

ICS 67.080

CCS B 31

团 体 标 准

T/CZDZ 001—2022

地理标志产品 崔庄冬枣

Product of geographical indication—Cuizhuang Dong jujube

2022 - 04 - 01 发布

2022 - 04 - 01 实施

天津市滨海新区冬枣协会 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 要求	2
5.1 自然环境	2
5.2 特征	2
5.3 苗木繁育	2
5.4 栽培技术	3
5.5 采收	4
5.6 质量等级	4
5.7 感官指标	4
5.8 理化指标	4
5.9 卫生指标	5
6 试验方法	5
6.1 感官特性	5
6.2 质量等级	5
6.3 理化指标	5
6.4 卫生指标	5
7 检验规则	5
7.1 检验分类	5
7.2 组批	6
7.3 抽样方法	6
7.4 判定规则	6
8 标志、标签、包装、运输和贮存	6
8.1 标志、标签	6
8.2 包装	6
8.3 运输和贮存	6
附录 A（规范性） 崔庄冬枣地理标志保护范围	7

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。

本文件由天津市滨海新区冬枣协会提出并归口。

本文件起草单位：天津市滨海新区冬枣协会。

本文件主要起草人：徐林成、刘振波、韩忠水、李爱秀。

本文件为首次发布。

全国团体标准信息平台

地理标志产品 崔庄冬枣

1 范围

本文件规定了崔庄冬枣的地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志保护规定》批准保护的地理标志产品崔庄冬枣。

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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.10-2003 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.14-2017 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.86-2016 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.90-2016 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- NY/T 839-2004 鲜李
- NY/T 2637-2014 水果、蔬菜制品可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 2742-2015 水果及制品可溶性糖的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

崔庄冬枣 *Cuizhuang Dong jujube*

在本文件第4章规定的范围内栽植冬枣苗木，以本文件栽培技术进行管理，果品质量符合本文件要求的冬枣。

3.2

着色面积 *coloring area*

单个枣果表面着红色的面积占整个枣果表面的比例。

3.3

浆头 *serous part*

枣的两头或局部出现浆包，色泽发暗，进一步发展即成霉烂果。

3.4

可溶性固形物 *soluble solids*

果实液汁中所含能溶于水的糖类、有机酸、维生素、可溶性蛋白、色素和矿物质等。

3.5

脆熟期 *crisp ripe time*

果皮褪绿，并出现红色，富光泽，果肉绿白或乳白色，浓甜微酸，啖食无渣。

4 保护范围

崔庄冬枣地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

崔庄区域处于环渤海湾地区中部，土壤多为海退和冲积而成，土质富含磷钾，光热资源丰富，受海洋气候的影响，崔庄区域属于大陆性季风气候，全年平均温度12.9度，日照2733小时， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 积温4323 $^{\circ}\text{C}$ ，无霜期238天，秋季昼夜温差15 $^{\circ}\text{C}$ 左右，降水主要集中在7、8月份，形成春旱夏涝秋吊的特点。得天独厚的区域性地理、土质、水文、光照和气候条件特别适宜名优稀特高档鲜食果品冬枣的生长发育，从而造就崔庄冬枣特有的品质。

5.2 特征

5.2.1 果实特征

果实近圆形或扁圆形，果顶较平，果粒均匀，果实阳面褐红色，富光泽，皮薄肉脆，细嫩多汁，浓甜微酸爽口，啖食无渣。

5.2.2 树体特征

5.2.2.1 树体：乔木型，树势及发枝力很强，分枝多，干性强。

5.2.2.2 枝条：多年生枝条，座果率高，负载量大，枝条较脆易劈裂。嫩梢前期为浅绿色，后期为紫红色。

5.2.2.3 枣吊：枣吊12~30 cm，13节左右，旺树吊长达41 cm以上。

5.2.2.4 叶：叶长圆形，两侧略向叶面褶起。

5.2.2.5 花：花冠直径0.6 cm左右，雄雌高出雄蕊，柱头分泌粘液多。

5.2.2.6 物候期：四月初开始萌动，五月下旬始花，六月中旬盛花，十月上中旬果实成熟，十一月上旬落叶，逐渐进入休眠。

5.2.2.7 抗逆性：耐干旱、耐涝、耐盐碱、耐贫薄、抗病虫害能力较强。

5.3 苗木繁育

5.3.1 砧木苗培养

5.3.1.1 酸枣砧木苗的培养：选优良的酸枣种仁，3月中旬至5月下旬播种，行距40~100 cm宽窄行，苗高10 cm时定苗，株距15~20 cm。适时中耕除草、病虫害防治，8月中旬摘心。

5.3.1.2 普通枣砧木苗的培养：春季发芽前或秋季落叶后，将田间散生的根孽苗收集入圃，每亩栽植6000~8000株，适时进行土肥水管理和病虫害防治。

5.3.2 嫁接苗培育

5.3.2.1 砧木：选择生长健壮的根茎不小于0.8 cm的普通枣苗或酸枣苗，选择接穗崔庄古冬枣母株直径大于0.6 cm的充实健壮的发育枝或二次枝，在4月至5月进行劈接和插皮接。

5.3.2.2 抹芽：将嫁接部位（或口）以下的萌芽全部抹去。

5.3.2.3 适时进行中耕除草、土肥水管理和病虫害防治崔庄冬枣标准化生产技术规程。

5.3.3 苗木出圃要求

嫁接苗木出圃规格见表1。

表1 苗木规格

级别	苗高 (cm)	根茎 (嫁接口以上 5cm)	根 系		成熟度
			侧根数量 (条)	根幅 (cm)	
一级	≥100	≥1.2	≥5	≥30	根茎至苗高 2/3 处
二级	≥80~<100	≥1.0	≥4	≥25	为灰白色或褐红色
三级	≥60~<80	≥0.8	≥3	≥25	

5.4 栽培技术

5.4.1 主要栽培管理技术措施

5.4.1.1 栽植

选择土层深厚、土质疏松、排灌条件良好的沙质壤土，土壤含盐量小于3%，其中氯化钠含量小于1.5%，小冠密植，春栽为宜，秋栽亦可。

5.4.1.2 修剪

修剪时以通风透光为原则，采用以下修剪方式：

- 整形修剪：运用抹芽、摘心、拉枝、开甲、疏枝、短截等技术，培养成小冠疏层形、自由纺锤形、多主枝自然圆头形。
- 幼龄树修剪：培养骨干枝、培养结果枝组、利用辅养枝。
- 结果树修剪：清除徒长枝、处理竞争枝、回缩伸长支、疏截过密枝和细弱枝、清除损伤枝和病虫枝。
- 老树更新复壮：疏截结果枝组、回缩骨干枝、停甲养树。

5.4.1.3 土肥水管理

5.4.1.3.1 松土除草：春秋两季进行土壤翻耕，枣树生长期及时中耕除草。

5.4.1.3.2 施肥：秋施基肥在冬枣采收后至落叶前，以有机肥为主，化肥为辅，采用放射状沟施或条状沟施法；追肥每年三次，分别在萌芽前（4月上旬）、花前（5月中旬）、幼果期（7月上旬果实膨大期）追肥，施肥量及种类依树龄、树势、结果情况、土壤肥力确定。

5.4.1.3.3 灌水与排水：冬枣发芽期、花前期、幼果期、封冻前应视土壤情况及时补水，雨季注意排水防涝。

5.4.1.4 保花保果

5.4.1.4.1 开甲：3年生以上枣树可在盛花期进行开甲，甲口宽度为树干直径的十分之一，最宽不大于2cm；开甲时留总枝量的12%~18%为辅养枝；开甲宽度和留辅枝数量应视树势强弱而定。

5.4.1.4.2 摘心：利用枣头摘心和二次枝摘心，提高座果率，摘心时间为5月下旬至6月上旬。

5.4.1.4.3 花期喷水：盛花期每隔2~3d傍晚叶面喷清水，保持空气相对湿度75~85%之间。

5.4.1.4.4 喷肥和植物生长素：盛花期喷10~15mg/kg的赤霉素或0.3~0.5%尿素溶液或0.3%的硼砂稀释液，可交替使用。

5.4.1.4.5 花期放蜂：初花期将蜂箱放入园内，每0.67公顷（10亩）放1箱蜂，放蜂期枣园内不应喷药。

5.4.2 病虫害防治

病虫害防治以预防为主，综合防治为原则。主要防治龟蜡蚧、枣瘿蚊、红蜘蛛、绿盲蝽象、枣锈病、轮纹病、斑点病、细菌性疮痂病等病虫害。在病虫害防治中宜使用物理与生物防治。

5.5 采收

5.5.1 采收时间：10月上中旬，冬枣脆熟期。

5.5.2 采收要求：成熟一批，采收一批。

5.5.3 采收方法：一手抓好枣吊，一手拿好枣果，拇指掐住果柄，向上用力，保证每枣带柄，并轻拿轻放。不应用杆震落后拾检。

5.6 质量等级

质量等级应符合表2中的要求。

表2 质量等级要求

项目	要求		
	特级	一级	二级
单果重	> 20g	16~20 g	16g以下
果型	近圆形或扁圆形	近圆形或扁圆形	近圆形或扁圆形
机械伤病虫害	无	无病虫果，裂口果不超过3%	无病虫果，裂口果不超过5%
果实色泽及着色面积	果皮褐红光亮，着色面积占果实表面及累计比例达1/3以上		果皮褐红光亮，着色面积占果实表面及累计比例达1/5以上
口感	皮薄肉脆，细嫩多汁，浓甜微酸爽口，啖食无渣		皮薄肉脆，浓甜微酸爽口，啖食无渣

5.7 感官指标

果实近圆形或扁圆形，果顶较平，果粒均匀，果实阳面褐红色，富光泽，皮薄肉脆，细嫩多汁，浓甜微酸爽口，啖食无渣。

5.8 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表3 理化指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
可溶性固形物/%	≥	20		
可溶性糖/%	≥	19		
可滴定酸/(mg/100g)		0.3~0.8		
维生素C/(mg/100g)	≥	150		
粗纤维/%	≤	2		
水分含量/(mg/100g)	≥	60		
锌含量/(mg/100g)	≥	0.11		
铁含量/(mg/100g)	≥	0.12		

5.9 卫生指标

按NY/T 839-2004规定执行。

6 试验方法

6.1 感官特性

将样品放于洁净的磁盘中，在自然光下用肉眼观察样枣的形状颜色、光泽和果粒的均匀程度，并品尝。

6.2 质量等级

对样枣进行单果称重，用肉眼观察样枣的形状和着色面积，有无病虫果、浆头及裂果，计算其占总数的比例，归等分级。

6.3 理化指标

6.3.1 可溶性糖的测定

按NY/T 2742-2015 规定执行。

6.3.2 可滴定酸的测定

按NY/T 839-2004规定执行。

6.3.3 维生素 C 的测定

按GB 5009.86-2016规定执行。

6.3.4 粗纤维的测定

按GB/T 5009.10-2003规定执行。

6.3.5 可溶性固形物的测定

按NY/T 2637-2014规定执行。

6.3.6 水分含量测定

按GB 5009.3-2016规定执行。

6.3.7 锌含量测定

按GB 5009.14-2017规定执行。

6.3.8 铁含量测定

按GB 5009.90-2016规定执行。

6.4 卫生指标

按NY/T 839-2004规定执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

产品出场前应按照本标准要求的质量等级检验，按等级要求分别包装，并将合格证附于包装箱内。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时应进行型式检验：

- 每年采摘初期。
- 国家质量监督机构提出进行型式检验时。

7.1.2.2 型式检验项目为本标准全部要求。

7.2 组批

同一等级、同样包装、同一贮存条件下存放的枣品为一批。

7.3 抽样方法

抽取样品应在同批货物中按表4规定的数量抽取，然后每件抽取样品500 g，并置于洁净的铺垫上，将全部样品充分混合，以四分法取样，待检。

表4 抽样数量

每批数量，件	抽样件数
≤200	每100件取6件，不足100件按100件计，但最终样本数量≥1kg。
201~600	每200件取8件为基数，每增加100件增抽1件。
601~1200	每600件取8件为基数，每增加200件增抽1件。
1200以上	每1200件取10件为基数，每增加300件增抽1件，不足300件按300件计。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果应符合相应等级的规定，当单果重、着色面积、病虫果机械伤出现不合格项时，允许降等或重新分级。

7.4.2 理化指标和卫生指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格项即判为该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应标注地理标志产品名称、产地以及其他需要特殊标注的内容，并按规定使用地理标志产品专用标志。地理标志产品专用标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告[2006]年第109号的规定，使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》。

8.2 包装

8.2.1 外包装

包装材料应轻质牢固，不变形，无污染，对冬枣有一定的保护作用，通常可采用纸箱和瓦楞纸箱。

8.2.2 内包装

包装材料应清洁、无毒、无污染、透明，具有一定的透气性，与冬枣接触不易产生摩擦伤。

8.3 运输和贮存

运输应采用冷藏车或冷藏集装箱，贮存时应采用冷藏或气调贮藏。

附录 A
(规范性)
崔庄冬枣地理标志保护范围

崔庄冬枣申报地理标志产品保护地域范围拟界定为：太平镇地域内，总面积为174.93平方公里。如图A.1所示。



图A.1 崔庄冬枣地理标志保护范围图