

地理标志产品 张家湾葡萄（张湾葡萄）

Product of geographical indication—Zhangjiawan grape (Zhangwan grape)

（征求意见稿）

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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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	2
5 生产技术要求	2
5.1 自然环境	2
5.2 产地空气环境质量	2
5.3 产地农田灌溉水质量	2
5.4 产地土壤质量	2
5.5 栽培技术	3
6 产品质量要求	3
6.1 感官要求	3
6.2 理化指标	4
6.3 卫生要求	6
7 试验方法	6
7.1 感官指标	6
7.2 理化指标	6
7.3 卫生指标	6
8 检验规则	6
8.1 检验批次	6
8.2 抽样方法	7
8.3 检验分类	7
9 标志、包装、运输、贮存	7
9.1 标志	7
9.2 包装	7
9.3 运输与贮存	7
附录 A（规范性） 张家湾葡萄（张湾葡萄）地理标志产品保护范围图	9
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》及《地理标志产品保护办法》、GB/T 17924—2008《地理标志产品 标准通用要求》的规定起草。

本文件代替DB11/T 1189—2015《地理标志产品 张家湾葡萄（张湾葡萄）》，与DB11/T 1189—2015相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了张家湾葡萄（张湾葡萄）的定义（见 3.1，2015年版的 3.1）；
- 更改了抽样方法（见 8.2，2015年版的 7.2）；
- 根据《地理标志产品保护办法》删减了感官要求和理化指标中的超出保护范围的葡萄品种（见 6.1，6.2，2015年版的 5.6.1、5.6.2）；
- 对产品标签、标识及包装储运图示标志要求结合新鲜水果包装标识及地理标志产品专用标志使用管理规定进行了调整（见 9.1，2015年版的 8.1）。

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。

本文件由北京市知识产权局提出并归口。

本文件由北京市知识产权局组织实施。

本文件起草单位：北京市通州区张家湾镇农业综合服务中心、蓝象标准（北京）科技有限公司、中国基本建设优化研究会、国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心、中认国证（北京）评价技术服务有限公司、中国农业大学、国信正通（北京）检验认证有限公司、北京农学院、北京市农林科学院林业果树研究所、中质认证（北京）有限公司、北京市通州区市场监督管理局、嵩嘉标准化技术服务（北京）有限公司。

本文件主要起草人：曲春丞、乔华阳、张德保、段小莉、张红艳、邓长荣、张良、张大磊、乔文生、张博、杨志、晁永庆、赵然、李龙岩、郭天慧、王聪、杨海洋、许尚斌、陈白羽、张久玲。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2015年首次发布为DB11/T 1189—2015；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 张家湾葡萄（张湾葡萄）

1 范围

本文件规定了张家湾葡萄（张湾葡萄）的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产技术要求、产品质量要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家知识产权局根据《地理标志产品保护办法》批准实施保护的张家湾葡萄(张湾葡萄)生产经营。

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 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 16862 鲜食葡萄冷藏技术
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 1986 冷藏葡萄
- NY/T 3628 设施葡萄栽培技术规程
- 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

张家湾葡萄(张湾葡萄) Zhangjiawang grape(Zhangwan grape)

产自张家湾地区，在地理标志产品保护范围内栽植，果品质量符合本文件要求的，以张家湾地理名称命名的鲜食葡萄产品。

3.2

整齐度 uniformity

果穗和果粒在形状、大小等方面的一致程度。

3.3

果穗紧密度 bunch density

果粒在果穗上着生的紧密程度。

注：果穗紧密度表达状态分为极松、松、中、紧、极紧。

3.4

新鲜洁净 fresh and clean

果皮、果梗不皱缩，无污物。

3.5

果粉 bloom

果实表面的白色粉状物质。

3.6

霉烂果粒 rotten berries

腐败变质，不能食用的果粒。

3.7

异常果 abnormal berries

由于自然因素或人为机械作用，在外观、肉质、风味方面有较明显异常的果实。

3.8

色泽 color

本品种果实采收时的颜色。

4 地理标志产品保护范围

张家湾葡萄（张湾葡萄）地理标志产品保护范围限于国家知识产权部门根据《地理标志产品保护办法》批准的范围，分布区域为东经116° 38′ 10″ ~ 116° 47′ 15″，北纬39° 44′ 13″ ~ 39° 52′ 56″的北京市通州区张家湾镇现辖行政区域，总面积为105.43 km²（具体范围按照附录A）。

5 生产技术要求

5.1 自然环境

张家湾葡萄生长的自然环境为海拔 18.5 m，属暖温带半湿润大陆季风气候，四季分明，九月份少雨多晴天，光照充足，昼夜温差大。年平均日照时数 2711 h，年平均气温 11.2 ℃，年平均降雨量 553.0 mm ~ 604.0 mm，年无霜期 180 d ~ 200 d。

5.2 产地空气环境质量

张家湾区域空气质量应达到GB 3095规定的二级以上标准。

5.3 产地农田灌溉水质量

园内应有灌溉水源或排灌系统，灌溉水质应符合GB 5084的规定。

5.4 产地土壤质量

建园应选择海拔高度约18.5 m的张家湾区域（第4章），且生态优良，土壤类型为砂壤土，土层深厚、肥沃，通气透水性良好，土壤质量符合GB 15618规定，pH值7.5 ~ 8.1，有机质含量≥1.2%，排灌条件良好的温暖向阳的连片地块。

5.5 栽培技术

按照NY/T 3628的规定执行。

6 产品质量要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表1~表6的规定。

表1 张家湾葡萄（张湾葡萄）（巨峰）感官指标

项目	特级品	一级品	二级品
穗形和果形	穗形圆柱或圆锥形、果粒圆形		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒呈现紫黑色	90%以上果粒呈现紫色	90%以上果粒呈现红紫色或紫红色
口感	酸度适中，具有浓郁的草莓香味、无异味		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	紧或松	
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	较完整
霉烂果粒	不应检出		

表2 张家湾葡萄（张湾葡萄）（京亚）感官指标

项目	特级品	一级品	二级品
穗形和果形	穗形圆柱或圆锥形、果粒圆形		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒呈现黑色	90%以上果粒呈现紫黑色	90%以上果粒呈现红紫色
口感	酸度较低，具有浓郁的草莓香味、无异味		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	紧或松	
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	较完整
霉烂果粒	不应检出		

表3 张家湾葡萄（张湾葡萄）（玫瑰香）感官指标

项目	特级品	一级品	二级品
穗形和果形	穗形圆锥形、果粒椭圆形		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒呈现黑紫色	90%以上果粒呈现紫色	90%以上果粒呈现紫红色
口感	味甜、具有浓郁的玫瑰香味		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	紧或松	
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	较完整

表3 张家湾葡萄（张湾葡萄）（玫瑰香）感官指标（续）

项目	特级品	一级品	二级品
霉烂果粒	不应检出		

表4 张家湾葡萄（张湾葡萄）（意大利）感官指标

项目	特级品	一级品	二级品
穗形和果形	穗形圆锥形、果粒椭圆形		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒黄色	90%以上果粒黄绿色	
口感	肉脆味甜、有玫瑰香味		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	松	
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	较完整
霉烂果粒	不应检出		

表5 张家湾葡萄（张湾葡萄）（里扎马特）感官指标

项目	特级品	一级品	二级品
穗形和果形	穗形圆锥形、果粒长椭圆形		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒呈现紫红色	90%以上果粒呈现鲜红色	90%以上果粒呈现红色
口感	皮薄肉脆、味甜清香		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	松	
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	较完整
霉烂果粒	不应检出		

表6 张家湾葡萄（张湾葡萄）（矢富罗莎）感官指标

项目	特级品	一级品	二级品
穗形和果形	果穗圆锥形、果粒长椭圆形		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒呈现紫红色	90%以上果粒呈现鲜红色	90%以上果粒呈现红色
口感	皮薄、汁多、肉软、味甜		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	松	
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	较完整
霉烂果粒	不应检出		

6.2 理化指标

理化要求应符合表7~表12的规定。

表 7 张家湾葡萄（张湾葡萄）（巨峰）理化指标

项目	特级品	一级品	二级品
粒重/g	≥12.0	≥10.0	≥8.0
穗重/g	300~600		≥300
可溶性固形物含量/%	≥20.0	≥18.0	≥16.0
总酸含量（以酒石酸计）/%	≤0.7		≤0.8

表 8 张家湾葡萄（张湾葡萄）（京亚）理化指标

项目	特级品	一级品	二级品
粒重/g	≥9.5	≥8.0	≥6.5
穗重/g	300~600		≥300
可溶性固形物含量/%	≥19.0	≥17.5	≥16.0
总酸含量（以酒石酸计）/%	≤0.75		≤0.85

表 9 张家湾葡萄（张湾葡萄）（玫瑰香）理化指标

项目	特级品	一级品	二级品
粒重/g	≥6.0	≥4.5	≥3.5
穗重/g	300~600		≥250
可溶性固形物含量/%	≥20.0	≥18.0	≥16.0
总酸含量（以酒石酸计）/%	≤0.55		≤0.7

表 10 张家湾葡萄（张湾葡萄）（意大利）理化指标

项目	特级品	一级品	二级品
粒重/g	≥9.0	≥7.5	≥6.0
穗重/g	300~700		≥300
可溶性固形物含量/%	≥20.0	≥18.0	≥16.0
总酸含量（以酒石酸计）/%	≤0.55		≤0.75

表 11 张家湾葡萄（张湾葡萄）（里扎马特）理化指标

项目	特级品	一级品	二级品
粒重/g	≥13.0	≥10.0	≥8.0
穗重/g	400~800		≥300
可溶性固形物含量/%	≥18.5	≥17.0	≥16.0
总酸含量（以酒石酸计）/%	≤0.5		≤0.6

表 12 张家湾葡萄（张湾葡萄）（矢富罗莎）理化指标

项目	特级品	一级品	二级品
粒重/g	≥9.5	≥8.0	≥6.5
穗重/g	400~700		≥300

表 12 张家湾葡萄（张湾葡萄）（矢富罗莎）理化指标（续）

项目	特级品	一级品	二级品
可溶性固形物含量/%	≥19.0	≥17.5	≥16.0
总酸含量（以酒石酸计）/%	≤0.5		≤0.6

6.3 卫生要求

张家湾葡萄（张湾葡萄）食品安全卫生指标应符合GB 2762、GB 2763中水果类的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

按NY/T 1986 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 粒重

采用感量0.1 g的天平测定，随机取5穗葡萄，按每果穗上、中、下各取10粒，共取30粒，称重取平均值。

7.2.2 穗重

采用感量1 g的天平测定，随机取5穗葡萄，称重取平均值。

7.2.3 可溶性固形物

7.2.3.1 取样

随机取5穗葡萄，按每果穗上、中、下各取10粒，共取30粒。

7.2.3.2 试验制备

将6.2.3.1 所取的30粒葡萄压成汁，用玻璃棒搅匀。

7.2.3.3 可溶性固形物测定

取1滴~2滴6.2.3.2制备的试样，按GB/T 12143执行。

7.2.4 总酸

取6.2.3.2制备的试样，按GB 12456执行。

7.3 卫生指标

按GB 2762、GB 2763执行。

8 检验规则

8.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一等级、同样包装日期并在同一贮存条件下存放的葡萄为一批。

8.2 抽样方法

按NY/T 896执行。

8.3 检验分类

8.3.1 交收检验

8.3.1.1 每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验项目为感官指标、包装、标志。

8.3.1.2 交收检验合格并附合格证，产品方可交收。

8.3.2 型式检验

有下列情况之一，应进行型式检验，型式检验项目为本文件的全部技术要求：

- 每年采摘初期；
- 两次抽样结果差异较大时；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 国家质量监管机构或主管部门提出型式检验要求时。

8.3.3 判定规则

8.3.3.1 每批受检样品抽样检验时，感官指标应符合相应等级的规定，当感官指标出现不合格项时，允许降等或重新分级。

8.3.3.2 每批受检样品抽样检验时，理化指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检一次，如仍不合格，则判为该批次产品不合格。

8.3.3.3 型式检验结果中，卫生指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。

8.3.3.4 对包装、标志不合格时，允许整改后申请复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 产品标签、标识应符合 NY/T 1778 的规定，标明产品的名称、净含量、产地、包装日期、生产单位、执行标准号等。

9.1.2 地理标志专用标志的申请、使用及管理应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局〔2020〕第354号公告）的规定。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料采用符合食品卫生要求的材质。

9.2.2 包装箱应质轻牢固、不易变形、清洁卫生、干燥无异味，能保护葡萄果实品质。

9.3 运输与贮存

9.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味，不与有毒有害物质混贮混运。

9.3.2 可采用预冷运输，使用冷藏车或冷藏集装箱等多种运输方式。

9.3.3 冷藏贮存应按照 GB/T 16862 执行。

参 考 文 献

- [1] NY/T 2563 植物新品种特异性、一致性和稳定性测试指南 葡萄
 - [2] 中华人民共和国标准化法
 - [3] 中华人民共和国产品质量法
 - [4] 《地理标志产品保护办法》（国家知识产权局〔2023〕第80号令）
 - [5] 《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〔2023〕第70号）
 - [6] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局〔2020〕第354号公告）
-