

《地理标志产品 木垒鹰嘴豆》地方标准 编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

2022年5月7日，根据新疆维吾尔自治区市场监督管理局《关于印发2022年新疆维吾尔自治区地方标准制（修）订计划项目的通告》（2022年第28号），由木垒县农业农村局、木垒县市场监督管理局申请地方标准立项，本项目编制组通过查阅大量资料、广泛的调查研究、听取专家意见，特制定本标准，项目编号为XJ22-102。

（二）起草单位、协作单位

起草单位：木垒县农业农村局、木垒县市场监督管理局。

协作单位：新疆维吾尔自治区标准化研究院、木垒县农业技术推广站、木垒县鹰哥生物科技有限公司、木垒县质量与计量检测所、新疆天山奇豆生物科技有限责任公司、新疆粮油产品质量监督检验站。

（三）主要起草人（以表格形式将内容明确）

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
朱智峰	女	高级农艺师	木垒县农业技术推广站	标准编写、资料收集
吐尔逊·吉力力	男	工程师	木垒县质量与计量检测所	标准编写、查询、分析
米尔夏提江·麦合木提	男	助理工程师	新疆维吾尔自治区标准化研究院	标准编写、格式审查

相红燕	女	农艺师	木垒县农业技术推广站	标准编写、资料收集
张志霞	女	副总经理	木垒县鹰哥生物科技有限公司	调研、分析、验证
薛刚	男	工程师	木垒县质量与计量检测所	查询分析
武军平	男	高级农艺师	木垒县农业技术推广站	查询分析
杨美娟	女	高级工程师	新疆粮油产品质量监督检验站	资料收集、分析
阿热阿依·阿克木亚提	女	一级行政执法员	木垒县农业综合行政执法大队	协调、调研
李申婷	女	三级主办	木垒县市场监督管理局	编制、调研、分析
文红梅	女	所长/高级工程师	新疆维吾尔自治区标准化研究院	编制、调研、分析
阿力玛斯·吐尔逊	男	副所长/工程师	新疆维吾尔自治区标准化研究院	标准编写、资料收集
冯金波	男	总经理	新疆天山奇豆生物科技有限责任公司	标准起草
李丽	女	副总经理	木垒县鹰哥生物科技有限公司	调研、分析
何玉霞	女	质检主任	木垒县鹰哥生物科技有限公司	分析、验证
张莉	女	中级工程师	新疆维吾尔自治区标准化研究院	资料收集
赵梦琦	女	助理工程师	新疆维吾尔自治区标准化研究院	资料收集
王崇伟	男	干部	新疆维吾尔自治区标准化研究院	资料收集

二、制定（修订）标准的必要性和意义

（一）制定此标准的必要性

木垒县独特的地理位置、特殊的气候环境，特别适宜鹰嘴豆的种植，产出的鹰嘴豆较新疆其他地区品质更优良，营养成分更高效，药用价值更明显。并对糖尿病、高血脂、高血压、心脑血管疾病、肺病、消化不良、皮肤疾病等均有良好的食疗作用。因此近年来，木垒县看好鹰嘴豆产业广阔的开发前景，积极实施自治区党委提出的优势资源转换战略，做大做强这一主导产业。鹰

嘴豆产业的开发，不但具有广阔的市场前景，更重要的能带动全县千家万户致富奔小康，造福数千万糖尿病患者，能为改善消费者的饮食结构提供良好途径。目前，鹰嘴豆产业已被列为木垒县的十大重点产业，同时被列为自治区“星火计划”项目、国家发改委“固边富民”重点项目。为尽快将这一资源优势转化为产业优势、经济优势，形成市场牵龙头，龙头带基地，基地连农户的格局。木垒县委、人民政府从政策、资金等多方面予以大力扶持，建成了 7.6 万亩的鹰嘴豆生产基地。

木垒县党委、人民政府为提高全县农产品市场竞争力，进一步调整农业产业结构，使农业生产由产量型向质量型转变，保证农产品质量安全，保障人民身体健康，提出了发展特色鹰嘴豆产业，进一步提高农业特色产品质量安全水平的工作目标。

（二）制定标准的意义

为推动全县鹰嘴豆产业的快速发展，提高鹰嘴豆栽培水平、提高鹰嘴豆产量、提高鹰嘴豆加工企业经济效益，木垒县党委、人民政府要求木垒县市场监督管理局、木垒县农业局结合木垒县特色农业生产情况修订地方标准。

鹰嘴豆产于新疆天山北坡海拔 1300 米的木垒哈萨克自治县，独特的地理位置，巨大的昼夜温差、常年干旱少雨、绿色的种植环境，孕育出了这种色泽金黄、外形酷似鹰头的天山奇宝。木垒鹰嘴豆整个生长过程，不施化肥、农药、采用手工除草，完全受天山雪水的滋养，是天然有机产品。

鹰嘴豆的营养丰富且全面，据国内外最新成分分析，其粗蛋白含量为 12.4%—31.5%，平均 23%，蛋白质效率比值（PER）测定表明鹰嘴豆为 2.64，还含有碳水化合物 63.5%、脂肪 5.3%以及多种矿物质和维生素等。特别是脂肪中含有油酸 52.1%、亚油酸 38%，这两种不饱和脂肪酸高达 90.1%（迪西类型）。在矿物质方面除含有较多的钙、磷等元素外，每百克籽粒中含有铁 5-23.9 毫克，而且其利用率可达 91%，高于其他豆类。

为了做大做强鹰嘴豆加工业，木垒县不断加大对企业的资金和科技投入，并按有机、保健食品的要求对厂房、设备、生产工艺进行全面技改，从而为有机食品的产业化提供一切保障。目前木垒县委、县人民政府已把鹰嘴豆产业做为本世纪头 20 年着力培育发展的 10 大优势重点产业之一。已建成了 7.6 万亩优质鹰嘴豆生产基地，为公司扩大再生产奠定了充足的原料基础，鹰嘴豆系列产品的深加工已成为带动木垒经济发展的支柱产业。木垒县在现有基础上，继续采用“公司+科技+基地+农户”的发展模式，帮助地方实现鹰嘴豆产品规模化生产，集约化经营的战略目标，为当地农牧民脱贫致富、促进地方经济发展做出新贡献。

三、主要起草过程

（一）成立标准编制工作组

2022 年，木垒县农业农村局、木垒县市场监督管理局根据自治区知识产权局、市场监督管理局的标准化工作要求和木垒县地理标志产品保护实际工作需要，提出了重新制定木垒县地理标

志产品地方标准的需求，为保证标准研制的规范性和专业性，委托新疆维吾尔自治区标准研究院研制《地理标志产品 木垒鹰嘴豆》相关新疆地方标准。木垒县农业农村局、木垒县市场监督管理局、新疆维吾尔自治区标准化研究院、木垒县农业技术推广站、木垒县鹰哥生物科技有限公司、木垒县质量与计量检测所、新疆天山奇豆生物科技有限责任公司、新疆粮油产品质量监督检验站等 8 家单位选出主要负责人员共同成立了标准编制工作小组，经讨论明确了工作思路和拟开展的工作内容，编制工作实施方案，并就标准研制进行了具体的任务分工。使标准的编写更加专业化，精细化。

（二）开展资料收集与调查研究分析

编制小组成员根据任务分工开展资料收集和调查研究分析工作。一是大量收集、整理木垒鹰嘴豆相关的法律法规、政策文件、标准文献等资料，在认真分析、比对研究的基础上，初步确定标准的主要框架和技术内容。包含木垒鹰嘴豆的术语和定义、产地范围、地域环境特点、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存等方面。二是编写小组人员确定编制大纲和项目成员的责任分工。在全疆范围内种植、加工以及全国各销售网点进行多次调研，多方收集种植、收获、产品加工、市场销售等一系列标准指标及数据，研究鹰嘴豆产品具体的质量指标和客户质量需求，将收集的标准条款进行分类。

听取多位专家的意见。标准起草期间木垒县市场监督管理局

多次组织技术顾问和特约专家召开线上和线下会议，研讨《地理标志产品 木垒鹰嘴豆》具体标准条款在具体实施过程中的重点、难点以及标准化需求，并对各章节存在的问题进行修改，收集、调查和审查判断各类相关标准，并进行论证，同时，标准编制小组还与当地从事过鹰嘴豆种植研究的退休老干部及生产单位从事鹰嘴豆生产加工的相关人员进行座谈，了解鹰嘴豆种植、生产、加工的基本情况，研讨在标准具体实施过程中的重点、难点以及标准化需求。标准编制小组根据研讨情况，对标准草案进行修改4次，补充形成标准草案4次。同时对新增内容进行详细讨论，最终形成标准初稿。

（三）标准起草过程

1、2022年8月至2023年8月，标准编制小组根据地理标志产品、鹰嘴豆相关的法律法规、政策文件、标准等资料草拟框架及技术内容，形成标准草案。

2、2023年8月至2023年9月，标准编制小组根据调研和座谈会情况，对标准草案进行修改补充形成标准草案二稿。

3、2023年9月至2023年10月，标准编制小组组织分别邀请行业内专家审核并修改，根据专家提出的意见和建议进行修改标准草案三、四稿，形成工作组讨论稿。

4、2023年10月至2023年12月，为保证标准的规范性、可操作性和地域性原则，标准编制小组邀请行业内专家，多次组织召开线上会议，在讨论稿的基础上，对标准文本和编制说明逐

条进行分析，根据专家提出的意见建议进行修改标准草案五稿，形成征求意见稿。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

1、规范性原则

标准的编写格式按 GB/T11-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规定进行编写。

2、可操作性原则

深入调研，广泛征求各相关单位及专家意见。在标准编制过程中对标准内容严格把关，确保标准文本内容准确与严谨，技术条款内容的编制遵循协商一致、共同使用、重复使用，使标准具有良好的实用性和可推广性。

3、地域性原则

标准立足于新疆木垒县地域特色，在开展调研的基础上，充分借鉴各地地理标志产品的成功经验，同时综合考虑到和本地区的差异，对标准中的核心参数指标多作定量和共性要求，标准内容各项要素和指标设计体现了新疆木垒县地理标志产品的特色。

（二）制定标准的依据（依据的相关法律、法规、规章制度、基础标准、重要标准、参考文献等）

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

- GB/T 3543.1 农作物种子检验规程 总则
- GB/T 3543.2 农作物种子检验规程 扦样
- GB/T 3543.3 农作物种子检验规程 净度分析
- GB/T 3543.4 农作物种子检验规程 发芽试验
- GB/T 3543.5 农作物种子检验规程 真实性和品种纯度鉴定
- GB/T 3543.6 农作物种子检验规程 水分测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 7414 主要农作物种子包装
- GB/T 7415 农作物种子贮藏
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB/T 17377 食品中油酸、亚油酸的测定

《鹰嘴豆高产栽培与病虫害防治技术培训手册》（木垒哈萨克自治县教育和科学技术局等著，2016）

（三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准与本行业现有法律、法规、其它标准协调配套，不冲突。

五、主要条款的说明

（一）标准中第四章“产地范围”

2010年12月24日，经农业部审定，由木垒县农业技术推广站组织申报的“木垒鹰嘴豆”，符合农产品地理标志登记保护条件和相关技术要求，正式登记为农产品地理标志产品，并允许在鹰嘴豆和鹰嘴豆产品包装物上，使用农产品地理标志公共标识。

木垒县农业技术推广站依据鹰嘴豆历年来种植分布区域、面积、稳定性，于2021年技术人员实地调查和科学论证，长达2年的研究，并在此基础上进行合理规划，确定为木垒县鹰嘴豆主要产地，该区域土壤、气候条件非常适合鹰嘴豆生长，并且产量高、品质好、病虫害危害轻，以图纸形式进行展示，指导农业生产种植。“木垒鹰嘴豆”农产品地理标志地域保护范围包括：东城镇、英格堡乡、西吉尔镇、照壁山乡、新户乡、白杨河乡、大南沟乌孜别克族乡、博斯坦乡8个乡镇总面积20000公顷，33000

吨/年。

（二）标准中第五章“地域环境特点”

根据木垒县气象局 2022 年度统计，木垒县年均降水量 344 毫米，空气相对湿度 50%，2022 年空气质量优良天数持续保持在 350 天以上，“木垒四季蓝、风光无限好”已成为县域生态名片。生产的鹰嘴豆个大、色纯、具有豆香味，营养成分明显，高于其它地区的同类产品，特别是十八种人体所需要的氨基酸、硒、钾含量较高。鹰嘴豆种植基地远离大中型城市，空气，水源无污染，病虫害危害轻，农民不使用农药、化肥，从而保证了产品的品质。

（三）标准中第六章“种子繁育和栽培技术”

以木垒县农业技术推广站为核心建设鹰嘴豆良种繁育基地，以种子企业为主体开展良种繁育。一是针对木垒县鹰嘴豆种植的种子主要“自留自种”或“以粮代种”，导致木垒县鹰嘴豆产量不高，农民受益率低、良种覆盖率不足 30%，通过实地走访调研鹰嘴豆种子繁育技术可以在产地范围内使良种使用覆盖率达到 90%以上。二是鹰嘴豆的主要病虫害有根腐病、褐斑病和棉铃虫，根据《鹰嘴豆高产栽培与病虫害防治技术培训手册》，针对田间的病虫害提出具体的防治措施。三是根据新疆特殊的地理位置，加之日照时间长、气候干燥等特点，确定了收获时间、成熟标志，并根据 DBN652328/T026 标准相关内容确定了收获的方法。

（四）标准中第七章“种子质量”

为确保种子的发芽率、生长发育和产量,以提高种植的效益,此章节根据GB/T 3543.5、GB/T 3543.3、GB/T 3543.4、GB/T 3543.6、DBN652328/T 026等标准的相关内容,分别对鹰嘴豆种子纯度、净度、发芽率、水分等方面提出相应的要求。

1、纯度:原种鹰嘴豆种子的纯度(单一品种)应该在99%及以上,即种子中杂质和其他豆类的含量不超过1%;栽培种鹰嘴豆种子的纯度(单一品种)应该在96%及以上,即种子中杂质和其他豆类的含量不超过4%。

2、净度:为确保鹰嘴豆种子的播种品质和幼苗的生长发育,种子的净度应该在98%及以上,即除去杂质和其他种子后,纯净鹰嘴豆种子的重量占供检样品总重量的百分比。

3、发芽率:鹰嘴豆种子的发芽率应该在85%及以上,即在适宜的条件下,85%以上的鹰嘴豆种子能够发芽。

4、水分:鹰嘴豆种子的水分含量应该在12%及以下,以防止种子在储存过程中发霉或腐烂。

(五) 标准中第八章“产品要求”

根据对21份样品数据测定结果(见附表1),此章节主要对木垒鹰嘴豆的感官方面(包括外观、水分、纯粮率、色泽、杂质、霉变、不完善率)和对鹰嘴豆的理化指标(包括蛋白质、脂肪、钙、锌、铁、硒、油酸、亚油酸)做了详细的要求。

(六) 标准中第九章“试验方法”

木垒鹰嘴豆之前没有明确规定的“硒的测定”试验方法,根

据 GB/T 3543.2、GB/T 5494、GB/T 5497、GB 5009.93 等标准相关规定，此章节对木垒鹰嘴豆“硒的测定”试验方法（包括扦样、外观、水分、纯粮率、色泽、杂质、霉变、不完善率）进行了明确规定。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

建议将《地理标志产品 木垒鹰嘴豆》作为推荐性标准发布实施。

八、贯彻标准的措施建议

贯彻推荐性标准《地理标志产品 木垒鹰嘴豆》需要采取以下几点措施：

（一）**组织集体培训**。建议木垒县委、县政府积极组织鹰嘴豆种植大户及鹰嘴豆加工生产企业负责人参加定期/不定期举办的线上线下培训会/班的方式学习、贯彻、讨论。并通过培训考核和满意度调查来考察培训效果、收集意见建议以此充实培训内容。

（二）**制作标准小册**。建议将此标准核心内容及要点，制作标准小册并发放到每一家种植、加工的企业手中，使其成为可以随身携带的帮手，推进推荐性标准的贯彻落实。

（三）**申请技术推广**。标准发布后通过申请技术推广项目，借此将标准贯彻落实，提高相关企事业单位对标准的利用率。

《地理标志产品 木垒鹰嘴豆》标准起草小组

二〇二三年十二月二十二日

附表 1

检测结果一览表

样品号	纯粮率 %	杂质含量%		水分含量 %	色泽 气味	蛋白质 (干基) 含量%	粗脂肪 (干基) 含量%	油酸 %	亚油酸 %	千粒重g
		总量	其中：无机 杂质含量							
1	99.3	0.1	0.10	8.14	正常	24.7	5.4	29.4	54.2	380.8
2	99.9	0 ⁺	0.00	8.19	正常	23.9	4.2	26.5	56.6	247.5
3	99.5	0.4	0.00	7.71	正常	32.5	5.0	27.4	47.1	257.0
4	99.7	1.0	0.12	8.11	正常	23.9	3.9	19.4	60.6	160.4
5	99.9	0 ⁺	0.00	8.10	正常	27.6	5.0	37.4	46.2	269.6
6	100.0	0.0	0.00	7.13	正常	23.5	4.9	25.2	57.6	310.9
7	99.9	0.0	0.00	8.65	正常	25.6	5.5	31.2	52.3	349.6
8	95.5	1.3	0.10	8.05	正常	22.7	5.8	35.0	48.1	339.5
9	99.9	0.0	0.00	7.65	正常	24.5	4.5	43.2	41.2	280.9
10	100.0	0.0	0.00	8.73	正常	24.9	4.5	31.5	51.2	401.0
11	98.8	0.2	0.00	9.37	正常	26.5	5.4	34.2	49.8	272.5
12	99.3	0.2	0.21	9.40	正常	22.6	5.1	27.2	56.4	305.8
13	98.5	0.1	0.00	8.96	正常	24.8	4.3	32.3	52.4	251.2
14	99.7	0.0	0.00	10.6	正常	24.3	6.6	26.2	54.0	449.1
15	99.2	0.0	0.00	9.85	正常	23.2	6.8	31.4	49.8	458.4
16	100.0	0.1	0.07	10.2	正常	22.9	6.0	26.8	52.6	283.3
17	99.1	0.0	0.00	9.44	正常	21.0	6.4	27.6	52.9	307.2
18	99.3	0.1	0.00	9.07	正常	22.7	7.4	27.9	51.4	384.1
19	99.7	0.1	0.06	9.20	正常	20.5	6.4	29.0	54.8	384.5
20	99.0	0.4	0.00	9.03	正常	22.4	6.4	29.5	55.0	382.8
21	99.3	0.2	0.00	9.09	正常	23.7	6.3	28.7	55.3	392.0