



码上看报



码上订报

全国蔬菜质量标准化万里行 ⑧

品牌建设、预制菜产业、绿色食品……

全方位 多层次 构建蔬菜全产业链标准化体系

近年来,我国设施农业发展迅速,生产规模稳步扩大,区域布局日渐优化,节能节水特点突出,机械装备逐步应用。随着农业现代化的发展,农业标准化也得到了各行各业的高度重视。全国蔬菜质量标准中心成立以来,依托由4名院士领衔的67人组成的专家委员会技术力量,发挥在寿光蔬菜生产一线的优势,以蔬菜全产业链标准为突破口,已编制完成了37种蔬菜的54项生产技术规程,并有番茄、黄瓜、辣椒、茄子、西葫芦5项全产业链行业标准、14项山东省地方标准和23项团体标准成功发布。这些标准涉及多个蔬菜品种及蔬菜产业的不同环节,将进一步推动我国蔬菜产业走向标准、绿色与生态。

聚焦“寿光蔬菜”品牌建设 以标准助推产业现代化

在日前举办的2022潍坊寿光首届预制菜全产业链博览会上,由全国蔬菜质量标准中心牵头制定的《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》《预制菜良好操作规范 鲜切蔬菜》《预制菜质量要求 鲜切蔬菜》4项团体标准正式发布。

实施农业品牌战略、创建农产品品牌不仅能提升农业行业整体形象,更能增强农产品的市场竞争力,实现农业增效、农民增收,甚至推动一个地区的发展。寿光作为“中国蔬菜之乡”,充分发挥蔬菜产业集群优势,坚持走“品牌强农”之路,大力实施蔬菜品牌化战略,“寿光蔬菜”区域公用品牌成功注册并发布,为寿光蔬菜产业化经营注入了新活力。为发挥标准引领作用,推动寿光蔬菜品牌提升和实现“寿光蔬菜”区域公用品牌有标可依,此次由全国蔬菜质量标准中心牵头,联合寿光市农业农村局、寿光市市场监督管理局、山东省寿光蔬菜产业集团有限公司制定的《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》、《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》两项团体标准是基于《“寿光蔬菜”区域公用品牌使用管理办法》和实际应用验证资料的基础上编制完成的。其中,《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》规定了“寿光蔬菜”区域公用品牌的品牌主体、准入准出、标识管理、监督保护,适用于寿光市行政区域内“寿光蔬菜”区域公用品牌管理。《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》规定了寿光蔬菜生产的产品质量管理、管理体系和过程控制技术要求,适用于寿光蔬菜生产的全程品质管控。两项团体标准于2022年4月由寿光蔬菜瓜果产业协会批准发布,5月1日起正式实施,标准的发布实施为“寿光蔬菜”区域公用品牌建设和使用管理提供了标准支撑,特别是在寿光市高标准建设预制菜绿色优质原料基地的大背景下,全国蔬菜质量标准中心抓住率先开展设施蔬菜全产业链标准研制和蔬菜品质评价的优势,以标准化助力潍坊打造“中华预制菜产业第一城”。“寿光蔬菜”区域公用品牌的完善提升,是全链条提升蔬菜产业的实践探索,也定会为农产品区域公用品牌的打造提供示范和样板。

预制菜健康发展 有了一套标准

预制菜产业一头连接农产品生产源头的田间地头,一头连接着餐桌消费,符合“农头工尾”、“农头食尾”的农产品向食品化升级、农业供给侧向需求侧升级趋势。同时,预制菜产业也是加快推进农业一二三产融合、农业与工业融合、乡村供应向城市餐饮需求融合发展的重要抓手。山东是农业大省、食品工业大省,素有“全国农业看山东”的美誉。潍坊是我国农业产业化的发源地,潍坊市委、市政府准确把握产业发展时代脉搏,发挥自身产业优势,将预制菜作为重点突破的新产业新业态,必将进一步丰富和提升“三个模式”的时代内涵,开创乡村振兴齐鲁样板先行区建设的新局面。

寿光作为“中国蔬菜之乡”,抢抓预制菜市场黄金机遇期,把发展预制菜产业作为产业强市的重点,此次依托部省共建的全国蔬菜质量标准中心,联合山东省寿光蔬菜产业集团、潍坊市产品质量检验所、寿光蔬菜产业集团食品有限公司、齐鲁工业大学、山东农业大学、中华全国供销合作总社济南果品研究院等单位,在大量、翔实的试验数据和实际应用验证资料的基础上共同编制了《预制菜良好操作规范 鲜切蔬菜》《预制菜质量要求 鲜切蔬菜》团体标准,经过专家评审、立项、征求意见、审查等阶段,2022年4月由潍坊市蔬菜协会批准发布。两项团体标准主要对鲜切蔬菜类预制菜加工安全控制的总体要求、原材料安全控制、加工工艺关键控制点要求、污染控制、质量追溯、质量要求、检验规则等方面进行了规范。本次发布的预制菜团体标准,引用和参考了多个国家标准和规范,是山东省首批蔬菜类预制菜团体标准。我相信,通过团体标准的制定和应用,可以有效解决预制菜生产企业在发展过程中面临的痛点,在明确鲜切蔬菜类预制菜定义和边界、规范预制菜行业发展,提升预制菜产品品质和食品安全水平等方面发挥积极作用。全国蔬菜质量标准中心持续发挥“国字号”平台作用,依托专家委员会和国家蔬菜质量标准创新联盟,加大预制菜标准的培训和宣贯力度,扎实推进预制菜团体标准的落地实施,将标准作为预制菜生产的重要参考依据,指导生产控制并保证产品质量安全。同时,加快研制发布蔬菜类预制菜相关标准,建立蔬菜类预制菜标准体系,提升标准实施水平,全力推动预制菜产业向标准化、品牌化发展,以标准引领预制菜行业高质量发展。

交流与合作 打造开放的标准化体系

在标准制定上,标准中心不仅持续与科研院所、高校开展交流与合作,还从多方面入手打造蔬菜全产业链标准化体系。

2019年7月,全国蔬菜质量标准中心按照《农业农村部、山东省人民政府关于联合建立全国蔬菜质量标准中心合作备忘录》要求,组建成立了国家蔬菜质量标准化创新联盟,成员涉及全国蔬菜领域具有重要影响力的科研院所、高等院校、行业协会和企业,业务涵盖蔬菜标准研制、种子种苗研发生产、设施装备及投入品研发生产、蔬菜生产标准示范推广、检测认证、市场流通及品牌营销、蔬菜标准信息化、国际标准转化、蔬菜标准培训及社会化服务等领域。在今年的2月,农业农村部公布的国家农业科技创新联盟第三批认定名单中,国家蔬菜质量标准化创新联盟获得认定。

今年4月,中国绿色食品发展中心公布了首批5家“全国绿色食品科技成果转化试验站”,其中,全国绿色食品科技成果转化试验站(山东)落户全国蔬菜质量标准中心,由全国蔬菜质量标准中心牵头,山东省绿色食品发展中心、全国蔬菜感官与营养品质研发中心、山东省寿光蔬菜产业集团有限公司参与。

全国绿色食品科技成果转化试验站是中国绿色食品发展中心为进一步推进绿色食品标准和生产操作规程落地生根,着力解决绿色食品生产中病虫害防控及施肥等技术难点堵点问题,加快集成创新和推广应用一批先进实用的绿色防控及施肥等技术,充分发挥地方政府、工作机构、科研院所和企业主体的作用,建立“地方政府+科研机构+工作机构+企业主体”的科技成果转化机制,本着“平等自愿、优势互补”的原则专门设立的。标准中心将结合番茄、黄瓜、辣椒、茄子、西葫芦全产业链行业应用推广,发挥山东省蔬菜产业发展优势,开拓创新,大胆尝试,探索绿色食品科技成果转化的新模式,提升绿色食品生产技术的科技水平,引导绿色食品企业、基地和农户等积极应用绿色防控、施肥等新技术,不断提升服务基层和农户的水平,助推绿色食品事业高质量发展。

2020年5月,全国蔬菜质量标准中心与潍坊职业学院共同签署了战略合作和共建食用菌研究院协议。双方本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则,充分发挥各自优势,整合优质资源,服务区域职业教育发展和产业发展,共建科技研发和协同创新平台、校内教学实训基地,以食用菌研究为基础,开展标准制定、科学研究、成果转化及推广示范等工作,发挥潍坊职业学院食用菌实训中心作用,依托国家级精品课程、国家级精品资源共享课程、教育部园艺技术专业教学资源库子项目《食用菌栽培》课程和指导生产实践的丰富经验,更好地服务生产企业,推广“一料双菇一肥”的生产模式,为打造乡村振兴齐鲁样板贡献力量。全国蔬菜质量标准中心食用菌研究院成立以来,先后做了猴头菇优良品种筛选、短袋猴头菇关键栽培技术和榆黄磨熟料栽培技术的研究工作,积累了大量的数据资料。

本报记者 王凯旋