

T/HNQA

团 体 标 准

T/HNQA XXXX—XXXX

地理标志产品 儋州香芋

Product of geographical indication-Danzhou colocasia

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

海南省质量协会 发 布

前 言

本文件根据《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。
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。

请注意本文件的有些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由儋州市市场监督管理局提出。

本文件由海南省质量协会归口。

本文件起草单位：儋州市市场监督管理局、海南省质量协会、海南省产品质量监督检验所、中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所

本文件主要起草人：

地理标志产品 儋州香芋

1 范围

本文件规定了地理标志产品儋州香芋的地理标志产品保护范围、基本要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、贮存及运输的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局商标局2017年第1548号商标公示批准保护范围内的地理标志产品儋州香芋。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- 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 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定规定
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令2023年第70号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儋州香芋 *Danzhou colocasia*

在地理标志产品儋州香芋保护范围内，其种植技术和质量符合本文件要求的儋州香芋，其特点为：外形褐色皮白，呈圆形或者椭圆形。单个重约80~150g，最大单重400g，口感又香又粉。

3.2

母芋 *parent taro*

第一次形成的球茎。

3.3

疤痕 scar

母芋上遗留的浅表损失、虫孔等旧性愈伤遗痕。

[来源：NY/T 1079—2006，3.5]

3.4

槟榔纹 betel nut grain

母芋剖面呈现槟榔芋特有的紫红色与灰白色相间的花纹。

3.5

等外品 substandard product

质量未达到标准要求，不能列入商品等级的产品。

4 地理标志产品保护范围

限于国家工商行政管理总局商标局根据地理标志证明商标批准的范围，包括儋州市境内的十六个乡镇，即那大镇、大成镇、南丰镇、和庆镇、雅星镇、兰洋镇、光村镇、木棠镇、海头镇、峨蔓镇、王五镇、白马井镇、中和镇、排浦镇、东成镇、新州镇，地理标志产品儋州香芋保护范围具体见附录A。

5 基本要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

儋州市处于东亚大陆季风气候的南缘，属热带湿润季风气候，夏无酷暑，冬无严寒，阳光充足，雨量适中，年均1815毫米，雨量分布趋势是由东南向西北逐渐递减。受季风影响，全年雨量分布很不均匀，干季雨季分明。5~10月为雨季，占年雨量的84%，11月到次年4月为干季，占年雨量的16%。常年平均气温为23.5℃，最热月7月份的平均温度为27.8℃，极端最高气温33℃，最冷月1月份的平均气温为17.5℃，极端最低气温3.2℃。太阳辐射强，光热充足，年平均日照时数在2000小时以上，西部沿海最长达2500小时左右。

5.1.2 土壤

以花岗岩、玄武岩发育的砖红壤为主体，砖红壤占全县总面积的81.77%，土层深，土壤pH值在5.5~6.5之间，有机质含量非常丰富。

5.1.3 空气

全年空气质量状况优。

5.2 生产过程

生产过程中农药和肥料的使用应分别符合NY/T 393和NY/T 394的规定。

5.3 质量要求

5.3.1 感官指标

芋形端正完整，呈纺锤形或圆柱形，无须根、子芽和叶梢，表面清洁；表皮黄褐色，皮薄，光滑，充分膨大成熟，腋芽未发芽，子芽遗痕平整，无病斑、腐烂、机械伤、异味；剖面灰白色，有棕红色槟榔纹；肉质结构紧密，质粉，疏松无渣、芋香浓郁。应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	指标	
	商品芋	非商品芋（等外品）
单个净重，g	80~150	<80或>150

项目	指标	
	商品芋	非商品芋（等外品）
形状	母芋形状完整，呈纺锤形或圆柱形	母芋形状不完整
剖面特征	剖面为灰白色、槟榔纹多	剖面出现病斑、腐烂、机械伤、异味
表面特征	无疤痕，少于3个直径≤1.5cm、深度≤1cm的浅小疤痕	表面多疤痕或出现病斑、腐烂、机械伤、异味
杂质，%	≤1.5	>1.5

5.3.2 卫生指标

卫生安全指标应符合GB 2762、GB 2763的规定，符合表2的要求。

表2 卫生指标

项目	指标
铅（以Pb计）mg/kg	≤0.2
镉（以Cd计）mg/kg	≤0.05
百菌清（chlorothalonil）mg/kg	≤0.3
多菌灵（carbendazim）mg/kg	≤0.5
毒死蜱（chlorpyrifos）mg/kg	≤0.02
敌百虫（trichlorfon）mg/kg	≤0.5

[来源：NY/T 1079-2006，表2，有修改]

5.3.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

形状、剖面、表面特征以及目测、鼻嗅、触摸等方法进行检验。

6.2 等级检验

6.2.1 单个净重采用直接称重。

6.2.2 杂质检验：用台秤对样品直接称重，然后轻轻剥下粘附在每个样品上的泥土等杂质（不得伤皮），再称定杂质重量，按公式（1）计算得出，按上述方法试验三次，取其平均值，结果保留两位有效数字，数值修约应符合GB/T 8170的规定。

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——杂质含量，以百分号（%）表示；

m₁——粘附在样品上的泥土等杂质重量，g；

m₂——样品重量，g。

6.3 卫生指标

6.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.3.3 百菌清

按照NY/T 761规定的方法测定。

6.3.4 多菌灵

按照GB/T 20769、NY/T 1453规定的方法测定。

6.3.5 毒死蜱

按照GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761、SN/T 2158规定的方法测定。

6.3.6 敌百虫

按照GB/T 20769、NY/T 761规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一生产基地、同一等级规格、同一包装、同一储存条件的儋州香芋作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按NY/T 2103规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 型式检验

下列情形下应进行型式检验：

- a) 每年采收初期；
- b) 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 因人为或自然因素导致生产环境发生较大变化；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求。

7.3.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括等级规格、感官特征、标志和包装等。检验合格后方可交收。

7.4 判定规则

按以下规则对产品进行判定：

- a) 分级指标中由一项达不到分级要求，判定为等外品。
- b) 理化指标有一项不合格，即判定该批产品为等外品。
- c) 卫生指标有一项不合格，即判定该批产品为不合格。

8 标志、包装、贮存与运输

8.1 标志

销售和运输包装上均应标注儋州香芋地理标志，还应符合GB/T 191、GB 7718规定。

8.2 包装

包装材料应干燥、清洁、牢固、透气、无毒、无异味、无虫蚀、无腐朽、无霉变，内部无尖物、外部无钉或尖刺。每批产品按等级分别包装，包装材料、规格、个数应一致。产地交货每件净重不低于标识上的净重，销售地交货每件失重不大于标识上的净含量2%。包装上应标明产品名称、产品标准编号、净含量、等级、产地、生产单位（或企业）名称、详细地址、包装日期。

8.3 贮存

应贮存在通风、干爽、清洁、卫生的室内，按等级搭架分层堆放。相对湿度不低于80~90%，最适宜温度7~15℃，自然条件下贮存期≤40d。

8.4 运输

运输要求快捷、通风、严禁日晒雨淋、防受潮、虫蛀、鼠咬。装卸时应轻拿轻放，严防机械损伤。运输工具的装运舱应清洁、无毒、干燥、无异味，有防晒、防雨设备。

附 录 A
(规范性)
儋州香芋地理标志保护范围

儋州香芋地理标志保护范围见图A.1。



图A.1 儋州香芋地理标志保护范围图

参考文献

- [1] NY/T 1079—2006 荔浦芋
 - [2] 国家工商行政管理总局商标局2017年第1548号商标公示
-