准正确实施的重要手段,也是为监督部门提供的有利工具。本文件规定了理化指标、净含量等各种项目的检验方法。

(七) 检验规则

本文件规定了潼关酱笋的组批、抽样、出厂检验、型式检验和判定规则的相关要求。

(八) 包装和外观要求

本文件给出了潼关酱笋包装材料和容器等相关要求。

(九) 标识规定

本文件给出了潼关酱笋标识、标签的使用要求。

(十) 运输、贮存

本文件规定了潼关酱笋运输和贮存的要求。

六、知识产权说明

无。

七、采标情况

无。

八、重大意见分歧的处理

本文件在编写过程中不存在重大意见分歧。

九、标准性质的建议说明

建议本文件审批发布为推荐性标准。

十、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准所涉及的引用标准均为本行业现行有效的国家标准及行业标准,与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致,没有冲突。