



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×

地理标志产品质量要求 麻江蓝莓

Quality requirements for product of geographical indication—
Majiang blueberry

202×-××-×× 发布

202×-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	1
5 产地环境	1
6 技术要求	2
7 检验方法	4
8 检验规则	4
9 标志	5
10 贮存与运输	6
附录 A(规范性) 麻江蓝莓地理标志产品产地范围	7
附录 B(资料性) 麻江蓝莓品种果实图鉴	8
参考文献	9

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：麻江县蓝莓产业发展服务中心、黔东南州市场监督管理局、黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、贵州省植物园、贵阳学院、中国标准化研究院、贵州省果树蔬菜工作站、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：龙晓波、杨永成、文光忠、廖优江、王瑞、邱静、聂飞、云振宇、刘桔、何健、张瑶、文光琴、邵宇、谭琪琦、杨丰、方品武、范梦婕、王平红、顾军正、蒋文周、洪宇、刘璐、冯进、李潇雪、马国光、王开菊、杨宏荣、李威、邹大维、李楠、吉宁、雷霁卿、陈存坤、刘邦迪。

地理标志产品质量要求

麻江蓝莓

1 范围

本文件界定了地理标志产品麻江蓝莓的术语和定义,规定了产地范围、产地环境、技术要求、检验规则、标志、贮存与运输,描述了相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品麻江蓝莓的生产、流通、检验,也适用于地理标志产品麻江蓝莓的保护和管理。

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麻江蓝莓 Majiang blueberry

在国家知识产权管理部门批准保护的产地范围内,选用符合产地种植条件的粉蓝、灿烂、园蓝、蓝雨等品种,完成栽培和采收的蓝莓。

4 产地范围

麻江蓝莓地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,即贵州省黔东南州麻江县、凯里市、黄平县、施秉县、三穗县、镇远县、岑巩县、天柱县、锦屏县、剑河县、台江县、黎平县、榕江县、从江县、雷山县、丹寨县共 16 个县市现辖行政区域。麻江蓝莓地理标志产品产地范围应符合附录 A 的规定。

5 产地环境

5.1 地理

位于东经 107°17'20"~109°35'24",北纬 25°19'20"~27°31'40"范围内,地处贵州高原向湘桂丘陵

过渡的斜坡地带,海拔高度 350 m~850 m 的低山、丘陵和山间盆地。

5.2 气候

属中亚热带温暖湿润季风气候区,海洋气候过渡带,四季分明,雨量充沛,雨热同季,冬无严寒,夏无酷暑。年平均气温 14.8℃~16.9℃,年日照时数 $\geq 1\ 000$ h,冬季温度 ≤ 7.2 ℃的累计小时数 200 h 以上。

5.3 降水

年降水量 1 000 mm~1 600 mm。

5.4 土壤

土壤为黄壤、红壤、黄棕壤等,pH 4.5~5.6,有机质含量 $\geq 5\%$,土壤疏松,土层厚度 ≥ 40 cm。

6 技术要求

6.1 品种要求

粉蓝、灿烂、园蓝、蓝雨等。品种果实图鉴见附录 B。

6.2 苗木选择

苗龄 2 年~4 年的无性繁殖苗,地径 ≥ 3 mm,分枝 ≥ 2 个,苗高 ≥ 30 cm,根系发达,生长发育良好,无病虫害,经产地检疫合格。

6.3 栽培管理

6.3.1 整地

平地采用全面整地和带状整地,坡地采取环山水平带状整地,整地深度 ≥ 40 cm。平地种植沿种植行起垄,行距为 200 cm~250 cm,垄面宽 100 cm~150 cm,垄高 20 cm~30 cm。

6.3.2 土壤改良

改良方式有种植穴改土、种植沟改土和全面改土 3 种方式,选用草炭土(或腐殖土)与土壤混合均匀进行改良。

6.3.3 种植

每年 11 月至翌年 3 月底种植,容器苗在有灌溉保证的条件下全年均可种植。每公顷栽植株数 $\leq 4\ 500$ 株,株距 120 cm~150 cm,行距 200 cm~250 cm。栽植时做到根系舒展、苗正,覆土踩紧压实,使根系与土壤紧密接触。苗木定植后原则上要浇足定根水。

6.3.4 施肥

每公顷每年施腐熟有机肥 ≥ 45 t,以酸性有机肥为主。生长期追肥 1 次~3 次,休眠期施基肥 1 次。

6.3.5 修剪

幼树以疏剪基部弱枝、扩大树冠为主;结果树以改善通风透光条件、调节枝果比例为主。秋冬季疏除树丛下部弱枝和内膛过密丛生、交叉枝和重叠枝,生长季节对长度 30 cm~50 cm 的营养枝新梢进行摘心。

6.4 采收

果实表皮转为深蓝色时分品种采收。灿烂品种于6月中旬至7月下旬采收,粉蓝、园蓝品种于7月上旬至8月中旬采收,蓝雨品种于6月上旬至6月下旬采收。

6.5 质量指标

6.5.1 感官指标

感官指标应符合表1要求。

表1 感官指标

项目	要求			
	灿烂	粉蓝	园蓝	蓝雨
果形	扁圆形或近圆形	扁圆形或近圆形	扁圆形或近圆形	近圆形或圆形
萼筒和萼片	不见萼筒或见不明显萼筒,萼筒痕呈五边形或梅花形;萼片残存或脱落	见不明显萼筒,萼筒痕呈五边形;萼片残存或脱落	不见萼筒或见不明显萼筒,萼片宿存或残存,萼片呈皱缩状并向内卷曲	萼筒明显,萼片宿存并向外伸展
色泽	果实呈深蓝色	果实呈深蓝色	果实呈深蓝色	果实呈深蓝色
口感	味清香,酸甜,肉质细腻,有胶质感	味清香,酸甜,肉质细腻,有胶质感	味清香,甜,肉质细腻,有胶质感	味清香,酸甜,肉质细腻,有胶质感
果实表面	果实表面果粉较厚,可见部分果皮本色	果实表面果粉厚,可见模糊果皮本色或基本不见果皮本色	果实表面果粉薄,能见较明显果皮本色	果实表面果粉薄,能见较明显果皮本色

6.5.2 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

品种	花青素/(mg/100 g)	可溶性固形物/%	总酸 ^a /%	单果重/g
灿烂	≥150	≥10	≤2	≥1.2
粉蓝	≥210	≥9	≤2	≥0.8
园蓝	≥300	≥12	≤3	≥0.6
蓝雨	≥150	≥10	≤2	≥0.6

^a 总酸以苹果酸(0.067)为换算系数。

6.6 净含量

定量包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 感官指标

果形、萼筒和萼片、色泽、果实表面采用目测法检验,口感采用品尝法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 花青素

按 NY/T 2640 的规定执行。

7.2.2 可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定执行。

7.2.3 总酸

按 GB 12456 的规定执行。

7.2.4 单果重

采用感量 0.1 g 的计量器具称量。

7.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批规则

同品种、同产地、同批采收的麻江蓝莓作为一个检验批次。

8.2 抽样方法

8.2.1 批量产品的取样

应及时对批量产品取样,每批产品要单独取样。如果认为产品不均匀,除贸易双方另行磋商外,应分成相对均匀的不同批次,并从每一批次中取样检测。

8.2.2 抽检样品的取样

8.2.2.1 抽样方法

抽检样品要从批量产品的不同位置 and 不同层次进行随机取样。贸易双方协商同意后,取样量可适当减少。

8.2.2.2 包装产品

对使用筐、箱、袋、篮、膜等进行定量包装的产品,按照表 3 进行随机取样。

表 3 包装产品样品取样件数

单位为件

批量产品相同包装产品总件数	抽样件数
≤ 100	5 ^a
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
$> 1 000$	15(最低限度)
^a 当批量产品中相同包装产品件数不足 5 件时,抽检样品应全部取样。	

8.2.2.3 散装产品

与批量产品的总量相适应,每批产品至少应在 5 个不同位置取样,散装产品的抽检样品的总量按照表 4 进行随机取样。

表 4 散装产品样品取样量

单位为千克

批量产品总量 P	取样量
$P \leq 200$	10
$200 < P \leq 500$	20
$500 < P \leq 1 000$	30
$1 000 < P \leq 5 000$	60
$P > 5 000$	100(最低限度)

8.3 交货检验

每批产品应经交货方质量检验部门检验合格并附合格证后方可交货。

8.4 判定规则

8.4.1 感官指标和理化指标各个项目均符合本文件要求,则判定该批产品合格。

8.4.2 产品检验结果不符本文件要求时,应重新在同批产品中抽取两倍量样品对不符合的项目进行复检,以复检结果为准。若复检结果符合本文件要求,则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本文件要求,则判定该批产品不合格。

9 标志

9.1 符合本文件要求的产品,应在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准编号,并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

9.2 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 贮存与运输

10.1 贮存

采用冷藏保鲜,贮存温度 1℃~3℃。

10.2 运输

选择冷藏车运输,车厢内温度保持 1℃~3℃。不应与其他影响蓝莓品质的货物混装。

附录 A

(规范性)

麻江蓝莓地理标志产品产地范围

麻江蓝莓地理标志产品产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

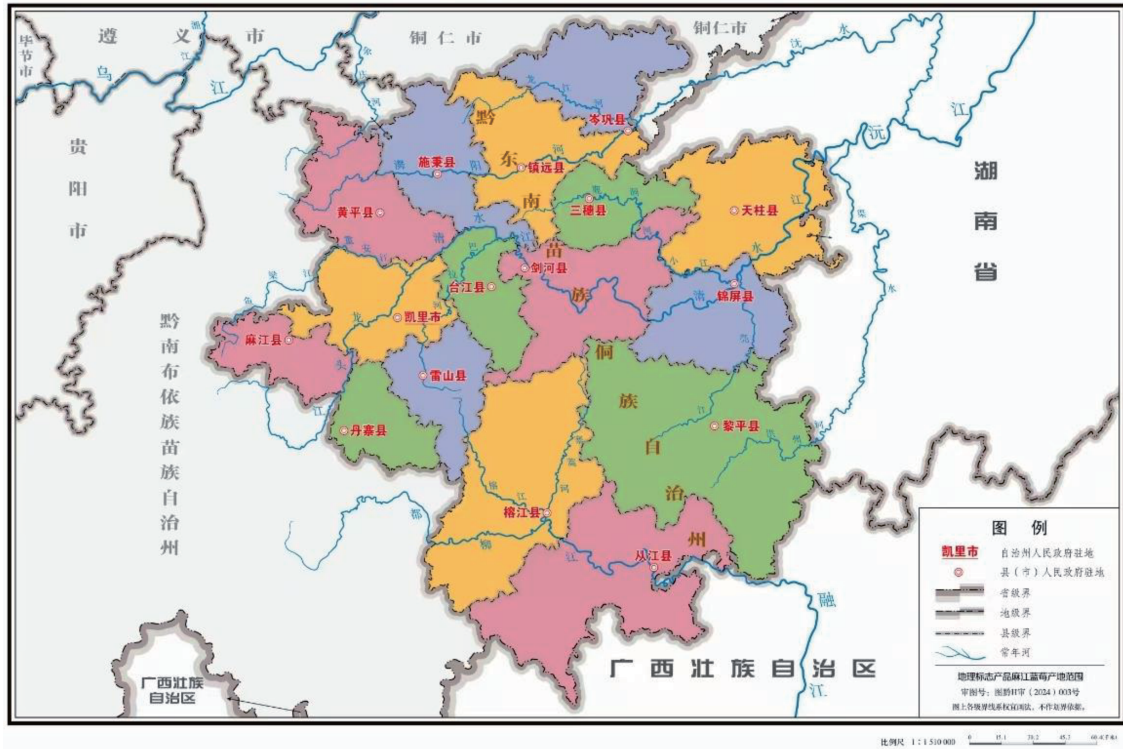




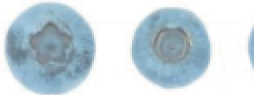





图 A.1 麻江蓝莓地理标志产品产地范围图

附 录 B
(资料性)
麻江蓝莓品种果实图鉴

麻江蓝莓品种果实图鉴见表 B.1。

表 B.1 麻江蓝莓品种果实图鉴

品种	纵切面方向	横切面方向
灿烂		
粉蓝		
园蓝		
蓝雨		

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
 - [4] 顾嫻,贺善安. 蓝浆果与蔓越桔[M]. 北京:中国农业出版社,2001.
 - [5] 聂飞,韦吉梅,文光琴等. 蓝莓的生物学特性与栽培管理技术[J]. 中国果菜,2007(3).
 - [6] 罗传风,王平红,何健.“麻江蓝莓”栽培管理技术[J]. 北京农业,2012(18).
 - [7] 李亚东,刘海广,唐雪东. 蓝莓栽培图解手册[M]. 北京:中国农业出版社,2014.
-