

DB63

青海省地方标准

DB63/ XXXXX—XXXX

地理标志产品 柴达木枸杞

Product of geographical indication- Chaidamu Chinese wolfberry

(征求意见稿)

(本稿完成日期:)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省市场监督管理局

发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则编写。

本标准由青海省市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：海西州农牧局、海西州市场监督管理局。

本标准起草人：任钢、古全彬、刘伟、朱丽萍、雷艳芬、德塔娜、张建华、陈占平、谢全山。

地理标志产品 柴达木枸杞

1 范围

本标准规定了柴达木枸杞的术语和定义，地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于国家市场监督管理总局行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的柴达木枸杞产品。

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，下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款，凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品总砷及无机砷的测定

GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.34-2016 食品中二氧化硫的测定

GB 5084-2005 农田灌溉水质标准

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 15618-2018 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控控制（试行）

GB/T 18672-2014 枸杞

GB 23200.10-2016 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中488种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.11-2016 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中413种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

DB63/T 917-2010 枸杞病虫害防治技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

外观 appearance

枸杞的颜色、光泽、颗粒均匀整齐度和洁净度。

3.2

杂质 impurity

一切非本品物质。

3.3

不完善粒 imperfect dried herry

尚有使用价值的枸杞破碎粒、未成熟粒和油果。

3.3.1 破碎粒 broken dried herry

失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒

3.3.2

未成熟粒 immature herry

颗粒不饱满，果肉少而干瘪，颜色过淡，明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.3.3

油果 over-mature or mal-proeessed dried berry

成熟过度或雨后采摘的鲜果因烘干或晒干或晾晒不当，保管不好，颜色变深，明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.4

无使用价值颗粒 non -consumable berry

被虫蛀、粒面病斑面积达2mm²以上、发霉、变黑、变质的颗粒。

3.5

百粒重 weight of one hundred dried berries

100粒枸杞的克数。

3.6

粒度 granularity

50g枸杞所含颗粒的个数。

4 地理标志保护范围

柴达木枸杞地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围位于东经90° 05′ —99° 45′ ，北纬35° 02′ —39° 20′ 之间，幅员面积286626.16平方公里，海拔高度在2600~3200米，适宜种植的区域，见附录A。

5 管理

5.1 立地条件

5.1.1 产地环境

产地范围内海拔2700米~3000米，pH值7.5至8.5，土壤类型为灰棕漠土、风沙土、棕钙土、灰钙土、栗钙土，有效活土层>30厘米，地下水位 \geq 2米，土壤含盐量 \leq 0.5%，PH7.5~8.5。

5.1.2 气候条件

年均气温 \geq 4℃，大于等于10℃的有效积温不小于1600℃，年日照时数不小于3000小时。

5.1.3 土壤条件

选择土层深厚，土层疏松，有排灌条件的灰棕漠土、风沙土、棕钙土、灰钙土、栗钙土，pH值7.5至8.5，有效活土层>30厘米，地下水位 \geq 2米，土壤含盐量 \leq 0.5%。

5.2 栽培技术

品种选用柴杞1号，柴杞2号，柴杞3号等在柴达木盆地适宜的通过审定的优良品种，见附录B。

5.3 种苗选择

选择无性扦插繁育（硬质扦插、嫩枝扦插）或组织培养育苗技术，禁止使用实生苗、分蘖苗及采用基因工程技术繁育的种苗。

5.4 定植

以春季定植，春季4月-5月按密度株行距1×3m或1×2m进行定植。

5.5 施肥

基肥在10月中旬或4月上旬，采用经发酵无害化处理的有机肥，追肥结合催梢促果、壮条于6月中下旬，8月中旬分别进行一次。

5.6 灌水

根据土壤墒情灌水，冬水和春季头水每公顷水量1050吨。生长季宜浅灌每公顷数量900吨，提倡采用节水灌溉，水质符合GB 5084-2005农田灌溉水质标准的规定。

5.7 整形修剪

5.7.1 主要树形，树形采用自然半圆形或伞形。

5.7.2 修剪：第一年选组织，第二年到第三年培养冠层，第三年到第四年枝条去旧留新，增加枝级和有效结果枝数，利用徒长枝短截补空，以保持树冠疏密分布均匀、圆满。

5.8 病虫害防治

坚持预防为主综合防治的植保方针，按照DB63/T 917-2010执行（枸杞病虫害防治技术规程）。

6 采收

采收期在8月中旬到10月中旬。鲜果至九成熟采摘，不宜在晨露、雨水未干时采摘，采摘时要轻采轻放。

6.1 制干

采回的鲜果用油脂冷浸液、碳酸钠/碳酸氢钠进行脱蜡处理，然后采用自然晾晒或热风烘干进行制干。

6.2 感官指标

应满足表1的要求。

表1 柴达木枸杞感官指标

项目	等级及要求			
	特优	特级	甲级	乙级
形状	类纺锤型略扁稍皱缩	类纺锤型略扁稍皱缩	类纺锤型略扁稍皱缩	类纺锤型略扁稍皱缩
杂质	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
色泽	果皮鲜红、紫红色或枣红色	果皮鲜红、紫红色或枣红色	果皮鲜红、紫红色或枣红色	果皮鲜红、紫红色或枣红色
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味
不完善粒 (%) w/w	≤1.0	≤1.5	≤3.0	≤3.0
无使用价值颗粒	不允许有	不允许有	不允许有	不允许有

6.3 理化指标

应满足表2的要求。

表2 柴达木枸杞理化指标

项目	等级及指标			
	特优	特级	甲级	乙级
粒度 (粒/50g)	≤200	≤260	≤350	≤380
枸杞多糖%	≥3.2	≥3.2	≥3.2	≥3.2
水分%	≤13.0	≤13.0	≤13.0	≤13.0
总糖 (以葡萄糖计) %	≥46	≥46	≥46	≥46

蛋白质%	≥10.0	≥10.0	≥10.0	≥10.0
脂肪%	≥5.0	≥5.0	≥5.0	≥5.0
灰分%	≤6.0	≤6.0	≤6.0	≤6.0

6.4 卫生指标及农残指标

应满足表3的要求。

表3 枸杞卫生指标

序号	项目	单位	限量
1	沙门氏菌	个/100g	不得检出
2	志贺氏菌	个/100g	不得检出
3	金黄色葡萄球菌	个/100g	不得检出
4	无机砷	以 As 计, mg/kg	≤0.05
5	铅	以 Pb 计, mg/kg	≤0.20
6	二氧化硫	mg/kg	不得检出
7	农药残留	符合 GB/T 18672-2014 枸杞规定	

7 试验方法

7.1 感官指标、理化指标

按GB/T 18672-2014执行。

7.2 卫生指标

7.2.1 无机砷的测定

按GB 5009.11-2014测定。

7.2.2 铅的测定

按GB 5009.12-201测定。

7.2.3 氧化硫的测定

按GB/T 5009.34-2016测定。

7.2.4 致病菌的测定

按GB 4789.4-2016、GB 4789.5-2012、GB 4789.10-2016测定。

7.2.5 农药残留限定指标测定

按GB/T 23200.11-2016和GB/T 23200.10-2016执行。

8 判定规则

型式检验项目如有一项不符合本规定，判该产品为不合格，不得复验。出厂检验如有不合格项时，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复验，以复验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、存储

9.1 标签

标签应符合GB 7718-2011的规定。

9.2 标志

标志预包装食品标签通则的规定，获得柴达木枸杞地理标志授权后方可在包装上使用地理标志专用标签。

9.3 包装

9.3.1 包装容器（袋）应用干燥、清洁、无异味并符合国家食品卫生要求的包装材料。

9.3.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味、能保护枸杞的品质，便于装卸、仓储和运输。

9.3.3 预包装产品净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9.4 运输

运输工具应整洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨防潮，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.5 储存

产品严贮存于清洁、阴凉、干燥、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、有异味及易污染的物品共同存放。

附 录 B

(规范性附录)

柴达木盆地适宜种植的枸杞优良品种

柴杞1号、柴杞2号、柴杞3号

宁杞1号、宁杞5号、宁杞7号