

湖南省地方标准《地理标志产品 祁东酥脆枣》

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

“祁东酥脆枣”主产区为湖南省祁东县，地处千里湘江中游、雁城衡阳西南。这个自古就有“鱼米之乡”美誉的湘南明珠，今天又因盛产一种水果而闻名。这种水果，就是有“南方第一枣”之称的祁东酥脆枣，它是湖南新丰果业有限公司联合中南林业科技大学，从糖枣芽变枝条中选育出来的枣类新品种。

祁东酥脆枣是湖南省祁东县的五大特产之一，它，品质好。圆润饱满，核小肉多，口感酥脆，甜中带香；它，适应性广，抗病能力强，耐湿、耐旱、耐贫瘠，在南方各种地理环境下均表现优良；它，产量高。当年栽种，当年挂果，次年投产，三年丰产，亩产可达 3000 斤；它，一年多熟。每年能结三批果，采摘期长达一个半月，且无大小年之分；它，易加工。用它酿造的养生酒，枣香浓郁，入口柔绵，有补中益气、养血安神之功效，深受消费者青睐。

这六大突出优势，使得祁东酥脆枣一问世就受到了社会各界的高度关注。它先后通过了省级成果鉴定，被列入国家星火计划重点项目，被国家质监总局纳入国家地理标志产品予以保护；“杂交水稻之父”袁隆平院士誉之为“天赐珍品——祁东酥脆枣”；祁东县委政府把发展中秋酥脆枣产业列

入了“十二五”、“十三五”发展规划，制定了打造“江南枣都”的伟大构想。

2013年祁东酥脆枣地理标志产品保护获得审批，国家质量监督检验检疫总局发布了《关于核准怀来县誉龙葡萄酒庄园有限公司等企业使用地理标志保护产品专用标志的公告》（国家质量监督检验检疫总局公告2014年第22号第38项），明确了保护范围和质量技术要求。

二、标准制定的目的和意义

为了有效实施地理标志保护，规范祁东酥脆枣的生产，提升祁东酥脆枣产品质量，特制定湖南省地方标准《地理标志产品 祁东酥脆枣》标准。

三、编制的原则和依据

1、科学性原则

标准制定过程中充分收集各方面的意见，标准中的感官指标、理化指标都有详实的检验检测数据，符合国家质量监督检验检疫总局发布了《关于核准怀来县誉龙葡萄酒庄园有限公司等企业使用地理标志保护产品专用标志的公告》（国家质量监督检验检疫总局公告2014年第22号）关于祁东酥脆枣的有关规定。以国家强制性规范要求做依据，确保指标的设置具有科学性，保障祁东酥脆枣的质量安全。

2、目的性原则

有效保护该地理标志产品，规范该地理标志产品名称和

专用标志的使用，保证该地理标志产品的质量和特色，促进祁东酥脆枣产业健康发展。

3、适用性原则：

祁东酥脆枣标准制定以推动祁东酥脆枣产业发展为基础，注重实用性，结合地理标志产品保护办法及相关规范，明确了祁东酥脆枣的品质特征、原材料、气候条件、土壤水质、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和储存等方面的技术规范，成为地理标志产品祁东酥脆枣保护不可或缺的重要技术规范。

4、可操作性原则：

标准充分参考了食品类的法律法规和强制性标准，各项技术要求及定量数据，结合多年来的产品检测报告，统筹考虑了祁东酥脆枣生产的特点，尽可能地全面地反映评价的各个方面，以及要素设定的可行性，具有较强的可操作性。

三、与我国有关法律法规和标准关系的情况

（一）本标准的修订严格遵循《中华人民共和国标准化法》及实施条例、《中华人民共和国食品安全法》、《地理标志产品保护规定》等我国有关的法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

（二）标准编写遵循 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范》要求。在指标的选取上，结合参考了众多的文件。追求规范性技术要素和技术

指标选取科学合理、有据可依。规范性引用文件包括：

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB 3095 环境空气质量标准

GB/T 22345 鲜枣质量等级

GB 6194 水果、蔬菜可溶性糖测定法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 844 绿色食品温带水果适用标准

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量测定标准

LY/T 1497 枣树丰产林

LY/T 1557 名特优经济林基地建设技术规程

（三）本标准制订过程以国家质量监督检验检疫总局发布了《关于核准怀来县誉龙葡萄酒庄园有限公司等企业使用地理标志保护产品专用标志的公告》（国家质量监督检验检疫总局公告 2014 年第 22 号）中第 38 项祁东酥脆枣的相关规定为基础，确定了相应的质量要求。

四、编制过程

2020 年 10 月，湖南省地方标准《地理标志产品祁东酥脆枣》获省市场监管局批准立项。

（一）前期调研

2020 年 11 月祁东县市场监督管理局成立了湖南省地方标准《地理标志产品祁东酥脆枣》编制组，负责项目的指导与具体实施工作。

2020年12月至2021年4月，编制组开展前期调研和资料收集，收集相关法律法规、政策文件和标准文本，并汇总收集资料。

2021年5月，标准编制组制定了工作计划并召开了编制组工作人员会议，讨论了修订要点，确定了工作任务和具体实施方案，为推进项目顺利实施奠定了良好的基础。

（二）标准起草

编制组根据收集的资料和调研报告，经反复讨论修改，从保护范围、栽培技术要求、质量要求、检验方法、判定规则、包装、运输、贮存等8个方面制订了《地理标志产品 祁东酥脆枣》地方标准文本框架，经过编制组专家多次修改与讨论，于3月底形成了标准草案。

（三）标准讨论

5月初，标准编制工作组根据标准草案进行讨论，形成标准讨论稿。并召开了标准座谈会，标准编制组及相关专家主要成员参加了会议。会议从标准文本框架、内容、格式等方面进行了全面讨论。经过调研座谈，得到了许多有价值的意见及建议，形成湖南省地方标准《地理标志产品祁东酥脆枣》征求意见稿。

五、标准主要技术内容说明

本标准编写遵循“统一、协调、简化、优化”标准化原理。在标准的主要结构框架、规范性要素的确定上仔细斟酌。

在主要规范性技术要素的选择上进行了精心研究。

（一）框架结构

标准由 11 个章节和 1 个附录组成，基本框架为范围、规范性引用文件、术语和定义、保护范围、环境条件、栽培管理、采收、质量要求、检验方法、判定规则、标志包装运输和贮存，规范性附录为祁东酥脆枣地理标志保护范围区域图。

（二）标准主要内容的说明

1、术语和定义

第 3 条术语和定义，对祁东酥脆枣进行了定义。

2、保护范围

第 4 条保护范围，按《关于核准怀来县誉龙葡萄酒庄园有限公司等企业使用地理标志保护产品专用标志的公告》

（国家质量监督检验检疫总局公告 2014 年第 22 号）批准祁东酥脆枣地理标志产品保护范围为湖南省祁东县现辖行政区域。

3、栽培技术要求

第 6 条栽培管理分为 5 个一级条，规范了祁东酥脆枣栽培技术的标准要求，符合 LY/T 1557 名特优经济林基地建设技术规程的规定。

4、质量要求

（1）质量要求

按照质监总局《关于核准怀来县誉龙葡萄酒庄园有限公司等企业使用地理标志保护产品专用标志的公告》（2014年第22号）中质量特色要求，符合公告中质量要求表1、表2的规定。

表1 感官要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
果形	果实呈椭圆或长椭圆形，带果柄		
果面	果面淡红或黄白色，果面光滑，无锈斑或污点，晶莹剔透。		
色泽	着红色面积占果实表面积的比例 $\geq 1/4$	着红色面积占果实表面积的比例 $\geq 1/4$	着红色面积占果实表面积的比例 $\geq 1/5$
风味	果肉酥脆适口，无异味和不良口味		
单果重(g)	≥ 12	10	8
杂质(%)	≤ 0.1	0.3	0.5

表2 理化指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
可溶性固形物(%) \geq	32	30	28
可食率(%) \geq	97	97	97
总糖(%) \geq	31	30.5	30
还原糖(%) \geq	10	9.5	9
总酸(%)	1	1	1
维生素C(mg/100g) \geq	280	280	280

(2) 安全卫生标准

鲜枣安全卫生指标遵循公告内容，符合NY/T844的规定。

5、检验方法

第9条检验方法，根据第8条的质量要求，对应提出了检验方法。包括外观和感官特性、内在品质的检验方法的规定执行。其中外观特性：将样品放在干净的平面上，在自然光下通过目测观察枣果的形状、颜色、光泽、果个大小的均匀程度、有无外来水分等，按 NY/T 844 的规定执行。内在品质：按 NY/T 844 的规定执行。

6、判定规则

第10条判定规则，分为3个一级条，分别从批次、抽样和判定依据等3个方面提出要求。

7、标志、包装、运输、贮存和保质期

第11条标志、包装、运输、贮存，其中标志符合GB/T 191、GB/T 17924、《地理标志产品专用标志的保护》的要求，包装符合GB/T 13607的规定。运输和贮存符合GB 31621的规定。

综上所述，经过编制组的努力，编写组完成了湖南省地方标准《地理标志产品 祁东酥脆枣》（征求意见稿）的编写工作。由于时间仓促和编写人员水平有限，标准可能还存在许多不足之处。希望通过广泛征求意见，得到各级部门、专家、社会人士的指导。我们将根据意见，进一步修改完善，争取早日形成送审稿。

2021年10月22日