

四川省（达州市）地方标准
《青梅酒加工技术规程编制说明》
（征求意见稿）

标准起草工作组

2023 年 9 月

一、任务来源

2023年2月由达州市农业科学研究院向达州市市场监督管理局申请《青梅酒加工技术规程》地方标准立项，2023年5月达州市市场监督管理局批准立项，批准达州市农业科学研究院承担该项地方标准的起草工作。

二、制定标准的背景和意义

青梅(*Prunus mume* Sieb. Et Zucc)为蔷薇科樱桃属植物，味酸或稍带苦涩，未成熟果实称为“青梅”，初熟时称为“黄梅”，经草烟熏至黑色时称为“乌梅”。研究表明青梅营养丰富，富含多种维生素、矿物质、脂肪、蛋白质、氨基酸等，其中包括人体所需的8种必需氨基酸。此外，青梅的有机酸含量十分丰富，特别是柠檬酸、枸橼酸、单宁酸、酒石酸等，是典型的低糖高酸水果；其次，青梅具有合理的钙磷比，其Ca/P接近1:1，让人体吸收Ca、P更为容易，因此特别适宜作为儿童及老年人食材。另研究证实青梅具有抗肿瘤，清除血液垃圾、安神解烦、改善肠胃功能、抑制癌细胞、保护心血管系统、改善记忆力、抗氧化等药用价值。青梅作为药食两用水果，具有广阔的加工前景。

达州市是青梅种植大市，辖内达川区是“青梅”的原生资源地和主产区，拥有全国面积最大的乌梅原生资源林，享有“中国乌梅之乡”、“中国乌梅名县”美誉。达川乌梅基原纯正、品种优良，具有果大、肉厚、酸度高的特点，其枸橼酸含量高达29.4%，居全国之首，高出《中华药典》标准近一倍，是标准的GAP制标品种，先后于2010年、2016年获得国家

农产品地理标志保护产品认证、生态原产地保护产品认证，2021 年被农业农村部遴选为全国 10 大农作物优异种质资源之一。目前达川区乌梅种植面积达 10 万亩，其中 5 万亩进入挂果盛产期，青梅产量达到 8 万吨。

青梅虽为药食两用水果，但酸度较高，糖度低，鲜食口感酸涩，通常以加工为主，可加工为果酒、果脯、饮料等。我市青梅产业初步成型，量产后原料丰富，开展青梅精深加工和综合利用是解决青梅产业持续发展的有效突破点。目前，我市青梅酒加工企业有 3 家、小作坊及个体户青梅浸泡酒众多，产量高、产值大，但是却没有统一规范的加工技术规程，导致产品的质量参差不齐，因此，为了有效的促进达川乌梅的发展，提高产品的质量，制定统一规范的《青梅酒加工技术规程》是十分必要的。

三、标准编制原则

标准编制以国家相关的方针政策和法规为依据，使制定的标准符合我市的具体情况，从实际出发，尽量达到技术先进、经济合理、生产可行、便于操作，力求取得经济效益、社会效益和生态环境效益的统一。标准内容的确定，以试验研究为基础，进行广泛调研和科学验证，以充分的科学数据为依据，编制的技术措施严格按照国家相关技术规定。《青梅酒加工技术规程》的制定，反映了生产实践和科研最新成果的统一。通过制定和实施本标准，旨在规范和引导生产企业的生产行为，助推全市青梅产业持续发展壮大。

四、标准编制内容

为了规程的制定更科学、全面和适用，在本规程的制定过程中，吸收了行业内规模大、技术领先的生产企业参与编制及征求意见。本标准研究了青梅酒浸泡工艺：其中包括挑选、清洗、浸泡、过滤、澄清、调配、陈酿、灌装；青梅酒发酵工艺：其中包括挑选、清洗、去核、榨汁、糖酸调整、发酵、过滤醇化、澄清、调配、陈酿、灌装，规定了青梅酒加工的术语和定义、青梅酒加工场所及环境、加工工艺要求等。

五、标准主要制定依据

（1）相关法律法规

1. 《标准化法》
2. 《四川省标准化监督管理条例》
3. 《四川省地方标准管理办法》

（2）国家行业标准

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 35883 冰糖

六、标准起草过程

（1）前期调研（2023 年 3 月～2023 年 6 月）

在前期调研中，由第一起草单位达州市农业科学研究院牵头，对达川区青梅酒生产加工的主要企业进行了实地调研，主要了解青梅产业发展现状，收集企业加工工艺流程，考察企业生产环境、产品质量以及销售状况等。

（2）标准起草（2023 年 7 月～2023 年 9 月）

在充分了解青梅产业目前存在的问题，剖析青梅酒加工主要企业生产状况和技术分歧，查阅了相关书籍、标准等技术资料的基础上，标准编制组前往达川区等青梅种植加工区域，广泛征求了相关单位和专家的意见和建议，采纳了部分标准化以及农业相关技术专家学者的合理建议，结合调研情况，标准起草工作组编制了《青梅酒加工技术规程》标准讨论稿，并将该讨论稿和编制说明发往相关青梅酒加工企业、相关部门及单位，广泛征求相关各方的意见和建议，结合意见征求反馈情况，标准编制组召开讨论会，对标准草案内容进行修改完善，形成本标准征求意见稿。

（3）标准公开征求意见及修改

为使该标准更具可操作性、实用性，标准起草工作组将《青梅酒加工技术规程》（征求意见稿）发向达州市内相关主管单位征求意见，组织相关管理部门、专家、标准化专家等召开标准研讨会。市市场监督管理局在官网上向社会公开征集意见。标准编制小组根据收集的意见与建议，提出修改方案，进一步修改完善标准，形成标准送审稿。

七、采用国际标准和国外先进标准的程度

经查询，目前没有了解到与本标准相关的国际、国外同类标准，因而没有采用国际、国外标准。

八、与有关法律、法规和强制性国家标准、行业标准的关系

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

九、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意见分歧。

十、作为强制性国家标准或推荐性标准的建议

根据《中华人民共和国标准化法》第二条规定，地方标准是推荐性标准。

十一、贯彻标准的要求、措施和建议

1.强化宣传，深入推广。标准一经发布，应采用适宜的方式及时向各标准实施主体、标准技术推广人员、标准技术监管人员、企业进行宣贯培训，加大《青梅酒加工技术规程》标准的宣传和培训力度，推广标准的实施。

2.加强领导，保障经费。青梅酒加工技术规程对于青梅酒产品的品质提升、品牌保护和标准化提档升级具有重要的作用。各级有关部门要加强部门之间、部门与各镇之间的配合协作，积极主动解决工作中遇到的困难和问题，合力促进工作落实。

3.巩固成果，长效管理。对青梅酒加工技术规程标准化试点建设及标准实施实行严格的标准化管理并定期公布阶

段性成果，总结相应的标准化建设和实施经验，建立长效运行机制。

十二、废止现行有关标准的建议

无。

十三、其他应予以说明的事项

无。