

DB61

陕西省地方标准

DB 61/ T—2026

地理标志产品质量要求 宝鸡蜂蜜

Quality Requirements for Product of Geographical Indication - Baoji Honey

(工作组讨论稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

陕西省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件规定了食品质量相关技术要求, 食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件由陕西省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：宝鸡市知识产权服务中心、宝鸡市地理标志产业协会、宝鸡市畜牧兽医中心、陕西省标准化研究院、宝鸡市食品药品检验检测中心、陇县丰田蜂业专业合作社、陕西秦岭蜂业有限公司、宝鸡市陈仓区西山德丽蜂果专业合作社。

本文件主要起草人：张圆、周阳、白龙、柴栋、宋泽宇、秦虎勤、张建刚、董啸、叶青、康璐、孙林珠、周美丽、杨金荣、李万民、柳保莉。

本文件由宝鸡市知识产权服务中心负责解释。

本文件为首次发布。

联系信息如下：

单位：宝鸡市知识产权服务中心

电话：0917-3359865

地址：宝鸡市西凤路1号

邮编：721001

地理标志产品质量要求 宝鸡蜂蜜

1 范围

本文件界定了地理标志保护产品宝鸡蜂蜜术语和产地范围,规定了技术要求、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存,描述了产地环境和检验方法。

本文件适用于地理标志保护产品宝鸡蜂蜜的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志保护产品宝鸡蜂蜜的保护和管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件,其随后的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准;凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文标准。

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 15618 土壤环境质量标准

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法

NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

NY/T 5139 无公害食品 蜜蜂饲养管理准则

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

宝鸡蜂蜜 BaoJi Honey

指在国家知识产权局〔2025〕第 646 号公告登记的在地理标志产品宝鸡蜂蜜地域保护范围内生产的、符合本文件的蜂蜜。

4 产地范围

陕西省宝鸡市所辖太白县、凤县、千阳县、陇县、麟游县、渭滨区、金台区、陈仓区西山地区等8个县区43个乡镇。地理 坐标:东经106° 18′ ~108° 03′ , 北纬33° 35′ ~35° 06′ , 见附录A。

5 产地环境

5.1 地理特征

地处秦岭西段、陇山（千山）山地与黄土高原过渡地带，地势整体南高北低、西高东低。全境兼具高山、低山、丘陵、河谷川道，山地占绝对主体，是关中平原西部重要生态屏障；地表径流分属渭河黄河水系、嘉陵江长江水系。

5.2 气候特征

暖温带大陆性季风气候，垂直分异极其显著。年均气温 7~12℃，年降水量 600~900 mm，四季分明，雨热同期，降水集中 7—9 月。

5.3 植被

生产区域森林覆盖率 60 %以上，植被丰茂，有丰富的山花、果树、油菜等蜜粉源植物和中草药资源。地貌复杂，垂直落差大，形成不同的气候带，蜜粉源植物渐次开花，花期长达 7~8 个月。

6 技术要求

6.1 品种

生产蜂群为经过长期驯化、繁衍形成的地方良种秦岭中蜂，个体大，繁殖力强，能维持大群，抗病抗逆，善采零星花蜜。

6.2 养殖环境

6.2.1 蜂场选址生态环境好、水质无污染、远离城市生活区的深山区域。

6.2.2 周边三公里范围内有一种以上主要蜜源植物和多种花期相互交错的辅助蜜粉源植物，可供蜂群采集百花蕊、饮用山泉水。

6.2.3 蜂场空气质量应符合 GB 3095 要求，水质应符合 NY 5027 要求，土壤应符合 GB 15618 要求，周边无旱厕和其它畜牧场，五公里范围内无农药、化肥、除草剂污染。

6.3 饲管

6.3.1 活框养蜂采用中华蜜蜂标准蜂箱（长 51 cm×宽 48.5 cm×高 41 cm，箱板厚度 2.5 cm），蜂箱架离地面 20cm~30 cm，利用地形分散排列，呈“满天星”。

6.3.2 传统古法生产采用直径 40 cm 左右、长 110 cm~130 cm 的仿生木桶供蜜蜂筑巢酿蜜。

6.3.3 蜂群管理依照中蜂生物学特性和 NY/T 5139 蜜蜂饲养管理准则，春季抓繁殖，夏季抓取蜜，秋季抓培育，冬季抓越冬。

6.3.4 蜂群病虫害防治可采用中成药或生物学方法，不得使用违禁药品。

6.4 采收

6.4.1 待蜜脾自然封盖后采收，确保原蜜达到成熟蜜标准。

6.4.2 按照抖脾脱蜂一切割蜜盖—摇蜜分离—双层过滤—静置待贮的步骤，使用清洁器皿收储蜂蜜，杜绝微生物等污染超标。

6.4.3 融蜜采用双层不锈钢融蜜罐，最后一次过滤目数≥120 目，温度均控制在 45℃以下。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目		要求
色泽		特浅琥珀色、浅琥珀色或琥珀色
滋味、气味		具有特有的滋味、气味，无异味
状态	春夏	粘稠，挑有回珠
	秋冬	自然结晶，均匀细腻

7.2 理化要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目		指标
果糖和葡萄糖/（%）	≥	64
淀粉酶值 mL/（g·h）	≥	18

8 检验方法

8.1 感官

8.1.1 状态

——春夏：样品温度控制在 20℃～25℃，轻轻倾斜烧杯，观察蜂蜜自然流动状态。蜜体浓稠温润，缓慢连续流淌，流动形态顺滑，滴落呈圆润蜜珠，不呈稀水状快速流淌。取洁净干燥玻璃棒垂直插入蜜样，缓慢匀速向上提起，观察蜜丝形态。可拉出连续绵长蜜丝；蜜丝断裂后，断端迅速向内回缩形成圆珠；若直接滴落不成珠，判定不合格。

——秋冬：将蜂蜜样品置于 5℃～13℃环境静置 7 d，观察结晶状态；可取少量结晶蜜用洁净小刀切割、手指轻捻。低温条件下自然结晶，结晶整体均匀细腻，质地油润紧实，切割切面平整顺滑；手捻无粗硬砂粒感，无明显固液分层。

8.1.2 色泽、滋味、气味按 SN/T 0852 的相应方法检验。

8.2 果糖和葡萄糖

按照GB 5009.8 的规定测定。

8.3 淀粉酶值

按照GB/T 18932.16的规定测定。

9 检验规则

9.1 组批

在保护区范围内的蜂蜜，同一产地、同期采收的产品为一批。

9.2 采样

按GB 4789.1中的规定执行。

9.3 交收检验

交收检验项目为感官、果糖和葡萄糖、淀粉酶值。

9.4 型式检验

9.4.1 有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家市场监督管理总局提出抽检检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

9.4.2 检验项目为第7章所有项目。

9.5 判定规则

9.5.1 检验项目符合7.1和7.2的规定时，判定该批次产品合格。

9.5.2 检验结果中有一项不符合第7章的要求时，可加倍抽样复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格；若复检结果合格，则判定为合格。

9.5.3 检验结果中有两项及以上不符合第7章要求时，判定为不合格。

10 标志、标签

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号，并应同时使用经国务院知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

包装用塑料及玻璃制品应符合GB 4806.5、GB 4806.7有关规定，预包装产品应符合GB 7718有关规定。

11.2 运输

运输工具应清洁卫生、防雨、防潮、防暴晒。蜂蜜产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场贮存、混装运输。

11.3 贮存

贮存场所应清洁卫生、防高温、防风雨、远离污染源。

附 录 A
(规范性附录)
示意图

A. 1 宝鸡蜂蜜农产品地理标志生产地域保护分布图。

地理标志产品宝鸡蜂蜜产地范围分布图

