

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB61/ T XXXX—XXXX

地理标志产品质量要求 宝鸡辣椒

Quality requirements for product of geographical indication - Baoji Chillies

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：宝鸡市食品药品检验检测中心、宝鸡市农业技术推广服务中心、宝鸡市知识产权服务中心、宝鸡市市场监督管理局、陕西省标准化研究院、宝鸡德有邻食品有限公司、宝鸡法门寺天马贸易有限公司。

本文件主要起草人：周美丽、白龙、周阳、刘景辉、马会革、王丽、康璐、侯娜、吕强、蒙蒙、陈洁、吕怀理、刘原、卢薇、马静。

本文件由宝鸡市食品药品检验检测中心负责解释。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：宝鸡市食品药品检验检测中心

电话：

地址：

邮编：

地理标志产品质量要求 宝鸡辣椒

1 范围

本文件界定了地理标志保护产品宝鸡辣椒术语和产地范围，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辣椒的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志保护产品宝鸡辣椒的保护和管理。

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，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 5009. 10	植物类食品中粗纤维的测定
GB/T 8321. 1	农药合理使用准则(一)
GB/T 8321. 2	农药合理使用准则(二)
GB/T 8321. 3	农药合理使用准则(三)
GB/T 8321. 4	农药合理使用准则(四)
GB/T 8321. 5	农药合理使用准则(五)
GB/T 8321. 6	农药合理使用准则(六)
GB/T 8321. 7	农药合理使用准则(七)
GB/T 8321. 8	农药合理使用准则(八)
GB/T 8321. 9	农药合理使用准则(九)
GB/T 8321. 10	农药合理使用准则(十)
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB/T 12729. 2	香辛料和调味品 取样方法
GB15618	土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB16715. 3	瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
GB/T 21266	辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
NY/T 496	肥料合理使用准则 通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宝鸡辣椒 BaoJi Chillies

在本文件第 4 章规定保护范围内生产加工的茄科（Capsicum frutescentsL）一年生草本植物鲜果干制后，其品质特征符合本文件要求的干燥果实，供食用或作为调味料。

4 产地范围

陕西省宝鸡市凤翔县城关镇、横水镇、彪角镇、郭店镇、糜杆桥乡、唐村乡、柳林镇、董家河乡、南指挥镇、田家庄镇、范家寨乡、陈村镇、汉封乡、尹家务乡、虢王镇 15 个乡镇，岐山县凤鸣镇、大营乡、故郡乡、益店镇、青化镇、京当乡、蒲村镇、祝家庄乡、枣林乡、雍川乡、蔡家坡镇、五丈原镇、曹家乡、安乐乡 14 个乡镇，眉县青化乡、横渠镇、槐芽镇、金渠镇、汤峪镇、营头镇、首善镇、齐镇、常兴镇、马家镇 10 个乡镇，扶风县召公镇、法门镇、天度镇、南阳镇、城关镇、降帐镇 6 个乡镇，千阳县崔家头镇、柿沟乡、水沟镇、草碧镇、寇家和乡、城关镇 6 个乡镇，陇县东风镇、杜阳镇、牙科乡、东南镇、八渡乡、城关镇 6 个乡镇，陈仓区天王镇、蟠溪镇、千河乡 3 个乡镇现辖行政区域。

5 产地环境

5.1 地理特征

关中平原西部渭河中游，地势西北高、东南低，地貌涵盖陇山南麓黄土丘陵、千河河谷、周原黄土台塬、渭河冲积阶地及秦岭北麓山前洪积扇，为黄土高原与秦岭山地、渭河冲积平原的过渡地带，全部隶属于黄河流域渭河水系。

5.2 气候特征

暖温带半湿润大陆性季风气候，四季分明、雨热同期，降水集中 7—9 月。年均降雨量为 609.8~782.7 (600~780) mm。年平均温度 13 (11~13.5) °C。年平均日照时数 1814.5~2168.9h，生理辐射 52.4~57.3 千卡/cm²。全年无霜期在 158~225 天。昼夜温差较大，有利于农作物养分积累。

5.3 土壤与植被

土壤类型以黄绵土、褐土、塬土为主，质地为重壤或中壤，土壤有机质含量≥1.4%，耕层厚度≥200mm，土壤 pH 值 7.0 ~ 8.0，土壤环境符合 GB15618 的规定。

速效氮 74.076mg/kg，速效磷 17.695mg/kg，速效钾 141.178mg/kg，灌溉水质符合 GB 5084 的规定。

6 技术要求

6.1 品种

选用优质、高产、抗病、抗虫、抗逆性强，适应性广，符合陕西秦椒特色的品种。种子质量应符合 GB16715.3 的要求。8212、8819、陕椒 2001、陕研 168。

6.2 栽培管理

6.2.1 育苗

3 月上、中旬播种，苗龄 50 至 60 天，每平米苗数≤1500 株。

6.2.2 定植

苗长出 8~10 片真叶，叶色深绿，根系发达，叶片无病虫危害症状可定植。时间温室为 2 月上、中旬，大棚为 3 月上、中旬，露地 4 月底至 5 月中旬为宜。双株或三株定植，定植密度≤80000 穴/公顷。

6.2.3 施肥

施肥以农家肥为主，化肥为辅，以基肥为主，追肥为辅，施入农家有机肥≥750000kg/公顷。

6.2.4 采收与干制

应在果实红熟即呈现红色或深红色后采收。采收后应放置在干净卫生的场地上晾晒 1-2 天后进行干制。可选用自然阴干法或模拟自然阴干烘烤法。

6.2.5 环境安全要求

农药使用应遵循 GB/T 8321，肥料使用应遵循 NY/T 496，科学施用，防止污染产地环境。

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 感官指标

项 目	要 求
长度	14cm ~ 20cm
果皮	均匀皱纹
颜色	鲜红
味道	油泼香味浓郁

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
水分，% ≤	12
总灰分，% ≤	8
粗纤维（干态），% ≤	20
辣椒素，‰ ≥	0.8

8 检验方法

8.1 感官

按附录B执行。

8.2 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

8.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定

8.4 粗纤维（干态）

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

8.5 辣椒素

按GB/T 21266规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

在保护区范围内种植的辣椒，同一产地、同一品种、同一等级的同年产品组成一批，一批最大代表量不得超过20吨。

9.2 采样

按GB/T 12729.2 中的规定执行。

9.3 交收检验

交收检验项目为表1和表2中所有项目。

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

- 11.1.1 包装须坚固洁净、干燥、无破损、无异味、无毒性、不影响辣椒的色泽及其它特征。禁止用装过农药、化肥、化学制品和其它有害物质的包装物或非食品包装物包装。
- 11.1.2 包装按GB/T 6543、GB/T 5737、GB/T 8946的规定执行。应在包装物上注明产品的名称、产地、生产者、收获年度和月份、净含量、包装日期,字迹应清晰、完整、准确。

11.2 运输

- 11.2.1 运输工具应干燥、清洁、无污染,不应与有毒、有害、易挥发、易污染的物品混装混运。
- 11.2.2 运输期间应维持适宜的温度和相对湿度。运输过程中应防暴晒、防潮湿、防雨淋。

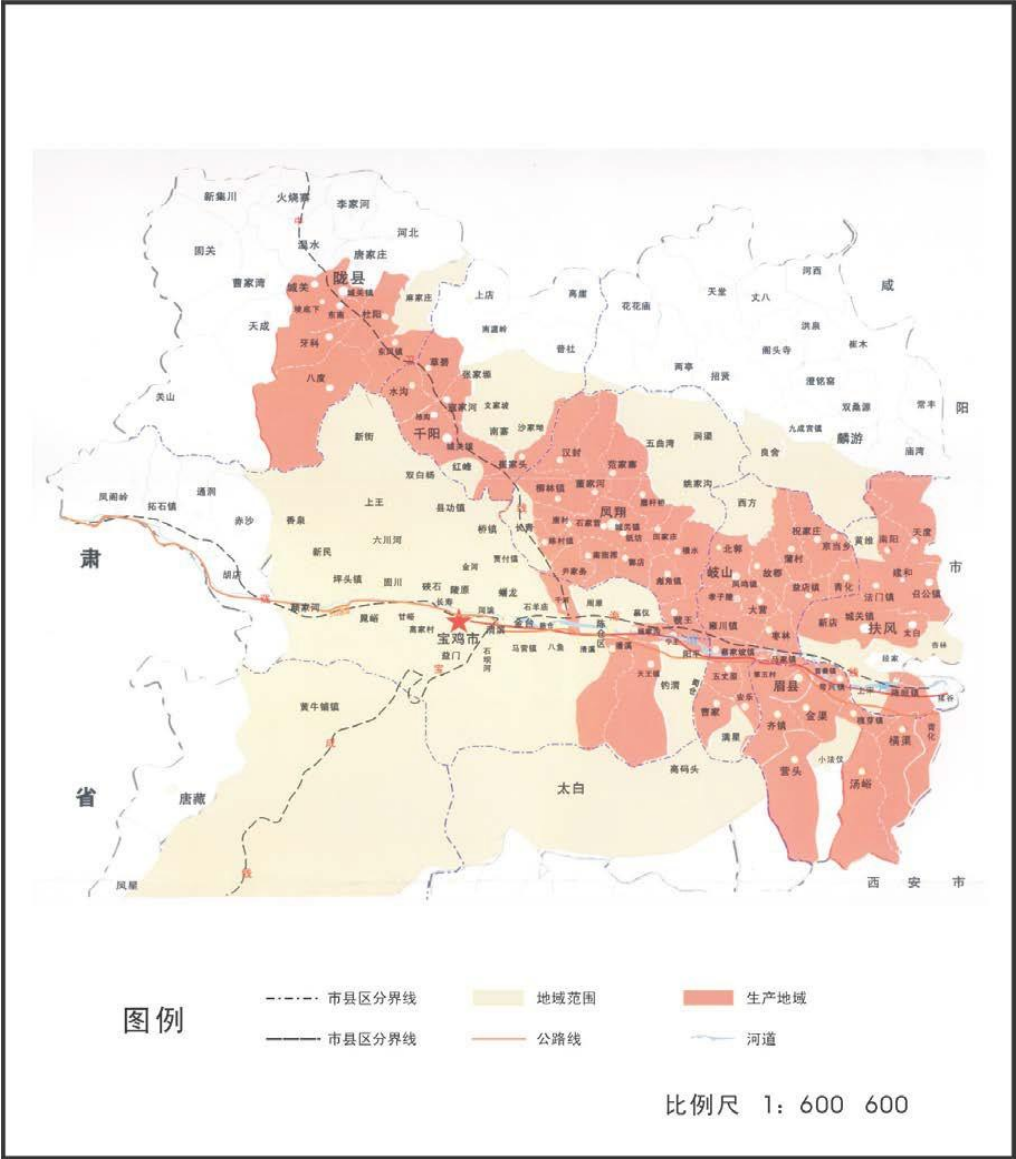
11.3 贮存

贮藏仓库要保持清洁、通风、干燥和避光。存放的成品应离墙离地,注意防潮防虫害。禁止露天存放。

附 录 A

(规范性附录)

宝鸡辣椒地理标志产品保护范围



图A.1 宝鸡辣椒地理标志产品保护范围

附录 B（规范性附录）

感官指标检验方法

B.1 长度

随机抽取完整无断裂干椒试样 20 个，在自然光或标准散射光源下，用分度值 1 mm 直尺，测量果实基部至果尖直线长度。逐个记录，统计有效样品长度区间。单个完整果长度处于 14.0 cm~20.0 cm 范围内为合格。折断、残缺椒不计入长度统计。

B.2 果皮

目测法，在标准散射光下观察果皮表面形态。果皮自然皱缩，褶皱沿椒身纵向分布、疏密基本一致；无大面积光滑无皱区域、无局部密集疙瘩皱、无局部平整光皮。

B.3 颜色

目测法，白色背景、散射自然光下观察整体果皮色泽。果实呈均匀鲜红色，允许少量自然浅红过渡；不允许大面积暗红、花壳、黄梢、灰白、褐变斑块。

B.4 味道

称取剪碎干辣椒 5.0 g，置于品鉴杯中，将加热至 160 ℃的食用菜籽油 20 mL 冲入样品，加盖静置 3 min，由 3 名及以上受过培训评价员嗅辨，应具有宝鸡辣椒特有的浓郁油泼香辣香气，无异味。
