

DB4414

梅州市地方标准

DB 4414/T 7—2020

地理标志产品 蕉岭冬笋

Product of geographical indication—JiaoLing winter bamboo shoots

2020 – 09 – 25 发布

2020 – 10 – 25 实施

梅州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

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

本标准由梅州市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：蕉岭县鸿宇生态农林专业合作社、蕉岭县市场监督管理局。

本标准主要起草人：刘文龙、曾海明、黄文敏、刘达忠、赖莉霞。

本标准为首次发布。

地理标志产品 蕉岭冬笋

1 范围

本标准规定了地理标志产品蕉岭冬笋的术语和定义、保护范围、自然环境、栽培管理、质量特色、试验方法及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局2018年第31号《质检总局关于批准对复州湾海盐等22个产品实施国家地理标志产品保护的公告》批准保护的蕉岭冬笋。

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/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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

GB/T 30762 主要竹笋质量分级

NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家知识产权局公告(第三三二号)

3 术语和定义

GB/T 17924界定的以下术语和定义适用于本文件。

3.1

蕉岭冬笋 JiaoLing winter bamboo shoots

在地理标志产品产地范围内，以当地独特气候、土壤、水资源的环境条件，生产出成笋体饱满、外形呈马蹄状，有沉实感，壳薄肉厚，笋壳呈淡黄色，笋肉白色或乳白色，笋香味浓郁，笋肉口感细腻爽脆，清甜鲜美的冬笋。

4 保护范围

地理标志产品蕉岭冬笋的保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即为广东省梅州市蕉岭县现辖行政区域（地理坐标：东经116° 01′ ~116° 22′ ，北纬24° 25′ ~24° 53′ 之间），见附录A。

5 自然环境

5.1 气候

蕉岭县属亚热带地区海洋性季风气候，夏长冬短，气候温和，雨季长，光照充足，雨量充沛。境内山峦起伏，林木葱郁，空气清新，水资源丰富，水质清澈甘甜。位置在海拔千米以上的有金山笔、皇佑笔、铁山嶂、大峰嶂、小峰笔、樟坑岌。全年平均气温21.7℃，年平均降雨量1304mm左右。

5.2 立地条件

选择海拔500至750米，坡度15至25度，疏松透气湿润，排水性佳，交通方便，靠近水源，光照充足的山谷、缓坡地。土壤pH值5.4至6.7，有机质含量 $\geq 23.1\text{g/kg}$ ，土层深度 $\geq 50\text{cm}$ 的红、黄壤土。

6 栽培管理

6.1 种源

选择生长健壮，分枝较低，枝叶繁茂，竹节正常，无病虫害，1年至3年生，胸径3cm至6cm的毛竹为母竹。

6.2 竹林建设

6.2.1 种植

将母竹放入穴中，竹蔸上部略低于土面，鞭土密接，下紧上松，填土时防止损伤鞭根和笋芽，浇水保湿，打桩固定。

6.2.2 种植时间

每年2月下旬至4月上旬种植为宜。

6.2.3 栽植密度

625株（丛）/公顷~833株（丛）/公顷。

6.2.4 施肥

第一年施肥二次，5月至6月每株根施复合肥0.25kg或液施尿素0.15kg至0.25kg；第二年5月至6月每公顷根施复合肥375kg，11月至12月每公顷施有机肥20t；第三年5月至6月每公顷施复合肥450kg，11月至12月每公顷施有机肥30t。

6.2.5 农药使用

使用农药应严格遵循GB/T 8321的规定，不得使用国家明令禁止的农药，不得污染环境。

6.3 竹笋采收

6.3.1 采收时间：11月下旬至第二年的2月底为宜。

6.3.2 采收标准：笋尖即刚露出土面1cm至2cm时采收为宜。

6.3.3 采收要求：先扒开笋周围土壤，露出笋体，在笋体膨大弯曲部位，用采笋刀从内向外切下，保留余笋2个以上饱满的笋目，切口平滑，与笋节平行。割笋后及时把表土复回原处。

7 质量特色

7.1 感官特色

鲜冬笋感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽、形态	笋壳呈淡黄色，笋肉白色或乳白色，笋体饱满，壳薄肉厚，外形呈马蹄状，有沉实感。
滋味、气味	笋香味浓郁，笋肉口感细腻爽脆，清甜鲜美。

7.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
单笋重/(g)	≤200
氨基酸总含量 ^a /(g/100g)	≥2.0
谷氨酸 ^a /(g/100g)	≥0.28
总糖（以葡萄糖计） ^a /（%）	≥1.6
粗纤维 ^a /（%）	≤1.2
^a 可食笋体营养含量。	

7.3 质量分级

按GB/T 30762 主要竹笋质量分级的规定。

7.4 质量安全指标

7.4.1 污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

7.4.2 农药最大残留限量指标应符合GB 2763的规定。

7.5 净含量偏差

预包装商品净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

用感官品评法进行品评。

8.2 单笋重

用精度1g的电子秤测定。将单个笋放在电子秤上测定质量，精确到1g。

8.3 氨基酸总含量

按 GB 5009.124的规定执行。

8.4 谷氨酸

按 GB 5009.124的规定执行。

8.5 总糖

按NY/T 1278的规定执行。

8.6 粗纤维

按GB/T 5009.10的规定执行。

8.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 获得批准的企业，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。标志应符合国家知识产权局公告(第三三二号)的要求。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

产品标签除应符合GB 7718规定外，还应标注地理标志产品名称、品种和产地。

9.3 包装

包装材料质量安全应符合相应的标准要求。

9.4 运输

冬笋当天采收当天运输。装运时做到轻装、轻卸，防止挤压。运输过程中，防止日晒、雨淋，冷藏运输注意防冻和通风散热。

9.5 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。产品应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，防止挤压，仓库无异味污染。

附 录 A
(规范性附录)
地理标志产品蕉岭冬笋保护范围

