

# 峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会团体标准

T/ELINGYUNBIAN 002—2026

## 地理标志产品 黑竹沟藤椒

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会 发布

# 目 次

前 言 .....	3
1 范围 .....	4
2 规范性引用文件 .....	4
3 术语和定义 .....	4
3.1 黑竹沟藤椒 Heizhugou Chinese Prickly Ash .....	4
4 产地范围 .....	4
5 产地环境 .....	4
5.1 地形地貌 .....	4
5.2 气候条件 .....	4
5.3 土壤条件 .....	4
6 技术要求 .....	4
6.1 品种选择 .....	5
6.2 立地条件 .....	5
6.3 栽植 .....	5
6.4 田间管理 .....	5
6.5 采收 .....	6
7 质量要求 .....	6
7.1 感官指标 .....	6
7.2 理化指标 .....	6
7.3 净含量 .....	7
8 检验方法 .....	7
8.1 感官指标 .....	7
8.2 挥发油 .....	7
8.3 酰胺类物质 .....	7
8.4 水分 .....	7
8.5 净含量 .....	7
9 检验规则 .....	7
9.1 组批 .....	7
9.2 抽样 .....	7
9.3 出厂检验 .....	7
9.4 型式检验 .....	7
9.5 判定规则 .....	7
10 标志、包装、运输和贮存 .....	7
10.1 标志 .....	7
10.2 包装 .....	8
10.3 运输 .....	8
10.4 贮存 .....	8
附录 A （规范性）黑竹沟藤椒地理标志保护范围示意图 .....	9

# 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会提出并归口提出并归口。

本文件起草单位：峨边彝族自治县市场监督管理局、峨边彝族自治县农业农村局、峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会、四川领豪信息技术咨询有限公司。

本文件主要起草人：XX。

本文件为首次发布。

# 地理标志产品 黑竹沟藤椒

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品黑竹沟藤椒的术语，规定了产地范围、技术要求、质量要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品黑竹沟藤椒的生产、加工、流通、检验，也适用于地理标志产品黑竹沟藤椒的保护和管理。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 黑竹沟藤椒 Heizhugou Chinese Prickly Ash

在地理标志产品产地范围内的自然环境条件下，选用符合本文件要求的品种，按照本文件规定的生产管理技术要求而生产的具有油腔饱满、香气浓郁、麻味纯正绵长的典型品质特征的藤椒产品。

## 4 产地范围

地理标志保护产品黑竹沟藤椒产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即四川省峨边彝族自治县现辖行政区域，具体范围按附录 A。

## 5 产地环境

### 5.1 地形地貌

地处小凉山北麓，地势起伏大，以山地为主，海拔 469 m~4288 m，山峦叠嶂、沟谷纵横，排水透气性好，适宜藤椒根系生长。

### 5.2 气候条件

亚热带季风气候，垂直气候差异大；年均气温 16.5 °C，年均降水量 800 mm~1200 mm，年均日照时数 1000 h~1400 h，无霜期 220 d~240 d，昼夜温差 10 °C~15 °C。

### 5.3 土壤条件

以黄壤、紫壤为主，pH 值 5.5~7.5，有机质含量丰富，质地疏松、保水保肥性好，富含矿物质。

## 6 技术要求

## 6.1 品种选择

选用四川省林木品种委员会认定的本地藤椒优良品种，如“峨边本地藤椒”、“黑竹沟优选藤椒”等，苗木生长健壮、无检疫性病虫害、根系完整，不应使用外来劣质品种。

## 6.2 立地条件

海拔 400 m~1000 m，土壤 pH 值 5.5~7.5 的黄壤、紫壤为宜。

## 6.3 栽植

### 6.3.1 栽植密度

根据地形地势合理确定栽植规格，植株株行距 4 m~5 m，因地制宜调整株行距，每 667 m<sup>2</sup>宜栽植 36 株~42 株。

### 6.3.2 栽植时间

定植时间为当年9月~次年3月底，宜选择阴天或雨后土壤墒情适宜时段定植，不宜选择严寒、干旱、强日照天气。

### 6.3.3 定植方法

6.3.3.1 按照规划点位开挖种植穴，种植穴长、宽、深均约 50 cm；开挖时将表层熟土与底层生土分开堆放。

6.3.3.2 每穴底部施入充分腐熟的农家有机肥 5 kg~8 kg，肥料铺展均匀后回填部分熟土。

6.3.3.3 取熟土与过磷酸钙 0.25 kg~1.0 kg、尿素 0.1 kg 混合拌匀，分层回填至种植穴内，表层覆盖 2 cm~3 cm 湿润细土后摆放苗木定植。

6.3.3.4 定植时理顺根系，扶正苗木，回填土壤并轻提苗木、踩实土层，定植后浇透定根水。

### 6.3.4 栽后定干

苗木定植成活后及时开展定干处理，在植株高度 0.6 m~0.7 m 处剪除上部枝干。

## 6.4 田间管理

### 6.4.1 土壤管理

每年秋冬季深耕改土，生长期中耕除草 2 次~3 次，保持土壤疏松；树盘覆盖杂草或秸秆，厚度 5 cm~10 cm。

### 6.4.2 施肥管理

以有机肥为主、化肥为辅，根据树龄、树势、土壤肥力酌情调整施肥量，具体要求如下：

a) 幼树每年施肥 3 次~4 次，以氮肥为主；

b) 结果树每年施肥 2 次；

c) 采果后施基肥：腐熟有机肥 30 kg/株、复合肥 0.5 kg/株；

d) 萌芽前施追肥：复合肥 0.3 kg/株。

### 6.4.3 水分管理

耐旱怕涝，生长期土壤湿度保持在 60%~80%，干旱时及时灌溉，雨季及时排水防涝。

### 6.4.4 整形修剪

6.4.4.1 幼树修剪。定植当年以主枝长放为主，对其余枝条摘心打顶，促发侧枝，培养树冠骨架。

6.4.4.2 成年树修剪。果实采收后集中修剪，剪除病虫枝、徒长枝、交叉重叠枝、细弱枝；控制树体高度不超过 2.5 m，保持树冠通风透光。

6.4.4.3 生长期修剪。生长季及时抹除无用萌芽、疏除密生枝。

### 6.4.5 病虫害防治

6.4.5.1 坚持“预防为主、综合防控”，优先采用农业防治、物理防治、人工防治，严格执行农药安全间隔期，不应使用国家明令禁用农药。

6.4.5.2 主要虫害防治要求如下：

- a) 蚜虫：3月下旬~4月上旬可采用药剂涂干处理；4月~5月选用合规杀虫剂叶面喷施防治；
- b) 蚧壳虫：冬春季节清除树冠下虫囊，修剪并烧毁病虫枝；早春喷施合规药剂杀灭越冬虫体，也可人工抹杀枝干处初孵若虫，同时保护利用自然天敌；
- c) 螨虫：生长季根据虫情喷施合规杀螨药剂，控制虫口基数。

6.4.5.3 病害防治宜加强园地通风透光，合理水肥增强树势；发现病株、病枝及时清理带出园外集中销毁，发病初期选用合规药剂对症防治。

## 6.5 采收

### 6.5.1 采收时间

- 6.5.1.1 采摘期从6月开始，7月中旬~8月上旬为盛收期，9月上旬为采收终期。
- 6.5.1.2 可根据当年气温、降水等气候条件在合理范围内微调采收时间，采收果实以八成熟为宜。
- 6.5.1.3 宜选择晴天上午露水干后进行，不应在雨天、浓雾天、正午强日照时段采收，防止果实因淋雨、暴晒造成油胞破损、香气流失、果实变质。

### 6.5.2 采收方法

- 6.5.2.1 采用人工采摘方式，实行分期、分批采收。
- 6.5.2.2 采摘时轻摘、轻拿、轻放，防止挤压、碰撞果实，严防果皮油腔破损。
- 6.5.2.3 不应连枝整枝剪摘，保护结果母枝与树体芽点，兼顾当年采收与来年丰产。

### 6.5.3 采后转运

采收后的鲜藤椒宜在4 h内转运至库房或加工厂，转运过程中保持器具通风，堆叠高度合理，防止果实挤压发热、腐烂变质。

### 6.5.4 入库验收

逐批验收，剔除枝叶、果梗、泥土等杂质以及霉变、破损、变质果实。

## 7 质量要求

### 7.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	鲜绿色或黄绿色，有光泽，无褪色、霉变
气味	具有黑竹沟藤椒特有浓郁香气，无异味
滋味	麻味纯正、绵长，无苦涩味
果穗	果穗完整，果实饱满，油腔多
杂质	无泥沙、枝叶等外来杂质

### 7.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发油/ml/100g	≥ 2.0
酰胺类物质/mg/kg	≥ 1000.0
水分(干品)/%	≤ 12.0

### 7.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官指标

目测色泽、果穗、杂质；鼻闻气味；口尝滋味。

### 8.2 挥发油

按 GB/T 30385 规定执行。

### 8.3 酰胺类物质

按高效液相色谱法测定。

### 8.4 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

### 8.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一产地、同一品种、同一采收期、同一批次采收的黑竹沟藤椒为一批，每批 $\leq 5$  t。

### 9.2 抽样

按 GB/T 12729.2 规定执行，取样量为鲜藤椒 $\geq 200$ g、干藤椒 $\geq 100$ g，分 2 份，分别作为检验和留样。

### 9.3 出厂检验

每批产品出厂前需检验，检验项目包括感官指标、水分、挥发油、酰胺类物质，检验合格并附合格证后方可出厂。

### 9.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验，检验项目为本文件 7.1~7.3 全部指标：

- d) 新品种投产或老品种改良后；
- e) 生产工艺、环境发生重大变化时；
- f) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- g) 国家市场监督管理总局提出要求时。

### 9.5 判定规则

9.5.1 感官指标、内在品质指标、安全指标均符合本文件要求，判定该批产品合格。

9.5.2 安全指标不合格，直接判定该批产品不合格，不应复检。

9.5.3 感官指标或内在品质指标不合格，可加倍抽样复检，复检仍不合格，判定该批产品不合格。

## 10 标志、包装、运输和贮存

### 10.1 标志

10.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.1.2 储运图示标志符合 GB/T 191 规定。

## 10.2 包装

10.2.1 鲜品宜采用透气食品级塑料袋或竹筐包装，每袋（筐）净含量 $\leq 5$  kg，防止挤压破损。

10.2.2 干品宜采用密封食品级包装袋或纸箱包装，每袋（箱）净含量 1 kg~25 kg，防潮、防虫蛀。

10.2.3 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合食品卫生要求。

## 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、干燥、通风、无异味，防止与有毒、有害、有异味物品混运。

10.3.2 鲜品运输温度控制在 0 °C~5 °C，防止暴晒、雨淋；干品运输注意防潮、防虫蛀，轻装轻卸，防止包装破损。

## 10.4 贮存

10.4.1 鲜品宜选择 0 °C~5 °C 冷藏贮存，保质期 7 d~10 d。

10.4.2 干品宜贮存于清洁、干燥、通风、阴凉仓库，温度 $\leq 25$  °C，相对湿度 $\leq 65\%$ ，远离污染源，保质期 12 个月。

10.4.3 贮存期间定期检查，发现霉变、虫蛀等情况及时处理。

