

团 体 标 准

T/SCPP XXXX—2026

地理标志产品质量要求 金阳青花椒

Quality requirements for product of geographical indication - Jinyang green pepper

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

四川省品牌建设促进会 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 产地范围	1
5 技术要求	1
6 检验方法	2
7 检验规则	3
8 包装、标志、运输、贮存	3
附 录 A （规范性） 地理标志产品金阳青花椒产地范围.....	5
附 录 B （资料性） 种植技术要求.....	6
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》的规定起草。

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。

本文件由金阳县花椒产业发展中心提出。

本文件由四川省品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：金阳县花椒产业发展中心、……。

本文件主要起草人：XX、……。

地理标志产品质量要求 金阳青花椒

1 范围

本文件规定了金阳青花椒术语和定义、产地范围、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本文件适用于金阳县区域内金阳青花椒的生产。

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 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

GB/T 30391 花椒

GH/T 1284 青花椒

GH/T 1291 花椒及花椒加工产品 花椒酰胺总含量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金阳青花椒 Jinyang green pepper

产自四川省凉山彝族自治州金阳县现辖行政区划规定保护范围内，符合本文件要求的青花椒。

4 产地范围

地理标志产品金阳青花椒产地范围限于原国家质量监督检验检疫总局2006年第94号公告中的产地范围，即四川省金阳县现辖行政区域，地理标志产品金阳青花椒产地范围见附录A。

5 技术要求

5.1 种植技术

参见附录B。

5.2 质量要求

5.2.1 产品分级要求

应符合表1的规定。

表1 产品分级指标

分级	要求
优等品	无霉粒、无油椒。闭眼、椒籽两项不超过3%，果穗梗小于或等于1.5%。
一等品	无霉粒、无油椒。闭眼、椒籽两项不超过5%。果穗梗小于或等于2%。
二等品	无油椒。霉粒小于或等于0.5%。闭眼、椒籽两项不超过15%，果穗梗小于或等于3%。

5.2.2 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求
外观、质地	果实颗粒圆大，色泽绿色、油润，表面油胞鼓实且大而密
风味	气味清香柔和，麻味纯正浓郁

5.2.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	要求
挥发油含量/ (%)	≥ 7.0
麻味成分/ (%)	≥ 0.7
水分/ (%)	≤ 11

5.2.4 净含量

定量包装产品净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 取样方法及试样制备

取样按GB/T 12729.2的规定执行，粉末试样制备按GB/T 12729.3的规定执行。

6.2 分级指标

观察样品有无霉粒、油椒，闭眼椒按GB/T 12729.5描述的方法测定，在试样中选取1000粒花椒，观察果穗梗数。

6.3 感官检验

观察样品的果形、油腺形态、色泽；鼻嗅和品尝其气味、滋味；随机在试样中取出1粒~2粒花椒，放入口中嚼烂，品尝其麻味强弱。

6.4 理化检验

6.4.1 挥发油含量

按GB/T 30385的规定执行。

6.4.2 麻味成分

按GH/T 1291的规定执行。

6.4.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.4.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批次、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

按照《国家食品安全监督抽检实施细则》的有关规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目为外观、质地、风味、霉粒、水分。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品周期；
- b) 停产6个月以上，重新恢复生产；
- c) 出厂检验结果与前一次型式检验结果有较大差异；
- d) 国家市场监管及相关行业部门提出进行型式检验的要求。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。出厂检验中若出现不合格项，可在同批产品中加倍抽样复验，复验仍不合格，按实测结果判定为不合格。

7.4.2 型式检验及判定规则

型式检验项目全部符合本文件感官指标、理化指标要求时，判定该批产品型式检验合格。型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合本文件要求的，则判定该批产品型式检验不合格。

8 包装、标志、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 鲜花椒应采用透气性好的固形包装箱。

8.1.2 小包装青花椒装入瓶、罐、铝塑复合袋或聚乙烯薄膜袋（厚度 ≥ 0.18 mm）等食品包装容器中，封口后外套麻袋或装入纸箱。

8.1.3 大包装青花椒用麻袋或编织袋包装，应注意防潮、防霉变、防走味。

8.2 标志

按GB 7718的规定执行。

8.3 运输

运输过程中注意防暴晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。鲜花椒采用5℃~10℃的低温运输，在途时间不超过24h。

8.4 贮存

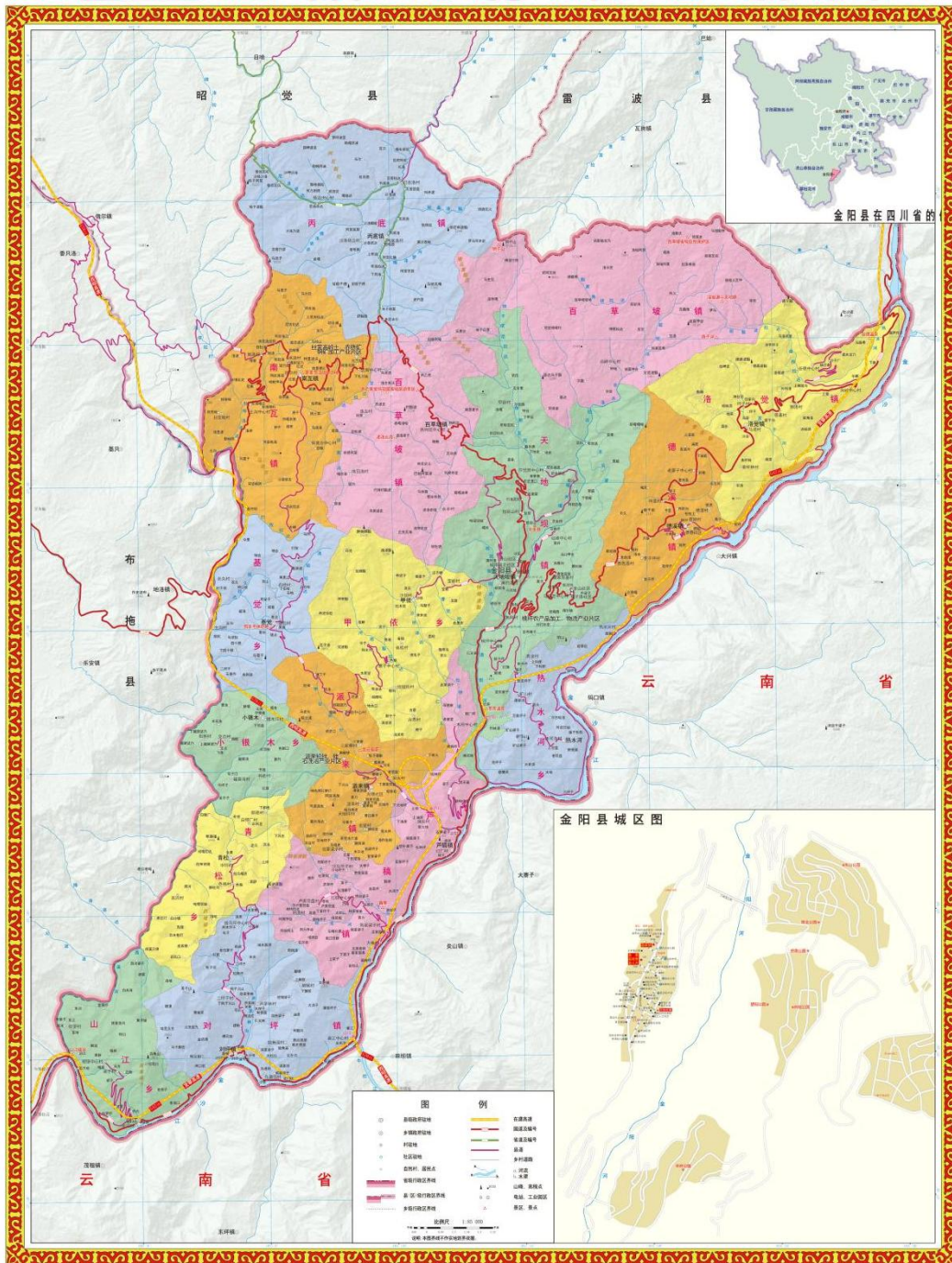
8.4.1 贮藏室应干燥、清洁、卫生，防止阳光直晒花椒，严禁与有毒、有害、有异味的物品混贮，注意防止鼠害。

8.4.2 干青花椒堆垛高度不超过 2 m，室内温度应不超过 35℃，鲜花椒堆码高度不超过 1 m，并保持堆内透气。

8.4.3 室内温度不超过 20℃，带叶鲜花椒堆放时间不超过 48h，净鲜花椒堆放时间不超过 24h。

附录 A
(规范性)
地理标志产品金阳青花椒产地范围

地理标志产品金阳青花椒产地范围见图A.1。



图A.1 地理标志产品金阳青花椒产地范围

附录 B (资料性) 种植技术要求

B.1 种植条件

B.1.1 产地环境要求

基地应选择相对集中连片，土壤肥沃，有机质含量在2%以上(单位：g/kg)，水利条件优越，空气清洁，基地5 km内无三废污染源存在，其基地环境质量(大气、灌溉水、土壤)便于管理，水、电、交通方便的地方。

B.1.2 花椒园地的选择

B.1.2.1 气候条件

年平均温度14℃~20℃，大于10℃的有效积温在5000℃以上，海拔在800 m~2000 m范围内较为适宜。

B.1.2.2 土壤条件

花椒对土壤的适应性很强，沙壤、红壤、燥红土、棕壤土、紫红土均可栽培，在成土母质为玄武岩、沙页岩、河流冲积物、洪积物形成的土壤上生长特别好。土壤酸碱度在7.0~7.5最为适宜。

B.1.2.3 水质

灌溉水无污染。

B.1.2.4 大气质量

大气环境质量优良。

B.1.2.5 地形地势

选择坡度在25度以下的坡地及平地上种植，坡度在20度以上的山地，建园时宜修筑水平梯地。

B.1.3 花椒园规划

必须完善必要的田间道路网络，水利设施和健全灌溉系统，附属建筑等设施；营造防护林，防护林最好选择速生树种，并与花椒树没有共同性病虫害。

B.2 育苗技术

B.2.1 采种与处理

选择7年~15年生长健壮、结果多、无病虫害的盛果树作为采种母树，待青花椒果实种皮转红，种子呈黑色，有光泽，有2%~5%的果皮开裂时进行采收。采回的果实要及时阴干，选择通风干燥的地方，薄薄的放一层，每天翻动三至五次，待果皮开裂后，轻轻用木棍敲，收取种子，取种时切忌在阳光下曝晒。

B.2.2 播种

B.2.2.1 种子处理

B.2.2.1.1 品种

以培育适合当地种植的综合性状优良的金阳青花椒审定品种。

B.2.2.1.2 种子处理

因花椒种壳坚硬，外具较厚的油脂膜质层，不易吸收水分，发芽困难，需先进行脱脂处理，方法是：

采取碱水浸种,将处理好种子放在碱水中浸泡2 d(5 kg,加碱面或洗衣粉50 g,加水量以淹没种子为度),除去秕子,搓洗种皮油脂,捞出后再用清水冲洗碱液,再拌入砂土或草木灰即可播种。

B.2.2.2 播种时期

秋季墒情好、出苗整齐,秋播又分早秋播和晚秋播,早秋播也称随采随播,于8月下旬至9月上、中旬进行。种子采收后,不需要进行脱脂处理,立即播种,当年可出苗,缩短苗龄。晚秋播时应适当推迟到10月中旬和11月上旬进行,以免种子刚发芽时土壤冻结。

B.2.2.3 播前备耕

B.2.2.3.1 精细整地

做到上虚下实,在土壤厚度10 cm以内不能有较大的土块,整地要细,应满足种子发芽和幼苗生长对土壤的要求。

B.2.2.3.2 深耕施肥

深翻20 cm~40 cm,结合耕翻,每亩施入腐熟的农家肥1000 kg~3000 kg。也可施复合肥25 kg~50 kg,用草木灰50 kg做底肥。

B.2.2.3.3 培垄作畦

青花椒园地整好后可作畦,畦宽1.0 m~1.2 m,畦长5 m~10 m,埂宽30 cm~40 cm,埂要高出畦面3 cm~4 cm,做畦时要留出步行道和灌水沟。

B.2.3 播后管理

B.2.3.1 原则

在播种后30 d陆续出苗,为培育健壮苗木,应及时除草、施肥浇水、防治病虫害。

B.2.3.2 灌溉与排水

秋播后立即灌足水,灌水量以灌后积水时间不超过2小时为宜,灌水时间为早晨或傍晚,2~3 d灌透一次,水多要及时排放。及时灌水,注意种子萌发期的土壤湿润,每隔2~3 d要灌透水一次。

B.2.3.3 间苗移苗

幼苗长到5 cm~10 cm时,要及时间苗、定苗。苗距保持10 cm左右,间出的幼苗,可连土移到缺苗的地方,也可移到别的苗床上培育。移苗以长出真叶3~5片时为好。移苗应选择阴天或傍晚以提高成活率。

B.2.3.4 中耕除草

当幼苗长到10 cm~15 cm时,要适时拔除杂草,以免与苗木争肥、争水、争光,中耕初期应浅些,一般为2 cm~4 cm,随着苗木的生长,可逐步加深到10 cm左右,避免伤害苗根,苗根附近宜浅些,地间、带间应深些。苗木生长期应中耕除草3~4次,以保持土壤疏松,无杂草。

B.2.3.5 追肥

青花椒苗出土后,3月中下旬开始迅速生长,4月中下旬是生长最盛期,这一时段要追肥1~2次,阴天或早晚空气湿润以叶面喷施叶面肥肥料为宜,喷后4小时内下雨则要重新补喷。

B.2.4 起苗

起苗要保持根系完整,少伤侧根、须根,不伤苗干和顶芽。起苗同时,及时分级打捆,附上标签。

B.3 栽培管理

B.3.1 栽植

B.3.1.1 苗木选择

选用节稀、枝分散，皮色青、刺少、叶数5~9叶，叶片正面腺多而明显，叶宽、厚、绿，苗高60 cm以上，地径0.3 cm，根鲜色白，侧根10条以上，根长15 cm以上的一年生苗为优良合格金阳青椒苗。

B.3.1.2 栽植时间

以每年3~9月份。有水源和灌溉条件的地方可在3~6月栽植，无水源和灌溉条件的地方宜在6~9月栽植。大树移栽宜在休眠期进行。

B.3.1.3 栽植密度

根据栽植地方土壤肥力而定，按每亩计算，瘦瘠坡地为56株，行距3 m，株距4 m；沃土坝地为42株，行距4 m，株距4 m；田边地角、土埂路边、房前屋后为33株，行距4 m，株距5 m。

B.3.1.4 栽植技术

栽植实行壮苗大坑栽植(栽植窝直径1米，窝深1米)，每窝施有机肥(腐熟的农家肥)5 kg，加磷肥(复合肥)0.2 kg~0.25 kg，拌细土，回填于栽植窝中。入于窝，覆盖土用脚踏实，用手轻提青椒苗，使其根部与土壤接触良好；盖土做盘，盘内灌足清水(水中可适量放入多菌灵，切不可用粪水)，待水渗入土壤中，而不是泥浆状时用土封好，栽苗时，应边栽边浇足水，切不可待栽完后才浇水。

B.3.2 土、肥、水的管理

B.3.2.1 土壤管理

在青椒生长季节里，及时进行中耕除草，可以疏松土壤，保墒抗旱，减少土壤水分蒸发，防止土壤板结和杂草滋长。在杂草刚刚发芽的时候进行第一次锄草和松土，第二次应在6月底以前。青椒树栽植后，第一年应当进行4~5次，第二年应当进行3~4次，第三年应当进行2~3次，第四年应当进行1~2次。保护土壤不受毒害，禁止使用所有除草剂。

B.3.2.2 施肥管理

B.3.2.2.1 施肥原则

应充分满足青椒树对各种营养元素的需求，以大量使用充分腐熟的有机肥为主，高效有机肥、生物菌肥。有机无机肥结合，重施基肥，合理施用无机肥，做到平衡协调施肥。

B.3.2.2.2 肥料质量

使用的叶面肥、生物菌肥应已在农业农村部登记注册。

B.3.2.2.3 施肥方法

B.3.2.2.3.1 土壤施肥

施肥前在树冠滴水线内外挖沟宽20 cm~50 cm，沟深20 cm~30 cm的环状沟。按每收0.5 kg鲜青椒施2.5 kg有机肥的比例，再按树势大小每株加入2 kg~3 kg过磷酸钙将所有肥料混匀施入，覆土填平。也可按花量大、结果多的大、老树进行对称砍根施肥，每年每株只能施一个对称面，每株施20 kg~30 kg农家肥，幼树每株施5 kg农家肥加0.05 kg尿素，复合肥2 kg~3 kg，施入后盖土踏实。

B.3.2.2.3.2 根外追肥

叶面喷雾叶面肥，提高青椒的坐果率，时间以青椒树萌芽期和开花盛期分别喷施。高温干旱期应按使用浓度范围的下限施用，喷施时间在晴天上午10 h以前或16 h以后喷施较为有利。

B.3.2.2.3.3 间作

青椒园实行种植的间种作物或草类应与青椒树无共生性病虫，以浅根、矮秆作物为主，以豆科、绿肥作物等为宜，适时刈割翻埋于土壤中或用于树盘覆盖。

B.3.2.3 水分管理

B.3.2.3.1 要求

要求灌溉水无污染。在春节后7~10 d灌透水一次，直到雨季到来时，保证青花椒树生长时对水分的需要。

B.3.2.3.2 灌水

青花椒园要有均衡供水条件，青花椒树较耐干旱，但缺水不利青花椒树生长，萌芽前灌水，提高开花坐果率，促进枝叶生长，坐果后灌水，以提高果实的风味品质。萌芽前灌水后，可进行树盘覆盖，以减少水分散失，蓄水保墒。

B.3.2.3.3 排水

果实采收前多雨，应适时开深沟排水，降低土壤含水量，提高果实品质。

B.3.3 整形修剪

B.3.3.1 原则

培育科学合理的丰产树形，以有利于光的充分利用，有利于光的充分利用，有利于实现营养生长与生殖生长之间的平衡，有利于结果，有利于早投产及丰产稳产。

B.3.3.2 方法

修剪方法有疏剪、缩剪、缓放、短截、环剥、摘心、抹芽、扭梢和除萌蘖、拉撑吊袋等方法。吊袋拉枝是青花椒树上应用最多的一种整形方法，根据不同树龄、树势进行整形，形成科学合理的丰产树体树形。冬剪为主夏为辅，冬夏结合的方法，促进分枝、结果。

B.3.4 病虫害防治技术

B.3.4.1 防治原则

采用预防为主、综合防病虫害的原则，有条件地方，提倡统防统治。基地内禁止使用高毒、剧毒、高残留农药，禁用除草剂，限量使用绿色食品规定以内的农药。优先考虑生物的、生物技术的、植物育种的以及农业栽培技术的病虫害综合治理措施，通过品种选育，科学的种植方式，加强栽培管理，增强树势，强化树体自身抗病虫能力，保护天敌、物理方法控制病虫害等。尽可能综合各种非化学措施，以最优组合、最低成本投入，达到最佳植保效果，同时保护生物资源和环境，保证绿色金阳青花椒生产可持续发展。

B.4 采摘和晾晒技术

B.4.1 采摘时期

因品种、气候、地区不同而异，由于海拔高差大。在“大暑”到“白露”之间采摘，低海拔地区7月下旬至8月上旬采摘，高海拔地区8月下旬至9月上旬采摘，地势低的地方比海拔高的地方采摘早，阳坡比阴坡采摘早，干旱年份比多雨年份采摘早。

B.4.2 晾晒

晾晒对青花椒品质影响，特别是色泽的影响很大，可用经国家有关机构许可使用的烘烤机器，烘烤金阳青花椒(保证品质和色彩不变)，晾晒果实应3 h~4 h翻动一次。

B.4.3 采后商品处理

采收后的青花椒按销售需要进行商品化处理，在处理过程中，不允许有害物质和气体对青花椒污染。进行人工分级、包装，做到精选分级，形成绿色商品化优质青花椒，实现最大经济效益。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 国家食品安全监督抽检实施细则.
 - [2] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法[Z]. 2023 年 3 月 16 日.
-