

《胡荽》编制说明（征求意见稿）

一、任务来源

本推荐性国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制定项目计划任务，项目名称《胡荽》，计划编号20242445-T-442，公文号“国标委发〔2024〕35号”，由国家标准委于2024年8月23日发布，主要起草单位由安徽王小卤生物科技有限公司、中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏省农产品质量检验检测中心。

二、目的意义与背景现状

胡荽为伞形科（*Apiaceae*）芫荽属（*Coriandrum* L.）植物芫荽（*Coriandrum sativum* L.）的干燥、成熟果实，呈黄棕色至浅棕色，圆形至椭圆形。胡荽原产于地中海沿岸及中亚地区，现世界各地广泛种植。2022 年全球香菜市场规模达到 358.04 亿元，预计到 2028 年将达到 479.34 亿元，在预测期间，全球香菜市场年复合增长率预估为 5.09%。中国是胡荽的主要生产和消费国之一，2022 年，中国香菜市场规模达一定规模，随着国内市场需求的不断增长以及出口量的增加，中国胡荽产业的市场规模也在持续扩大。

中国胡荽及其加工产品出口到世界各地，主要出口市场包括东南亚、欧洲、北美等地区。凭借规模化种植和加工优势，中国在全球胡荽贸易中占据重要地位。胡荽果实具有特殊香气，是常见的香料。它常用于腌制食物，也是调配咖喱的重要原料之一，其磨成的细粉可用于多种食品调味。在欧洲，还会被用于糖果、饼干、甜点等制作，在广东的潮

州卤水、辣椒豉油中也常能见到它的身影。其提取的挥发油含有多种成分，可用于调配香精香料，应用于香水、空气清新剂等产品中。

目前，胡荽在我国流通过程中的质量控制和监督主要按照GB/T 22306—2008的要求执行，该标准等同采用ISO 2255: 1996国际标准，ISO 2255: 1996在2019年经ISO审定后被认定为继续有效。近年来，随着国家标准化水平的不断提升，新的标准化法和标准化文件起草规则的颁布实施，也导致GB/T 22306—2008标准的相关质量参数、技术规范要求上与目前胡荽产业需求的不适应，原来的标准已经不能满足目前产业发展的需求，阻碍该产业的健康发展。作为重要的天然香辛料和食品工业原料，市场对完善和调整胡荽产品标准的要求也日益增强，为提升行业标准化水平，全面推进技术和贸易的交流与接轨，研究和修订国家推荐性标准《胡荽》对提升产品质量、提高生产技术水平、规范流通贸易、促进市场化健康发展具有重要的意义。

三、主要工作过程

1、成立工作组

南京野生植物综合利用研究所接受标准制定任务后，立即着手成立标准制定工作组，制定工作计划，多渠道收集相关信息，进行标准查新，上门走访和通信联系等方式，请教具有丰富标准化研究经验的专家、香辛料行业内学者和市场营销商，以及大专院校植物学教授和植物学科授课老师对本标准的制定意见及建议，召集有关专家和科研骨干就各阶段标准制定的有关问题进行部署、逐一落实。

2、收集信息

调研收集国家标准GB/T 22306—2008《胡荽》与国际标准ISO 2255:1996《胡荽》的现行使用情况，以及市场应用数据，了解胡荽产品质量现状和发展态势等相关资料。

3、确定起草方案并形成工作组讨论稿

按照修改采用国际标准规定的要求，将ISO 2255:1996《胡荽》翻译成中文，在译文的基础上，结合我国胡荽行业发展现状，确立修订方案与修改内容，逐步完善工作组讨论稿。

4、征求意见

秘书处组织起草工作组针对讨论稿主要内容进行了充分讨论，并提出修改意见，初步达成一致。根据会议讨论结果形成征求意见稿，经工作组一致确认后，于2025年7月正式公开征求行业意见，并发送至TC 408全体委员，以及我国香辛料行业科研、生产、质量安全、检测和标准化等专家处，广泛征求修改建议。

四、国家标准编制原则及主要内容

1、标准编制原则

此次《胡荽》国家标准的修订是为了适应国内外胡荽行业的市场现状、科研水平与贸易发展要求，该标准的制定符合现行有关法律、法规的规定，符合对制定国家标准的有关要求，能与现行的相关国家标准、行业标准合理衔接。本标准遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的通用性、适用性、配套性和可操作性，以国家的有关法规和标准为主要参考，与国际标准接轨，根据市场调研、国内外学者的研究结论，以及企业应用需求完成本标准的制定。

修订标准的主要依据有：

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》。

2、主要内容

本标准适用于胡荽的质量评定及其贸易。

按国家标准GB/T 22306—2008《胡荽》与国际标准ISO 2255: 1996《胡荽》的规定进行修订，标准主要内容包括要求、取样方法、试验方法、包装、标志、贮存和运输；技术内容包括术语和定义，感官指标和理化指标(水分，灰分和挥发油)等。

3、修改内容

本文件代替GB/T 22306—2008《胡荽》。与GB/T 22306—2008《胡荽》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了封面中胡荽的英文名称（见封面）；
- 更改了第1章“范围”的表述（见第1章，2008年版的第1章）；
- 增加了第4章“描述”（见第4章）；
- 增加了“滋味和气味”（见5.1）、“霉变、虫害”（见5.2）、“整胡荽的分级与分类”(见5.3) ,删除了“分级”（2008年版的3.1）、“整胡荽的分类”（2008年版的3.2）、“外观及感官特性”（2008年版的3.3），更改了“外来物”的表述（见5.4，2008年版的3.4）；
- 更改了A类挥发油的分级限量要求，更改了检验方法所引用的标准化文件（表1，2008年版的表1）；

—— 更改了第7章“检验方法”的表述（见第7章，2008年版的第5章）；

—— 更改了“标志”的表述，增加了标志中对“产地”与“参照文件编号”的标注要求（见8.2，2008年版的6.2）。

本文件修改采用ISO 2255：1996《胡荽（整的或粉状的） 规格》。

本文件增加了“术语和定义”一章（见第3章）。

本文件与ISO 2255：1996的技术性差异及其原因如下：

—— 关于规范性引用文件，本文件做了具有技术性差异的调整，以适应我国的技术文件，调整的情况集中反映在第2章“规范性引用文件”中，具体调整如下；

- 用GB 5009.3代替了ISO 939：1980；
- 用GB 5009.4代替了ISO 928：1997与ISO 930：1997；
- 用GB/T 12729.2代替了ISO 948：1980；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.5代替了ISO 927：1982；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.13代替了ISO 1208:1982；
- 用等同采用国际标准的GB/T 30385代替了ISO 6571：1984；

本文件做了下列编辑性改动：

- 为适应我国语言习惯，将标准名称改为《胡荽》；
- 更改了“范围”一章的编写，以符合GB/T 1.1—2020的要求；
- 删除了ISO 2255：1996的附录A，将附录A中关于贮存、运输的描述整合至第8章合并表述。

五、主要试验（或验证）情况

本标准规定的产品描述、质量要求、取样及检验方法等内容相对成熟，方法明确，其合理性与科学性已得到国内外企事业单位与科研院所的一致认可，在标准制定过程中由项目承担单位总社南京野生植物综合利用研究所进行验证工作，结果表明本标准相关指标设定合理，符合科研与贸易需求。

六、明确标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

七、预期达到的社会效益

目前，全世界每年的胡荽市场需求量逐年升高，本标准界定了胡荽的产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及储运方法及标志要求，适用于胡荽的生产、贸易与科研领域，旨在促进该产业的稳步发展，满足国内外市场需求。该标准的颁布与实施能较好的规范市场，弥补了国内该领域的空白，更有利于产业发展。

八、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准修改采用ISO 2255: 1996《胡荽》，其为 ISO/TC 34/SC 7香料、烹饪香草和调味品分委会现行有效的国际标准化文件，在国内外各类标准中具有领先水平。

九、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规、强制性国家标准及制定中的标准协调一致，不

存在冲突关系。

十、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

十一、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议作为推荐性国家标准发布实施。

十二、贯彻国家标准的要求和措施建议

本标准发布后，在组织上建议在辛香料领域的企事业单位、科研院所与各地市场监督管理机构进行广泛宣贯，并联合业内各级协会进行统一学习，同时积极向各方征集反馈信息。在技术上，在本标准实施过程中，本标准界定的胡荽产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及储运方法及标志要求将进一步提高本领域产品的规范性，本标准的实施将显著促进胡荽在生产、贸易、流通、科研等过程中的标准化水平。综上，建议本文件批准发布后6个月内实施。

十三、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

十四、其他应予说明的事项

无。