

DB 2113

朝 阳 市 地 方 标 准

DB2113/T 0018—2024

地理标志产品 朝阳大枣

Product of geographical indication—Chao yang jujube

2024-10-30 发布

2024-11-30 实施

朝阳市市场监督管理局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	3
3.1 着色面积	3
3.2 可食率	3
3.3 浆头	3
3.4 果实硬度	3
3.5 可溶性固形物	3
3.6 朝阳大枣 Chaoyangjujube	3
4 地理标志产品保护范围及品种	4
5 自然环境	5
5.1 气候条件	5
6 栽培管理	6
6.1 园地选择	6
6.2 苗木繁育	6
6.3 定植	7
6.4 施肥	7
6.5 环境、安全要求	7
6.6 苗木质量要求与栽前苗木处理	7
6.7 栽植密度和方式	7
6.8 补植	7
6.9 管理	7
6.10 采收	7
7 产品质量	8
7.1 质量特色	8
7.2 感官指标	8
7.3 理化指标	8
7.4 安全卫生要求	8
8 检验方法	9
8.1 感官指标	9
8.2 理化指标	9
9 检验规则	10
9.1 检验分类	10
9.2 组批	10
9.3 抽样方法	10

9.4 判定规则	10
10 标志、标签、包装、贮存和运输	11
10.1 标志、标签	11
10.2 包装	11
10.3 贮存和运输	11
参考文献	12

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由朝阳县林业和草原事务服务中心提出。

本文件由朝阳市市场监督管理局归口管理。

本文件起草单位：朝阳县林业和草原事务服务中心、国有朝阳县联合林场、国有朝阳县黑牛林场、朝阳师范学院、朝阳市林业和草原事务服务中心、国有朝阳县六家子林场。

本文件主要起草人：刘玉昆、丁文涛、马洪艳、宫旭然、于成军、李建华、刘川、兰云武、杨阳、元明月、范宗旭、孙琦、邵阳、邹吉声、王廉泽、黄鹏、孟德勇、胡万波、耿红玉、董国辉、李多、王芳、韩志立。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：朝阳市市场监督管理局（辽宁省朝阳市双塔区新华路二段2号，0421-2800186）。

文件起草单位通讯地址：朝阳县林业和草原事务服务中心（辽宁省朝阳县柳城街道燕城街1号，0421-2912347）、国有朝阳县联合林场（辽宁省朝阳市龙城区联合镇联合村，0421-8211078）、国有朝阳县黑牛林场（辽宁省朝阳县黑牛营子乡黑牛营子村，0421-8451107）、朝阳师范学院（辽宁省朝阳市双塔区龙山街四段966号，0421-6681829）、朝阳市林业和草原事务服务中心（辽宁省朝阳市双塔区南大街165号，0421-2888566）、国有朝阳县六家子林场（辽宁省朝阳县台子镇六家子村，0421-8131061）。

地理标志产品 朝阳大枣

1 范围

本文件规定了地理标志产品朝阳大枣的地理标志产品保护范围、自然环境、栽培管理、产品质量、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存和运输等要求。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品朝阳大枣。

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/T 8321（所有部分）农药合理使用准则
- GB/T 22345 鲜枣质量等级
- GB/T 26908 枣贮藏技术规程
- 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 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- DB21/T 1706 大枣绿色生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 22345 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 着色面积

tinctorial area 枣表面着红色的面积。

3.2 可食率

eatable part 取出枣核以外的果肉部分。

3.3 浆头

serous part 枣的两头或局部因外伤破损而形成，出现的浆包，色泽发暗，进一步发展即成霉烂果。

3.4 果实硬度

firmness of fruit 果实胴部单位面积去皮后所承受的试验压力，检测时应用果实硬度计测试，以N/Cm²计。

3.5 可溶性固形物

3.6 朝阳大枣Chao yang jujube

在本文件第4章规定的范围内，使用朝阳大枣品种（大平顶枣、金铃圆枣、金铃长枣），按第6章栽培管理且质量符合本文件要求的大枣。

4 地理标志产品保护范围及品种

限于原国家质量监督检验检疫总局2011年第70号公告批准保护的范同。朝阳大枣产地范围为辽宁省朝阳县现辖行政区域，品种包括大平顶枣、金铃圆枣、金铃长枣。

5 自然环境

5.1 气候条件

全年无霜期150天以上，光照充足，年日照时数在2800小时以上，年降雨量400mm以上。

6 栽培管理

6.1 园地选择

选择有灌溉设施、交通便利的阳坡或半阳坡，坡度在25度以下，海拔≤400m，土壤质地为壤土、轻粘壤土，土层厚度>30cm，土壤有机质含量≥1%，土壤pH值7.2至8.0。土壤表层以下5cm~10cm氯化钠低于0.15%、碳酸钠低于0.3%、硫酸钠低于0.5%。排水良好。低洼地或风口处不能建园。园地环境空气质量应符合GB 3095的要求，土壤环境质量应符合GB 15618的要求，农田灌溉水质应符合GB 5084的要求。

6.2 苗木繁育

采用根蘖育苗或嫁接育苗，嫁接育苗时，选用酸枣实生苗或野生酸枣为砧木。

6.3 定植

栽植时间为每年秋季落叶后至封冻前或春季化冻后至萌芽前；定植密度为每公顷栽植株数≤1250株。

6.4 施肥

以有机肥为主，每公顷每年施用有机肥≥22500kg。

6.5 环境、安全要求

农药、化肥等使用应符合GB/T 8321的相关要求。

6.6 苗木质量要求与栽前苗木处理

6.6.1 苗木质量要求

表 1 苗木质量要求

项目 级别	苗高 (m)	地径 (cm)	根系状况
I 级	1.0以上	1.2以上	根系发达，无机械损伤，具有直径2mm以上、长20cm以上的侧根6条以上
II 级	0.8~1.2	0.8~1.2	根系发达，无机械损伤，具有直径2mm以上、长15cm以上的侧根6条以上

6.6.2 栽前苗木处理

枣苗栽植前要用果树剪枝剪将过长主、侧根及劈伤部分剪除，同时将苗木主干上的侧枝距主干1cm处剪掉，保留主干高60cm—80cm。嫁接苗栽植前要将苗木接口处的塑料绑扎物解除。

6.7 栽植密度和方式

6.7.1 栽植密度

适宜栽植密度668-1111株/hm²。

6.7.2 株行距

平地园，株距3m-4m，行距4m-5m；山地园，株距2m-3m，行距3m-4m；枣粮间作园，株距3m-4m，行距10m-15m。

6.7.3 栽植方法

6.7.3.1 挖栽植坑

在原整地坑的基础上，在中心定出栽植点，以栽植点为中心挖直径，深度分别为40cm-80cm的栽植坑。

6.7.3.2 浸根和沾泥浆

栽植前要将苗木放入事先准备好的水池或铺有塑料水坑内，浸根24h-48h，然后用生根剂对苗木进行浸根处理，浸根后的苗木在运往工地前要沾泥浆。要做到随栽随运，减少苗木根系裸露时间。

6.7.3.3 栽植

将苗木置于栽植坑内，使根系舒展，摆正位置后，进行埋土，边埋边轻轻提动苗木，使根系与土壤紧密结合。当填至大半坑土时，轻踩使苗木固定后，灌水50 kg-60kg，待水渗稍干后填土踏实。栽植深度以苗木原根际低于地表3.0cm-5.0cm为宜。

6.7.3.4 覆膜

栽植后按栽植坑大小及时覆盖黑色地膜，以苗木基部为中心在四周开沟，并用塑料薄膜覆盖，周围用土压实。

6.7.3.5 套袋

塑料袋适宜长度30cm左右，宽度3 cm-4cm。套上苗干上部，在袋下口处进行绑扎。

6.8 补植

栽植后的7—8月或第二年春季4月中下旬要用相同品种的苗木进行补植，补植用的苗木不能低于园地定植的苗木规格。7—8月间补植用苗必须是春季采用营养袋培植的苗木。

6.9 管理

包括但不限于栽植，土、肥、水管理，整形与修剪，花果管理，病虫害防治，应符合DB21/T 1706的要求。

6.10 采收

6.10.1 采收时间

大平顶枣在9月中下旬、金铃圆枣和金铃长枣在10月上中旬枣果着色面积大于90%后分批采收。

6.10.2 采收要求

成熟一批，采收一批。

6.10.3 采收方法

一手抓好枣吊，一手拿好枣果，拇指掐住枣柄，向上用力，保证每枣带柄，并轻拿轻放。不准用杆震落后拾检。红枣要等枣果完全成熟，枣吊开始脱落时采收。

7 产品质量

7.1 质量特色

7.1.1 感官特色

大平顶枣果面暗红色，富光泽，果实圆柱形，大小比较整齐，果点小，皮薄，酸甜适口，啖食无渣。金铃圆枣和金铃长枣果面鲜红色，富光泽，果个大，果肉绿白色，甜脆，核小果肉厚，啖食无渣。

7.2 感官指标

应符合表2要求

表 2 感官指标

项目	要求
形状	圆形或圆柱形
色泽	果实面桔红色，富光泽
质地	皮薄肉脆，细腻多汁
滋味	酸甜适口，啖食无渣

7.3 理化指标

应符合表3的要求。

表 3 理化指标

项目	大平顶枣	金铃圆枣	金铃长枣
单果重 (g)	≥14.0	≥20	≥20.0
可食率 (%)	≥90	≥92	≥92
含糖量 (%)	≥15	≥17	≥17
总酸 (g/100g)	≥0.5	≥0.5	≥0.5
维生素C (mg/100g)	≥300.0	≥300.0	≥300.0
可溶性固形物/%	≥36.0	≥30	≥30.0

7.4 安全卫生要求

应符合GB 2762、GB 2763规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

将样品放于洁净的瓷盘中，在自然光下用肉眼观察样枣的形状、颜色、光泽和果个的均匀程度，并品尝。

8.2 理化指标

8.2.1 单果重

应符合GB/T 22345—2008中 5.1.5 的规定。

8.2.2 可食率

称取具有代表性的样枣300g—500g逐个切开，并将枣肉与核分离，分别称重按式（1）计算：

$$A = \frac{m_2 - m_1}{m_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A ——可食率，%；

m1 ——果核质量，单位为g；

m2 ——全果质量，单位为g。

8.2.3 含糖量

按GB 5009.8执行。

8.2.4 总酸

按GB 12456执行。

8.2.5 维生素 C

按GB 5009.86执行。

9 检验规则

9.1 检验分类

9.1.1 出厂检验

产品包装前应按照本标准要求的质量等级检验,按等级要求分别包装,并将合格证附于包装箱内。

9.1.2 型式检验

9.1.2.1

有下列情况之一时应该进行型式检验:

- a) 每年采摘初期;
- b) 国家质量监督机构提出进行型式检验时。

9.1.2.2

型式检验项目

型式检验项目为本标准全部要求。

9.1.3 交货验收

供需双方在交货现场按销售量随机抽取不少于1kg的样品,按照本标准规定的质量等级进行分级。

9.2 组批

同一等级、同样包装、同一贮存条件下存放的果品为一批。

9.3 抽样方法

抽取样品必须具有代表性,应在同批货物中按表4规定的数量抽取,然后每件抽取样品500g,并置于洁净的铺垫上,将全部样品充分混合,以四分法取样,待检。

表 4

每批数量	抽要数量
≤200	每100件抽取6件,不足100件按100件计,但最终样本数量≥1kg
201~600	以200件抽取8件为基数,每增加100件增抽1件
601~1200	以600件抽取8件为基数,每增加200件增抽1件
1200以上	以1200件抽取8件为基数,每增加300件增抽1件,不足300件按300件计

9.4 判定规则

检验结果应符合相应等级的规定,当单果重、着色面积、病虫害、机械伤出现不合格项时,允许降等或重新分级。理化指标有一项不合格时,允许加倍抽样复检,如仍有不合格项即判为该批产品不合格。卫生指标有一项不合格即判为不合格品,不得复检。

10 标志、标签、包装、贮存和运输

10.1 标志、标签

按GB/T 191和GB7718规定执行。

10.2 包装

10.2.1 外包装

按GB 6543规定执行，建议包装材料要保证轻质不易破损，不变形，无污染，对枣果有一定的保护作用，通常可采用纸箱和瓦楞纸箱或符合无公害要求标准的塑料专用箱。

10.2.2 内包装

按GB 4806.1执行，建议内包装材料要求清洁、无毒、无污染、透明，具有一定的透气性，与枣果接触不易产生磨擦伤。

10.3 贮存和运输

按GB/T 26908执行，建议贮存时应采用冷藏或气调贮藏，运输应采用冷藏车或冷藏集装箱。

参考文献

- [1] 原中华人民共和国农业部令第70号《农产品包装和标识管理办法》
- [2] 原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》
- [3] 国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

