《地理标志产品质量要求 富平柿饼》
国家标准

编制说明
（征求意见稿）

《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准起草工作组

二〇二四年七月

目　录

一、工作简况 3
（一）任务来源 3
（二）制定背景 3
（三）主要起草过程 7
二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据 10
（一）标准编制原则 10
（二）主要技术内容说明及制定依据 11
三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益 26
（一）试验验证的分析、综述报告 26
（二）技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益 27
四、与国际、国内同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况 27
五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因 28
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系 28
七、重大分歧意见的处理经过和依据 28
八、涉及专利的有关说明 28
九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议 28
十、其他应当说明的事项 29
十一、相关资料附件 29

《地理标志产品质量要求 富平柿饼》

国家标准（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本国家标准修订工作为《国家标准化委员会关于下达2022年第三批推荐性国家计划及相关标准外文版计划的通知》的任务之一，项目计划编号“20221423-T-463”。本项任务由富平县市场监督管理局、富平县检验检测中心、西安市质量与标准化研究院共同组织起草工作，按计划于2024年完成。

（二）制定背景

1、百余年的传统食用习惯

富平柿子已有两千多年栽培历史，在汉代即有栽植，唐代规模渐盛，至明代中叶，“合儿柿饼”已做为贡品连年进献万历皇帝朱翊钧，继而久传不衰。其种类繁多，有升底尖柿、辣椒尖柿、珠柿、方柿、四不像柿、重台柿、五花柿、鸡心黄柿、山疙瘩柿、镜面柿、磨盘柿等十多个品种。升底尖柿为柿子树中的名优品种，其营养价值居同类产品之冠。是制作柿饼的优良品种，被专家誉为“制饼珍品”。

富平柿饼是富平县历史名优产品已有370多年历史，其以“富平尖柿”为原料，经过清洗削皮、日晒压捏、捏晒整形、定型捂霜等多道工序精细制作而成。“吊柿饼”是陕西富平县的传统。成熟的柿饼经过晾晒，一排排整齐地从架上垂挂下来，如一面面橘黄色珠帘，弥漫着淡淡果香。其感官指标优势强，口感好，品质极佳。和其他地区

的柿饼相比，“富平柿饼”素有五大特色，即：个大、柿霜白厚、底亮、质润、味香甜。是冬春时令食品，更是馈赠亲朋好友之上佳礼品。

2、产业发展现状

富平县独特的地理位置和适宜的气候，为当地柿树生长提供了良好的生长环境。截止 2018 年底，富平县柿子总面积 25 万亩，年产鲜柿 14 万吨，加工柿饼 3 万吨，产值近 20 亿元，柿子产业已成为助推富平县脱贫攻坚和乡村振兴的主导产业。预计到 2025 年，全县柿子种植面积将扩大到 40 万亩，鲜柿子产量将达到 50 万吨以上，柿饼产量将超过 10 万吨，年产值将突破 100 亿元。全县现有柿子 SC 认证加工企业 60 家，已形成以富平永辉现代农业发展有限公司、陕西富平大方天玺绿色农业发展有限公司为龙头的柿饼加工产业集群，是富平县促农增收、脱贫致富的优势特色产业之一。在 2020 年第六届中国果业品牌大会上，“富平柿饼”区域公用品牌价值达 16.39 亿元，位居全国第 59 位。富平柿饼连年出口韩国、日本、朝鲜、俄罗斯、越南、加拿大等国家，深受消费者青睐，市场前景广阔。

近年来,陕西省十分注重发展优势特色产业,不断加强地理标志保护产品的培育申报,大部分受保护产品,在很短时间内,实现了品牌知名度、质量和价格的大幅提升,有力促进了地方经济的发展。其中富平柿饼发展势头尤为显著，在全国范围内享有较高的知名度。

1955 年 11 月，富平“合儿柿饼”在杨陵农博会上获后稷金像奖。

1995 年，富平柿饼荣获第二届中国杨凌农业博览会后稷金像奖。

1996 年，富平大尖柿获陕西省名优特产品奖。

2001 年 8 月，富平县被国家林业局授予“中国名特优经济林之乡——中国柿乡”称号。

2007 年制定了陕西省地方标准 DB61/T400-2007《地理标志产品富平柿饼》。

2008 年 08 月 27 日，原国家质检总局批准对“富平柿饼”实施地理标志产品保护。

2016 年对陕西省地方标准 DB61/T400-2007《地理标志产品富平柿饼》进行了修订。标准号为 DB61/T400-2016。

2017 年富平县人民政府印发了《富平柿饼地理标志产品 保护管理办法》的通知（富政发【2017】32 号）。

2021 年富平柿饼被纳入中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定。

传统的柿饼的生产大多是作坊式加工，质量参差不齐，标准化程度不高，产量有限，随着柿饼市场需求的扩大，富平县加大了与西北农林科技大学等科研单位的技术协作，引进国内外最先进的科研成果，努力推动柿子加工由传统手工业向现代高科技生产的转变，无菌化生产的柿饼既保留了富平柿饼黏软、口感好等传统特点，又在卫生指标、食品质量安全等方面有了保障，使富平柿饼的货架期和保质期能够延长很多天。

3、解决问题及意义

富平县是国家林业局命名的“中国名特优经济林之乡—中国柿乡”，鲜柿、柿饼产量每年递增 20%以上。对于全国众多柿饼生产区

的品牌而言，要想顺势而上，成为强势品牌，也不是一件易事，通过标准化的文件规范柿饼质量，以及通过加强树上树下管理，规范手工柿饼加工品质，打造地理标志品牌，提升产品附加值，将柿子真正做成特色富民产业。《地理标志产品质量要求富平柿饼》国家标准的制定，能够运用“地理标志+龙头企业+生产基地+农户”的方式，将分散的农户聚集，实现生产和销售标准化、规模化，带动产前、产中、产后相关产业的发展。促进柿饼产业健康持续发展。《地理标志产品质量要求富平柿饼》国家标准的制定，能够使具备地理标志的农产品凭借其品质保证和良好信誉，提升富平柿饼的价格，使农民积极性大幅提升。《地理标志产品质量要求富平柿饼》国家标准的制定，让生产企业从原材料、生产工艺、质量、数量等各方面严格按照国家标准规范生产经营，使产品质量得到保证和提高。促进保护区域内的柿饼生产企业进一步加强技术投入和管理，促进企业的质量管理体系和国际接轨，以适应全球化的市场竞争。地理标志保护产品在进出口中已获得关税、通关等方面的优惠，利于提高农产品出口的国际市场竞争力，缓冲“绿色壁垒”，扩大农产品出口，促进国际贸易的发展。

国家标准化管理委员会秘书处发布了《关于加强国家标准及其外文版同步立项、同步制定、同步发布工作的通知》（以下简称《通知》）。《通知》指出，国家标准外文版是共建“一带一路”合作高质量发展，构建全方位、多层次、宽领域的全面开放新格局的重要制度支撑。标准化国际合作的不断深化，以标准化促进政策通、设施通、贸易通，促进投资贸易便利化的需要日益显现，随之而来的对国家标准外文版

的需求也在不断增多。富平柿饼已列入《中华人民共和国与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》，制定标准外文版，也是推动富平柿饼走出国门的重要举措。

（三）主要起草过程

1、成立国家标准起草组

在标准计划下达后，2022 年，由富平县市场监督管理局牵头，富平县检验检测中心具体负责，联合西安市质量与标准化研究院抽调相关主要技术人员，成立了国家标准起草组。

2、形成国家标准草案

1.文件依据

根据国家质量监督检验检疫总局《关于批准对傅家花生、大泽山葡萄、梧州腊肠、融水糯米柚、富平柿饼试试地理标志产品保护的公告》2008 年第 92 号文件的规定，批准富平柿饼实施地理标志产品保护，以此为基础编制组初步形成了标准草案，同步申请外文版标准。

2.收集资料

收集和整理国内外有关标准及规范、文献等资料，掌握相关标准的现状、发展趋势和动态信息。

3.召开项目启动会

2022 年 12 月 1 日，编制组召开了标准制定项目启动会，确定标准编制原则和标准主要内容，如：感官指标、理化指标、参数公式、检验方法、检验规则等，确定主要指标的论证方式，如：实验设计、数据统计。分析预期的经济效果和技术成本等，并安排下一阶段工作

任务。

4.实地调研

2023 年 1 月，走访柿饼生产加工企业，实地调研富平柿饼的情况，了解富平柿饼产业整体状况。了解柿饼的生产加工过程、去企业、农户的半成品库进行查看，调研柿饼的贮藏条件、保存时间等，并对不同加工工艺的柿饼进行试验取样。

2023 年 11 月底——12 月初，先后走访山东省青州市,河南省禹州市，实地调研山东青州柿饼,河南禹州柿饼产地环境、原料品种、加工工艺、感官特征等内容，重点比较山东青州，河南禹州柿饼同富平柿饼的区别。

5.采样检验

截止到 2023 年 3 月底，按照抽样方案，对富平县曹村镇、庄里镇、淡村镇等主要产区的生产企业、小作坊的柿饼抽样 85 批次以上，对广西、山东、河南等产地柿饼抽样各 27 批次以上进行检验检测，分别对柿饼的感官、水分、总酸、总糖、钙、磷、铁、单饼重、总砷、铅、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等项目进行检测，积累各项原始数据，论证主要指标。

6.形成标准草案

编制组经过前期调研和采样检测，经过对各种实验数据的整理和分析，在 2024 年 1 月，补充完成富平庄里、曹村镇等主要产区柿饼，同山东青州、河南禹州地区柿饼在感官特征、果肉占比（以干基计）之间的区别。初步形成了标准草案。

3、形成国家标准征求意见稿

1.第一次标准研讨会

2023 年 11 月 16 日，编制组召开标准制定研讨会，会议邀请了中国标准化研究院、陕西省产品质量监督检验研究院、陕西省知识产权局、陕西省食药研究院等多位专家组成了专家讨论组，同时编制组邀请了富平县市场监管局知识产权、富平县华丽柿子专业合作社、富平县果业服务中心、富平县洋阳柿饼专业合作社、富平县骄弘农业有限公司等生产企业各及标准工作组成员参会，会上对标准草案进行逐条讨论，经讨论对标准文本部分内容进行修改，中国标准化研究院云所长明确了地理标志产品标准文本的核心内容在加工工艺，要求工艺流程详细传统并附有特色，提出要对感官指标进行详细描述。编制组明确了标准方向和结构，对标准的结构和重点内容进行了确定，形成了标准工作组讨论稿。下一步，编制组将根据修改意见和会议纪要再次完善修改此稿。

2.第二次标准研讨会

编制组根据上次研讨会的意见，修改了相关内容后于 2024 年 1 月 19 号再次召开了标准研讨会，会上邀请了富平县洋阳柿饼专业合作社、富平县骄弘农业有限公司、富平县农轩柿子种植专业合作社、富平永辉现代农业发展有限公司等生产企业对修订的内容进行了讨论，会上生产企业根据柿饼的实际加工工艺对文本的工艺流程进行了确定，现场对着光照研讨了柿饼的形态色泽，确定了感官指标。下一步，编制组将根据修改意见和会议纪要再次完善修改此稿。

3.第三次标准研讨会

2024年4月17日，编制组根据上次研讨会的内容，修改完成了技术工艺，补充了相关流程图，再次邀请相关检验检测专家召开了标准研讨会，对富平柿饼的理化指标进行了确定和讨论，将各项指标调整为相关限值，相关数值的调整见各项指标值说明。

4.第四次标准研讨会

为进一步推动该标准的制修订工作，编制组于2024年5月29日赴北京参加研讨会，会上再次确定了标准的架构和相关细节，再一次明确了相关技术指标应以地理标志产品保护公告为主。下一步，编制组将根据修改意见和会议纪要再次完善修改此稿。

5.形成征求意见稿

根据多次研讨会的意见和建议，编制组进一步搜集、查阅资料，对标准的内容详细进行了修改，初步形成了《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准征求意见稿，拟报送国家标准化管理委员会，面向社会公开征求意见两个月。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）标准编制原则

《地理标志产品质量要求 富平柿饼》标准是按照国家标准GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》及原中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》制定、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》规定的格式和内容进行编写。

本标准编制遵循“科学性、实用性、规范性、安全性、适用性、可行性”原则，严格按照《中华人民共和国标准化法》《国家标准管理办法》的规定，符合现行的法律法规和强制性国家标准及相关行业、地方标准要求，充分考虑企业生产客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准准予以制定。

（二）主要技术内容说明及制定依据

1、主要技术内容

《地理标志产品质量要求 富平柿饼》其主要内容包括：（1）封面；（2）前言；（3）标准主体内容：范围、规范性引用文件、术语和定义、保护范围、分级分类、自然环境、栽培管理、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。标准所包含的内容结构合理、层次清晰，内容科学可靠，文字表述准确，通俗易懂，有利于生产和管理，可操作性强，并具有普遍的指导意义。

2、标准适用范围

通过对范围的描述，确定了本标准结构和框架并明确适用范围为地理标志产品富平柿饼的“保护和管理、生产、加工、流通、检验。”

3、规范性引用文件

该部分对标准中规范性引用的文本进行汇总整理，主要包括包装储运图示标志标准、运输包装收发货标志标准、理化指标的检验方法标准、食品接触用材料标准、生活饮用水卫生标准、定量包装检验规则等相关标准，以及文中引用到的《定量包装商品计量监督管理办法》、《地理标志产品保护规定》等相关规章制度等。

4、术语和定义

该部分对明确了富平柿饼的定义、以及在加工过程中产生的“软化脱涩、捏心”两项术语，同时对柿饼的分类“霜饼、无霜饼”两个品种进行了明确定义。

经过研讨会的讨论与确定，富平尖柿为全国名特优新农产品，作为富平柿饼的原材料，不在此描述定义，特定章节中描述富平尖柿的品种和外形。

富平柿饼是由新鲜的柿子加工制作而成，相当于水果加工制品，所以通过描述其加工工艺来确定其术语和定义更为直观。

软化脱涩是柿饼制作过程中一道重要的工序，悬挂过程中，柿子不断进行水分蒸发，将其本身的涩味褪去。

捏心是柿子下架之后，为了促进水分，揉乱柿子果肉，使果肉柔软，特别要进行的揉捏步骤，一般称为捏心。

5、保护范围

富平柿饼地理标志保护产品产地范围限定于国家知识产权行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》发布的批准公告中的产地范围，即除位于富平县东部的刘集镇施家村，张桥镇永庆村，以及位于富平县北部山区的曹村镇镇柴峪村，南沟村，中沟村，郭家村，东沟村；老庙镇岳白村，峪岭村，店上村等 10 个村，其余富平县的庄里镇、梅家坪镇、刘集镇、张桥镇、留古镇、宫里镇、曹村镇、淡村镇、齐村镇、薛镇、老庙镇、流曲镇、美原镇、到贤镇等 14 个乡镇，以及城关街道、东华街道、2 个街道办的 258 个行政村全部属于地理标

志保护产品产地范围。

依据地理标志产品保护公告，富平柿饼的产地范围与本次标准的范围不同，因为富平县经历过几次行政区的划分，最终形成的行政区域划分。

6、柿饼分级

该部分按照柿饼生产加工工艺，柿饼饼型大小将柿饼进行分级。按照是否潮霜，将柿饼分为无双饼和霜饼。按照是否合饼将柿饼分为吊饼和合儿饼。按照饼型大小将柿饼分为了特大饼、大饼、中饼和小饼。

7、栽培管理

本章依据地理标志产品保护公告，描述了富平尖柿的栽培和管理，该标准中增加了灌溉和病虫害防治的相关内容。其中病虫害防治，依据农业部的相关文件，要求合理使用农业防治、物理防治、生物防治，有限制地使用高效、低毒、低残留化学农药。根据调研，在实际操作中，种植农户在清园时需要用到相关农药，柿子树预防疾病和虫害时也会用到农药，建议使用农药时要依据国家标准 GB/T 8321.1～8321.9《农药合理使用准则》的相关内容。

8、技术要求

本部分描述了加工工艺要求、感官指标及相关理化指标要求，现将相关技术指标详细说明如下：

1.主要技术依据

技术指标的设定和限值确定依据是基于标准制定单位对我县柿

饼生产和制作基本情况进行前期考察并根据生产规模和区域做代表性样品采集并开展营养成分、元素检测、重金属污染物、微生物检测及限量等指标做本底筛查数据的基础上做出科学决策，本标准制定采集富平柿饼生产企业富平县农轩柿子种植专业合作社、陕西新农人电子商务有限公司等总共采集85批次有代表性样本进行监测，同时采集广西、山东、山西、福建等其他外地柿饼27批次有代表性样本进行对照，根据监测结果评估确定富平柿饼的质量要求限量。共计采集柿饼240份。其中，富平本地柿饼85批次133份（散装73批次总计73份，预包装12批次60份），广西、山东等外地柿饼27批次107份（7批次散装7份，20批次预包装100份）。

其中，富平柿饼采集85批次133份，编制组分多次在富平县淡村镇、庄里镇、曹村镇、宫里镇等主要产区的柿饼个体加工户及合作社、生产企业，共抽取有代表性样品因此试验用样品具有广泛的代表性，能够代表我县柿饼的质量和产业现状。详细的采样信息见下表：

样品编号	生产单位名称	生产单位地址	原料来源地（乡镇）	加工方式	包装方式	样品形态
JY-FSW2022-0415	富平县农轩柿子种植专业合作社	淡村镇南郭村	/	传统晾晒	预包装	霜饼
JY-FSW2022-0416	朱学民	淡村镇南郭村后北组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0417	水锁	淡村镇南郭村后南组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0418	郭跟宏	淡村镇南郭村后五组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0419	杨增武	庄里镇南午村	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0420	张亚斌	庄里镇南午组	/	传统晾晒	散装	霜饼

样品编号	生产单位名称	生产单位地址	原料来源地（乡镇）	加工方式	包装方式	样品形态
JY-FSW2022-0421	杨杰	庄里镇南午组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0422	贾宏新	淡村镇张王村东贾组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0423	孙万利	淡村镇张王村西贾组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0424	重建平	淡村镇张王村张王祖	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0425	蔡来雨	淡村镇南郭村后南组	/	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2022-0426	富平县农轩柿子种植专业合作社	淡村镇南郭村	/	传统晾晒	预包装	霜饼
JY-FSW2023-0124	韩满财	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0125	陈小强	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0126	杨小布	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0127	陕西新农人电子商务有限公司	庄里镇杨家村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0128	杨明议	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0129	刘胜利	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0130	张栓宏	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0131	胡西亮	庄里镇长春村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0132	樊文堂	庄里镇长春村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0133	杨新民	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0001	赵会平	富平县曹村镇	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0002	周广利	富平县曹村镇宝峰村三组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0003	王长牛	曹村镇曹村村六组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0004	王计员	曹村镇贾坡村一组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼

样品编号	生产单位名称	生产单位地址	原料来源地（乡镇）	加工方式	包装方式	样品形态
JY-FSW2023-0005	马增善	曹村镇马坡村二组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0006	王月梅	曹村镇太白村六组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0007	陈将军	富平县曹村镇西头村九组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0008	曹南江	曹村镇周家村七组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0009	王文	曹村镇西头村五组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0010	焦正民	曹村镇周家村九组	曹村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0177	丁关狗柿饼加工厂	富平县庄里镇王庄村丁家组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0178	王永利柿饼加工户	富平县庄里镇南韩村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0179	骆耀军柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0180	杨小明柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0181	徐四友柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0182	谢许红柿饼加工户	富平县庄里镇别家村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0183	徐荣民柿饼加工户	富平县西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0184	王峰柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0185	张军平柿饼加工户	富平县庄里镇兴武村宋河组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0186	杨涛柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0187	曾赤卫柿饼加工户	富平县梅家坪镇赤兔村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0188	乔斌柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼

样品编号	生产单位名称	生产单位地址	原料来源地（乡镇）	加工方式	包装方式	样品形态
JY-FSW2023-0189	王权江柿饼加工户	富平县庄里镇王庄村王庄组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0190	刘勇柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0191	杨建武柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0192	王建军柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0193	王志豪柿饼加工户	富平县庄里镇南韩村一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0194	刘战柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0195	张黑蛋柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0196	李军铃柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0197	方艳丽柿饼加工厂	富平县梅坪镇十八坊村十八坊组	梅坪镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0198	富平县马小转柿饼加工厂	富平县宫里镇董村八组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0199	富平县刚团柿饼加工厂	富平县宫里镇沟北村七组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0200	富平县杜贝柿饼加工坊	富平县宫里镇三凤村五组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0201	富平县软甜柿饼加工坊	富平县宫里镇三凤村4组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0202	富平县润百柿饼加工坊	富平县宫里镇董村15组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0203	富平县刚贸柿饼加工坊	富平县宫里镇雷村六组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0204	富平县彤诺柿饼加工坊	富平县宫里镇庄科村三组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0205	富平县陈锋安柿饼加工坊	富平县到贤镇石灰道村一组64号	到贤镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0206	富平县黄增强柿饼加工坊	富平县到贤镇果坊村四组84号	到贤镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0207	富平县叶孝伟柿饼加	富平县到贤镇果坊村	到贤镇	传统晾晒	散装	霜饼

样品编号	生产单位名称	生产单位地址	原料来源地（乡镇）	加工方式	包装方式	样品形态
	工坊	一组				
JY-FSW2023-0208	富平县源谷坊柿饼加工厂	富平县宫里镇董村董村农场	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0209	富平县仇博森柿饼加工坊	富平县宫里镇涧头村二组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0210	富平县侯建柿饼加工坊	富平县宫里镇三凤村二组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0211	富平县赵亚亚柿饼加工厂	富平县宫里镇大樊村五组	宫里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0212	罗争民柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0213	方彦军柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0214	曾芳兰柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0215	方彦明柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村十一组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0216	樊三成柿饼加工户	富平县梅坪镇十八坊村十八坊组	梅坪镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0217	李俊峰柿饼加工户	富平县齐村镇三合村中义组	齐村镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0218	李军平柿饼加工户	富平县庄里镇西上官村关中组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0219	陈有举柿饼加工户	富平县庄里镇南午村新兴组	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0049	范西川	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0050	喻保民	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0051	马彦庆	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0052	张六十	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0053	张万平	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0054	张刚	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0055	王建鹏	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼

样品编号	生产单位名称	生产单位地址	原料来源地（乡镇）	加工方式	包装方式	样品形态
JY-FSW2023-0056	刘胜利	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0057	张狗	庄里镇王庄村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼
JY-FSW2023-0058	王民玄	庄里镇南午村	庄里镇	传统晾晒	散装	霜饼

2.主要技术指标说明

《地理标志产品质量要求富平柿饼》标准文本在“技术要求”部分包含“工艺要求、感官指标、理化指标、微生物限量和净含量”现将具体指标确定和限值制定依据和未设定相关安全指标理由分别阐述如下：

（1）工艺要求

本部分内容依据柿饼的实际加工工艺，将柿饼的制作分为采摘与剪挂钩、选果及洗果、去皮与上架、软化脱涩、捏心、下架与剪柄、整形与合饼、回润与潮霜。其中在剪柄与下架环节，可制成无霜饼，之后的环节为霜饼的制作。下图给出了富平柿饼上架晾晒、与回润潮霜的场景。

图 1

（2）感官指标

基于富平柿饼的特点，从外观、形态色泽、果肉、气味滋味口味四个方面来描述，其中果肉、气味滋味口味要求对于霜饼和无霜饼的要求都大致相同，所以不做分开描述。对于合儿饼、吊饼、无霜饼由于形态色泽差异较大，所以做分开描述。富平柿饼与其他省市的柿饼最大的区别就是富平尖柿的形状，由它生产的柿蒂呈圆形凸起，所以在外观中特别强调。

（3）理化指标

所有理化、微生物检验相关指标数据统计详见附件，主要数据分析说明如下：

1）水分

一般理化指标测定水分、总糖、总酸等，对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 5009.3-2016 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》中使用第二法进行检测，其中，GB 5009.3-2016 中第一法为直接干燥法，适用于在101℃～105℃，蔬菜、谷物及其制品、水产品、豆制品、肉制品等食品中水分的测定。第二法为减压干燥法，适用于高温易分解的样品及水分较多的样品（如糖、味精等食品）中水分的测定。因柿饼中富含糖类物质，高温易氧化分解，特使用第二法，在达到40 kPa～50 kPa压力后加热至60℃±5℃，采用减压烘干方法测定试样中的水分。结果显示水分含量范围为21.0 g/100g～30.8 g/100g，平均值25.5g/100g。原地理标志产品公告中水分值为≤35g/100g。检测数据与公告值相差较小，符合公告中≤

35g/100g。所以水分值的设定与公告保持一致，水分值为≤35g/100g。

2）总酸

对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》第一法，经过检测，总酸含量范围为0.228 g/100g～0.424 g/100g，平均值0.341g/100g。通过对85份样品数据分析，柿饼中总酸含量总体很低，原地理标志产品公告中总酸设置范围≤ 6g/100g。根据检测数据显示，没有一份数据的总酸大于6g/100g，全都符合限值。由于设置总酸≤ 6g/100g与实际检测数据的相差较大，原公告中设置总酸≤ 6g/100g对于指标的限值没有任何限制意义，故编制组经过研讨，根据实际检验数据将此指标调整为≤1.5g/100g。

3）总糖

总糖是指能够被人体吸收、消化及利用的糖类物质的总和，包括单糖、低聚糖和淀粉。考虑到柿饼中的糖含量比较高，本次对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 5009.7-2016 《食品安全国家标准 食品中还原糖的测定》，经过检测，总糖含量范围为47.8g/100g～59.7 g/100g，平均值54.88 g/100g。原公告中总糖含量（以转化糖计）为≥45 g/100g，换算成以干基计，总糖含量为≥60g/100g。经过检测，其中85批次样品中，97.6%样品（81/83）中的总糖数值高于50 g/100g，后因为水果制品中水分对营养元素及微生物限量的影响较大，为保证样品的公正性，编制组决定将所有的指标都以干基计。经过计算，总糖含量（以还原糖计）范围为

66.0g/100g～78.5 g/100g，平均值 73.7 g/100g。其中 85 批次样品中，100%的结果值高于 60g/100g，特将总糖（以干基计）含量调整至≥60g/100g，与原公告中以干基计的数值保持一致。

4）钙

人体内钙是不可缺少的元素，对人的生长发育有极大的作用。经我国居民膳食结构营养调查显示，我国膳食中钙的摄入量普遍较低，仅仅达到推荐摄入量的 50%左右。《中国居民膳食营养参考摄入量》提出，成人推荐摄入量（RNI）每日 800mg，人体可耐受最高摄入量（UL）为每日 2000mg。水果中同样含有丰富的钙质。本次对采集的 85 批次代表性样品，使用国标方法 GB 5009.92-2016 《食品安全国家标准 食品中钙的测定》第三法，经过检测，钙含量范围为 21.6mg/100g～48.9mg/100g，平均值 31.8mg/100g。经过以干基计换算，钙含量的范围为：29.9mg/100g～63mg/100g，平均值为 42.67mg/100g。原公告中钙的范围为 50mg/100g～70mg/100g，实际检测指标与公告规定的数值相差较大，编制组同时对采购的外地柿饼进行检测发现，74%的结果值也低于 25.0mg/100g。编制组经过研讨商议，决定将钙的限值依旧以公告保持一致，接下来将再次进行抽样检测，以减少误差，重新确定数值。故本标准中钙的限值为 50mg/100g～70mg/100g。

5）磷

磷是人体必需的矿物质营养素，是人体含量较多的元素之一，稍次于钙排列为第六位。它对于骨骼、肌肉、神经和心血管等系统的正

常发育和功能起着重要作用。磷在食物中分布，食物中一般不易缺磷，但磷是膳食供给不可缺少的营养素。《中国居民膳食营养参考摄入量》提出，成人磷的推荐摄入量（RNI）为每日720mg，可耐受最高摄入量（UL）为每日3500mg。本次对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 5009.87-2016 《食品安全国家标准 食品中磷的测定》第三法，经过检测，磷含量范围为35.8 mg/100g～68.4mg/100g，平均值48.0mg/100g。换算成以干基计，磷含量范围为48.7 mg/100g～93.8mg/100g，平均值64.5mg/100g。原公告中磷的范围为50mg/100g～70mg/100g，考虑到磷为营养元素，且不同大小的果子产生的营养元素不同，分析检验数据得出97%的结果值均高于50 mg/100g，25%的结果值高于70mg/100g，故这一营养指标不应设置上限值，可设定最低限值，因此，经过编制组讨论本标准将磷这一数据设定为≥50mg/100g。

6）铁

铁是微量元素，可以促进血红蛋白合成，帮助氧的运输，预防缺铁性贫血。同时铁是多种酶的活动中心，可以维持白细胞、淋巴细胞生成，缓解缺铁引起的免疫能力低下。本次对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 5009.90-2016 《食品安全国家标准 食品中铁的测定》第三法，经过检测，铁含量范围为0.305mg/100g～1.8mg/100g，平均值0.778mg/100g。以干基计，铁含量范围为0.4mg/100g～2.4 mg/100g，平均值1.0 mg/100g。其中85批次样品中，经过数据分析，有59.8%（49/82）的结果值≥0.8mg/100g，有

15.9%（13/82）的结果值≥1.5mg/100g，原公告中铁的范围为0.8mg/100g～1.5mg/100g，考虑到铁为营养元素，且不同大小的果子产生的营养元素不同，故这一营养指标不应设置上限值，可设定最低限值，因此，经过编制组讨论本标准将铁这一数据设定为≥0.8mg/100g。

（4）微生物限量

微生物限量中考虑了菌落总数和霉菌这两项指标，目的是将菌落总数、霉菌作为质量指标来控制富平柿饼的产品质量，不作为食品安全指标。这两项指标主要考虑柿饼在生产过程中产生的质量问题，作为卫生指标来控制产品质量。尤其是作为消费者，在食用柿饼时，误将上面的糖霜或者是柿蒂周围存留的疤痕认为是霉点或者霉菌，为消费者食用时安心和放心，编制组特增加了菌落总数和霉菌的检测指标，且与食品安全标准保持一致，该项微生物指标中不包含致病菌。

1）菌落总数

菌落总数是指被检样品的单位重量（g）、容积（mL）、表面积（cm^2）或体积（m^3）内，所含有的能在某种培养基上经一定条件培养后生成的细菌菌落总数。菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。本次对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》进行检测，通过检测，菌落总数的检测值均小于10^4（CFU/g）。

考虑富平柿饼制作中揉捏、晾晒等工艺，依据GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》中菌落总数限量，设定富平柿饼中菌落总数限量为n=5,c=2,m=10^3,M=10^4,。经数据分析，97.6%(83/85)的结果值满足要求。

2）霉菌

霉菌是真菌中的一大类，广泛分布于自然界。有些霉菌对人类是有益的，如酿酒、制酱、生产豆豉、腐乳等。但在某些情况下，霉菌也可造成食品腐败变质，有的还能产生真菌毒素。因此，霉菌也作为评价食品卫生质量的指示菌，以霉菌来判定食物被污染的程度，本次对采集的85批次代表性样品，使用国标方法GB 4789.15-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》进行检测，考虑到富平柿饼为即食食品，需要制定霉菌限量。根据GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》中霉菌限量≤50 CFU/g。但是柿饼相比于蜜饯，含糖含水量高，更容易长霉菌，根据检测结果显示，只有63.9%（53/85）结果值满足≤50CFU/g。94%（80/85）的结果值≤150 CFU/g，编制组经过研讨，为保证富平柿饼的安全和销售，依据检测结果将设置霉菌指标值为≤150 CFU/g。

（5）检验方法

根据相关食品安全标准给出了感官指标、理化指标、微生物指标、净含量等指标的相关检验方法。

（6）检验规则

本章规定了出厂检验和型式检验的判定规则及内容，在基于食品

安全标准角度，依照《1702 水果制品生产许可证审查细则（2006 版）》将出厂检验项目设定为感官指标、水分、净含量、菌落总数四项指，并给出了判定规则。并描述了型式检验的相关内容和判定规则。

（7）标签、标志、包装、运输和贮存

本章描述了符合新标准要求的产品方可使用地理标志名称及本标准代号，并应同时使用经核准公告的地理标志专用标志，使用专用标志还应符合国家相应管理办法的要求。提高了使用地理标志名称、标准号、专用标志的严肃性。同时对运输和贮存提出了详细的规定。由于富平柿饼的即食性，且水分较大，容易滋生霉菌，建议低温贮存，如需长期放置，应冷冻贮存。

（8）附录

根据标准内容，附录 A 给出了富平柿饼保护范围图，且根据新的行政划分，重新绘制了地图。附录 B 将标准第八章加工工艺以流程图的形式表现出来，更为直观易操作。两个附录均为规范性附录。

（9）特别提示

富平柿饼虽然具有上百年的食用历史，但由于缺乏系统的人体试验验证资料做支撑，以及根据此次检测结果可以得出富平柿饼是高糖的食物，出于标准发布实施后食用安全考虑，不建议高血糖等特殊人群过多食用柿饼。按照富平柿饼的加工工艺，外面的糖霜是自然结晶析出，不是霉菌或者其他产物，因此在食用时可直接食用，无须将糖霜擦掉。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、

社会效益和生态效益

（一）试验验证的分析、综述报告

本标准理化指标经过了大量试验验证，具体理化指标的分析见本文件第二章“国家标准编制原则、主要内容及其确定依据”中主要技术内容说明及制定依据，相关数据统计见附件。

（二）技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

《地理标志产品 富平柿饼 》国家标准的制定，能够运用“地理标志+龙头企业+生产基地+农户”的方式，将分散的农户聚集，实现生产和销售标准化、规模化。带动产前、产中、产后相关产业的发展。促进柿饼产业健康持续发展。

《地理标志产品 富平柿饼 》国家标准的制定，能够使具备地理标志的农产品凭借其品质保证和良好信誉，提升富平柿饼的价格，使农民积极性大幅提升，增加农民收入，推动当地经济发展。

《地理标志产品 富平柿饼 》国家标准的制定，让生产企业从原材料、生产工艺、质量、数量等各方面严格按照国家标准规范生产、经营。使产品质量得到了保证和提高。促进保护区域内的生产柿饼的企业进一步加强技术投入和管理，促进企业的质量管理与国际接轨，以适应全球化的市场竞争。地理标志保护产品在进出口贸易中易获得关税、通关等方面的优惠，利于提高农产品出口的国际市场竞争力，冲破“绿色壁垒”，扩大农产品出口，促进国际贸易的发展。

四、与国际、国内同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

富平柿饼及柿饼产品目前尚未有国家标准和行业标准，本项目为新制定标准，同时中文版标准和外文版标准同步申请。通过在全国标准信息公共服务平台、CODEX ALIMENTARIUS （国际食品标准）、中国知网、sciencedirect 等相关标准、期刊网站，以“柿饼”、“标准”为关键词进行国内外相关标准的搜索和查询，国际上暂未有柿饼相关标准。国内有关柿饼标准共有 5 项，具体情况如下：

地方标准 3 项：1.DB61/T 400-2016　地理标志产品 富平柿饼 2.DB61/T 1653-2023　柿饼加工技术规程 3.DB45/T 2023-2019　柿饼加工技术规程

行业标准 2 项：1.GH/T 1332-2021　柿饼加工技术规程 2.SN/T 0887-2000　进出口柿饼检验规程

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本标准不涉及对现有国际标准和国外先进标准的采用。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准与我国的现行法律、法规和强制性标准协调一致，尚未发现本标准与我国有关现行法律、法规和相关强制性标准相冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准建议作为推荐性标准发布实施。建议本标准与本标准同领域的其他系列标准配套使用。

十、其他应当说明的事项

无。

十一、相关资料附件

附件 1：关于召开 2022 年消费品领域推荐性国家标准立项评估会的通知

附件 2：国家知识产权局关于报送《地理标志基础术语》等国家标准立项的函 国知发运函字[2022]26 号

附件 3：全国知识管理标准化技术委员会 地理标志分技术委员会 地标委函[2021]2 号 关于公开征集 2021 年度地理标志国家标准制修订项目建议的通知

附件 4：全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会地标委函[2023]1 号 关于加快推进地理标志国家标准制修订项目进度的通知

附件 5：富平县市场监督管理局关于申报《地理标志产品 富平柿饼》国家标准的请示

附件 6：富平县市场监督管理局关于召开《地理标志产品质量要求富平柿饼》国家标准研讨会的通知（第一次会议）

附件 7：富平县市场监督管理局关于召开《地理标志产品质量要

求富平柿饼》国家标准研讨会的通知（第二次会议）

附件 8：富平县市场监督管理局关于召开《地理标志产品质量要求富平柿饼》国家标准研讨会的通知（第三次会议）

附件 9：富平县市场监督管理局关于召开《地理标志产品质量要求富平柿饼》国家标准修订（征求意见稿）研讨会的通知

附件 10：检测数据统计。

国家标准起草组

二〇二四年七月

附件 1

国家市场监督管理总局国家标准技术审评中心

关于召开2022年消费品领域推荐性国家标准立项评估会的通知

各有关单位及专家：

为贯彻国务院《深化标准化工作改革方案》精神，加强国家标准立项评估，国家标准技术审评中心定于2022年3月11日召开消费品领域推荐性国家标准立项评估会。现将有关事宜通知如下：

一、会议时间

3月11日8:30-17:00；

二、会议型式

网络视频会议。

三、会议要求

1.申报单位对评估项目进行答辩。答辩采用网络视频方式，申报单位无需到达现场。

2.请项目申报单位按附件的要求准备汇报PPT，并在会前将PPT发送至联系人邮箱。无故不参加评估答辩，按放弃处理，相关项目退回申报单位。

3.每个项目申报单位由1名人员进行主汇报，项目汇报

应突出重点，简明扼要。

4. 自2019年7月1日起，评估不通过的项目将于当次评估会结束后10个工作日内通过国家标准制修订工作管理信息系统向申报单位反馈。申报单位如有异议，可于当次评估会结束后15个工作日内以书面形式向审评中心提出复议。

联系人及联系方式：

刘奕辰：82262919，邮箱：liuhc@ncse.ac.cn。

附件：

会议材料准备要求；

国家市场监督管理总局
国家标准技术审评中心
2022年3月8日

附件 2

国家知识产权局

国知发运函字〔2022〕26号

国家知识产权局关于报送《地理标志 基础术语》等国家标准立项的函

国家标准化管理委员会：

根据国家标准年度立项工作要求，我局申报《地理标志 基础术语》等11个国家标准项目立项。目前，该11项国家标准已按程序向全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会征求立项意见，立项投票工作已完成，符合全体委员“3/4以上投票、2/3同意、不超过1/4反对”的要求，全国知识管理标准化技术委员会准予立项，现将相关材料报送，请予支持。

特此致函。

附件：推荐性国家标准项目汇总表

国家知识产权局

2022年2月18日

（联系人及电话：知识产权运用促进司　陈幸　62083685）

（此件不公开）

国家知识产权局办公室　　2022年2月18日印发

— 4 —

附件

推荐性国家标准项目汇总表

序号	项目名称	制修订	代替标准号	主管部门	技术归口单位	起草单位	备注
1	地理标志 基础术语	制定	无	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	中国标准化研究院等	
2	地理标志产品质量要求 标准编制通则	修订	GB/T 17924-2008	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	中国标准化协会等	
3	地理标志产品质量要求 普洱咖啡	制定	无	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	云南省普洱市人民政府等	
4	地理标志产品质量要求 麻江蓝莓	制定	无	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	麻江县蓝莓产业发展服务中心等	
5	地理标志产品质量要求 汉源花椒	制定	无	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	汉源县市场监督管理局等	
6	地理标志产品质量要求 富平柿饼	制定	无	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	富平县市场监督管理局等	

— 2 —

序号	项目名称	制修订	代替标准号	主管部门	技术归口单位	起草单位	备注
7	地理标志产品质量要求 龙口粉丝	修订	GB/T 19048-2008	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	烟台市市场监督管理局等	
8	地理标志产品质量要求 五常大米	修订	GB/T 19266-2008	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	五常市人民政府等	
9	地理标志产品质量要求 安溪铁观音	修订	GB/T 19598-2006	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	安溪县茶业发展中心等	
10	地理标志产品质量要求 五粮液酒	修订	GB/T 19048-2008	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	宜宾五粮液股份有限公司等	
11	地理标志产品质量要求 金华火腿	修订	GB/T 19088-2008	国家知识产权局	全国知识管理标准化技术委员会	金华火腿行业协会等	

— 3 —

附件 3：

全国知识管理标准化技术委员会
地理标志分技术委员会

地标委函〔2021〕2 号

关于公开征集 2021 年度地理标志国家标准制修订项目建议的通知

各有关单位：

为推动地理标志领域标准化建设，根据《国家知识产权局 国家市场监督管理总局关于进一步加强地理标志保护的指导意见》（国知发保字〔2021〕11 号）和《国家标准化管理委员会关于印发〈2021 年国家标准立项指南〉的通知》（国标委发〔2021〕3 号），按照 2021 年国家知识产权局标准化工作计划安排，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会即日起征集本年度地理标志国家标准制修订项目建议。现将有关事项通知如下：

一、征集原则

申报项目建议应围绕地理标志领域标准化发展需求，促进地理标志高质量发展，坚持目标导向、问题导向，控制数量、确保质量，满足合法性、必要性、可行性、协调性等要求。申报项目建议应属于地理标志领域，参见地理标志国家标准体系框架图

（见附件 1）。

二、重点方向

本年度地理标志国家标准制修订项目建议重点方向包括：地理标志基础通用类国家标准制修订；地理标志产品类国家标准制修订，优先考虑已列入《中华人民共和国与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》的地理标志。

三、申报材料

项目应提供国家标准草案、项目建议书和项目说明。申报材料应完备、规范、准确，申报单位应对申报材料负责，不存在知识产权纠纷。

1. 标准草案。应明确主要章节和各章节规定的主要技术内容，标准结构和格式应符合《标准化工作导则第 1 部分》（GB/T 1.1-2020）的规定和要求。

2. 项目建议书（见附件 2）。内容应完整、详实，加盖项目申报单位公章和地理标志保护申请机构单位公章。

3. 项目说明（见附件 3）。从对应关系、工作基础、产品主要情况、国家标准如需同步制定外文版的必要性、主要技术内容及参数、标准实施建议、预期作用及效益等方面进行阐述，应加盖项目申报单位公章。

四、申报要求

1. 项目周期。严格标准制修订周期的管理，制定标准应加大预研和前期工作，加强起草过程管理，制定标准项目完成周期（从

下达计划到完成报批）不超过 24 个月，修订标准项目完成周期不超过 12 个月。

2. 申报主体。申报单位为项目牵头起草单位，产品类国家标准制修订项目申报单位应与地理标志保护申请机构一致或经过地理标志保护申请机构同意。

3. 外文版标准申报。鼓励开展地理标志标准外文版研制，鼓励产品类标准同步申报外文版计划。

五、工作安排

请有意向申报的单位将申报材料（标准草案、项目建议书、项目说明）纸质版（一式两份加盖公章）及电子版于 2021 年 9 月 10 日前报送至全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会秘书处。统一邮件标题为：标准项目名称-立项申报，申报材料所含文件标题为：标准项目名称-建议书/草案/项目说明。秘书处将组织开展项目建议技术论证，根据论证情况报送国家标准化管理委员会进行立项评审。

联系人：云振宇、王天昇
电 话：010-58811645/13810820671、
010-68483018/13910003252
邮 箱：yunzy@cnis.ac.cn
地 址：北京市海淀区知春路 4 号
邮 编：100191

附件 1：地理标志国家标准体系框架图
附件 2：国家标准项目建议书
附件 3：标准项目说明

全国知识管理标准化技术委员会
地理标志分技术委员会
2021 年 8 月 6 日

全国知识管理标准化技术委员会
地理标志分技术委员会秘书处
业务专用

附件 4

全国知识管理标准化技术委员会
地理标志分技术委员会

地标委函 （2023）1号

关于加快推进地理标志国家标准制修订项目进度的通知

各标准项目承担单位：

为加快项目执行进度，加强标准制修订过程管理，确保时限和质量，根据《国家标准管理办法》和《国家标准化管理委员会关于下达2022年第二批推荐性国家计划及相关标准外文版计划的通知》的要求，现将相关要求通知如下：

1.各项目承担单位应严格按照国家标准委下达计划时间完成标准研制工作，制定项目周期为22个月，修订项目周期为16个月，标准外文版同步制定。项目清单见附件1。

2.各项目承担单位应尽快启动项目，成立标准起草组，并详细研制计划，标准起草组成立后原则上不再随意调整。各项目承担单位将牵头起草单位联系方式、项目研制计划等信息于3月31日前上报秘书处，信息报送表见附件2。

3.各项目承担单位应充分考虑产品产地范围内产业整体状况，扎实开展产品特色品质研究，深度挖掘感官、理化、生物等特色质量指标及工艺要点，关键指标确立需有全面的分析测试报告支撑。

4.各项目承担单位应加强标准制修订过程中的重要节点性工作或标志性成果的宣传报道。

5.根据食品安全国家标准清理整顿工作要求，地理标志产品标准中不再规定安全指标，各项目承担单位在标准文本编写时统一在前言第一段句末增加“本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件”。

6.秘书处将不定期对各标准项目的进度和质量进行督导和检查。

附件1 国家标准计划及外文版计划项目清单

附件2 项目信息报送表

联系人：张瑶、袁月

电 话：010-58811413/13910401970

010-68485610/13241468837

邮 箱：zhangyao@cnis.ac.cn

地 址：北京市海淀区知春路4号

邮 编：100191

全国知识管理标准化技术委员会
地理标志分技术委员会
2023年3月7日

附件1 国家标准计划及外文版计划项目清单

序号	计划编号	项目名称	标准性质/翻译语种	制修订	修订标准号	项目周期	起草单位
1	20221427-T-463	地理标志产品质量要求 普洱咖啡	国标	制定		22个月	云南省普洱市人民政府、中国标准化研究院、云南省标准化研究院、普洱市市场监督管理局、云南省计量测试技术研究院、普洱市茶叶和咖啡产业发展中心、普洱市质量技术综合监督检测中心、普洱咖啡协会、思茅海关综合技术服务中心
2	W20222566	Quality requirements for product of geographical indication—Puer coffee	英文	制定		与中文标准同步	云南省普洱市人民政府
3	20221419-T-463	地理标志产品质量要求 麻江蓝莓	国标	制定		22个月	麻江县蓝莓产业发展服务中心、黔东南州市场监督管理局、中国标准化研究院、贵州省生物研究所、贵阳学院、贵州省植物园、麻江县蓝莓产业协会等
4	W20222569	Quality requirements for product of geographical indication—Majiang Blueberry	英文	制定		与中文标准同步	麻江县蓝莓产业发展服务中心
5	20221425-T-463	地理标志产品质量要求 汉源花椒	国标	制定		22个月	汉源县市场监督管理局、汉源县农业农村局、中国标准化研究院、汉源县花椒协会、四川农业大学、四川省林业科学研究院、四川五丰黄红食品有限公司
6	W20222564	Quality requirements for product of geographical indication—Hanyuan Red Pepper	英文	制定		与中文标准同步	汉源县市场监督管理局
7	20221423-T-463	地理标志产品质量要求 富平柿饼	国标	制定		22个月	富平县市场监督管理局、富平县检验检测中心、西安市质量与标准化研究院
8	W20222567	Quality requirements for product of geographical indication—Fuping dried persimmon	英文	制定		与中文标准同步	富平县市场监督管理局
9	20221424-T-463	地理标志产品质量要求 五常大米	国标	修订	GB/T 19266-2008	16个月	五常市人民政府、五常市乔府大院农业股份有限公司、中国标准化研究院、黑龙江省五常金禾米业有限责任公司、五常市民乐乡华禾米业有限公司、五常市磐石阳光米业有限公司、黑龙江中诺检验检测有限公司、黑龙江省
10	W20222570	Quality requirements for product of geographical indication—Wuchang rice	英文	制定		与中文标准同步	五常市人民政府
11	20221426-T-463	地理标志产品质量要求 龙口粉丝	国标	修订	GB/T 19048-2008	16个月	烟台市市场监督管理局、烟台市标准计量检验检测中心、中国标准化研究院等
12	W20222565	Quality requirements for product of geographical indication—Longkou vermicelli	英文	制定		与中文标准同步	烟台市市场监督管理局
13	20221453-T-463	地理标志产品质量要求 安溪铁观音	国标	修订	GB/T 19598-2006	16个月	安溪县茶业发展中心、国家茶叶质量检验检测中心（福建）、中国标准化研究院、安溪县市场监督管理局、安溪县农业农村局、福建农林大学安溪茶学院、福建省安溪县云岭茶业有限公司、福建八马茶业有限公司、华祥苑茶业股份有限公司、日春股份公司、福建省安溪茶厂有限公司、安溪县桃源有机茶研究有限公司
14	W20222563	Quality Requirements for product of geographical indication -Anxi tieguanyin tea	英文	制定		与中文标准同步	安溪县茶业发展中心
15	20221421-T-463	地理标志产品质量要求 玉粮液酒	国标	修订	GB/T 22211-2008	16个月	宜宾玉粮液股份有限公司、中国标准化研究院、宜宾市市场监督管理局、国家白酒产品质量监督检验中心（四川）等
16	W20222571	Quality requirements for product of geographical indication—Yulangye baijiu	英文	制定		与中文标准同步	宜宾玉粮液股份有限公司
17	20221422-T-463	地理标志产品质量要求 金华火腿	国标	修订	GB/T 19088-2008	16个月	金华火腿行业协会、浙江省金华火腿产品质量检验中心、金华火腿股份有限公司、中国标准化研究院等
18	W20222568	Quality requirements for product of geographical indication—Jinhua ham	英文	制定		与中文标准同步	金华火腿行业协会

附件 5：

富平县市场监督管理局文件

富市管字〔2021〕112 号　　签发人：黎忠利

富平县市场监管理局
关于申报《地理标志产品 富平柿饼》
国家标准的请示

县政府：

根据全国知识管理标准化技术委员会、地理标志分技术委员会《关于公开征集 2021 年度地理标志国家标准制修订项目建议的通知》（地标委函〔2021〕2 号）文件精神，我局下属单位富平县检验检测中心拟将申报《地理标志产品 富平柿饼》国家标准。该标准是新制定标准，由我局制定的陕西省地方标准直接转化而成。目前，富平县检验检测中心已根据文件要求，完成标准草案、项目建议书和项目说明书等文件材料的准备。

同时，根据市场监管总局办公厅关于印发《市场监管系统国家质检中心筹建验收工作程序（试行）》的通知（市监科财函〔2019〕237 号）中，附件 5 国家质检中心评分细则要求，每主持 1 项国家标准，加分 1 分，主持制定地理标志产品 富平柿饼》国家标准将加快以我局下属单位富平县检验检测中心为建设主体，筹备建设国家羊乳制品质量监督检验中心（陕西）的进度。《地理标志产品 富平柿饼》国家标准的制定，有利于保护我县县域自然资源和人文资源，有利于保护生产经营者生产销售特色产品的积极性和发挥柿子产业的优势，并有效提升这一特色产业的知名度、影响力和市场竞争力，从而增加农民收入，推动我县经济的发展。

现随文附上《地理标志产品 富平柿饼》国家标准申报材料，附件 1《地理标志产品 富平柿饼》标准草案，附件 2《国家标准项目建议书》，和附件 3《项目说明》，材料一式三份。其中，附件 2《国家标准项目建议书》申报单位为富平县检验检测中心，地理标志保护申请机构需以富平县政府名义进行申报。

特此请示，请予以批准。

富平县市场监督管理局

2021 年 9 月 8 日

富平县市场监督管理局办公室　　2021 年 9 月 8 日印发

附件 6：`

富平县市场监督管理局

富平县市场监督管理局关于召开《地理标志产品质量要求　富平柿饼》国家标准研讨会的通知

起草组各成员单位：

按照国家标准化管理委员会工作安排，拟定于 2023 年 11 月 16 日召开国家标准《地理标志产品质量要求　富平柿饼》研讨会，请起草组各成员单位按时参会。现将有关事项通知如下：

1、会议时间：2023 年 11 月 16 日 09:30-16:00；

2、会议地点：西安市高新区沣惠南路 36 号橡树街区百事特威酒店三楼宴会厅；

3、腾讯会议时间：2023 年 11 月 16 日 09:15-18:00；

腾讯会议号：398-349-222。

联系电话：0913-8229398，15291389476

联 系 人：张艳

富平县市场监督管理局

2023 年 11 月 16 日

参会人员名单

1. 陕西省产品质量监督检验研究院农副食品所，樊成 13891803992；
2. 陕西大方天玺绿色农业开发有限公司，詹伟 18049678110；
3. 陕西省知识产权局，申鹏 18991158828；
4. 陕西省食药研究院，杨晓莉 13649201777；
5. 西安市质量与标准化研究院，刘欣 18709261366；
6. 西安市产品质量监督检验院，张耀武 19991891536；
7. 中国标准化研究院，云振宇 13810820671（线上会议）；
8. 富平县华丽柿子专业合作社，石华丽 13571333168；
9. 富平县果业服务中心产业股，高曼妮 13572313037；
10. 富平县洋阳柿饼专业合作社，郑耀文 13891355996；
11. 富平骄弘农业有限公司，冯　鑫 13891365430；
12. 富平县市场监管局知识产权股，谢鹏 13992393118；
13. 富平县检验检测中心，赵景卫 13709137233；
14. 富平县检验检测中心，张艳 15291389476。

附件 7：

富平县市场监督管理局
关于召开《地理标志产品质量要求　富平柿饼》国家标准研讨会的通知

起草组各成员单位：

拟定于 2024 年 1 月 19 日继续召开国家标准《地理标志产品质量要求　富平柿饼》研讨会，现将有关事项通知如下：

（一）会议时间：2024 年 1 月 19 日 9:30 正式开始，会期一天；

（二）会议地点：富平县检验检测中心（富平县城关街道办环城西路东侧）。

（三）会议议程安排

时间	主要内容	地点
9:00-9:30	所有参会人员报到	检测中心业务大厅
9:30-10：00	参观中心实验室	
10：00-12:00	开展标准讨论	检测中心讨论室
12:00-13:00	就　餐	检测中心餐厅
13:00-17:00	开展标准讨论	检测中心讨论室
17:00-18:00	参观洋阳柿饼专业合作社（待定）	根据会议时间待定

（四）参会人员名单详见附件 1。

富平县市场监督管理局

2024 年 1 月 18 日

附件 1：参会人员名单

（一）专家人员

1、雷　震，西安市质量与标准化研究院，院长（待定），

2、张耀武，西安市产品质量监督检验院，总工程师，

3、刘　欣，西安市质量与标准化研究院，主任，

4、芦智远，西安市产品质量监督检验院，副主任，

5、武　苗，西安市质量与标准化研究院，工程师。

（二）企业参会人员

1、富平县洋阳柿饼专业合作社 负责人，郑耀文；

2、富平县骄弘农业有限公司 负责人，冯锁劳；

3、富平县农轩柿子种植专业合作社 负责人，陈山峰；

4、富平永辉现代农业发展有限公司 负责人，杨华平；

5、富平县华丽柿子专业合作社 负责人，石华丽。

（三）相关单位参会人员

1、富平县市场监督管理局 副局长 ，宋武平；

2、富平县市场监管局知识产权股 股长 ，谢鹏；

3、富平县果业服务中心产业股 ，高嫚妮；

4、富平县检验检测中心，主任赵景卫、副主任张艳，以及参与标准起草的李国薇、薛海燕、王琳帆、王聪、强鑫、唐莹等 6 名同志。

附件 8

《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准项目组内部研讨会组织召开

富平县检验检测中心 2024-04-18 12:06 陕西

4月17日，《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准项目组内部研讨会在西安组织召开。西安市质量与标准化研究院副院长、正高级工程师张耀武，标准研究与服务中心主任刘欣，工程师武苗等专家老师，以及富平县市场监督管理局局长李斌，富平县检验检测中心主任赵景卫、副主任张艳、食品二室副主任王聪等标准起草相关检验人员参加会议。

附件 9

富平县市场监督管理局

关于召开《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准修订（征求意见稿）研讨会的通知

各有关单位及专家：

为进一步推动《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准的修订工作，兹定于 2024 年 5 月 29 日在北京召开《地理标志产品质量要求 富平柿饼》国家标准修订（征求意见稿）研讨会，特邀请您参加会议。相关通知如下：

一、会议时间

2024 年 5 月 29 日，下午 14:00 开始。

二、会议地点

北京辰茂鸿翔酒店三层恒翔厅（北京市海淀区龙翔路 15 号）

三、参加人员

1. 地理标志分技术委员会专家及秘书处人员；

2. 标准起草单位富平县市场监管局、富平县检验检测中心、西安市质量与标准化研究院相关技术人员等。

四、会议议程

1. 地理标志分会秘书长介绍项目情况、参会人员；

2. 标准起草组汇报国家标准研制情况；

3. 专家研讨；

五、联系人及电话

联系人：张艳　　电　话：15291389476

富平县市场监督管理局

2024 年 5 月 24 日