|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |   B 31 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

地理标志农产品 兴安葡萄

Agro-product geographical indication—Xing’an grape

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

本文件由桂林市市场监督管理局提出、桂林市农业农村局、归口并宣贯。

本文件起草单位：兴安县水果生产技术指导站、兴安县农业农村局、兴安县市场监督管理局。

本文件主要起草人：

地理标志农产品 兴安葡萄

* 1. 范围

本文件界定了地理标志农产品兴安葡萄的术语和定义，规定了地理标志农产品兴安葡萄的保护范围、特定生产要求、感官要求、理化指标、安全指标等要求，描述了相应的检验方法和检验规则，给出了标志、标签、包装、运输和贮存等方面的信息。

本文件适用于广西壮族自治区桂林市兴安县行政区域内生产的地理标志农产品兴安葡萄。

* 1. 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 16862 鲜食葡萄冷藏技术

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 22244 保健食品中前花青素的测定

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 5344.4 无公害食品产品抽样规范 第4部分：水果

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

地理标志农产品兴安葡萄 gro-product geographical indication—Xing’an grape

在第4章保护范围内，按5.1要求生产，产品质量符合本文件要求的葡萄。

* 1. 保护范围

广西壮族自治区桂林市兴安县所辖的溶江镇、严关镇、兴安镇、湘漓镇、界首镇、漠川乡、崔家乡、白石乡、华江乡、高尚镇等10个乡镇共117个行政村和社区。保护范围地处东经110°14′～110°56′之间，北纬25°18′～26°55′，东西宽70km，南北长68km。

* 1. 要求
     1. 特定生产要求
        1. 产地环境

年平均气温17.5℃，极端最高气温38.5℃，极端最低气温-5.8℃，≥10℃活动积温6012℃，平均无霜期293d，平均年降雨量1814.6mm。年平均相对空气湿度79％，年平均日照1459.51h。土壤pH值在5.5～6.5。

* + - 1. 品种

选择巨峰、温克等经过筛选的适宜当地种植的主栽品种。

* + - 1. 避雨栽培

可采用小拱棚简易避雨或连栋大棚避雨栽培，使葡萄在生长季植株的枝、叶、花、果等避免直接被雨水淋湿。

* + - 1. 果实采收

葡萄果实成熟后，其果皮呈现出种植品种的特有颜色和达到规定的可溶性固形物时方可采收，采收时间应在晴天上午10：00前。采收时应轻拿轻放，采收用的工具应清洁、卫生。

* + 1. 质量要求
       1. 基本要求

果穗完整，新鲜洁净，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的成熟度。

* + - 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 品种 | |
| --- | --- | --- |
| 巨峰 | 温克 |
| 色泽 | 夏果果皮紫红色或紫黑色、秋冬果果皮紫黑色，果粉厚，果肉黄绿色 | 夏果果皮紫红色、秋冬果果皮紫黑色，果皮有光泽，果肉淡黄绿色 |
| 果形 | 果穗圆锥形，果粒近圆形或椭圆形 | 果穗圆锥形，果粒椭圆形 |
| 口感 | 肉软滑，甜，风味浓，有香味 | 肉脆，清甜 |
| 果穗整齐度 | 整齐 | |
| 果穗紧密度 | 着生密度中等 | 着生密度中等 |
| 果粒均匀性 | 大小均匀 | |
| 果面缺陷 | 不允许 | |

* + - 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 | |
| --- | --- | --- |
| 巨峰 | 温克 |
| 穗重（g） | 450～600 | 500～600 |
| 平均单粒重（g） | 8～10 | 7～9 |
| 可溶性固形物（20℃，折光法计）（％） ≥ | 16.0 | 17.0 |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/100g） ≥ | 15.3 | 15.8 |
| 总酸（以酒石酸计）/（g/100g） | 0.30～0.41 | 0.30～0.37 |

表2 理化指 标（续）

| 项目 | 指标 | |
| --- | --- | --- |
| 巨峰 | 温克 |
| 维生素C（mg/100g） ≥ | 4.31 | 5.2 |
| 前花青素（mg/100g） ≥ | 40 | 55 |

* + - 1. 安全指标
         1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + - * 1. 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官要求

从每件供试样品中随机抽取葡萄3～5穗进行评定。在自然光线下用肉眼观察葡萄果穗的形状、色泽和果穗的整齐度、紧密度、均匀程度、果面缺陷性，并通过鼻嗅、口尝等感官方法评价。

* + 1. 理化指标
       1. 穗重

用感量1g的电子天平称量，取5穗葡萄的平均重量，数值以g表示。

果穗平均质量按（1）式计算。

()

式中：

X——穗重（g）；

m——5穗葡萄的质量（g）；

1. 取两次测定结果平均值报告结果，所得结果保留整数。
   * + 1. 平均单粒重

用感量0.1g的电子天平称量，取单穗葡萄中总粒数的平均重量，数值以g表示。

果粒平均质量按（2）式计算。

()

式中：

X——平均单粒重（g）；

m——单穗葡萄总粒数的质量（g）；

M——单穗葡萄的总粒数。

* + - 1. 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定测定。

* + - 1. 总糖

以葡萄糖计，按GB 5009.8的规定测定。

* + - 1. 总酸

按GB 12456的规定测定。

* + - 1. 维生素C

按GB 5009.86的规定测定。

* + - 1. 前花青素

按GB/T 22244的规定测定。

* + 1. 安全指标
       1. 污染物限量

按GB 2762的规定测定。

* + - 1. 农药最大残留限量

按GB 2763的规定测定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

以同一产地、同一品种、相同栽培条件、同一采收日期的葡萄作为一个检验批次。

* + 1. 抽样

每一批次都应进行抽样，按NY/T 5344.4的规定执行。

报验单填写的项目应与实货相符合，凡与实货不相符合、包装容器严重损坏者，应由交货方重新整理后再进行抽样。

* + 1. 交收检验

每批产品采收销售前，均应进行交收检验。交收检验指标包括感官、标志、标签和包装。检验合格的产品方可销售。

* + 1. 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，判定为合格品。

每批受检样品感官指标不合格率按所检单位（如每箱、每筐等）的平均值计算，不合格率不应超过5％。

从感官指标合格品中抽样进行相应理化指标检验，若理化指标中有一项不符合，可以加倍取样复检。复检后仍不符合要求，该批次产品为不合格。

从感官指标合格品种抽样进行安全指标检验，若安全指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存
     1. 标志、标签

产品销售包装标签应符合《农产品地理标志管理办法》的规定。获得兴安葡萄地理标志农产品授权用标的葡萄生产者，方可使用兴安葡萄地理标志专用标志。

运输包装图形标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

宜用塑料筐、泡沬箱、纸箱包装。包装材料应清洁、卫生、无毒、无异味、无有害物质污染、无霉菌、病菌。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒、无异味、无污染。不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。宜采用冷链运输。

* + 1. 贮存

按照GB/T 16862的要求执行。

参考文献

1. 《农产品地理标志管理办法》（中华人民共和国农业部令第11号）

