

ICS 67.080.10

B 31

备案号:

DB42

湖北省地方标准

DB 42/T 1266—2017

地理标志产品 百里洲砂梨

Product of geographical indication--Bailizhou sand pear

(报批稿)

地方标准信息服务平台

2017 - 04 - 12 发布

2017 - 09 - 01 实施

湖北省质量技术监督局 发布

目 次

前言	III
引言	V
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 要求	2
5.1 品种	2
5.2 立地条件	2
5.3 栽培管理	2
5.4 采收贮藏	3
5.5 质量等级、感官及理化指标	3
5.6 安全卫生指标	4
5.7 净含量偏差	4
6 检验方法	4
6.1 感官要求及理化指标检验	4
6.2 安全卫生指标检验	5
6.3 净含量	5
7 检验规则	5
7.1 交收检验	5
7.2 抽样与组批	5
7.3 判定规则	5
8 标签标志、包装、运输、贮存	6
8.1 标签标志	6
8.2 包装	6
8.3 运输	6
8.4 贮存	6
附录 A（规范性附录） 百里洲砂梨地理标志产品保护范围	7

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》、国家质检总局2014年第109号公告和GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由湖北省农业厅提出。

本标准由湖北省质量技术监督局归口管理。

本标准主要起草单位：枝江市百里洲农业服务中心、宜昌市信息与标准化所、枝江市农业局、枝江市质量技术监督局。

本标准主要起草人：李道勇、邓海燕、何官静。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

引 言

“百里洲”位于湖北省枝江市的南部，因四面环水、方圆百里而得名。她是万里长江中最大、最古老的江心沙洲，其地质年龄已过300万年。百里洲地理条件得天独厚，地势平坦，平均气温17.6℃，年雨量1200mm，极适宜梨树生长。百里洲种梨史可上溯至楚汉。1968年出土的青铜器中有梨籽残核，说明楚人有食梨。“古丹阳城”遗址发现有棠梨枝残余，说明当时已棠梨栽植。民间“一皮罐”的传说，妇孺皆知，相传元朝末年（公元1367年）农民起义军领袖吴王张士诚与吴国公朱元璋因王号而大战，张士诚兵败，他没有杀妻灭子，其妻坚守义节，携二子投火自焚，小儿子张豆为仆人所救，逃出王府，隐姓埋名，逆长江而上，逃难求生，一路千辛万苦，至现百里洲杨家河，精疲力尽，饥寒交迫，一杨姓农夫收留二人，及张豆长成入赘杨家改为杨姓。后张豆为感谢收留之恩，修建杨家庵以馈谢养母，庵前种有棠梨树，高数丈，隐蔽半亩，清末甲子年大洪水，庵毁树倒，现仍存杨家庵遗址。

依据国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及国家质检总局2014年第109号公告，特制定本标准。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 百里洲砂梨

1 范围

本标准规定了百里洲砂梨的地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标签标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》（2014年第109号公告）批准实施保护的百里洲砂梨。

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/T 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/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 10650 鲜梨

GB/T 17924 地理标准产品标准通用要求

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

SB/T 10060 梨冷藏技术

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB42/T 931 砂梨生产技术规程

ISO 750 水果和蔬菜制品 可滴定酸度的测定

《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令（2005）第75号

《地理标志产品保护规定》 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第78号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

百里洲砂梨 Bailizhou sand pear

在枝江市百里洲（东经111° 37' 45"~东经111° 56' 25"、北纬30° 16' 47"~北纬30° 25' 03"）地理标志保护区域独特的自然生态条件下生产，果实较大、较整齐；长圆形、扁圆形或近球形；不套袋

果皮颜色为褐色或绿色、果点大；果梗较长；果肉白、汁液多、肉质细嫩且脆、石细胞少；味甜爽口，果品质量符合本标准的鲜梨。

4 地理标志产品保护范围

百里洲砂梨的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局2014年109号公告《质检总局关于批准对公安牛肉等产品实施地理标志产品保护的公告》批准的范围，见附录A。

5 要求

5.1 品种

选用“翠冠”、“圆黄”、“丰水”、“黄金”等砂梨品种。

5.2 立地条件

土壤类型为潮土，质地为砂壤至壤土，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1.8\%$ ，土壤pH值6.5~7.5。

5.3 栽培管理

5.3.1 苗木

采用产地范围内棠梨种子繁殖的实生苗作为砧木，在其上用所要求品种的接芽进行嫁接繁育的梨苗。

5.3.2 定植

5.3.2.1 定植时间

11月中旬至翌年3月上旬。

5.3.2.2 定植密度

行距3.5m~5.0m，株距1.5m~3.0m，每667m²(亩)55株~127株。

5.3.3 整形修剪

采用开心型、圆柱型等。幼树轻剪，盛果期树注重对结果枝的回缩更新。

5.3.4 疏花疏果

留果空间距离20 cm~25 cm，每667 m²(亩)产量 $\leq 3000\text{kg}$ 。

5.3.5 水肥管理

5.3.5.1 水分管理

萌芽至开花前、果实膨大期合理灌水。

5.3.5.2 肥料管理

以有机肥为主，配方施肥，符合DB42/T 931的规定。

5.3.6 环境、安全要求

农药、化肥的使用应符合国家相关法规和GB/T 8321（所有部分）、NY/T 496的规定。

5.4 采收贮藏

5.4.1 采收

7月中旬至8月下旬采摘。

5.4.2 贮藏

冷库贮藏时，贮藏温度0℃~3℃，相对湿度90%~95%。

5.5 质量等级、感官及理化指标

产品分三个等级，各质量等级感官要求及理化指标见表1。

表1 百里洲砂梨质量等级、感官及理化指标

项 目		要 求			
		优等品	一等品	二等品	
单 果 指 标	感 官 要 求	基本要求	梨果应发育正常，新鲜洁净，无异臭及异味，具有贮存或市场要求的成熟度。		
		果形	果形端正，果梗完整	果形正常，允许有轻微的缺陷，果梗完整	果形允许有缺陷，不得有过大的畸形果，果梗完整
		色泽	具有本品种成熟时应有的色泽	具有本品种成熟时应有的色泽	允许有一定程度的色泽偏差
		果实横径 (mm)	≥80	70~79	60~69
		单果重 (g)	300~400	200~299	150~199
		容许度	允许下列规定的缺陷 不超过 1 项	允许下列规定的缺陷 不超过 2 项	允许下列规定的缺陷 不超过 3 项
		压伤	允许轻微者 1 处，其面积 不超过 0.5 cm ² ，不得变褐	允许轻微者 2 处，其面积不 超过 1.0 cm ² ，不得变褐	允许轻微者 3 处，其总面积 不超过 2.0 cm ² ，不得变褐
		刺伤、破皮、 划伤	不允许	不允许	不允许
		磨伤(枝磨、 叶磨)	允许轻微磨伤面积不超过 果面 1/12	允许轻微磨伤总面积不超过 果面 1/8	允许轻微磨伤总面积不超过 果面 1/4
		水锈、药锈	允许轻微薄层面积不超过 果面的 1/12	允许轻微薄层总面积不超过 果面的 1/8	允许轻微薄层面积不超过果 面的 1/4

表 1 (续)

项目		要求			
		优等品	一等品	二等品	
单果指标	感官要求	日灼	不允许	允许桃红色或稍微发白者不超过 1.0 cm ²	允许轻微的日灼伤害总面积不超过 3.0 cm ² 同, 但不得有肿泡、裂开或伤部果肉变软
		霉伤	不允许	允许轻微者 1 处, 其面积不超过 0.5 cm ²	允许轻微者 2 处, 其面积不超过 2.0 cm ²
		虫伤	不允许	允许干枯虫伤 2 处, 总面积不超过 0.2 cm ²	干枯早伤数不限, 总面积不超过 1.0 cm ²
		病果	不允许	不允许	不允许
		虫果	不允许	不允许	不允许
	理化指标	可溶性固形物 (%)	≥12.0	10.0 ~11.9	
		可滴定酸 (%)	≤0.25		

5.6 安全卫生指标

5.6.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.7 净含量偏差

净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求及理化指标检验

6.1.1 检验程序

自然光下, 将检验样品逐件单层平放在检验台上, 用目测法按标准规定检验项目检出不合格果, 在同一果实上兼有两项及其以上不同缺陷与损伤项目者, 记录其中对品质影响较重的一项。以件为计算单位分项记录, 每批样果检验完后, 计算检验结果, 评定该批果品的等级品质。

6.1.2 检验方法

6.1.2.1 果实的基本要求、果形、色泽按感官鉴定。

6.1.2.2 果实横径用分级标准果板或量具测量确定。

6.1.2.3 单果重量量具测量确定。

6.1.2.4 果面缺陷按目测结合测量确定。

6.1.2.5 病虫害用肉眼或用放大镜检查果实的外表征状，如发现有病虫害症状，或对果实内部有怀疑者，应检取样果用小刀进行切割检验，如发现有内部病变时，应扩大切割数量，进行严格检查。

6.1.2.6 可溶性固形物的测定按 GB/T 10650 附录 B.2 的规定执行，可滴定酸的测定按 ISO 750 的规定执行。

6.1.3 不合格果率的计算

检验时，将各种不符合规定的果实检出分项计数（果重或果数），并在检验单上正确记录，以果重或果数为基准计算其百分率，如包装上标有果数时，则百分率应以果数为基准计算，保留小数点后一位。单项不合格果率的计算方法按式（1）进行：

$$C(\%) = \frac{B}{A} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- A——检验总重量（或总果数）；
- B——单项不合格重量（或个数）；
- C——单项不合格果率，%。

各单项不合格果百分率的总和即为该批砂梨不合格果总数的百分率。

6.2 安全卫生指标检验

6.2.1 污染物限量按 GB 2762 的规定测定。

6.2.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定测定。

6.3 净含量

净含量偏差按 JJF 1070 的规定测定。

7 检验规则

7.1 交收检验

逐批检验，检验项目包括品种、重量、感官及标志标签，国家产品质量监督部门提出或交易双方要求时，检验项目增加理化指标和卫生指标。

7.2 抽样与组批

7.2.1 检验批次

以同一品种、同一批采收的梨果为一个检验批次。

7.2.2 抽样方法

按GB/T 8855规定执行。以一个检验批次为一个抽样批次。抽取的样品须具有代表性，应在全批货物中随机抽取，样品的检验结果适用于整个检验批次。

7.3 判定规则

- 7.3.1 梨果产品在交收时，应分清品种和等级，写明交收重量。凡品种、等级、重量不符合规定的，应重新整理后再行验收。
- 7.3.2 感官不合格率按受检单位（箱、件）的平均值计算，其值不应超过 5%，其中单件的不合格率不超过 10%。
- 7.3.3 理化指标中有一项不合格，允许另取一份样品对不合格项进行复验，若合格则应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。
- 7.3.4 卫生指标全部合格则判该批产品合格，农药残留限量和重金属限量有一项不合格，则判该批产品不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存

8.1 标签标志

- 8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及相关食品法规要求的规定，并标明生产者的名称和地址、产品名称、规格登记、净含量、生产日期、保质期、执行标准号。
- 8.1.2 获得核准后的地理标志产品生产企业，其预包装产品标签上，方可使用地理标准产品专用标志，并符合《地理标准产品保护规定》的要求。
- 8.1.3 产品运输包装上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 同一包装中果实的横径差异、层次不超过 5mm，其它方式包装的梨不得超过 10mm。各包装件的表层梨的大小、色泽等各个方面均应代表整个包装件的质量情况。
- 8.2.2 包装容器采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸或符合食品卫生要求的钙塑纸箱，并具有良好的透气性。包装材料应新而洁净、无异味，且不会对果实造成伤害和污染。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味，不应与有毒有害物品混运。
- 8.3.2 装卸时应轻拿轻放。
- 8.3.3 待运时，应批次分明、堆码整齐、环境清洁、通风良好，严禁烈日曝晒、雨淋，注意防冻、防热。

8.4 贮存

- 8.4.1 梨果如需冷藏，则应符合 SB/T 10060 的规定。
- 8.4.2 不应使用有损梨果质量的保鲜试剂和材料。
- 8.4.3 库房应无异味，不应与有毒、有害物品混合存放。
- 8.4.4 库存的梨果应实行先进先出的原则。

附录 A
(规范性附录)
百里洲砂梨地方标志产品保护范围

图A.1给出了百里洲砂梨的地理标志产品保护范围。

百里洲砂梨地理标志产品保护范围图



图A.1 百里洲砂梨地理标志产品保护范围图