

陕西省地方标准

《地理标志产品质量要求 韩城大红袍花椒》

标准修订编制说明

编制单位：陕西师范大学

韩城市花椒产业发展中心

韩城花椒研究所

韩城市花椒协会

韩城市质量检验检测中心

陕西省标准化研究院

韩城市农产品加工园区

为康生物科技股份有限公司

韩城市四海花椒香料有限公司

韩城宏达花椒香料有限公司

陕西东群农业科技发展有限公司

陕西省农产品质量安全中心

2025 年 6 月

《地理标志产品质量要求 韩城大红袍花椒》修订编制说明

一、工作简况

花椒是我国重要的调料经济林树种，在维护生态系统平衡、发展乡村特色产业、巩固脱贫攻坚成果、丰富公众饮食感受等方面发挥着重要作用。近几年来，各地花椒种植热度持续高涨，产量大幅度提升，花椒产业的供大于求，产量饱和，花椒价格同比下降约 10%-15%，花椒产业的健康发展面临困境。陕西省是我国主要商品椒生产基地之一，花椒产业已成为陕西省农村经济的支柱产业，关系到当地椒农的生计问题。据统计，目前全省花椒已发展到 $183.3 \times 10^3 \text{ hm}^2$ ，年产量达 $62.6 \times 10^3 \text{ t}$ ，年产值达 45.6 亿元。规模较大的县（市、区）有韩城和凤县，分别被命名为“中国花椒之都”和“中国花椒之乡”。红花椒的产地分布很广，品种众多，品质差别很大。国内主流的红花椒主要有伏椒，陕西大红袍，山东大红袍，南椒，臭椒，棉椒，苟椒等。陕西大红袍的产地主要分布在陕西渭南大部分地区，如韩城、富平、合阳、潼关等地。其中以韩城大红袍最为出名，产量大、销路广。陕西韩城市已发展到 8 个乡镇 130 个行政村，年花椒 $24.0 \times 10^3 \text{ t}$ ，年总产值达 22 亿元，成为全国规模最大、株数最多的红花椒产业基地。陕西大红袍花椒的特点：色泽鲜艳、皮厚肉丰、香味浓郁、属浓香型；麻素含量高，其爆发力好，挥发油适中，适合与酱香味搭配，风味完全，几乎所有菜品的各种烹饪方式都适用，也是市场上最常见的品种。其中十三香部分花椒主要采用陕西大红袍。

目前，韩城大红袍花椒优质生产基地 55 万亩，2023 年全市花椒总产量约 3600 万公斤，综合产值达 40 亿元，通过省级审定花椒良种 5 个。全国花椒中首家通过有机产品认证，绿色有机花椒认证面积近 3000 亩。有花椒加工企业 30 多家，其中为康、金太阳、宏达 3 家省级以上重点龙头企业。研发出花椒系列产品 7 类 35 种，获得相关专利 100 多项。“大红袍”花椒作为陕西省韩城的地理标志品牌，与其他产区的花椒相比，色泽红艳、颗粒大而均匀、麻味和挥发油含量较高，且在花椒良种培育、生产技术、深加工开发等方面取得了一系列研究成果，走在了全国同行业的前列。韩城还建有国家花椒产业园区、省级农产品加工园区等多个花椒专业贸易市场，有花椒销售企业（合作社）300 余家、专业销售队伍 2000 多人，在全国设立直销网点 100 多个，出口东南亚及欧美等地。“韩城大红袍花椒”是全国红花椒中首个国家地理标志保护产品、首个中国驰名商标、第三批中国特色农产品，品牌价值达 218.03 亿元，是全国花椒产业第一品牌，纳入中欧地理标志协定互认产品清单。韩城先后荣获“中国花椒之乡”、“中国特色农产品优势区”、省级现代农业全产业链典型县等多项荣誉称号。

随着大红袍花椒在全国范围内的广泛种植，全国花椒市场上涌现出大量的假冒韩城大红袍花椒，或者将其他产地的大红袍花椒掺入韩城大红袍花椒进行销售的现象屡禁不止，既损害了消费者利益，也极大影响了韩城大红袍花椒的产地声誉。2018 年韩城市已制定 DB61/T 1171-2018《地理标志产品 韩城大红袍花椒》省级地方标准，但是该申请书已不能满足韩城市花椒市场的需求。因此，亟需对 DB61/T 1171-2018《地理标志产品 韩城大红袍花椒》的省级地方标准进行修订和完善，以适应新的市场需求。

韩城为康生物技术股份有限公司、四海花椒香料有限公司、宏达花椒香料有限公司已经建立《韩城大红袍花椒栽培管理技术规范》、《韩城大红袍花椒质量标准》，实现了大红袍花椒产前、产中、产后全过程规范管理，为《地理标志产品 韩城大红袍花椒》的修订和完善奠定了基础。在我国花椒产业绿色化、有机化、特色化与品牌化发展的大趋势下，建立完善的《地理标志产品 韩城大红袍花椒》品质规范，可以从“大红袍花椒”的种植、质量检测方法、包装、运输和存贮等多方面全方位统一“大红袍”的质量标准，保障本地产品质量安全，确保产品高品质输出和供给，有助于提升韩城大红袍花椒的品牌形象和市场竞争力，缓解韩城大红袍花椒市场饱和的困境，提升当地椒农的生活水平。

二、主要工作过程、主要成员、参加成员

（一）主要工作过程

我们积极组织技术骨干成立课题组，研究和制定了标准编制工作方案。

1、成立课题组，制定工作方案，启动标准项目

召开标准编制方案论证会，确定编制原则、编制框架、内容和拟定，对项目组人员进行明确分工，责任落实到人。

2、调查研究，收集资料，撰写标准初稿

标准起草组依据陕西省市场监督管理局印发了《2024 年省级地方标准申报指南》（陕市监发〔2024〕39 号），在广泛收集国内外相关资料，深入红花椒产区开展调查研究。2024 年 1 月至 10 月，标准起草小组对相关国家标准、行业标准、省内外标准的要求，以及多年来我省花椒研究团队各项科研项目数据进行了收集、整理基础上，完成了标准初稿的撰写。

为了保证本标准初稿的科学性、先进性、合理性和实用性，制标小组又多次到产区实践，对标准中的各项指标进行验证，经过反复修改、归纳

和整理，于 2024 年 10 月完成了《地理标志产品 韩城大红袍花椒》标准的修订草案。

3、召开标准起草工作研讨会，修改形成征求意见稿

2024 年 10 月，在陕西省韩城市组织召开了标准起草工作研讨会，邀请有关专家、生产者等进行了讨论，对标准修订的编写原则和内容进行了确定。

2024 年 11 月-12 月，分组在韩城大红袍花椒产地，开展实地调查和工作推进会。

2025 年 1-4 月，标准编写组在韩城大红袍产地，邀请花椒相关企业人员针对该标准展开了广泛的讨论，对标准修订的征求意见稿进行了修改。

2025 年 5-6 月，标准编写组在陕西师范大学，邀请花椒行业知名专家针对该标准展开了广泛的讨论，修改形成了标准修订的征求意见稿。

（二）主要成员、参加成员

本标准的参与单位陕西师范大学、韩城市花椒产业发展中心、韩城花椒研究所、韩城市花椒协会、陕西省标准化研究院、韩城市农产品加工园区、为康生物科技股份有限公司、韩城市四海花椒香料有限公司、韩城宏达花椒香料有限公司、陕西省东群农业科技发展有限公司、陕西省农产品质量安全中心，根据大红袍花椒的产地特点、生长条件等因素，成立专业的大红袍花椒鉴定机构，对大红袍花椒样品进行采集、检测、分析等步骤进行系统研究，同时引入最新的科技发展成果。制定科学合理的鉴定标准，确保鉴定的准确性和客观性，最终编制完成了《地理标志产品质量要求 韩城大红袍花椒》修订的征求意见稿。

表 1 参与起草单位和主要人员

姓名	专业	职称	工作单位	项目分工
杨雅利	食品科学	副教授	陕西师范大学	负责标准修订的全面工作
白浩	计算机技术	副教授	陕西师范大学	负责大数据信息的处理
张思雨	标准化与知识产权	副高级工程师	陕西省标准化研究院	标准修改
张扬	标准化与知识产权	副高级工程师	陕西省标准化研究院	标准修改
张晓雯	农产品加工	无	韩城市农产品加工园区	标准撰写
李云	农产品加工与质量安全	农艺师	陕西省农产品质量安全中心	技术规范的制定
张云海	花椒研究	无	韩城市四海花椒香料有限公司	技术规范的制定
刘强	人力资源管理	助理工程师	为康生物科技股份有限公司	标准修改
雷明宇	电子信息工程	二级建造师	陕西东群农业科技发展有限公司	负责大数据信息的收集
陈双亭	香料研发专业	无	陕西宏达香料科技有限公司	技术规范的制定
王卫平	食品工程	工程师	韩城市花椒研究所	标准撰写与修改

邹静	应用化学	无	为康生物科技股份有限公司	指标检测
高鹏辉	制冷与冷藏技术	助理工程师	韩城市四海花椒香料有限公司	标准撰写
孙小媛	食品分析	无	韩城市质量检验检测中心	数据分析
段春娟	食品科学与工程	助理工程师	韩城市质量检验检测中心	指标检测与数据分析
吉波	食品分析	助理工程师	韩城市质量检验检测中心	数据分析
冯军强	生物工程	助理工程师	韩城市质量检验检测中心	数据分析
王玥婷	应用化学	助理工程师	韩城市质量检验检测中心	指标检测与数据分析
田洪磊	食品科学	教授	陕西师范大学	负责标准方案的确定
孟永宏	食品科学	教授	陕西师范大学	标准撰写
王晓宇	食品科学	教授	陕西师范大学	检测指标的调研与制定
郭玉蓉	食品科学	教授	陕西师范大学	技术规范的制定
朱彩萍	食品科学	副教授	陕西师范大学	技术规范的制定

王媛	食品科学	无	陕西师范大学	指标检测
李梦雨	食品科学	无	陕西师范大学	指标检测

三、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准按照《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）给出的规则起草。标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则。本标准是在广泛调查研究的基础上对《地理标志产品 韩城大红袍花椒》进行修订。

本标准代替 DB61/T 1171-2018《地理标志产品 韩城大红袍花椒》，与 DB61/T 1171-2018 相比，主要修改内容如下：

- 修改了标准的名称；
- 修改了标准提出归口、起草单位；
- 在前言中增加了标准历次版本发布情况；
- 修改了部分规范性引用文件；
- 对术语和定义进行修改；
- 对质量指标及检验方法进行修改或按最新国标要求执行。
- 修改了附录 A 的图；
- 增加了附录 B 和附录 C；
- 修改和调整了标准的总体结构和编排格式。

（二）主要技术内容

1、范围

本标准规定了地理标志产品韩城大红袍花椒的术语和定义，地理标志

产品保护范围，自然环境，栽培与加工管理，质量要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于原国家监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品韩城大红袍花椒。

2、规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

GB/T 30391-2024 花椒

GH/T 1284-2020 青花椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LY/T 1652-2005 花椒质量等级

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3、术语和定义

规定了韩城大红袍花椒、闭眼椒、开口椒、霉粒、黑粒椒、染色椒、外来物、同源异物、色泽、均匀、油腺的术语和定义。

4、地理标志产品保护范围

韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围。

5、自然环境

规定了韩城大红袍花椒生长的地理特征、气候特征和土壤特性。

6、栽培管理

规定了韩城大红袍花椒的选种、育苗、栽植、管理、采收、干制和保存方式。

7、质量要求

规定了韩城大红袍花椒的感官指标、理化指标、卫生指标、安全指标、净含量允差、生产加工过程中的卫生要求。

8、试验方法

规定了取样、粉末样品制备、感官指标、理化指标、安全指标检验、净含量允许短缺量的检测方法

9、检验规则

规定检验时的组批、抽样、检验和判定规则。

10、标志、标签、包装、运输和贮存

规定了韩城大红袍花椒的标志、标签、包装、运输和贮存的方式。

11、监督和管理

规定对韩城大红袍花椒的监督和定期检查，以及对违规行为的整改，维护大红袍花椒的市场秩序和公平竞争。

12、宣传与推广

加强宣传：通过媒体、网络等，宣传韩城大红袍花椒的品质，提高公众的认识和理解。

推广应用：鼓励企业和消费者使用本实施方案进行韩城大红袍花椒的鉴定，确保产品的真实性和品质。

13、附则

本实施方案自发布之日起实施，由相关部门负责解释和修订。

对于本实施方案未尽事宜，可参照相关法律法规和行业标准进行处理。

通过本标准的修订，我们期望能够规范韩城大红袍花椒的市场，为消费者提供安全、可靠的产品。