

ICS 号

点击此处添加中国标准文献分类号

DB

河北省地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

代替 DB 13/T 1313-2010

## 地理标志产品 沧州金丝小枣

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

河北省市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照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。

本文件代替DB 13/T 1313-2010《地理标志产品 沧州金丝小枣》，与DB 13/T 1313-2010相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

- 更改了文件名称；
- 将“地理标志产品的保护范围”更改为“保护范围”（见第4章，2010年版的第3章）。
- 增加了“术语和定义”一章（见第3章，2010年版的3.1）；
- 删除了术语和定义中的成熟度（见2010年版的3.5）、可食率（见2010年版的3.6）、干制红枣（见2010年版的3.7）、缺陷果（见2010年版的3.8）；
- 增加了实生砧木苗培育（见5.2.2）；
- 细分了接穗的处理和嫁接，并将2010年版的有关内容更改后纳入（见5.2.3，2010年版的B.1.2）；
- 更改了苗木出圃要求（见5.2.5，2010年版的B.1.4）；
- 更改了苗木定植（见5.3，2010年版的4.3）；
- 细分了土肥水管理（见5.5，2010年版的4.5）；
- 将“金丝小枣食品安全指标”更改为“安全质量指标”（见6.4，2010年版的5.4）；
- 删除了抽样批次及部位（见2010年版的7.2.1）和抽样数量（见2010年版的7.2.2）；
- 将“标签”更改为“标签、标志”，细分了标签、标志（见9.2，2010年版的8.2）；
- 将“鲜枣采后处理”更改为“鲜枣的运输和贮存”（见9.3.1，2010年版的8.3.1）；
- 将“枣果（包括鲜枣和干枣）待运、贮存”更改为“干枣的待运和贮存”（见9.3.3，2010年版的8.3.3）；
- 将“运输工具”更改为“运输”（见9.3.4，2010年版的8.3.4）。

本文件由沧州市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：沧县金粒源农业专业合作社、沧州市农林科学院、沧州市运河区农业农村局、沧州市市场监督管理局、沧州市林业技术推广站、沧县自然资源和规划局。

本文件主要起草人：赵月、刘红英、孙秀坤、胡少敏、武婷、滕仁燕、孙聪、李清国、黄素芳、王瑞雪、王继贵、邱旭东、米淑玲、朱伟明、杜增峰、温如意、贺军、郑艳丽、张宏宇、常艳霞、胡欣、马忠成、张明军、王俊霞、魏娜。

本文件于2010年首次发布，本次为第一次修订。

# 地理标志产品 沧州金丝小枣

## 1 范围

本文件规定了沧州金丝小枣的术语和定义、保护范围、种植技术、质量要求、试验方法、检验规则及包装、标签、运输和贮存。

本文件适用于原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》批准保护的沧州金丝小枣。

## 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/T 2772 林木种子检验规程
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB/T 26908 枣贮藏技术规程
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- 《农产品包装和标识管理办法》

## 3 术语和定义

下列定义和术语适用于本文件。

### 3.1

沧州金丝小枣

在地理标志保护范围沧州市境内，按本文件第5章规定栽培，且质量符合本文件要求的金丝小枣。

### 3.2

#### 发育良好

指果实自然生长发育至应有的形状和大小，果形丰满而带光泽。

### 3.3

#### 着色比例

金丝小枣成熟时表面着红色的面积占整个金丝小枣表面的比例。

## 4 保护范围

地理标志产品沧州金丝小枣的保护范围限于原质检总局2004年第101号公告中批准的地域保护范围，包括沧州市行政区域内12个乡镇（现辖的范围），总区域面积586 km<sup>2</sup>。分别为沧县的黄递铺乡、高川乡、崔尔庄镇、杜生镇、大官厅乡、杜林回族乡、大褚村回族乡、纸房头镇；泊头市的齐桥镇；献县的淮镇、高官镇；河间市的景和镇，保护范围见附录A。

## 5 种植技术

### 5.1 栽培条件

#### 5.1.1 土壤条件

土层深厚肥沃的中壤质粘潮土，pH7.5 ~ 8.5，有机质含量1.0 %以上。

#### 5.1.2 气候条件

暖温带半湿润半干旱大陆性季风气候区，年平均日照时数为2567.5 h，年平均气温13.6 °C，≥0 °C积温5137.8 °C，无霜期为224.3 d，年降水532.7 mm。

### 5.2 苗木繁育

#### 5.2.1 砧木的选择

以枣根蘖归圃苗、实生苗、野生酸枣苗或酸枣仁直播实生苗为砧木，苗木地径0.4 cm以上。

#### 5.2.2 实生砧木苗培育

##### 5.2.2.1 种子的选择

按GB/T 2772的规定检验种子生命活力，有生命活力的种子应达80 %以上。

##### 5.2.2.2 播种

春天地温上升到10 °C以上后进行播种。适宜播期为3月中下旬，最晚到5月上旬。播后覆盖地膜，幼苗长出1片~ 2片真叶后放风。

##### 5.2.2.3 苗期管理

当苗高3 cm ~ 5 cm时进行间苗，苗高5 cm ~ 10 cm时定苗。苗高40 cm ~ 60 cm时摘心。幼苗期要及时灌溉防旱，同时注意防治立枯病、根腐病等病害和地上地下害虫。

### 5.2.3 接穗的处理及嫁接

#### 5.2.3.1 品种选择

优先选择适宜沧州发展，经过国家、省审定(认定)的金丝小枣优良品种，如金丝丰、金丝蜜、无核红等。

### 5.2.3.2 接穗的选择与处理

接穗一般于落叶后至发芽前采集，以发芽前采集最好。一般选择直径0.4 cm ~ 1.0cm的一年生枣头或粗壮的二次枝为接穗，要求芽体饱满、生长充实、无病虫害和机械损伤。采集后剪成枝段，每个接穗留一个饱满芽，95 ℃ ~ 100 ℃蜡温封蜡处理，保存于0 ℃ ~ 5 ℃的冷库或地窖中。

### 5.2.3.3 嫁接时期及方法

嫁接前1周~2周对苗圃地浇透水一次。嫁接一般在3月下旬至5月上旬砧木萌芽前后进行。采用劈接、插皮接、切接及腹接等嫁接方法。

### 5.2.4 嫁接苗管理

嫁接后3周~4周检查成活情况，未接活者要及时补接。注意接穗和伤口保湿，及时除萌。早春发芽前施一次速效性氮肥。苗高达到80 cm以后摘心，并及时防治病虫害。

### 5.2.5 苗木出圃要求

嫁接苗木纯真，带有饱满主芽5个以上；嫁接口愈合良好；无病虫害和严重机械伤。规格达到表1规定时出圃。

表1 苗木规格

级别	基茎粗 cm	根系	
		侧根数量 条	平均长 cm
一级	≥1.0	≥5	≥15
二级	≥0.8	≥4	≥12

### 5.3 苗木定植

采用沧州金丝小枣优良品种苗木，苗木应符合5.2.5中的相关规定。春季苗木芽体萌动时栽植，南北行向。栽植密度、株行距因枣园类型而定，如表2所示。

表2 株行距

单位为 m

枣园类型	株距	行距
传统枣园	2.0 ~ 3.0	4.0 ~ 5.0
密植枣园	1.0 ~ 1.5	3.5 ~ 4.5
计划密植枣园	0.5 ~ 1.0	1.0 ~ 2.0

表 2 株行距（续）

单位为 m

设施枣园	1.0 ~ 2.0	2.0 ~ 3.0
------	-----------	-----------

#### 5.4 修剪

沧州金丝小枣为喜光树种，培养通风、透光，枝量适宜的良好树形。传统枣园采取小冠疏层形、开心形、圆头形等树形，株距2.0 m以下的密植园采取枣头形等树形。

#### 5.5 土肥水管理

##### 5.5.1 土壤管理

采用中耕除草、行间间作、行间生草或树下覆盖等措施。间作时以低秆作物为宜。

##### 5.5.2 施肥

肥料应符合NY/T 394的规定。幼树施以氮、磷为主的肥料。结果期树以腐熟的有机肥为主，并辅以适量的氮、磷、钾复合肥料及生物肥，有机肥按“斤果斤肥”施入。基肥在枣果采收后施入。追肥在萌芽期、终花期和果实迅速膨大期施入。提倡利用滴灌、喷灌系统等水肥一体化施用。

##### 5.5.3 灌溉

灌溉用水应符合NY/T 391中6.2.1的规定。枣树在萌芽期、开花前、幼果期、果实膨大期和越冬前遇干旱时应灌水。一般采用畦灌或沟灌，提倡采用滴灌、喷灌等节水灌溉措施。

#### 5.6 保花保果

在30 % ~ 50 %枣花开放时进行开甲，甲口宽度为0.5 cm ~ 1.0 cm，开甲后进行甲口保护。同时通过花期喷水、喷肥、新枣头摘心及枣园放蜂等措施提高坐果率。

#### 5.7 病虫害防治

病虫害防治采取预防为主，综合防治的原则。春季枣芽萌动时，主要防治食芽象甲、枣瘿蚊、绿盲椿蟥等害虫；5月底至7月中旬防治红蜘蛛；7月初至8月底防治桃小食心虫，雨季防治枣锈病、烂果病、缩果病、裂果等病害。采摘前20天禁止使用农药。用药种类应符合NY/T 393的要求。

### 6 质量要求

#### 6.1 鲜枣的质量要求

鲜枣的质量应符合表3要求。

表 3 鲜枣的质量要求

项目	要求
感官特征	果实完整良好，新鲜洁净，无异味。着色比例应达到 50 % 以上，呈浅棕红色。果皮薄，果面平滑富有韧性。果肉乳白略带淡绿色，味甜微酸。
色泽	浅棕红色。

表3 鲜枣的质量要求（续）

果形	具有本品种的特征果形。
有核果单果重/g	4~6
无核果单果重/g	3~4.5
缺陷果/%	3~7

## 6.2 干枣的质量要求

干枣的质量应符合表4要求。

表4 干枣的质量要求

项目	要求
感官特征	品种纯正，果形端正，有光泽，果皮薄而坚韧，果面皱纹细浅，果肉肥厚富弹性，呈金黄色，滑腻香甜。
单果重/g	≥3.4
色泽	深红色或紫红色
缺陷果/%	3~7

## 6.3 干枣的理化指标

干枣的理化指标应符合表5要求。

表5 干枣的理化指标

项目	指标
总糖（以可食部分干物质计）/%	≥78
水分/%	≤28
可食率/%	≥91

## 6.4 安全质量指标

食品中污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官特征的测定

随机抽取100个样枣，将样品放于洁净的瓷盘中，在自然光下用肉眼观察样枣的形状、颜色、光泽和果粒的均匀程度，并品尝。观察样枣的着色比例，查点缺陷果的比例，并作记录。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 可食率的测定

按GB/T 5835中6.3.3规定的方法测定。

### 7.2.2 水分的测定

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.2.3 总糖的测定

按GB/T 10782规定的方法测定。

### 7.2.4 安全质量测定

按GB 2762和GB 2763规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

凡在地理标志保护范围内栽培、生产的金丝小枣，同品种品系、同等级、同一技术生产方式、同期采收的果实每5公顷为一个检验批次。市场：同一产区、同等级、同一产品、一个运输单位或出售的枣果作为一个检验批次。田间不足5公顷或市场不足一个运输单位以一个检验批次计算。

### 8.2 抽样

按GB/T 26150中7.2的规定执行。

### 8.3 判定规则

检验时出现不合格项，允许加倍抽样复检，如仍有不合格项即判为该批产品不合格。卫生指标、安全指标有一项不合格即判为不合格品，不得复检。

## 9 包装、标签、运输和贮存

### 9.1 包装

采用符合卫生要求的包装材料。包装箱可用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

### 9.2 标签、标志

#### 9.2.1 标签

食用农产品的标签应符合《农产品包装和标识管理办法》和GB/T 17924的规定，预包装食品的标签应符合GB 7718和GB/T 17924的规定。

#### 9.2.2 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.3 运输和贮存

#### 9.3.1 鲜枣的运输和贮存

按GB/T 26908的规定执行。

#### 9.3.2 干枣露地堆放

应选择阴凉通风地点，根据气候条件，用适宜覆盖物覆盖。

#### 9.3.3 干枣的待运和贮存

贮存必须批次分明，堆码整齐，环境整洁，通风良好。严禁烈日暴晒和雨淋。注意防冻防热，尽量缩短待运时间。贮存枣果不得与有异味、有毒、有害物品混合存放，注意防潮、防虫、防鼠，温湿度要控制适宜。

#### 9.3.4 运输

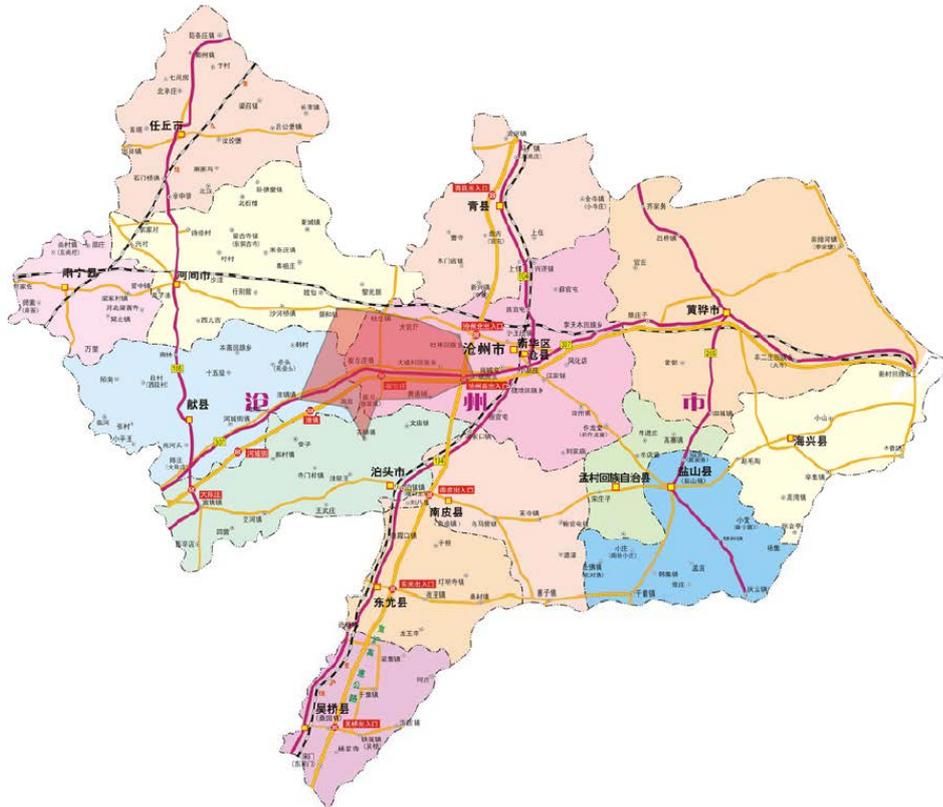
运输工具应清洁、干燥，有防晒、防雨设施，不得与有异味、有毒、有害物品混合运输。

## 附录 A

(规范性)

### 沧州金丝小枣产品地理标志保护范围

A.1 图A.1给出了沧州金丝小枣产品地理标志保护范围。



图A.1 沧州金丝小枣产品地理标志保护范围