

DB61

陕西省地方标准

DB 61/T 1171—2018

地理标志产品 韩城大红袍花椒

Product of geographical indication—Hancheng dahongpao prickly ash

2018 - 08 - 27 发布

2018 - 09 - 27 实施

陕西省质量技术监督局

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 自然环境	2
6 栽培管理	2
7 质量要求	4
8 试验方法	6
9 检验规则	7
10 标志、标签、包装、运输和贮存	7
附录 A（规范性附录） 韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围	8

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫行政部门颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》制定。

本标准由韩城市花椒管理局提出。

本标准由陕西省质量技术监督局归口。

本标准起草单位:韩城市花椒管理局、韩城市市场监管局、韩城市花椒研究所、陕西为康食品科技股份有限公司。

本标准主要起草人:雷长民、田建林、银航、赵智鹏、王秀玲、韦海宏、吴耀军。

本标准由韩城市花椒管理局负责解释。

本标准首次发布。

联系信息如下:

单位:韩城市花椒管理局

电话:0913-5195572

地址:韩城市技术监督局三楼

邮编:715400

地理标志产品 韩城大红袍花椒

1 范围

本标准规定了地理标志产品韩城大红袍花椒的术语和定义，地理标志产品保护范围，自然环境，栽培与加工管理，质量要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品韩城大红袍花椒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。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 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

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 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

GB/T 30391 花椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LY/T 1652 花椒质量等级

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

3 术语和定义

GB/T 30391界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

韩城大红袍花椒 Hancheng Dahongpao pepper

产于韩城市芝阳镇、芝川镇、板桥镇、金城办、新城办、龙门镇、西庄镇、桑树坪镇等8个镇办现辖的166个行政区域内按本标准技术要求所生产，粒大肉丰且均匀，色红，香气浓郁持久，麻味纯正的花椒果实。

4 地理标志产品保护范围

韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

5 自然环境

5.1 地理特征

韩城位于陕西关中东北部，境地内山、塬、川、滩俱有。韩城大红袍花椒主产区域主要分布在西部浅山丘陵及台塬沟壑区，西部深山海拔900m以上，中部浅山区600m~900m，东部黄土台塬400m~600m，韩城和黄龙分界处大岭海拔1788m。

5.2 气候特征

韩城地区年平均气温13.7℃，年平均降水量560mm，多集中在秋季，年平均日照时数为2436h，年太阳总辐射量为121.2k·cal/cm²。丰富的光热资源及较大的昼夜温差为韩城大红袍花椒生长提供了有利条件。

5.3 土壤

韩城土壤主要为黄土、壤土，土层深厚，土质疏松，保水保肥性强，透气良好，土壤容重1.4 g/cm³~1.6g/cm³，pH值7.4~8.2。

6 栽培管理

6.1 选种

6.1.1 选择采种母树

采种母树应选择10年~15年生，生长健壮、丰产稳产、品质优良、抗性强的韩城大红袍花椒。

6.1.2 采种

6.1.2.1 当果实外皮全部呈现深红色，种皮变为黑色且有光亮，果实充分成熟时即可采收。

6.1.2.2 果实采收后应在凉席或土地上阴干，不得直接在水泥地上晾晒，避免损伤种胚。收集的种子阴干贮藏。

6.2 育苗

6.2.1 播种时间

春播时间为3月上、中旬至4月上旬，秋播时间为9月中、下旬至11月上旬，以秋播为主。

6.2.2 播种方法

实行条播。在整好的畦子内（畦宽1m、长5m~10m）开沟，行距25cm，沟深5cm左右，将经过水选的种子均匀地撒在沟内，然后覆细土2cm~3cm厚，覆土后稍加镇压。干旱地区播种后畦面上用秸秆等物覆盖保持苗床湿润，出苗后及时揭去。每公顷播精选的种子450kg~750kg。春播应对种子进行脱脂催芽处理。

6.2.3 苗期管理

6.2.3.1 出苗后，应及时进行除草。当苗高达4cm~5cm，有3片~4片真叶时，进行间苗。苗高10cm左右时进行定苗，每公顷约留苗30万株。

6.2.3.2 苗期应及时灌水，结合灌水每公顷撒施尿素75kg~150kg，生长后期应控肥、控水。

6.3 栽植

6.3.1 栽植密度应符合下列要求：

- a) 梯田地埂和田边单行栽植时，株距为3m~4m；
- b) 整片栽植，每公顷750株~1050株，株行距采用3m×4m，3m×3.5m，2.5m×4m。

6.3.2 时间：

- a) 秋冬季栽植在10月上旬至土壤封冻前都可进行，应培土防冻；
- b) 春季栽植在土壤解冻后至萌芽前进行；
- c) 雨季带叶栽植，适用于阴雨天气补植或小面积栽植，应随起苗随栽植。

6.4 管理

6.4.1 整形

6.4.1.1 整形修剪分为冬季修剪和夏季修剪。冬季修剪在落叶后至萌芽前进行，夏季修剪在整个生长季均可进行。

6.4.1.2 冬季修剪采用短截、疏剪、缩剪、甩放等方法，夏季修剪采用抹芽、除萌、摘心、撑、拉、别、拽等方法。

6.4.1.3 以主干开心形和多主枝丛状形为主要丰产树形。栽后随即定干。多主枝丛状形定干高度为15cm~20cm，主干开心形定干高度为40cm~50cm，3年完成整形。

6.4.2 修剪

6.4.2.1 初果树

短截各级骨干枝，疏除背上直立枝。春秋拉枝开张角度，夏季摘心促花芽形成、促发侧枝，培养结果枝组。

6.4.2.2 盛果期

夏季疏除过多的徒长枝、过旺枝，对保留的部分徒长枝、过旺枝、主枝延长头多次摘心；开张主枝角度。冬季逐年疏去过旺、过密枝组；有空间的徒长枝短截培养成结果枝，无空间的疏除；短截旺发育枝，疏除细弱枝、重叠枝、病虫枝及主干50cm以下的萌条。

6.4.3 衰老树

逐年将衰弱或干枯的主枝回缩到壮枝处，对基部萌生的旺枝进行保护，逐年培养成新的主枝，疏除病虫枝、干枯枝及细弱的密生枝。

6.4.4 施肥

6.4.4.1 基肥

秋季为施基肥最佳时期，肥种以有机肥为主，配施复合肥。

6.4.4.2 追肥

土壤追肥，根据墒情在萌芽显蕾期、果实膨大期施入。前期以氮肥为主，后期以磷钾肥为主。

6.4.4.3 方法

采用的方法如下：

- a) 叶面喷肥：主要在开花期、果实膨大期、果实采收后喷施。7d~10d 喷施一次，连喷 2~3 次。喷施时间为上午 10 时前或下午 4 时后；
- b) 土壤施肥：采用穴状、条状施肥等方法。

6.5 采收

6.5.1 当果实全部变红，果皮上的油腺凸起呈半透明状态，种子完全变黑即可采收。

6.5.2 采收时应注意保护油腺。

6.6 干制

采用天然晾晒法：采收的鲜椒立即摊放在阳光下的地块或席子上晾晒5h~7h，并用木棍轻轻翻动，切忌用手翻。亦可采取室内烘干的方法。

6.7 保存

晾干后的花椒果实经过分级，密封包装，注意防潮、防污染。

7 质量要求

7.1 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	指标			
	特级	一级	二级	三级
色泽	成熟果皮的固有颜色, 色泽鲜红、纯正、均匀	深红或枣红, 均匀、有光泽	暗红或浅红, 较均匀	褐红色, 较均匀
滋味	麻味浓烈, 后味清凉		麻味较浓、持久、无异	麻味尚浓、无异味
气味	香气浓郁、持久		香气较浓、纯正	具香气、尚纯正
果形特征	粒大、均匀、开裂口呈圆形, 油腺密而突出, 皮厚, 肉质丰满, 身干洁净	睁眼、粒较大、均匀、油腺突出	绝大部分睁眼、果粒较大、油腺较突出	大部分睁眼、果粒较完整、油腺较稀而不突出
霉粒、染色椒和过油椒	无			
黑粒椒	无		偶有但极少	
外来杂质	无	极少		较少
变色椒	无			
干湿度	干			

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标			
		特级	一级	二级	三级
固有杂质含量/(%)	≤	4.5	6.5	11.5	17.0
外来杂质含量/(%)	≤	0	0.5		1.0
水分含量/(%)	≤	10.0			
挥发油含量/(mL/100g)	≥	4.0	3.5	3.0	2.5
不挥发性乙醚抽提物/(%)	≥	8.0		7.5	7.0

7.3 卫生指标

卫生指标应符合GB/T 30391的要求。

7.4 安全指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

7.4.2 农药最大残留量应符合 GB 2763 的要求。

7.5 净含量允差

定量包装商品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

7.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

8 试验方法

8.1 取样

应按GB/T 12729.2的要求执行。

8.2 粉末样品制备

应按GB/T 12729.3的要求执行。

8.3 感官要求

8.3.1 眼观

将花椒果实在自然光下目测其色泽、果形，观察是否有霉粒、染色椒和外来杂质。

8.3.2 手握

将花椒果实放入手中，握之硬脆，搓之有沙沙声为干，反之则潮。

8.3.3 鼻嗅

在清新空气中鼻嗅花椒果实，辨识香气及异味。

8.3.4 口尝

随机取1至2粒花椒果实放入口中嚼烂，品尝麻味强弱及持续时间。

8.4 理化指标

8.4.1 固有杂质

应按LY/T 1652的要求测定。

8.4.2 外来杂质

应按GB/T 12729.5的要求测定。

8.4.3 水分

应按GB 5009.3的要求测定。

8.4.4 挥发油

应按GB/T 30385的要求测定。

8.4.5 不挥发性乙醚抽提物

应按GB/T 12729.12的要求测定。

8.5 安全指标检验

8.5.1 污染物限量应按GB 2762的要求执行。

8.5.2 农药最大残留限量应按 GB 2763 的要求执行。

8.6 净含量允许短缺量

应按JJF 1070的要求执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

9.2 抽样

应按GB/T 30391的要求执行。

9.3 检验

应按GB/T 30391的要求执行。

9.4 判定规则

所有项目均符合本标准要求时，判定该批产品合格。当出现不合格项时，应加倍复检，判定结果以复检结果为准。

10 标志、标签、包装、运输和贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 地理标志产品标志

获准使用地理标志保护产品专用标志资格的生产者，应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志和保护名称。

10.1.2 标签

预包装销售产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

10.1.3 运输图示标志

应符合GB/T 191的要求。

10.2 包装

10.2.1 应符合国家相关要求。

10.2.2 所有包装应密封牢固、严实、完好、洁净。

10.3 运输

10.3.1 产品应使用符合卫生要求的运输工具和容器，不得与有毒、有害、有腐蚀性、潮湿物品混装、混运。

10.3.2 运输过程中应注意防止挤压、碰撞、烈日暴晒、雨淋和污染，装卸时应轻搬轻放，不得抛掷。

10.4 贮存

10.4.1 产品应储存于阴凉、清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物质同库混存。

10.4.2 产品应堆放在垫板上。

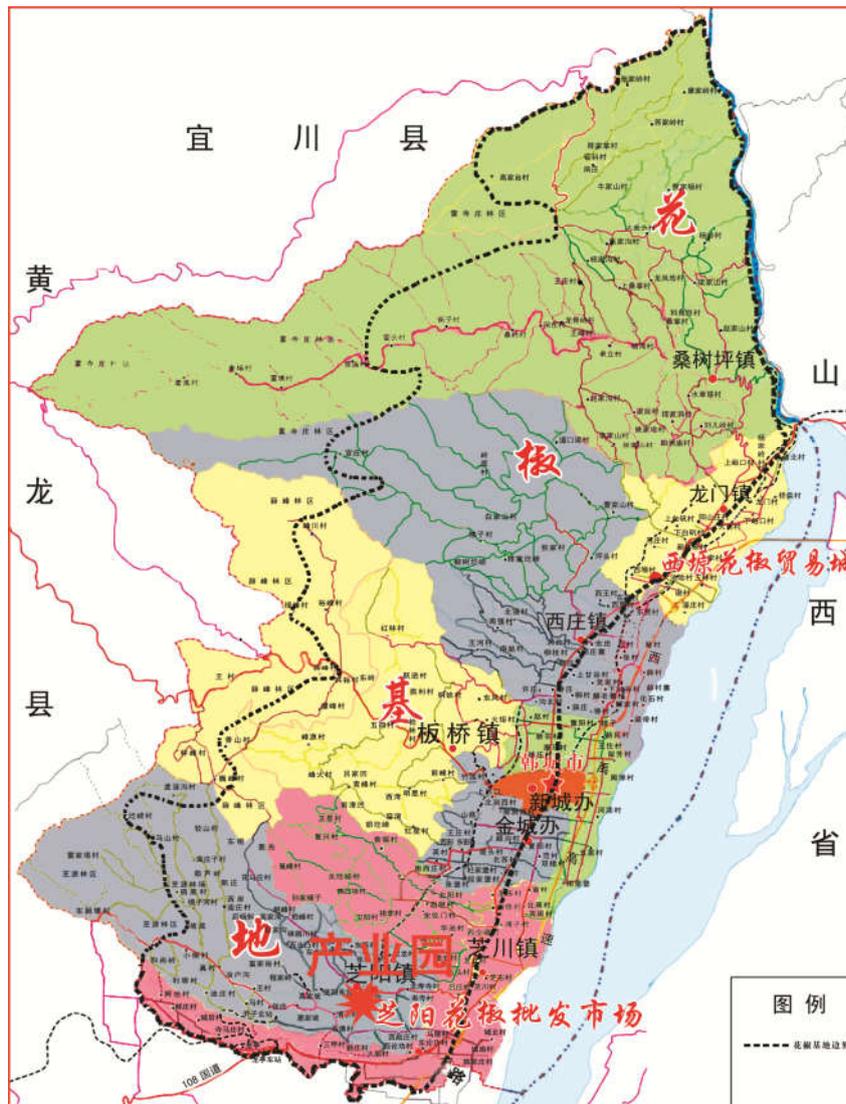
10.4.3 应与墙面、地面保持适当距离，中间留有通道，按品种分别存放，防止挤压。

10.4.4 仓库周围应无异味无污染。

附录 A
(规范性附录)
韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围

A.1 韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围

韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 韩城大红袍花椒地理标志产品保护范围示意图