ICS 67.220.10
X 41

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB52/T 542—2016

地理标志产品 顶坛花椒

Product of geographical indication Zanthoxylum planisp

inum var.dintanensi

2016－04－01 发布　　2016－10－01 实施

贵州省质量技术监督局　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　地理标志保护范围 3
5　自然环境 3
6　栽培技术与管理 3
7　质量要求 4
8　实验方法 5
9　检验规则 6
10　标志、包装、运输、贮存 6
附录 A（规范性附录）　顶坛花椒地理标志产品保护范围 8

前　　言

本标准依照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 年第 78 号令《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准中的附录 A 是规范性附录。

本标准由贞丰县市场监督管理局提出。

本标准由贵州省产品质量监督检验院归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贞丰县市场监督管理局、贞丰县顶罈椒业有限责任公司。

本标准主要起草人：闵方卿、张倩、黄家岭、唐大纲、田志强、肖洋、杨金川、刘招宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB52/T 542-2008。

地理标志产品 顶坛花椒

1 范围

本标准规定了地理标志产品顶坛花椒的术语和定义、地理标志保护范围、自然环境、栽培技术与管理、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用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》批准保护的地理标志产品 顶坛花椒

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LY/T 1652 花椒质量等级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义是适用于本文件。

3.1

顶坛花椒

产于贵州省黔西南布依族苗族自治州贞丰县管辖范围内的北盘江镇、平街乡、者相镇、白层镇等4个乡镇现辖行政区域内，按本标准规定的生产技术要求生产，符合本标准要求的花椒产品。其主要品种为地方品种大青椒、小青椒。 花椒果实果粒较大、均匀、油腺密而突出，果皮上有明显凸起的圆点状油腺，长有油苞，富含挥发油，麻味浓烈持久,香味纯正。

3.2

闭眼椒

发育不良或未成熟的花椒果实，虽经晾晒，但果皮未开裂或未充分开裂，椒籽不能自然脱出的花椒果实。

3.3

睁眼

成熟的花椒果实，经晾晒后种子自然脱出，果皮形成的开口状态。

3.4

霉粒

由于霉菌浸染而发生霉变，致使改变了固有色泽、有霉变的花椒颗粒。

3.5

黑粒椒

因采收不及时或干制不当，椒色变黑，但未受霉菌感染变质的花椒颗粒。

3.6

椒籽

因采收不及时或干制不当，椒色变黑，但未受霉菌感染变质的花椒颗粒。

3.7

固有杂质

与花椒树生物体有关的杂质，包括闭眼椒、椒籽、果穗梗、杂色椒及椒叶。

3.8

外来杂质

与花椒树生物体无关的一切外来显见杂物和尘土等。

3.9

色泽

成熟花椒外果皮呈油绿色至紫色，内果皮黄白色。

3.10

均匀

花椒的颗粒大小、颜色基本一致。

3.11

油腺

花椒外果皮上富含挥发油的凸起腺体。

3.12

过油椒

经过油榨，颜色暗黑的花椒果皮。

3.13

异味

花椒本身气味以外的气味。

3.14

气味

花椒果皮特有的挥发性香味和麻味。

4 地理标志保护范围

地理标志产品顶坛花椒地理标志产品保护范围仅限于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》批准的贞丰县管辖范围内的北盘江镇、平街乡、者相镇、白层镇等4个乡镇现辖行政区域。详细地理位置见附录A。

5 自然环境

顶坛区域位于东径105 ° 25 ′ ～105 ° 56 ′ ，北纬25 ° 7 ′ ～25 ° 44 ′ 之间。属北盘江峡谷喀斯特地貌，海拔在900 m以下。区域年均气温18.5 ℃，平均降水量1100 mm，为高温岩山地带，具有气温高、日照长、温差小等特点。土壤主要为碳酸岩发育的石灰土和砂页岩发育的黄壤，pH值5.5～7.5之间。地貌切割较强，耕地破碎零星，岩石广布，95%的面积为石旮旯，岩石白天受热晚上散热，有利于花椒树生长发育和花椒内含物质的积累。

6 栽培技术与管理

6.1 种源

地方品种：大青椒、小青椒。

6.2 立地条件

保护区范围内，海拔不高于900 m，土壤为碳酸岩发育的石灰土和砂页岩发育的黄壤，土壤pH值5.5～7.5，土壤有机质含量大于等于1.8%。

6.3 栽培技术

6.3.1　种苗繁育：采用实生繁殖。秋播时间在 10 月中下旬至 11 月上旬，春播在 3 月中下旬。
6.3.2　移栽：秋播种苗在翌年 2 至 3 月，春播种苗在 5 月中下旬，苗木长出 2 至 4 对真叶后进行大田移植，栽培密度≤1665 株/公顷。
6.3.3　施肥：以施有机肥为主，成龄树每株施入有机肥≥15 kg。
6.3.4　环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

6.4　采收及晾晒

6.4.1　采收：当花椒外果皮呈现油绿色，腺点突出透亮，即可采摘，根据成熟度分批采摘。
6.4.2　晾晒：果实采摘后当天晾晒，晾晒至含水量≤10%，严禁曝晒。

7　质量要求

7.1　分级

顶坛花椒按照产品质量分为特级和一级。

7.2　感官指标

应符合表1的规定。

表1　感官指标

指标名称	质量等级	
	特级	一级
色泽	深绿或绿、颗粒均匀、有光泽	青褐、较均匀
滋味	麻味浓烈、持久、纯正	麻味浓、持久、无异味
气味	香气浓郁、纯正	香气浓、纯正
果形特征	睁眼、粒大、均匀、油腺密集、突出	绝大部分睁眼、果粒较大、油腺突出
霉粒和过油椒	无	
黑粒椒	无	
外来杂质	0	≤1%

7.3　理化指标

应符合表2的规定。

表2　理化指标

指标名称		质量等级	
		特级	一级
固有杂质/（%）	≤	4.5	11.5
外来杂质/（%）	≤	0	1.0
水分/(%)	≤	12	
挥发油/（ml/100g）	≥	9	7
不挥发性乙醚抽提物/(%)	≥	5	3

7.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定及国家相关规定。

7.5 安全指标

7.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
7.5.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.6 净含量

应符合国家质监总局（2005）75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 实验方法

8.1 取样

按LY/T 1652执行。

8.2 粉末样品制备

按LY/T 1652执行。

8.3 感官检验

将样品置于干净的白色瓷盘上，用眼观法对果形、果皮、成熟度、色泽、组织状态、杂质等进行检验；用口尝法对滋味进行检验。

8.4 理化指标检验

8.4.1 杂质

按LY/T 1652执行。

8.4.2 水分

按LY/T 1652执行。

8.4.3 挥发油

取花椒全样，按LY/T 1652执行。

8.4.4 不挥发性乙醚抽提物

取花椒全样，按LY/T 1652执行。

8.5 安全指标检验

8.5.1 污染物限量按 GB 2762 的要求执行。
8.5.2 农药最大残留限量按 GB 2763 的要求执行。

8.6 净含量

按JJF 1070执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

9.2 抽样

应从每批产品中随机抽取12个独立包装。将样品平均分为2份，其中1份作检验样品，另1份作备检样品。

9.3 检验

9.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

9.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、净含量、固有杂质、外来杂质、水分、挥发油、不挥发性乙醚抽提物。检验合格产品方可出厂。

9.3.3 形式检验

9.3.3.1 本标准 7.2～7.6 为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；
b) 原料产地环境发生重大变化、加工工艺或生产设备有较大改变时；
c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求时。

9.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定为该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

10.1.1 产品标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
10.1.2 顶坛花椒地理标志产品保护范围内的生产者，向贞丰县地理标志主管部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请。
10.1.3 获得使用地理标志产品专用标志的生产者，应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志和保护名称。

10.2 包装

应符合国家卫生标准及规定要求。

10.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性等货物混装，运输过程应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

10.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。

贵州省地方标准
DB52

附　录　A
（规范性附录）
顶坛花椒地理标志产品保护范围

顶坛花椒地理标志产品保护范围