**东莞市地方标准**

**《地理标志产品 东莞腊肠》**

**（征求意见稿）**

**编制说明**

《地理标志产品 东莞腊肠》标准起草组

## 一、任务来源

根据《东莞市市场监督管理局关于批准下达2024年东莞市地方标准制修订计划项目的通知》（东市监标[2023]11号）文件要求，东莞市腊味行业协会承担了2024年东莞市地方标准制修订计划项目《地理标志产品 东莞腊肠》。

## 二、编制背景及意义

东莞腊肠，是东莞市有名的地方特产之一，对东莞人民来说如数家珍，具有悠久的文化历史。其又粗又短的外型特征，也很容易让外来食客辨识。早在宋绍圣元年（1094 年）四月，苏东坡因“诽谤先帝”被贬为宁远军节度副使，谪居惠州。上任时，他越过五岭南雄关，沿北江南下，经广州沿珠江南下，到沙田转朔东江上惠州时，途径东莞城，憇资福寺，与祖堂禅师结下莫逆之交。相传祖堂禅师以江详记的腊肠、腊猪头皮去宴请苏东坡，坡翁吃后大嘉赞赏，距今已有九百多年。数百年来，东莞腊肠离不开当地人们对腊肠的喜爱和对制作工艺、菜色的精益求精和探访创造。

东莞腊肠始终坚守天然用料，采用天然猪肠衣，不添加大豆蛋白，在猪肉的选用上，必用宰前健康、无病害、肥壮的一百五十斤以上的生猪，对配种猪、老母猪、哺乳猪绝不用，而猪身上又只用筋油较少的后腿瘦肉和脊膘肥肉，起肉时刮去肉筋、猪油，一般是三分肥、七分瘦，肉质鲜美，肥而不腻，带有浓郁的醇香酒味。经选料、配料、混料、灌肠、打针眼、扎草结绳、洗涤晾肠、生晒等八道工艺，利用太阳光、北风，循序渐进地晒干，从而达到最佳的味道与口感，令食客回味无穷。

东莞腊肠独特的品质特征与东莞市独特的地理环境、气候等因素息息相关。东莞市位于广东省中南部，地处珠江三角洲东部，居东江和广州水道出海之咽喉，多冲积平原。独特的平原地理环境，为东莞腊肠的吊晒提供优越的吊晒场地，低海拔高度，接近地面的大气储热性能强，接受到地面的热量辐射多，温度较高，为东莞腊肠吊晒的受热均匀创造良好条件。东莞腊肠，每根身长约3－8厘米，直径约2－5厘米，皮脆、肉爽、颜色鲜艳。“肠衣薄薄透清明，大肉新鲜色泽莹。品种繁多香味特，轻尝一口齿留醇”是其真实写照。

东莞腊肠享誉海内外，被誉为腊肠之乡。陈伯陶在清代宣统辛亥年间编撰的《东莞县志》“物产篇 ”中就有“腊风肠推厚街 …… 销路皆甚广”的记载。鸦片战争以后，特别是民国，国门大开，通过香港、澳门这些良港，东莞腊味不但在港澳地区闻名遐迩，深受欢迎，而且远销到东南亚、欧洲、美洲各地。据记载，1960年东莞腊肠出口 22.146 吨，创汇 27611 美元。目前，东莞腊肠年产量超过5000吨，年产值约7亿元，年销量约4800吨。

2024年2月5日国家知识产权局发布公告，批准“东莞腊肠”为国家地理标志保护产品。

为加强对东莞腊肠产业资源的保护和利用，进一步促进东莞腊肠的质量特色保护和品牌保护，加快产业可持续发展的步伐，致力于将东莞腊肠打造成为全国最高端的腊味。

标准的制定是明确东莞腊肠质量要求方面，给企业生产、经营提供依据，提升东莞腊肠地理标志产品的质量，从原料、生产工艺、质量特色等方面做规范，能更准确的反映东莞腊肠的产业特点和技术水平，规范企业的生产制作流程，提高产品质量和水平，有利于提升产品经济附加值，增强市场竞争力；有利于引导消费，强化社会监督，维护消费者权益；地方标准的制定同时也能够提高消费者对东莞腊肠品牌和产品的认可度，能有效促进东莞腊肠品牌的建设和推广。

## 三、编制原则

**（一）规范合理**

本标准按照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》规定的格式编写。从地理标志产品东莞腊肠标准制定工作全局出发，综合考虑东莞腊肠的实际要求进行编制，内容合理，具有我市地方特色，符合实际生产要求。

**（二） 协调一致**

本标准应符合国家相关政策，贯彻国家的相关法律法规，与国家标准、行业标准中与腊肠相关标准协调一致、衔接配套，符合我国食品有关要求。

**（三）科学先进**

本标准参照国内外先进国家或地区政府食品生产的先进经验成果，标准内容符合腊肠行业的要求，体现先进的生产水平。

**（四）实用可行**

以我市腊肠行业现阶段所能达到的服务水平为基础，在操作上实际可行，能够真正作为生产的依据，便于实施与改进。

四、编制思路

秉持规范合理、协调一致、科学先进、实用可行的原则，以国家有关法律法规、政策文件、标准规范为指导，以我市腊肠实际生产水平为基础，参照国内外先进国家或地区政府的先进经验成果，结合食品行业的发展趋势，制定符合我市腊肠行业现状和实际、先进合理、可操作性与实用性强的标准。

主要参考以下文件：

**（一）法律法规、政策文件及部门规章**

[1] 《中华人民共和国食品安全法》

[2] 《中华人民共和国标准化法》

[3] 《定量包装商品计量监督管理办法》

[4] 《食品标识管理规定》

**（二）标准、规范**

[1]GB/T 191 包装储运图示标志

[2]GB/T 317 白砂糖

[3]GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

[4] GB 2717 食品安全国家标准 酱油

[5]GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

[6]GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

[7]GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

[8]GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

[9]GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

[10]GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

[11]GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

[12]GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

[13]GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

[14]GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

[15]GB/T 5461 食用盐

[16]GB 5749 生活饮用水卫生标准

[17]GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

[18]GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

[19]GB/T 7740 天然肠衣

[20]GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定

[21]GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

[22]GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

[23]GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒

[24]GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

[25]GB 13104 食品安全国家标准 食糖

[26]GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

[27]GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

[28]GB/T 18186 酿造酱油

[29]GB/T 23493 中式香肠质量通则

[30]GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

[31]GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

[32]JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

五、编制过程

**（一）组建标准起草组，编制工作方案，收集文献资料**

2023年7月，东莞市腊味行业协会、广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、以及多家腊肠生产企业组建了标准起草组，广泛收集基础资料，编制标准研制工作方案。

标准起草组广泛收集分析腊肠行业相关法律法规、政策文件、规章制度、标准规范、论文、研究报告，以及国内外研究进展等资料。掌握国内外腊肠行业发展状况，了解国家和各省市腊肠产品标准制修订进展。

**（二）开展实地调研**

2024年7月，为深入了解我市腊肠生产现状，找准我市腊肠生产的新问题和需求，保障地理标志产品东莞腊肠地方标准制定工作顺利开展，标准起草组对多家东莞腊肠生产企业、检验机构等企事业单位单位行了实地调研。

 调研内容涵盖了生产企业基本条件（包括生产企业的人员、环境、生产设备、车间、设施及生产用水等方面）、原料（包括猪肉、猪肠衣、高度白酒、酱油、白砂糖、食用盐及其他原料）、生产工艺（包括生产过程中的卫生要求、工艺流程、生产要点等）、要求（包括东莞腊肠的感官要求、理化指标、污染物限量、食品添加剂、净含量等）、检验方法（包括感官检验、理化检验、污染物检验、净含量检验等）、检验规则（包括组批、抽样、出厂检验、型式检验和判定规则等）、标签、标志、包装、运输和贮存、存在的主要问题及有关工作意见和建议。

通过调研，摸清了当前我市腊肠企业的生产情况，掌握了我市腊肠生产的发展趋势和面临的主要问题。为制定科学系统、协调优化、便于操作、具有地方特色的《地理标志产品 东莞腊肠》标准提供了基础支撑材料。

**（三）编制标准初稿**

2024年7月至8月，标准起草组在资料收集分析和实地调研的工作基础上，提出了标准的框架，确定了标准的主要内容，形成了标准初稿。

**（四）开展研讨，编制标准征求意见稿**

2024年8月，东莞市腊味行业协会组织各有关单位和标准起草人员，对标准初稿内容进行反复研讨和修改完善，形成了标准征求意见稿。

六、主要内容说明

（一）文件的适用范围

本文件适用于地理标志产品东莞腊肠的相关工作。

（二）文件的属性

本文件为管理规范，综合其使用目的，本文件为推荐性标准。

（三）有关条款的说明

本文件主要从地理标志产品东莞腊肠的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产企业基本条件、原料、生产工艺、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存进行了规定。

1. **范围**

本章节描述了本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

1. **规范性引用文件**

本章节描述了本文件所引用的文件。

1. **术语和定义**

本章节界定了本文件的术语和定义。

1. **地理标志产品保护范围**

本章节明确了地理标志产品东莞腊肠保护范围。

1. **生产企业基本条件**

本章节从东莞腊肠生产企业的人员、环境、生产设备、车间、设施及生产用水等方面进行了规定。

1. **原料**

本章节规定了生产东莞腊肠所使用的猪肉、猪肠衣、高度白酒、酱油、白砂糖、食用盐及其他原料的要求。

1. **生产工艺**

本章节规定了东莞腊肠的生产过程中的卫生要求、工艺流程、生产要点等要求。

1. **要求**

本章节规定了东莞腊肠的感官要求、理化指标、污染物限量、食品添加剂、净含量等要求。

1. **检验方法**

本章节规定了东莞腊肠的感官检验、理化检验、污染物检验、净含量检验等要求。

1. **检验规则**

本章节规定了东莞腊肠的组批、抽样、出厂检验、型式检验和判定规则等要求。

1. **标签、标志、包装、运输和贮存**

本章节规定了东莞腊肠的标签、标志、包装、运输和贮存要求。

东莞市地方标准《地理标志产品 东莞腊肠》标准起草组

2024年8月