

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# DB 43

## 湖 南 省 地 方 标 准

DB 43/T XXXX—XXXX

### 地理标志产品 湘珍珠葡萄

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2021 年 10 月 30 日)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

湖南省市场监督管理局 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。

本文件由中方县农业农村局提出。

本文件由湖南省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：中方县农业农村局、中方县市场监督管理局、怀化市气象局农业气象试验站、湖南正智标准咨询有限公司。

本文件主要起草人：向泽华、冯利、杨司武、刘熙明、杨楚强、李民华、陈素泉、杨付前、唐刚春、杨文、唐绍军、王大故、李胜。

# 地理标志产品 湘珍珠葡萄

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品湘珍珠葡萄的保护范围、立地条件、要求、试验方法、检验规则及标志、标识、包装、贮藏和运输。

本文件适用于《地理标志产品保护规定》批准保护的湘珍珠葡萄。

## 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/T 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 5088 无公害食品 鲜食葡萄生产技校规程

## 3 保护范围

见附录A。

## 4 立地条件

选择坡度小于45°或平地，阳光充足，土壤疏松透气，排水性良好，pH值5.5~7.5，地下水位≤1m，土层深度≥45cm的地方建园。

## 5 栽培管理

### 5.1 品种要求

刺葡萄（*Vitis davidii* var. *davidii*）品种“湘刺1号”。

### 5.2 苗木

干粗 $\geq 0.8\text{cm}$ ，具有4个饱满芽，根系发达，无病虫害和机械损伤。

### 5.3 栽培方式

采用露天棚架模式，双臂H形整形；或者，双十字V型架结合避雨棚，双臂飞鸟整形。

### 5.4 定植

5.4.1 葡萄落叶后至伤流前均可定植，但以11月中下旬至12月上旬定植为好。

5.4.2 每667 m<sup>2</sup>（亩）栽25株~30株，株距4m~4.5m，行距5.5m~6m。

5.4.3 栽植方法按NY/T 5088的规定执行。

### 5.5 整形修剪

按NY/T 5088的规定执行。

### 5.6 土肥水管理

5.6.1 采用秸秆、山青、厩肥等有机肥料，挖长80cm、宽60cm、深50cm定植穴，每穴施肥20kg~40kg。

5.6.2 采收前10天停止灌水。

5.6.3 其他按NY/T 5088的规定执行。

### 5.7 环境、安全要求

农药、化肥等的使用按NY/T 5088的规定执行。

### 5.8 采收

9月中旬，每穗中至少有75%以上的果粒呈现品种特有色泽时采收。

## 6 质量要求

### 6.1 感官指标

各等级产品感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标要求

项目	分级		
	优等品	一等品	二等品
外形	果形圆润，果皮紫黑发亮，酷似黑珍珠。果皮厚而韧，果粉较厚，果皮与果肉易分离，肉质细嫩软滑，多汁多籽，清甜爽口，具有独特的清香。		
单果重	4g~7g		
果粒直径	$\geq 1.0\text{cm}$	0.6~1.0cm	$\geq 0.6\text{cm}$
穗重	$\geq 200\text{g}$	100~200g	$\geq 100\text{g}$
果粉	果粉完整、厚、分布均匀	果粉完整、分布均匀	果粉较均匀

### 6.2 理化指标

各等级产品理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

项目	分级		
	优等品	一等品	二等品
可溶性固形物, %	≥16	14.5~16	≥14.5
总糖量, %	≥14	12~14	≥12
总酸量, %	≤0.3	0.3~0.35	≤0.35
白藜芦醇, μg/g	≥12.0	5.0~12.0	≥5.0
花青素, % ≥	0.5		
糖酸比, %	≥53	41~53	≥41

### 6.3 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2763 及国家相关标准与规范的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

将样品置于自然光下,用目测法检测果皮颜色和光泽,果粒破损、日烧和病斑(虫斑)等,采用鼻嗅、品尝等方法检测异味。

### 7.2 理化检验

#### 7.2.1 可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定执行。

#### 7.2.2 总糖量

按 GB/T 5009.7 规定执行。

#### 7.2.3 总酸量

按 GB/T 12456 规定执行。

#### 7.2.4 白藜芦醇

按 NY/T 2641 规定执行。

#### 7.2.5 花青素

按 NY/T 2640 规定执行。

#### 7.2.6 糖酸比

糖酸比=总糖量/总酸量

#### 7.2.7 卫生指标

按GB/T 5009.38 的规定测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一产地、同一品种、同时采收的作为一个检验批次。

### 8.2 抽样方法

- 8.2.1 抽取样品应具有代表性，应在全批货物不同部位随机抽取样品，其检验结果适用于整批产品。
- 8.2.2 抽样数量 50 件以内抽取两件，每增加 50 件增抽 1 件，不足 50 件以 50 件计。
- 8.2.3 在检验中如发现葡萄质量问题，可增加抽样数量。
- 8.2.4 抽样人员在抽样同时进行检重，每件包装内的果重应符合规定净含量，否则重新按技术要求进行包装检查。

### 8.3 检验分类

#### 8.3.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验内容包括包装、标志、感官指标要求，检验合格后附合格证方可交收。

#### 8.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 国家质量监督检验机构或主管部门提出型式检验要求时。

### 8.4 判定规则

- 8.4.1 按本文件进行检验，检验结果全部符合要求的，则判定该批次产品为合格品。
- 8.4.2 卫生安全指标有一项不合格，则判定该产品为不合格。
- 8.4.3 其他项目出现不合格项目时，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判定该批为不合格。

## 9 标志、标识、包装、贮藏和运输

### 9.1 标志

- 9.1.1 标签应符合 GB 7718 的规定，运输包装箱储运图识标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 9.1.2 获得批准的企业可在包装盒（箱）上使用地理标志产品专用标志，地理标志产品专用标志应符合国家质量监督检验检疫总局 2006 年第 109 号公告要求。

### 9.2 标识

按 NY/T 1778 的规定执行。

### 9.3 包装

9.3.1 包装材料应符合 NY/T 1778 附录 A 和国家相关卫生标准要求。

9.3.2 采摘后立即按本标准规定的品质、规格进行挑选，尽快包装验收，并迅速组织调运或贮存。

### 9.4 贮藏

贮藏应在阴凉、通风、清洁，卫生的地方进行，严防日晒、雨淋、冻害及有毒物和病虫害污染。

### 9.5 运输

在装卸运输中要轻装轻卸，运输工具必须清洁卫生，不得与其它果蔬或物品混装混运，在长途运输中应注意防冻和通风散热。

附录 A  
(规范性)

湘珍珠葡萄地理标志产品保护范围

湘珍珠葡萄地理标志产品保护范围

