



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

## 地理标志产品质量要求 汉源花椒

Quality requirements for product of geographical indication—  
Hanyuan red pepper

××××-××-××发布

××××-××-××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 .....	2
6 技术要求 .....	2
7 试验方法 .....	3
8 检验规则 .....	4
9 标志、包装、贮存、运输和保存.....	5
附录 A（规范性） 地理标志产品汉源花椒产地范围 .....	6
附录 B（资料性） 种植技术 .....	7
参考文献 .....	10

## 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：汉源县市场监督管理局、汉源县农业农村局、汉源县花椒协会、四川农业大学、四川省林业科学研究院、四川五丰黎红食品有限公司、四川大学。

本文件主要起草人：白仑、胡文、肖思思、王景燕、陈善波、文堂军、钟凯、李万茂、张皓、杜登武、周意。

# 地理标志产品质量要求

## 汉源花椒

### 1 范围

本文件界定了汉源花椒的术语,规定了产地范围、产地环境、技术要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输和保存,描述了相应的试验方法。

本文件适用于地理标志产品汉源花椒的生产、加工、流通、检验,也适用于地理标志产品汉源花椒的产权保护和管理。

### 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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
- GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 38495 感官分析 花椒麻度评价 斯科维尔指数法
- GH/T 1291 花椒及花椒加工产品 花椒酰胺总含量的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**汉源花椒 Hanyuan red pepper; Hanyuan huajiao**

选用产地范围内出产的贡椒果实为原料,经干制、筛选等工序制作而成,具有粒大油重、色泽丹红、芳香浓郁、醇麻爽口特征的干花椒产品。

注:贡椒果实俗称“子母椒”或“娃娃椒”,指花椒果实上并蒂附生1粒~3粒纯肉小椒粒。

### 4 产地范围

地理标志产品汉源花椒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,即四川省汉源县现辖行政区域,具体范围按附录A。

## 5 产地环境

### 5.1 地理特征

产地位于四川省大相岭泥巴山南麓,地处川西高原与四川盆地过渡地带,海拔 1 100 m~1 800 m,地貌以山地、河谷为主。

### 5.2 气候特征

产地属亚热带季风性湿润气候,冬暖夏凉,四季分明,高地寒冷,河谷干热,气候垂直变化大。年日照时数 $\geq 1\ 100$  h,年活动积温 $\geq 5\ 500$  °C,年均气温 10 °C~19 °C,无霜期 $\geq 300$  d,年降雨量 600 mm~900 mm,汉源花椒生长期昼夜温差 10 °C~15 °C。

### 5.3 土壤

土层厚度 $\geq 40$  cm,pH4.6~8.3,土质疏松、排水良好的黄棕壤和沙壤。

## 6 技术要求

### 6.1 品种

贡椒。

### 6.2 种植技术

参见附录 B。

### 6.3 工艺要求

#### 6.3.1 工艺流程

鲜椒→干制(自然晾晒或烘干)→筛选。

#### 6.3.2 干制

##### 6.3.2.1 自然晾晒

将采回的鲜花椒用簸箕或晒垫晾晒,选择晴天摊薄在簸箕内或垫席内,当天晒干为宜;晒热的果实不应翻动,直到果实全部裂口,待晾冷后收椒。

##### 6.3.2.2 烘干

采收的鲜花椒应预先吹自然风 2 h,后在 2 h 内缓慢加热至 45 °C~48 °C 烘干 16 h~18 h。

#### 6.3.3 筛选

将干制好的花椒用振动筛筛除果梗、椒籽等杂质,利用色选机对色泽异常的花椒进行筛选。

### 6.4 质量要求

#### 6.4.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外观、质地	手握脆硬,果粒圆大,丹红至褐红色(俗称“牛肉红”);表面油囊密生,鼓实;内果皮光滑、淡黄色、薄革质,多数与外果皮分离而卷曲
风味	椒香浓郁,麻味持久
果皮横截面厚/mm	≥ 1.0
千粒重/g	≥ 14.5
麻度等级	≥ 4
外来物、霉粒	不应检出

#### 6.4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
挥发油/(mL/100 g)	≥ 8.0
水分(质量分数)/%	≤ 11.5
酰胺总含量/(mg/g)	≥ 100.0
总灰分(质量分数)/%	≤ 4.2
闭眼椒(质量分数)/%	≤ 15
同源异物(质量分数)/%	椒籽≤3.0,果梗≤3.0

#### 6.4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 取样方法及试样制备

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行,粉末试样制备按 GB/T 12729.3 的规定执行。

#### 7.2 感官指标

##### 7.2.1 外观、质地、风味、外来物和霉粒

观察样品的果形、油腺形态、色泽,有无外来物、霉粒;鼻嗅和品尝其气味、滋味;随机在试样中取出 1 粒~2 粒花椒,放入口中嚼烂,品尝其麻味强弱;干手搓捏椒粒,手感其粗糙、脆硬和易碎程度。

##### 7.2.2 果皮横截面厚

从样品中随机抽取 20 粒花椒,用精度为±0.02 mm 的游标卡尺或千分尺测量样品纵向中部果皮厚

GB/T ×××××—202×

度,其平均值为花椒果皮横截面的厚度。

### 7.2.3 千粒重

从样品中随机抽取 100 粒花椒,采用精度为 0.01 g 的电子天平测定其质量,重复取样测定 3 次后取平均值,将平均值乘以 10 即为实测千粒重。

### 7.2.4 麻度等级

按 GB/T 38495 的规定执行。

## 7.3 理化指标

### 7.3.1 挥发油

按 GB/T 30385 的规定执行。

### 7.3.2 水分

按 GB 5009.3—2016 中第三法的规定执行。

### 7.3.3 酰胺总含量

按 GH/T 1291 的规定执行。

### 7.3.4 总灰分

按 GB 5009.4—2016 中第一法的规定执行。

### 7.3.5 闭眼椒、同源异物

按 GB/T 12729.5 的规定执行。

## 7.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同品种、同生产日期、同一规格、同一班次、同一次发运的花椒为一批,凡品种混杂、包装破损的,交由交货方整理后再进行检验。

### 8.2 抽样

成批包装的花椒按 GB/T 12729.2 取样,散装花椒应随机从样本的上、中、下抽取小样,混合小样后再从中抽取实验室样品。实验室样品总量不应 $\leq 2$  kg,批量在 $\geq 1\ 000$  kg 的货物抽取 0.5%、500 kg(不含)~1 000 kg(不含)取 1%、200 kg(不含)~500 kg 取 2%、 $\leq 200$  kg 取 2 kg 的混合小样。

### 8.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、净含量。

## 8.4 型式检验

型式检验项目为 6.4 规定的全部项目。正常生产每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品周期;
- b) 停产 6 个月以上,重新恢复生产;
- c) 出厂检验结果与前一次型式检验结果有较大差异;
- d) 国家市场监管及相关行业部门提出进行型式检验的要求。

## 8.5 判定规则

### 8.5.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时,判定该批产品合格。出厂检验中若出现不合格项,可在同批产品中加倍抽样复验,复验仍不合格,按实测结果判为不合格。

### 8.5.2 型式检验及判定规则

型式检验项目全部符合本文件感官指标、理化指标和净含量要求时,判定该批产品型式检验合格。型式检验项目有一项及以上项目不合格,可取备样复验,复验后仍不符合本文件要求的,则判定该批产品型式检验不合格。

## 9 标志、包装、贮存、运输和保存

### 9.1 标志

9.1.1 符合本文件要求的产品方可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管理部门核准公告的地理标志专用标志。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

内包装宜用聚乙烯薄膜袋(厚度 $\geq 0.18$  mm)或牛皮纸袋等密封包装,外包装可用编织袋、麻袋、纸箱(盒)、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

### 9.3 贮存

常温库房应干燥洁净、防潮;冷藏贮存的冷库应保持清洁、阴凉、干燥,温度保持 2℃~8℃;花椒贮存时应堆放整齐、离地离墙;不应与有毒害、有异味的物品混存。

### 9.4 运输

运输工具应洁净,运输途中应防雨、防潮、防暴晒,不应与有毒害、有异味的物品混运,不应使用受污染的运输工具装载。

### 9.5 保存

宜采用低温干燥密封闭光保存,防止吸湿受潮,保质期不超过 18 个月。

### 附录 A

(规范性)

#### 地理标志产品汉源花椒产地范围

地理标志产品汉源花椒产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品汉源花椒产地范围

**附 录 B**  
(资料性)  
种植技术

## B.1 建园

### B.1.1 整地

B.1.1.1 平地宜沿南北行向、坡地沿等高线整地。

B.1.1.2 采用穴状整地,种植穴长宽深规格为 60 cm×60 cm×40 cm,开挖时表土与心土应分开堆放。

B.1.1.3 每穴施腐熟有机肥 3 kg~5 kg、平衡型复合肥 0.1 kg~0.15 kg,与表土充分混匀回填于种植穴 1/2 处,继续回填心土,形成高于地面的小丘状,灌水沉实。贫瘠土壤的土地宜垒土种植。

### B.1.2 苗木准备

B.1.2.1 定植苗木的苗龄以 1 年生为宜。苗木应健壮,无检疫性病虫害,根系完整,苗高 $\geq 40$  cm,地径 $\geq 4$  mm,枝干组织应充实。

B.1.2.2 起苗后需长途运输时,应打泥浆定量包装,每捆 50 株或 100 株。

B.1.2.3 定植前应剪除劈裂根、烂根,并浸泡生根剂和杀菌剂。

## B.2 定植

### B.2.1 定植时间

宜选择春季 3 月萌芽前,秋季落叶后亦可定植。

### B.2.2 定植密度

株行距宜为 2.0 m×3.0 m 或 3.0 m×4.0 m。

### B.2.3 定植方法

B.2.3.1 先在回填好的种植坑中刨一个小坑,长宽深规格为 30 cm×30 cm×30 cm,再将苗木根系自然舒展开放于坑中,回填细土覆盖根系,做到“三埋、两踩、一提苗”,根颈部位应露出 1 cm~2 cm;浇足定根水,待水完全下渗后,铺一层细土,厚度为 1 cm~2 cm。

B.2.3.2 宜在树盘覆盖黑色农用薄膜,长宽规格以 100 cm×100 cm 为宜,及时采取保温、抗旱、防涝等措施。

B.2.3.3 栽植嫁接苗时,嫁接部位应外露,栽植时或成活后及时除去嫁接膜。

## B.3 土、肥、水管理

### B.3.1 土壤管理

#### B.3.1.1 深翻改土

苗木定植后,每年秋季结合施基肥深翻土壤,自定植穴或冠幅边缘逐年向外扩穴,宽度宜为 30 cm~40 cm,深度为 10 cm~20 cm,直到与周边相邻植株交叉为止。根系裸露时,应在树盘周围培土,增厚土层。

### B.3.1.2 除草

控制园中生草高度,及时除去恶性杂草。

### B.3.1.3 间作

苗木幼树期,可在行间种植与汉源花椒无共生性病虫害的作物,以矮秆浅根的花生、豆类为宜,不应种植高秆、藤蔓类作物。

## B.3.2 施肥管理

### B.3.2.1 施肥原则

以氮、磷、钾、钙、镁、硫肥为主,补充微量元素肥料,提倡测土配方施肥。

### B.3.2.2 土壤施肥

**B.3.2.2.1** 春季施萌芽肥,促进花椒树发芽抽梢。盛果期树施有机肥 2.0 kg/株~2.5 kg/株、均衡型复合肥 0.25 kg/株~0.5 kg/株、微量元素 0.05 kg/株~0.10 kg/株。

**B.3.2.2.2** 夏季施壮果肥,以磷钾肥为主。盛果期树施高钾型复合肥 0.25 kg/株~0.5 kg/株。

**B.3.2.2.3** 秋季施基肥,以有机肥为主,恢复树势,提高养分积累量。盛果期树施有机肥 4.0 kg/株~5.0 kg/株、平衡型复合肥 0.25 kg/株~0.5 kg/株。

**B.3.2.2.4** 幼树、衰老树施肥量应根据树势增减施用量。

### B.3.2.3 叶面施肥

根据树势实际情况,在生长期进行叶面施肥;花谢后每隔 20 d 喷施 0.2%~0.3%磷酸二氢钾,全年喷施 2 次~4 次。

## B.3.3 水管理

**B.3.3.1** 根据土壤墒情及时灌水,3 月—5 月宜灌溉 1 次~2 次。

**B.3.3.2** 雨季应疏通排水沟,避免园内滞水。

## B.4 整形修剪

### B.4.1 整形

定干 40 cm~60 cm,树形以自然开心形为主。

### B.4.2 修剪

#### B.4.2.1 幼树期修剪

以选留主枝、培养树形为主,选择主干上分生的 3 个~5 个强壮枝做主枝,利用撑、拉、吊等方法,沿不同方向培养,开张角度 50°~60°。主枝长放扩大树冠,根据株行距第一年休眠期主枝剪留 60 cm~70 cm 或不修剪。第 2 年~第 3 年以缓放和拉枝开张角度为主,调整各级枝条生长势,将侧枝、辅养枝培养成结果枝组。及时除去根颈和主干的萌蘖枝。

#### B.4.2.2 盛果期修剪

**B.4.2.2.1** 培养和调整各类结果枝组,维持结果枝组的长势和连续结果能力,保持延长枝的长势,同时

防止内膛空虚,疏外养内、疏前促后,改善冠内光照,培育结果枝。

**B.4.2.2.2** 采收后及时修剪,更新多年生结果枝,疏除过密枝、交叉枝、重叠枝、病虫枝,对强壮结果枝进行长放处理。

**B.4.2.2.3** 11月—12月剪除未木质化的顶端部分,及时除去根颈和主干的萌蘖枝。

#### **B.4.2.3 衰老期修剪**

及时对结果枝组和骨干枝更新复壮,回缩重剪,剪除衰弱枝、病虫枝,促进萌发新枝。充分利用徒长枝、强壮枝代替主枝,重新培养结果枝组。

### **B.5 病虫害防治**

按照“预防为主,综合防治”的植保原则,合理耕作轮换,全面推行绿色防控技术,优先采用农业防治、物理防治和生物防治措施,科学使用化学防治技术。不应使用国家明令禁止使用的农药。

### **B.6 采收**

#### **B.6.1 采收时期**

7月下旬—8月下旬,果皮上“油胞”(油腺)突起,呈半透明状,种子完全变为黑色或黑褐色时,选择在晴天露水干后采收。

#### **B.6.2 采收方法**

按先上后下、先外后内的顺序,一手握住枝条,一手从枝条基部用指尖掐取果穗柄整穗采收,避免损坏果实上的油囊,不应用力捏着椒果或挤压果穗采收。

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] 对汉源花椒实施原产地域保护(原国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 14 号公告)
-