

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 429—2022

地理标志农产品 兴安葡萄

Agro-product geographical indication—Xing' an grape

2022-12-28 发布

2023-01-03 实施

广西标准化协会 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 保护范围 1

5 要求 1

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标志、标签、包装、运输、贮存 4

附录 A（资料性） 地理标志农产品兴安葡萄生产区域保护范围 5

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》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》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。

本文件由兴安县水果生产技术指导站提出、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、广西壮族自治区亚热带作物研究所。

本文件主要起草人：刘斌、陈林、李冬桂、陆冬荣、文单丹、冯枝军、万永辉、张叶宁、李凝、马明亮、唐瑜、王成辉、李用能、李建国、唐道清、罗辉、唐善军、胡佳丽、颜萍、李朝、周向荣、李敏、邓亚蓓、蒋一岚、邓桂玲、刘勤学、刘宇凯、张虹、余艳琼、陆覃昱、龙卓华。

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、葡萄规格、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,规定了标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志农产品兴安葡萄。

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 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 32950 鲜活农产品标签标识
- 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 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- NY/T 5088 无公害食品 鲜食葡萄生产技术规程
- NY/T 5344.4 无公害食品产品抽样规范 第4部分:水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志农产品兴安葡萄 *geo-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。

4 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 $110^{\circ}14'$ ~ $110^{\circ}56'$ 之间,北纬 $25^{\circ}18'$ ~ $26^{\circ}55'$ 。保护范围图见附录A。

5 要求

5.1 特定生产要求

5.1.1 产地环境

年平均气温 17.5°C , $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 年活动积温 $\geq 6012^{\circ}\text{C}$,年平均无霜期293 d,年平均日照1459.51 h。土壤质地为壤土和中壤土, pH值5.5~6.5,产地环境条件符合NY/T 5010的要求。

5.1.2 品种

选择巨峰、温克等适宜当地种植的葡萄主栽品种。

5.1.3 避雨栽培

可采用简易避雨小拱棚或连栋大棚栽培模式生产。

5.1.4 生产过程管理

按NY/T 5088的规定执行。

5.1.5 果实采收

果皮呈现出种植品种的特有颜色和达到表3规定的可溶性固形物时方可采收，宜在晴天上午10:00前采收。采收时应轻拿轻放，采收工具应清洁、卫生。

5.2 质量要求

5.2.1 基本要求

果穗完整，新鲜洁净，无病斑，无裂口，无异味，具有适合市场和贮存要求的成熟度。

5.2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表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	中等紧密	
果粒均匀性	均匀	
果面	新鲜洁净	

5.2.3 葡萄规格

应符合表2的规定。

表2 葡萄规格

项目	指标	
	巨峰	温克
平均穗重/（g）	450~600	500~600
平均单粒重/（g）	8~10	7~12

5.2.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	
	巨峰	温克
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
维生素C/(mg/100g) ≥	4.31	5.2

5.2.5 安全指标

5.2.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.2.5.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

从每件供试样品中随机抽取葡萄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、果面新鲜洁净程度，并通过鼻嗅、口尝等感官方法评价。

6.2 葡萄规格

6.2.1 平均穗重

6.2.1.1 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。

6.2.1.2 果穗平均质量按(1)式计算。

$$X = \frac{m}{5} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——平均穗重，单位为克(g)；

m——5穗葡萄的质量，单位为克(g)。

注：取两次测定结果平均值报告结果，所得结果保留整数。

6.2.2 平均单粒重

6.2.2.1 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。

6.2.2.2 果粒平均质量按(2)式计算。

$$X = \frac{m}{M} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X——平均单粒重，单位为克(g)；

m——单穗葡萄总粒数的质量，单位为克(g)；

M——单穗葡萄的总粒数。

6.3 理化指标

6.3.1 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定测定。

6.3.2 总糖

以葡萄糖计，按GB 5009.8的规定测定。

6.3.3 总酸

按GB 12456的规定测定。

6.3.4 维生素C

按GB 5009.86的规定测定。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量

按GB 2762的规定测定。

6.4.2 农药最大残留限量

按GB 2763的规定测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一产地、同一品种、同期采收的葡萄作为一个检验批次。

7.2 抽样

按NY/T 5344.4的规定执行。

7.3 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要求、规格、标志、标签和包装。检验合格的产品方可销售。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。

7.4.2 检验项目中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品获得兴安葡萄地理标志农产品授权用标后，方可使用地理标志农产品专用标志。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 标签应符合GB/T 32950的规定。

8.2 包装

宜用塑料筐、泡沫箱、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、无病菌。

8.3 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。

8.4 贮存

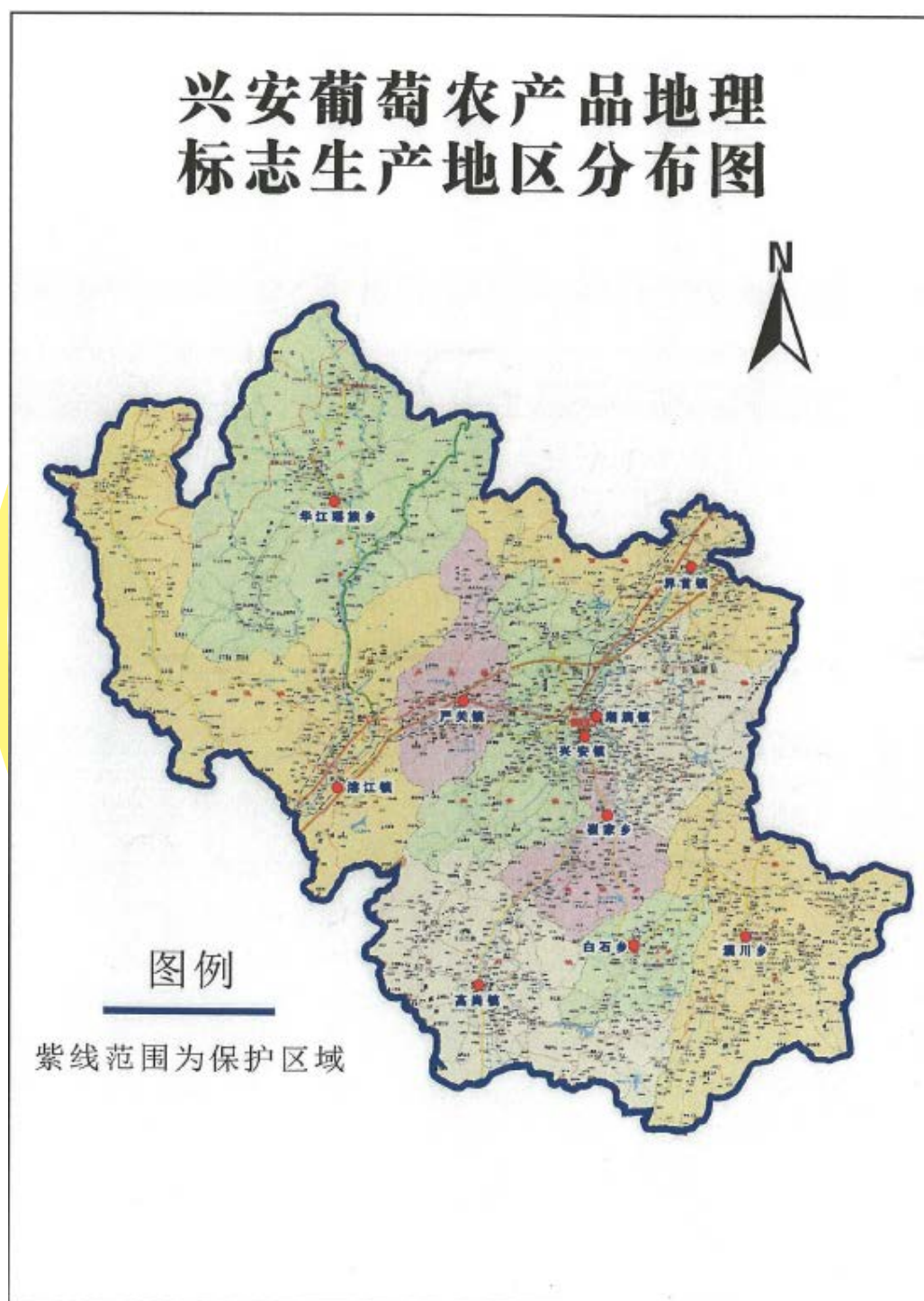
按照GB/T 16862的规定执行。

附录 A

(资料性)

地理标志农产品兴安葡萄生产区域保护范围

地理标志农产品兴安葡萄生产区域保护范围见图A. 1。



图A. 1 地理标志农产品兴安葡萄生产区域保护范围图

中华人民共和国团体标准
地理标志农产品 兴安葡萄
T/GXAS 429—2022
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究