

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB 43/ XXXXX—2020

地理标志产品 陶岭三味辣椒

点击此处添加标准英文译名

(征求意见稿)

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

湖南省市场监督管理局

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 保护范围	1
5 环境条件	1
6 种植	2
7 采收	4
8 质量要求	4
9 检验方法	5
10 检验规则	6
11 标志、包装、运输、储存	6
附 录 A（规范性附录） 地理标志产品 陶岭三味辣椒保护范围	7
附 录 B（规范性附录） 田间管理记录	8
参考文献	9

前 言

本标准依据GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》制定。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利，本部分的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由湖南省知识产权局提出。

本标准由湖南省地理标志标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：新田县人民政府、长沙环境保护职业技术学院、广东环境保护工程职业学院、湖南省食品药品检验研究院、新田县市场监督管理局、湖南环境生物职业技术学院、湖南省蔬菜研究所。

本标准主要起草人：黄小波、贾洪信、潘小红、黄继东、周艳华、李逢振、王银珍、郑井元、郑金玉、陈小军。

地理标志产品 陶岭三味辣椒

1 范围

本标准规定了地理标志产品 陶岭三味辣椒的保护范围、环境条件、种植、采收、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于地理标志产品 陶岭三味辣椒的种植和加工。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 6195 水果、蔬菜维生素C含量测定法（2,6-二氯酚酚滴定法）
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- 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]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 陶岭三味辣椒

经本地长期驯化栽培，风味品质独特、辣椒素含量 ≥ 3000 SHU，产品具有酥香、润甜、中辣（香甜辣三味）的本地辣椒品种。

4 保护范围

新田县陶岭镇仁岗村、东山村、刘何村、陶市社区、富上村、李家社区、田心村、牛塘村、石塘村、合福坊共10个行政村现辖行政区域范围（详见附录A）。

5 环境条件

土壤类型应为钙质土，质地为壤土，pH 值7.0~8.5，有机质含量 \geq 1.5%，耕层厚度 \geq 25 cm。

6 种植

6.1 品种选择

品种应为当地传统“三味椒”，种子质量应为符合三味辣椒特征的优良种子。

6.2 整地做畦

6.2.1 种植前土地要深翻，曝晒。

6.2.2 畦面宽 0.8 m~1.2 m，畦沟深 0.3 m~0.45 m，沟宽 0.3 m~0.4 m。

6.3 种子处理

用 55℃~60℃水浸种 10 min~15 min。

6.4 育苗

6.4.1 苗床准备

6.4.1.1 选择背风向阳，排灌方便的地块做苗床。

6.4.1.2 床面精细整碎整平，宽 1 m~1.2 m，床长 \leq 10 m；沟深 0.3 m~0.4 m，沟宽 0.3 m~0.5 m。

6.4.1.3 每 667 m²苗床施用 2000 kg 腐熟的农家肥作底肥。

6.4.1.4 备好苗床，播种前浇透苗床。

6.4.1.5 也可采用漂浮育苗法。

6.4.2 营养土配制

菜园土与腐熟农家肥按7:3混合后过筛备用。

6.4.3 播种

6.4.3.1 每年 3 月下旬至 4 月中旬播种。

6.4.3.2 每 667 m²用种量 25 g ~30 g，苗床 6 m²。

6.4.3.3 种子与干细砂土重量按 1 : 5 拌匀后撒于苗床播种，喷洒一遍薄水，覆盖 0.5 cm~1 cm 培养土后拱棚盖膜。

6.4.4 苗床管理

棚内温度白天应控制在 20℃~35℃，温度过高时应通风降温，夜间应 \geq 10℃。

6.4.5 炼苗

在移栽前幼苗4~6片真叶时，每667 m²追施10%腐熟稀粪水1000 kg作送稼肥，并去棚膜炼苗。

6.5 定植

6.5.1 施基肥

定植前，每667 m²用腐熟的农家肥或沼渣2000 kg拌45%硫酸钾三元复合肥30 kg密封堆沤20 d以上作底肥。每667 m²施腐熟有机肥≥2 t。

6.5.2 定植方法

露地栽培，幼苗长出6~8片真叶后，选晴天开始移裁定植，幼苗带土定植，及时浇足定根水。三年以上轮作，每667 m²定植≥2500穴，每穴2株。

6.6 田间管理

6.6.1 水肥管理

生长季节应防涝防旱，第四层果坐稳后第一次追肥，每667 m²用腐熟粪水或沼液1000 kg加45 %硫酸钾三元复合肥10 kg，根据采收情况追肥四次。

6.6.2 中耕除草

缓苗后至封行前结合培土进行中耕除草。

6.6.3 厢面铺草

最后一次中耕完后要及时铺草3 cm~5 cm覆盖厢面。

6.6.4 植株修剪

门椒3 cm时，应摘除门椒以下侧枝侧芽及老叶。

6.7 病虫害管理

6.7.1 主要病虫害

有立枯病、猝倒病、疫病、青枯病、炭疽病、病毒病、蚜虫、烟青虫、叶螨类等。

6.7.2 防治原则

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学药剂防治为辅”的原则，不应使用高毒高残留等国家禁限用农药。

6.7.3 农业防治

6.7.3.1 选用提纯复壮后的种子。

6.7.3.2 合理布局，切忌同科作物连作，加强田间管理，合理施肥，增强植株的抗病虫能力。

6.7.3.3 及时清除田间杂草，深翻晒土结合结合喷施药剂，进行土壤消毒，减少病虫害源。

6.7.4 生物防治

应保护天敌，利用及释放天敌控制有害生物的发生。

6.7.5 物理防治

6.7.5.1 悬挂粘虫板诱杀蚜虫、蓟马和粉虱等。

6.7.5.2 利用频振式杀虫灯和性诱剂诱杀夜蛾科害虫的成虫等。

6.7.6 化学防治

主要病虫害及化学防治方法见表1。

表1 主要病虫害及化学防治方法

病虫害名称	防治方法
立枯病	育苗基质用 100g/m ² 多菌灵拌匀消毒，发病初期用代森锰锌、疫霉灵、多霉清等药剂喷雾结合灌根防治。
猝倒病	育苗基质用 100g/m ² 多菌灵拌匀消毒，发病初期用代森锰锌、疫霉灵、多霉清等药剂喷雾结合灌根防治。
疫病	甲霜灵锰锌、啞菌酯、百菌清、恶霉灵、甲霜灵喷药结合灌根防治。
青枯病	喷或淋硫酸链霉素，或用可杀得与硫酸链霉素交替灌根。
炭疽病	喷混硫悬浮剂，或苯菌灵可湿性粉剂，或炭疽福美可湿性粉剂。
病毒病	发病前或轻微发病的初期用盐酸吗啉胍-乙酸铜、氨基寡糖素、病毒展叶灵、病毒灵、宁南霉素、植病灵等药剂连续喷雾 2~3 次，每次间隔 5~7 天。
蚜虫	用高效大功臣可湿性粉剂，或抗蚜威可湿性粉剂，或多来宝乳剂，或虫螨灵等交替喷施。
烟青虫（钻心虫）	用氯虫苯甲酰胺悬浮剂（康宽）
叶螨类	用阿维菌素乳油，哒螨灵乳油，四螨嗪悬浮液，克螨特乳油。

6.8 废弃物处理

生产过程中的农药和肥料包装物、塑料软盘、农膜、杂草等生产废弃物，应及时收集到回收箱内，带离生产区集中进行无害化处理。

6.9 田间档案

- 6.9.1 应建立田间档案，包括投入品使用档案和生产记录档案（见附录 B）。
- 6.9.2 应加强档案管理，注意防虫、放鼠、防霉变等。
- 6.9.3 档案保存期限不少于 3 年。

7 采收

- 7.1.1 所有投入品应达到安全间隔期后才能采收。
- 7.1.2 每年 7 月下旬至 11 月中旬辣椒变为深红或大红时采收，应在晴天采摘，上午 10 点前或下午 5 点后采摘为宜。
- 7.1.3 成熟一批采收一批，采摘应保留果柄。

8 质量要求

8.1 感官要求

感官指标应符合表2的规定。

表2 感官指标

项目	等级指标		
	特级	一级	二级
形状与外观	鲜椒为指形，皮薄，果肉疏松。无损伤。大小均匀，无冷害、冻害、灼伤、机械损伤、病斑；无腐烂、无异味。	鲜椒为指形，皮薄，果肉疏松；大小较均匀；无明显冷害、冻害、灼伤、机械损伤、病斑；无腐烂、无异味。	鲜椒为指形，皮薄，果肉疏松。稍有轻微冷害、冻害、灼伤、机械损伤、病斑；无腐烂、无异味。
色泽	鲜红油亮，色泽均匀，无杂色。	鲜红油亮，色泽较为均匀	鲜红油亮
口感	口感“香、甜、辣”。	口感“香、甜、辣”。	口感“香、甜、辣”。
杂质	无正常视力可见外来杂质		

8.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	等级指标		
	特级	一级	二级
单果重 (g) \geq	15	14	12
辣椒素含量 (SHU) \geq	20000	10000	3000
维生素 C (g/100g) \geq	80	70	60
干物质含量 (%) \geq	20	18	16

8.3 污染物残留

应符合GB 2762的规定。

8.4 农药残留

应符合GB 2763的规定。

9 检验方法

9.1 感官

按GB/T 29605的规定执行。

9.2 单果重

按JJF 1070的规定执行。

9.3 辣椒素

按GB/T 21266的规定执行。

9.4 维生素 C

按GB/T 6195的规定执行。

9.5 干物质

按GB 5009.3的规定执行。

9.6 污染物含量

按GB 2762的规定执行。

9.7 农药残留

按GB 2763的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一产地、同一规格、同一批次的产品为一个检验批次。

10.2 取样方法

按GB/T 30642和NY/T 2103的规定执行。

10.3 交收检验

每批产品交收前应进行检验，检验项目包括形状与外观，色泽和杂质。

10.4 型式检验

型式检验的内容为本标准第8章规定的全部内容，有以下情况时应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素是生产技术、环境发生较大变化时；
- b) 国家市场监督管理总局提出要求时；
- c) 购销合同有需求时。

10.5 判定规则

产品检测符合本标准要求时，即判定为合格。反之判定为不合格。

11 标志、包装、运输、储存

11.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB/T 17924的规定。

11.2 包装

包装材料应符合GB/T 34344的规定。

11.3 运输

运输过程中应遮荫、防晒、防高温。不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

11.4 储存

低温储存。

附 录 B
(规范性附录)
田间管理记录

B.1 投入品档案管理记录应符合表B.1的规定。

表B.1 投入品档案管理记录表

丘块名称				面积(亩)			品种	
序号	使用日期	品名	剂型	生产厂家	用量	施用方法	效果	记载人

注1：根据投入品顺序逐项记载。
注2：用量为每亩用量，化肥计量单位用公斤，农药计量单位用克或毫升。

B.2 生产操作档案应符合表B.2的规定。

表B.2 生产操作档案记录表

丘块名称		面积(亩)		品种	
序号	土壤种类及肥力、前作	操作日期	操作内容与方法	完成情况及效果	记载人

参 考 文 献

- [1] GB 8321 农药合理使用准则
 - [2] GB 4789.22-2003 食品卫生微生物检验方法 调味品检验
 - [3] GB/Z 26583-2011 辣椒生产技术规范
 - [4] GB 4284-2018 农用污泥污染物控制标准
 - [4] GB/T 30382-2013 辣椒
 - [5] GB/Z 35036-2018 辣椒产业项目运营管理规范
 - [6] NY/T 761-2004 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯类农药残留检测方法
 - [7] NY/T 944-2006 辣椒等级规格
 - [8] NY 5010-2002 无公害食品 蔬菜产地环境条件
 - [9] NY/T 944 辣椒等级规格
-