

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

/T

地理标志产品 凤县大红袍花椒

Product of geographical indication –Fengxian dahongpao prickly ash

(征求意见稿)

发布

实施

陕西省市场监督管理局 发布

目 录

前 言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 地理标志产地保护范围	2
5 技术要求	2
6 质量要求	3
7 检验方法	4
8 检验规则	5
9 标志、标签	6
10 包装、运输和贮存	6

前 言

本标准根据国家知识产权局颁布的《地理标志产品保护办法》(2023)(局令第80号)、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》和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。

本标准由凤县林业局提出。

本标准由陕西省知识产权局归口。

本标准起草单位：西北农林科技大学、凤县林业局、凤县花椒产业发展中心、凤县大红袍花椒协会。

本标准主要起草人：刘永红、魏安智、杨途熙、张斌、马海波、魏国银、彭静文、卢建军、闫红杰、王康利、余凡。

本标准由凤县林业局负责解释。

联系信息如下：

单位：凤县林业局

电话：0917—4717363

地址：陕西省凤县凤州镇团结路

邮箱：495452389@qq.com

地理标志产品 凤县大红袍花椒

1 范围

本标准规定了地理标志产品凤县大红袍的术语和定义、地理标志保护范围、技术要求、质量要求、检验方法和规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品 凤县大红袍花椒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 4285 农药安全使用标准

GB 4806.7 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定

GB/T 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 17527 胡椒精油含量的测定

GB/T 30391 花椒

LY/T 1652 花椒质量等级

LY/T2914-2017 花椒栽培技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 原国家质量监督检验检疫总局[2005 年]第 75 号

《食品标识管理规定》 原国家质量监督检验检疫总局[2009 年]第 123 号

《地理标志专用标志使用办法》 国家知识产权局[2020]第 354 号

3 术语和定义

LY/T 1652 界定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 凤县大红袍花椒 Fengxian Dahongpao prickly ash

在凤县地理标志产品保护范围内，按照本标准规定技术要求生产，花椒果实颜色鲜红、粒大，两侧普遍附生1对小肉质椒粒（俗称双耳）为显著特征，果皮厚、表面密生瘤状凸起的油腺包，香味浓郁、麻味悠久，产品质量符合本标准要求的花椒果实。

3.2 开口椒 open prickly ash

经加工后椒籽完全脱出，形成开口状态的花椒果皮。

3.3 杂质 impurity

除花椒果实、种籽、果梗以外的所有物质。

3.4 外加物 foreign matter

来自外部，不是花椒果实固有的物质，包括染色椒及其他人为添加物。

3.5 气味 smell

花椒果皮特有的挥发性香味和麻味。

3.6 异味 Peculiar smell

花椒本身气味以外的气味。

4 地理标志产地保护范围

凤县大红袍花椒地理标志产品保护范围限于国家地理标志产品保护行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，为陕西省凤县双石铺镇、凤州镇、红花铺镇、黄牛铺镇、河口镇、坪坎镇、平木镇、留凤关镇和唐藏镇等9个镇现辖行政区域。

5 技术要求

5.1 栽培品种

凤县地方大红袍品种，又称‘凤椒’。

5.2 气候条件

年均温度10℃~14℃，极端气温不低于-18℃， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 有效积温3300℃以上，年日照总时数不少于1800 h，降水量不低于600 mm，无霜期不少于180 d。

5.3 立地条件

阳坡、半阳坡，背风，海拔在900m~1300m的坡地或平地；壤土或砂壤土，土层厚度40cm以上，有机质含量 $\geq 1\%$ ，排水良好；PH值7.0~8.0之间。

5.4 栽培技术

5.4.1 育苗

采用种子实生育苗或以当地秋椒为砧木的花椒嫁接育苗。

5.4.2 苗木选择

采用LY/T2914-2017 花椒栽培技术规程规定的二级以上苗木标准。

实生苗：苗高>50cm；地径>0.5cm；根系保留长度>15cm；>5cm侧根数≥3；苗龄1年。

嫁接苗：苗高>80cm；地径>0.7cm；根系保留长度>15cm；>5cm侧根数≥4；苗龄1-2年。

5.4.3 苗木定植

秋季栽植时间为10月下旬，春季栽植时间为3月上旬。

5.4.4 栽植密度

栽植密度≤840株/hm²。

5.5 田间管理

5.5.1 栽后管理

秋季栽植后上冻前在苗木根部培土20cm的土壤，预防冻害。翌年春季萌发前剖开。

5.5.2 施肥管理

基肥在果实采收后结合深翻进行，采用开沟施肥，以腐熟有机肥为主，施肥量按树冠投影面积5kg/m²左右，并混施适量的复合肥。追肥在萌芽前、果实膨大期和着色期进行，氮、磷、钾肥配合施用，施肥量100g/m²。干旱土壤宜采用水溶肥和根外追肥。

5.5.3 整形修剪

采用主干自然开心形或多主枝丛状开心形。

5.5.4 病虫害防治

预防为主，综合防治的原则。休眠期内喷石硫合剂预防病虫害，生长季在人工防治、农业防治、物理防治和生物防治的基础上，采用化学防治。农药使用严格按照GB 4285和GB/T 8321规定执行。

5.6 采收

当花椒果皮全部变红，油腺凸起，光泽明显，种子完全变黑时，应及时采收，一般从7月中旬开始。采摘时，从果穗根基位置掐断（禁掐捏果穗油腺点），整穗采下，轻放竹篮中。

5.7 干制

采用自然晾晒和机器烘干。自然晾晒时，选晴好天气，将花椒摊放在竹席上，晾晒5h~7h，当日晒干。花椒采摘后天气阴雨或场地不足可采用机器烘干，将花椒放入烤箱或烤房进行烘干，水分含量应控制在9%以内。

6 质量要求

6.1 基本要求

具有本品种固有的特征和风味；适于市场或贮存要求的成熟度，应保持干燥洁净，无异味，不带外来水分。

6.2 感官指标

感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	鲜红、均匀
果型特征	皮大肉厚、多具“双耳”、睁眼、开口呈梅花状
油腺形态	油腺凸出，手握硬脆
滋味	麻味浓烈，持久
气味	清香、浓郁、纯正、无异味
霉粒、染色椒、过油椒和外来杂质	无

6.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
闭眼椒、椒籽含量/% ≤	8
果梗/% ≤	2
精油含量/（mL/100g） ≥	3.5
不挥发性乙醚提取物/% ≥	10.0
水分/% ≤	9.0
总灰分/% ≤	5.5
杂质/% ≤	4.0

6.4 卫生指标

凤县大红袍花椒卫生指标应符合 GB/T 30391 的要求。

6.5 安全指标

6.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

6.5.2 农药最大残留量应符合 GB 2763 的要求

6.6 净含量

产品定量包装规格可由使用单位自定，净含量允许误差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

在良好自然光下，目测其色泽、果形、有无霉粒、过油椒、染色椒、黑椒粒和外来杂质；观察椒皮表面，色泽光亮则油分足，暗淡则油分少；干手抓样品，手感粗糙、硬脆、易碎者干，反之则潮；手捧样品，鼻嗅香气浓度，有无异味；随机取样1粒，口中品尝其麻味强弱及持续时间长短。

7.2 杂质、闭眼椒和椒籽、果梗、霉粒

按GB/T 12729.5规定的方法，从试验中分别分离出杂质、闭眼椒和椒籽、果梗、霉粒，分别计算出杂质、闭眼椒和椒籽、果梗、霉粒的含量。

7.3 精油含量

按GB/T 17527的规定执行。

7.4 不挥发乙醚提取物

按GB/T 12729.12的规定执行。

7.5 水分含量

按GB/T 5009.3的规定执行。

7.6 总灰分

按照GB/T 5009.4的规定执行

7.7 净含量

按JJF1070规定检验。

7.8 安全要求

按GB 2762、GB 2763规定方法检验。微生物指标按GB/T 30391规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地、同一采摘期、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

按GB/T 12729.2规定的方法取样。

8.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产单位的质检部门按本标准逐批进行检验,经检验合格后,签发检验合格证(或产品检验报告),方可出厂。

出厂检验项目包括:感官指标、水分、挥发油、总灰分和杂质。

8.4 型式检验

8.4.1 检验情形

正常生产每年至少进行一次型式检验,此外有下列情形之一时,也应进行型式检验:

- a) 产品投产时;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- c) 质量监督机构提出要求时。

8.4.2 检验项目

按本标准第6章中6.1~6.6规定的全部项目进行检验。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准要求时,则判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果中如有指标不符合本标准要求时,以加倍抽样复检,如复检仍有不合格项,则判该批产品为不合格。

9 标志、标签

9.1 产品标签内容应符合 GB 7718 和 GB/T 17924 及《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 凤县大红袍花椒地理标志产品保护范围内的生产经营者,向凤县地理标志主管部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请。

9.3 获得使用地理标志产品专用标志的生产经营者,按《地理标志产品专用标志管理办法》执行。

10 包装、运输和贮存

10.1 包装

内包装用包装箱(盒)、聚乙烯薄膜袋,应符合 GB4806.7 及国家食品包装材料相关安全标准。外包装用编织袋或瓦楞纸,应符合 GB/T 6543 的规定。

装好花椒后,对包装袋、包装箱(盒)进行严密封口,包装牢固。

10.2 运输

运输过程中注意防曝晒、雨淋、潮湿,严禁与有毒、有害、有腐蚀性物品混装,严禁用含残毒、有异味的交通工具运载。

10.3 贮存

库房要专库专用、通风防潮，装卸和堆垛禁止踩踏。严禁与有毒、有异味的物品混贮。常温保存温度应低于 25℃。

常温保质期 24 月。