

ICS 67.220.10

CCS B36

# 团 体 标 准

T/HBAU 001—2020

## 区域公用品牌 海南胡椒

Regional public brand Hainan pepper

2020-12-25 发布

2021-01-01 实施

海南省品牌农业联盟 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由海南省农业农村厅提出，由海南省品牌农业联盟归口。

本文件主要起草单位：海南劭艺设计工程机构、海南经贸职业技术学院品牌与商业环境设计研究所。

本文件参与起草单位：海南省品牌农业联盟、中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南省农业科学院农产品加工设计研究所、海南省胡椒协会、海南海垦东昌农场有限公司、海南海垦胡椒产业股份有限公司。

本文件主要起草人：许黛菲、许劭艺、黄心蕾、王灿、康效宁、陈克波、麦全法、张桢炎。

# 区域公用名牌 海南胡椒

## 1 范围

本文件规定了区域公用品牌海南胡椒的术语和定义、生产种植技术、加工、产品质量、标志使用、包装设计、储存和运输、防伪、追溯以及品牌价值评价等要求。

本文件适用于区域公用品牌海南胡椒的生产、销售、价值评价和评选认定。

## 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 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 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19425 防伪技术产品通用技术条件
- GB/T 22258 防伪标识通用技术条件
- GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南
- GB/T 29185 品牌价值 术语
- GB/T 29186 品牌价值 要素
- GB/T 29187 品牌评价 品牌价值评价要求
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- GB/T 30384 脱水绿胡椒
- GB/T 30386 盐渍胡椒
- GB/T 31041 品牌价值 质量评价要求
- GB/T 31042 品牌价值 服务评价要求
- GB/T 31043 品牌价值 技术创新评价要求
- GB/T 31045 品牌价值评价 农产品
- GB/T 31047 品牌价值评价 食品加工、制造业
- GB/T 39654 品牌评价 原则与基础
- NY 227 微生物肥料
- NY/T 391 绿色食品产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品肥料使用准则
- NY/T 455 胡椒
- NY/T 969 胡椒栽培技术规程
- NY/T 2808 胡椒初加工技术规程
- NY/T 2816 热带作物主要病虫害防治技术规程 胡椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB 46/T 26 胡椒优良种苗培育技术规程

BD46/T 33 胡椒粉

海南胡椒农产品公用品牌形象手册（海南省农业农村厅、海南劭艺设计工程机构，2019）

### 3 术语和定义

NY/T 455、GB/T 7901、GB/T 29185界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 区域公用品牌

特定区域内的某特色或优势产业集群，经过长期发展、沉淀和成长而形成或具有较高市场份额、良好声誉和影响力的产品或服务。

### 4 生产种植技术要求

#### 4.1 园地选择

应在年均温度21℃以上、接近水源（水质应符合GB 5084要求）、坡度25°以下的砂壤土至中壤土建园，环境条件应符合NY/T 391要求，且土壤易于排水、pH 5.0~7.0。

#### 4.2 园地规划

##### 4.2.1 园区

每个园区面积以0.2 hm<sup>2</sup>~0.3 hm<sup>2</sup>为宜，不宜集中连片种植。

##### 4.2.2 防风林

园区四周应设置防风林，防风林距胡椒植株不少于4.5 m。主林带位于高处与主风向垂直，植树7~9行；副林带与主林带垂直，植树5行左右。宜采用高、中、矮树种混种，距胡椒园较近宜植油茶、黄皮和槟榔等树种，距胡椒园较远宜植木麻黄、竹柏、母生和火力楠等树种。

##### 4.2.3 道路系统

园区道路设干道和小道。干道设在防风林带的一旁或中间，宽3 m~4 m，外与公路相通，内与小道相通；小道设在园区四周防风林带的内侧，宽1 m~1.5 m。

##### 4.2.4 排水系统

园区应设排水系统，排水系统由环园大沟、园内纵沟和垄沟或梯田内壁小沟互相连通组成。环园大沟一般距防护林约2 m，距胡椒植株约2.5 m，沟宽60 cm~80 cm，深80 cm~100 cm；园内每隔12~15株胡椒开1条纵沟，沟宽约50 cm、深约60 cm。

##### 4.2.5 水肥系统

宜根据园块面积建立水肥池，水肥池一般中间隔开成2个池，分别用于蓄水和沤肥。有条件的园块提倡建设水肥一体化系统。微生物肥料应符合NY 227要求，绿色食品肥料使用应符合NY/T 394要求。

#### 4.3 种苗繁育

种苗培育出圃应符合DB 46/T 26的规定。

#### 4.4 定植

##### 4.4.1 定植时间

每年春季（3~4月）或秋季（9~10月），春季干旱缺水地区以秋季定植为宜。定植应在晴天下午或阴天进行，雨后土壤湿度过大不宜定植。

##### 4.4.2 定植规格

平地或缓坡地，支柱地上部长度约1.5 m，株行距以1.8 m×2 m为宜；支柱地上部长度大于1.5 m~2 m，株行距以2 m×2.3 m为宜；支柱地上部长度2 m~2.2 m，株行距以2 m×2.5 m为宜。土壤肥沃、坡度大的地方，地上部支柱长度2.2 m以上，株行距为2 m×2.5 m~3 m为宜。台风多发地区，支柱地上部长度大于等于2.2 m时，埋入地下深度约80 cm；支柱地上部长度小于2.2 m时，埋入地下深度约70 cm。非台风地区支柱埋入地下深度约70 cm。

##### 4.4.3 定植方法

定植方向应与梯田走向一致，胡椒头不宜朝西；距支柱约10 cm处挖一“V”形小穴，宽30 cm，深40 cm，使靠支柱的坡面形成45°~60°斜面，并压实；采用双苗定植，两条种苗对着支柱呈“八字”形放置。定植时每条种苗上端2节露出垄面，根系紧贴斜面，分布均匀，自然伸展，随即盖土压紧，在种苗两侧施腐熟的有机肥5 kg，回土，淋足定根水，在植株周围插上荫蔽物，荫蔽度80%~90%。

#### 4.5 田间管理与栽培

田间管理与栽培技术应符合NY/T 969的要求。

##### 4.5.1 主要病害防治措施

###### 4.5.1.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合防治”的方针，坚持以“农业防治、生物防治为主，化学防治为辅”的无害化治理原则。

###### 4.5.1.2 农业防治

做好园区规划和基本建设；培育和选用无病壮苗；加强抚育管理，具体操作按NY/T 969规定执行。

###### 4.5.1.3 生物防治

优先选用生物源农药和矿物源农药防治害虫，应符合NY/T 2816规定执行。

###### 4.5.1.4 化学防治

化学农药的选用品种、使用次数、使用方法和安全间隔期，应符合NY/T 393（所有部分）要求，禁用国家和海南省颁布禁止使用的农药。

采果前1个月内禁止使用任何农药。若病害发生要及时清除感病部分，减少传播。

#### 4.6 采收成熟度

白胡椒成熟度一般以果穗上有2~3粒果实为黄色或红色时，鲜果表皮为暗绿色时为宜。青胡椒及其他胡椒的成熟度适度考虑。

## 5 加工

胡椒初加工应符合 NY/T 2808 及国家相关法律法规和标准的要求。

## 6 产品质量要求

区域公用品牌海南胡椒的产品质量应符合GB 14881要求，同时，根据不同需要符合GB/T 7901、GB/T 7900、NY/T 455、GB/T 30384、GB/T 30386、DB46/T 33的要求。

## 7 标志使用要求

### 7.1 标志样式

标志样式见附录A。

### 7.2 标志的使用

7.2.1 符合区域公用品牌海南胡椒要求的单位统一使用本套标志。

7.2.2 已获授权使用的单位可将本套标志用于该企业产品标签上，以及网页、媒体、购物袋等宣传使用。

7.2.3 标志使用中不应改变整体结构、色彩、内容，只准许对图形符号进行等比例放大或缩小。

## 8 包装设计要求

### 8.1 包装

应用密封、洁净、无毒和完好且不影响胡椒质量的材料包装。

### 8.2 净含量和净含量偏差

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量偏差按JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的规定执行。

### 8.3 包装标志标注

包装或标签上应包括产品名称、执行标准、生产企业或包装企业名称、地址、批号或代号、商标、净重、生产国（对出口产品）、到岸港口/城镇（对出口产品）等。

### 8.4 品牌包装

品牌包装形象规范符合《海南胡椒农产品公用品牌形象手册》的要求。

### 8.5 标签

预包装产品包装标签还应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的规定》的规定。

## 9 储存和运输要求

### 9.1 运输

在运输中应注意避免雨淋、日晒。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

## 9.2 储存

产品应储存于通风、干燥的库房中，地面要有垫仓板并能防虫、防鼠。堆垛要整齐，堆间要有适当的通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有异味的物品混放。

## 10 防伪、追溯

### 10.1 防伪

区域公用品牌海南胡椒防伪技术及防伪标识应按GB/T 19425、GB/T 22258的要求执行。

### 10.2 追溯

10.2.1 区域公用品牌海南胡椒所有产品应逐步与国家农产品质量安全追溯信息管理平台、海南重要农产品质量安全监管平台对接，入驻相关追溯平台。

10.2.2 按照海南公用品牌建设“五个统一”的要求，根据GB/Z 25008、GB/T 29373的要求建立一套区域公用品牌海南胡椒的防伪追溯体系，实现源头可追溯、流向可追踪、信息可查询、责任可追究。

## 11 价值评价

### 11.1 品牌建设

11.1.1 区域公用品牌海南胡椒应按GB/T 29186的要求分析品牌价值要素。

11.1.2 应有专门的品牌培育管理机构及专职人员。

11.1.3 品牌标志管理体系应符合《海南胡椒农产品公用品牌形象手册》的要求。

11.1.4 建立覆盖区域公用品牌海南胡椒生产种植技术、产品标准、品牌标志等各环节相互衔接的品牌管理标准体系。

### 11.2 创新能力

11.2.1 区域公用品牌海南胡椒应着力提高技术研发水平，定期调查新产品市场占有情况及产值率。

11.2.2 应增大产品研发经费投入。

11.2.3 应按GB/T 31043的要求开展品牌价值技术创新评价。

### 11.3 品牌价值评价

11.3.1 定期按GB/T 31041、GB/T 31045、GB/T 31047、GB/T 39654以及本标准第1至11章的要求对区域公用品牌海南胡椒对应环节质量开展评价。

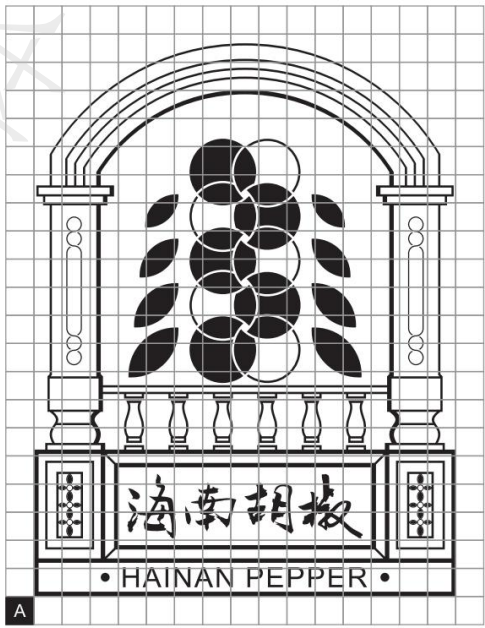
11.3.2 定期按GB/T 31042的要求对品牌服务开展评价；

11.3.3 定期按GB/T 29187的要求对品牌价值开展评价。

附录 A  
(规范性)  
区域公用品牌 海南胡椒标志样式



1、标志LOGO设计标准版



2、标志单色稿方格坐标制图