

《圳品 橄榄油（修订）》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

油橄榄(*Olea europaea* L.)属于木犀科木犀榄属，常绿阔叶乔木，主要分布在地中海沿岸国家。橄榄油是从新鲜油橄榄果实中冷榨提取的一种高档食用植物油，富含不饱和脂肪酸(油酸占 55%~83%)、角鲨烯、多酚和维生素等，这些组分具有抗氧化、调节胆固醇、预防癌症、美容以及调节人体生理机能的作用。橄榄油在地中海沿岸国家有几千年的历史，在西方被誉为“液体黄金”，“植物油皇后”，“地中海甘露”，原因就在于其极佳的天然保健功效，美容功效和理想的烹调用途。

目前，随着我国社会经济的快速发展，公众日益关注自身健康和食物对机体的作用，在食用油消费方面表现得尤为突出。人们更加注重“吃好油”，更愿意选择富含营养成分的食用油，因此橄榄油倍受青睐。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入性城市，食品安全外来风险较高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合“圳品”的实际情况，制定《圳品 橄榄油》团体标准，满足深圳市民对“圳品”安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 橄榄油》经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于 2021 年制定。现由于标准所引用的 CXS 33-1981（2024）、GB/T 23347《橄榄油、油橄榄果渣油》等标准及相关公告的发布实施，对橄榄油的指标有了更严格的要求，《供深食品

橄榄油》团体标准的修订，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本标准明确了橄榄油应满足的安全指标和质量指标，对提升“圳品”的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

二、任务来源及工作简况

（一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立“圳品”标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立“圳品”标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“标促会”）作为发布“圳品”标准的社会组织。截至目前，已发布“圳品”标准852项，作为主要技术支撑评价上市2262个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》、2025年民生实事以及《圳品工程——“圳

品”标准及体系建设项目》等的要求，持续实施食品安全放心工程，守护市民“舌尖上的安全”。

（二）起草过程

1、立项阶段

本文件于 2025 年 9 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

2、起草阶段

本标准修订项目，项目组在总结原标准实施情况的基础上，结合各方反馈意见及现行国家标准更新情况，首先，对标准实施过程中的反馈意见进行评估，分析了原标准部分条款操作适用性等问题。项目组跟踪了内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规更新及变化情况，开展产品分类梳理，污染物、感官、理化要求等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。经产品预研、指标对比、标准草案编制、编制组内部讨论等程序，现已形成征求意见稿将通过标促会官网进行为期 30 天的公开意见征集。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 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》的规定起草。

《圳品 橄榄油》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴“供港标准”，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的“圳品”标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用推荐性国家标准 GB/T 23347《橄榄油、油橄榄果渣油》、GB/T 17374《食用植物油销售包装》、CODEX STAN 33-1981《橄榄油和橄榄果渣油标准》中非安全指标相关要求。安全指标参考 T/SZS

1610《供深食品 食用植物油质量安全基础要求》中相关要求。

（四）与香港食物规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物内防腐剂规例》（第132BD章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章），中国澳门《食品中兽药最高残留限量》（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（第7 / 2019号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》（第23 / 2018号行政法规）、《食品中食品添加剂使用标准》（第5/2024号行政法规）以及国际食品法典委员会（CAC）《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）、CX/MRL 2-2021、农药数据库等，采用香港规例、澳门行政法规以及国际食品法典委员会中较严或独有的食品安全技术指标。

五、采纳情况

《圳品 橄榄油》的修订，遵循“圳品”系列标准研制原则，调整了标准整体结构和模式；根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对感官要求、理化指标和检测方法等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

——标准名称修改为：圳品 橄榄油；

——修订了技术要求；

——增加了净含量要求；

——修订了检验规则；

——修订了标签标识。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

为保障“圳品”标准的科学性与先进性，本文件借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）等国际组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。