陕西省地方标准《地理标志产品质量要求 大荔黄花菜》

征求意见稿编制说明

一、修订《地理标志产品质量要求 大荔黄花菜》的必要性

1. 原标准DB61/T559—2013《地理标志产品 大荔黄花菜》中，地理标志产品保护范围所在的区域由于合乡并镇，行政区域的名称发生改变，因此需要更新。

2.原标准DB61/T559—2013 《地理标志产品 大荔黄花菜》中黄花菜加工工艺没有细化的流程，不能满足目前食品安全和产业高质量发展的要求，通过标准化加工流程，提高地标产品的品质。

3.原标准DB61/T559—2013 《地理标志产品 大荔黄花菜》推荐干菜的储存方式为常温储存，而黄花菜加工期正值夏季，高温易导致干菜氧化褐变，影响品质。近年来，随着我国冷链产业的崛起，大荔县冷库的数量越来越多。采用冷库储存干菜，成功解决了干制黄花菜褐变问题，保证了干菜的品质。

4.原标准DB61/T559—2013 《地理标志产品 大荔黄花菜》，制定距今已有10年，多条引用标准已废止（如GB/T6194），原标准中多条限值与国家标准技术要求不一致（如GB2762-2022规定干制蔬菜铅的限值为0.8mg/Kg,原标准铅的限值为0.2mg/Kg）。

二、项目来源

根据《陕西省市场监督管理局关于下达2024年第一批地方标准制修订计划的函》（陕市监函〔2024〕276号）要求，由陕西省知识产权局提出并归口，大荔县设施农业发展中心联合大荔县市场监督管理局、大荔县农业农村局、陕西大荔沙苑黄花有限责任公司，经过对《地理标志产品大荔黄花菜》（GB/T559—2013）标准深入的学习研读，结合对大荔县黄花菜产业生产实践进一步的调研，通过了地理标志产品大荔黄花菜修订的可行性研判，为此，我们按照陕西省市场监督管理局《陕西省地方标准制修订工作程序》的要求修订《地理标志产品质量要求 大荔黄花菜》。

三、《地理标志产品质量要求 大荔黄花菜》修订分工安排

自项目申报以来，大荔县人民政府成立了编制工作小组。承担单位：大荔县设施农业发展中心；参与单位：大荔县市场监督管理局、大荔县农业农村局、陕西大荔沙苑黄花有限责任公司；归口单位：陕西省知识产权局。项目负责人王震（大荔县设施农业发展中心种植股股长）负责项目的主持和组织工作，主要完成人郭文侠（高级农艺师）、潘琳（陕西大荔沙苑黄花有限责任公司总经理）负责黄花菜加工贮藏技术标准的制定；权小斌（大荔县设施农业发展中心主任）、杨平（大荔县设施农业发展中心副主任）、申鹏（大荔县设施农业发展中心副主任）、李星（大荔县农业农村局监管股股长）、田龙（大荔县市场监管局标准股股长）负责项目协调对接工作；张少博（农艺师）、王巧莉（农艺师）负责项目相关资料收集和整理工作，相关工作人员共同参与起草，修订陕西地方标准《地理标志产品质量要求 大荔黄花菜》。

四、本标准与GB/T559—2013相比除编辑性修改外主要技术变化如下：

----规定产地范围为大荔县6个镇；

----对原标准“DB61/T559-2013”已作废的规范性引用文件进行修改；

----对原标准“DB61/T559-2013”中加工工艺和贮存技术标准进行细化更新。

五、标准特点

本标准为地理标志产品，随着黄花菜产业的蓬勃发展，为提升干菜品质，不断创新加工技术，在黄花菜加工方面已取得五项实用新型专利，并实现科技成果的转化。涉及一种制备黄花菜过程中的运输装置、一种蒸制托盘、一种黄花菜装盘输送装置、一种杀青机、一种黄花菜清洗机共5项。

本标准未采用国际标准和国外先进标准；未与国内同类标准水平比较。

本标准建议批准为推荐性标准。