

DB 2101

沈 阳 市 地 方 标 准

DB2101/T XXXX—2023

地理标志产品 东陵红树莓

Product of geographical indication—Dongling raspberry

（征求意见稿）

（本稿完成时间：2023年6月27日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

沈阳市市场监督管理局 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 地理标志产品保护范围	1
5 自然环境	2
6 品种	2
7 栽培管理	2
8 产品质量	2
9 检验方法	3
10 检验规则	3
11 标志、标签、包装、运输和贮存	4
附录 A（规范性） 东陵红树莓栽培技术	5

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924—2008《地理标志产品 标准通用要求》制定。

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。

本文件由沈阳市浑南区农业农村局提出。

本文件由沈阳市农业农村局归口。

本文件起草单位：沈阳上锦农业科技有限公司、辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、沈阳市浑南区农业农村局、沈阳万瑞高新知识产权管理有限公司。

本文件主要起草人：张博志、文武。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门联系地址及方式：沈阳市农业农村局（沈阳市和平区十一纬路 36 号，024-82703879）

文件起草单位联系地址及方式：沈阳上锦农业科技有限公司（中国（辽宁）自由贸易试验区沈阳片区创新二路39-1号，024-81915688）、辽宁省标准化研究院（沈阳市和平区永安北路 8 号，024-23881581）

地理标志产品 东陵红树莓

1 范围

本文件规定了地理标志产品东陵红树莓的保护范围、自然环境、品种、栽培管理、产品质量、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮藏。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的东陵红树莓。

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 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 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 27657 树莓
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- DB21/T 1533 农产品质量安全 树莓生产技术规程
- 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 术语和定义

GB/T 27657界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东陵红树莓 Dongling raspberry

在本文件第4章规定的范围内栽植，果品质量符合本文件要求的红树莓。

4 地理标志产品保护范围

东陵红树莓地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告2011年第97号批准的范围，即辽宁省沈阳市浑南区祝家街道、深井子街道、李相街道、王滨街道4个街道现辖行政区域。

5 自然环境

本区域年平均气温8.4℃，年降水量690.3mm，年平均相对湿度63%，年平均无霜期163d，年日照时数2468h。灌溉水以地下水为主要水源，水质符合GB 5084规定。空气环境质量符合GB 3095规定。

6 品种

当地原生品种及引进适生品种。

7 栽培管理

7.1 栽培技术宜按照附录A执行。

7.2 按要求建立农产品生产记录，记载事项包括：使用农业投入品的名称、来源、用法、用量和使用、停用的日期，植物病虫害的发生和防治情况，收获日期。农产品生产记录应当保存2年。

8 产品质量

8.1 感官指标

果形端正、饱满，果面光泽亮丽，果实鲜红色，果肉肉质柔软多汁，酸甜适口，香味浓郁。

8.2 质量指标

鲜食红树莓分为三个等级，各质量等级要求见表1。质量容许度按GB/T 27657执行。

表1 质量指标

项目	等级		
	优等品	一等品	二等品
整齐度	平均果重5.0g以下，±20%	平均果重5.0g以下，±25%	不作要求
	平均果重5.0g~15.0g，±15%	平均果重5.0g~15.0g，±20%	
	平均果重15.0g以上，±10%	平均果重15.0g以上，±15%	
色泽	色泽无缺陷	允许色泽有轻微缺陷	色泽有缺陷，但不影响风味
果形	具有本品种应有的特征， 果形完整	具有本品种应有的特征， 允许果形有轻微缺陷	具有本品种应有的特征，允许果 形有缺陷，不得有畸形果
碰压伤	无	有轻微碰压伤的果实不超过1%， 无汁液浸出	允许有碰压伤的果实不超过2%， 允许有少许的汁液浸出
成熟度	不允许有未熟果和过熟果	允许有不超过1%的未熟果和 过熟果	允许有不超过2%的未熟果和 过熟果
聚合果的完整性	完整，无缺失	允许果形有轻微缺失	允许果形有缺失，但不能超过整 个果实的50%

8.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

品种	项目	要求
当地原生品种	可溶性固形物/%	≥12.3
	总酸量/%	≤1.5
	单果重/g	≥6.0
引进适生品种	可溶性固形物/%	≥10.2
	总酸量/%	≤1.8
	单果重/g	≥7.8

8.4 食品安全指标

8.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 要求。

8.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 要求。

9 检验方法

9.1 感官检验：将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察果实的果面、形状及色泽，并品尝。

9.2 质量指标检验：按 GB/T 27657 规定的方法执行。

9.3 可溶性固形物含量检验：按 NY/T 2637 规定的方法执行。

9.4 总酸含量检验：按 GB 12456 规定的方法执行。

9.5 单果重：用台秤测试确定。

9.6 污染物限量检验：按 GB 2762 规定执行。

9.7 农药最大残留限量检验：按 GB 2763 规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一产地、同一生产者、相同栽培条件、同一品种、同一日期采收的红树莓作为一个检验批次。

10.2 检验分类

10.2.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、质量指标和标识。检验合格后方可交收。

10.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 有关行业主管部门提出型式检验要求；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

10.3 判定规则

所有检验项目合格时，则判该批产品为合格。感官指标、质量指标、理化指标有一项检验不合格时，允许从同一批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，如仍不合格，则判该批产品不合格。

11 标志、标签、包装、运输和贮存

11.1 标志、标签

11.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》要求。

11.1.2 标签内容应符合 GB 7718 及 GB/T 32950 的规定。

11.2 包装

11.2.1 包装材料应符合 NY/T 1778 要求。

11.2.2 产品应按统一产地、同一批采收、同一品种、同一等级规格进行包装。

11.2.3 包装内鲜食红树莓的可视部分应具有整个包装产品的代表性。

11.2.4 每个包装的鲜食红树莓的净重不宜超过 500g。

11.3 运输

11.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味。

11.3.2 不应与有毒、有害物质混运。

11.3.3 长途运输宜采用冷藏车辆。

11.4 贮存

11.4.1 宜按照 DB21/T 2632 执行。

11.4.2 库房无异味。不与有毒、有害物品混合存放。

附录 A
(规范性)
东陵红树莓栽培技术

A.1 立地条件

土壤类型为棕壤土，土壤质地为沙壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.4\%$ ，土壤pH值6.0~7.0，地下水位应距离地面0.6m以下。

A.2 栽培管理

A.2.1 苗木繁育

采用无性繁殖育苗。

A.2.2 定植

A.2.2.1 定植时间：春植时间为4月15日至5月10日，秋植时间为10月20日至11月15日。

A.2.2.2 定植密度：栽植密度为每公顷 ≤ 8250 株。

A.2.3 土肥水管理

按DB21/T 1533执行。

A.2.4 病虫害防治

A.2.4.1 农业防治

秋冬季和初春，及时清理果园中病株、病叶、病果、病虫枝条等病组织，及时清除烧毁或深埋，减少果园初侵染菌源和虫源。

A.2.4.2 药剂防治

选择高效、低毒、低残留的农药，选用药剂应符合GB/T 8321中相关要求。不应使用高毒、高残留农药，有限度地使用部分有机合成农药。

A.3 果实采收及采收后处理

单季莓在7月上旬开始采收，双季莓从8月中旬开始采收。鲜果采摘后4小时内放入0℃至4℃低温冷库中保鲜，速冻果要求采后经低温冷却1h后进入-18℃的低温环境中保存。
