

中华人民共和国国家标准

《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目名称《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》，编号“20193292-T-469”，由中国标准化研究院提出，定于2021年完成。该标准由中国标准化研究院、北京工商大学、中国农业大学、浙江工商大学、北京林业大学、江南大学、山东鲁花集团有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、上海大学等单位的专家组成标准起草工作组共同完成。

二、目的意义与背景现状

我国从上世纪60年代开始引进种植油橄榄，目前油橄榄的种植基地主要分布于白龙江、嘉陵江等流域的川、甘、陕、滇等省区，我国橄榄油的生产目前尚处于起步探索阶段近几年年均产量约1万吨。2015~2017年度，我国年度橄榄油消费量平均在8万吨左右，且以12%以上的年增长速度在持续增加，85%以上依靠进口。

橄榄油根据其不同的加工工艺，可分为特级初榨橄榄油、优级初榨橄榄油、普通初榨橄榄油、低级初榨橄榄油、精炼橄榄油、纯橄榄油和果渣油。不同的橄榄油的品质差异较大，其中感官指标作为其品质指标必不可少。

制定我国橄榄油品评用玻璃杯技术要求国家标准，可填补我国橄榄油品评器具标准的空白，完善我国感官标准体系，引导国内橄榄油的科学生产及进口橄榄油的质量把关，推动橄榄油的合理消费。橄榄油品评杯使用要求标准的制定可规范橄榄油感官评价过程中所用品评器具的规范化和标准化。

目前我国现行有效的橄榄油相关标准有：GB 23347-2009 橄榄油、油橄榄果渣油，LY/T1534-1999 橄榄油、油橄榄果渣油，CNS 4837-2003 食用橄榄油；测试方法标准 GB/T 22501-2008 动植物油脂 橄榄油中蜡含量的测定 气相色谱法。

英国、法国、德国、沙特阿拉伯国家等执行的橄榄油相关标准有：SASO SSA

283-1982 食用橄榄油 TCVN 6312-2013 橄榄油和橄榄果渣油等；执行的方法标准：甾醇和总甾醇含量的测定 气相色谱法 第 2 部分：橄榄油和橄榄果渣油脂(DIN EN ISO 12228:2014)、橄榄油和橄榄果渣油 2-甘油单棕榈酸酯的测定(DIN EN ISO 12872:2010)、橄榄油和橄榄果渣油 用毛细管气相色谱法测定蜡的含量(DIN EN ISO 12873:2010)、橄榄油和橄榄果渣油.毛细管气相色谱法测定脂肪醇含量 (BS ISO 12871:2010)；器具类标准：KS Q ISO 16657-2006 感官分析 器具 橄榄油品评用玻璃杯、SASO SSA 282-1982 食用橄榄油测试方法等。

与国外相比我国在橄榄油产品及相关领域的标准还比较欠缺。

为了保持与国际同步，满足我国相关组织机构与企事业单位采用新标准的需要，结合我国玻璃器皿相关国家标准和行业标准情况，本标准拟非等效转化国际标准 ISO 16657:2006，开展。橄榄油品评杯使用要求的相关研究，旨在对完善我国橄榄油感官品评方法，并保持与感官分析国际标准一致的技术水平，更好地推动橄榄油的感官品质评价。

三、标准编制原则和依据

本标准主要围绕橄榄油品评杯的基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求及其他相关要求等方面的内容展开，制定的基本原则如下：

1. 遵从标准化要求的原则

按照 GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行标准的编写。

2. 采用国际标准成熟条款的原则

ISO 16657-2006 是国际标准化组织（ISO）发布的《感官分析 器皿 橄榄油品评杯》国际标准。ISO 标准以其先进性、科学性得到全世界的认可。为了保持我国的感官分析技术和标准与国际先进一致，本标准以尽可能以采用国际和国外先进标准为原则，同时考虑国内相关标准中对类似产品标准，为了减少标准的重复或重叠，相对于国际标准 ISO 16657-2006，本标准对橄榄油品评杯补充了感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求，因此非等效采用了 ISO 16657-2006 的成熟条款。

3. 与其他相关标准协调的原则

本标准是所构建的我国感官分析标准体系的一部分，是感官分析系列方法标

准之一。在技术内容上,本标准与有关标准相协调、相互补充,例如 GB/T 10221 感官分析 术语 (GB/T 10221—2012, ISO 5492: 2008, MOD)、GB/T 10220 感官分析 方法学 总论 (GB/T 10220-2012, ISO 6658:2005, IDT)、GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员的一般导则 第 1 部分: 优选评价员 (GB/T 16291.1-2012, ISO 8586-1:1993, MOD)、GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员的一般导则 第 2 部分: 专家评价员 (GB/T 16291.2-2010, ISO 8586-2:2008, IDT)、GB 23347-2009 橄榄油、油橄榄果渣油等。

保证体系内各标准在术语、符号、概念、器具的使用和方法等方面协调一致,与现有感官分析标准配套协调。

4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

充分考虑我国相关使用方的条件配置,能够在实际操作中达到本标准的基本要求,标准起草单位正在组织相关的单位进行该标准的验证,以保证该标准在技术和经济要求方面可行,能够操作实施。

四、主要工作过程

1、跟踪标度技术与标准化动态,明确标准制定重点内容

计划任务下达后,起草工作组查阅和收集了国内外相关标准及技术资料,了解橄榄油感官分析发展动态,分析我国有关橄榄油品评杯的应用现状。着重了解 GB/T 23347-2009 橄榄油、油橄榄果渣油, LY/T1534-1999 橄榄油、油橄榄果渣油, CNS 4837-2003 食用橄榄油;测试方法标准 GB/T 22501-2008 动植物油脂 橄榄油中蜡含量的测定 气相色谱法等标准,以及国内外相关文献分析,提出了橄榄油品评杯使用要求的要点。

2、确立编制原则和实施制定工作计划

为保证标准的系统性、协调性、实用性,在充分研究的基础上,起草工作组决定非等效采用 ISO 16657-2006 作为制定本国家标准的蓝本。按计划要求,对原国际标准经过消化、翻译、吸收,形成了国际标准译文。对国际标准译文进行了讨论和校对,然后根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分: 标准的结构与编写》、GB/T 20000.2-2009《标准化工作指南 第2部分: 采用国际标准》规定的要求,于2019年10月中旬前完成了《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》(草案,讨论稿)。

2019年11月在北京召开了由各起草单位及相关专家组成的标准讨论会，起草工作组对标准草案逐字逐句地进行了讨论，对标准作了认真地修改，于2019年12月完成了本国家标准《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》的征求意见稿和编制说明。

3、征求意见并组织进行标准验证

为考察新标准的实用性和可操作性，标准的征求意见稿和编制说明将发至全国，广泛征求相关主管部门、科研单位、质量监督机构、高等院校、生产企业、贸易部门等方面意见，并正在组织相关单位进行标准验证。

五、标准的主要内容

1、标准的编写格式和方法

按照 GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

2、标准规定的内容与适用范围

本标准给出了橄榄油品评杯使用要求。包括基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求及其他相关要求等。

本标准适用于初榨橄榄油及类似橄榄油的感官评价使用的品评杯。

3、标准的主要框架

本标准主要由前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、要求等部分组成。

4、标准的主要内容

在术语和定义中对橄榄油品评杯应等进行了定义。

技术要求章节对橄榄油品评杯的基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求及其他相关要求进行了界定。

为提高标准的适用性和可操作性，附录中以资料性附录的形式给出了橄榄油品评杯尺寸示例。

六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

本标准是实施我国国家标准 GB 23347-2009 《橄榄油、油橄榄果渣油》的配套应用标准。《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》是对橄榄油的感官评价中使用的品评杯给出了相关要求。

七、标准属性建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。

《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》标准起草组

二零一九年十二月