

T/HNQA

团 体 标 准

T/HNQA XXXX—XXXX

地理标志产品 儋州黑皮冬瓜

Product of geographical indication-Danzhou black wax gourd

（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：

本文件主要起草人：

地理标志产品 儋州黑皮冬瓜

1 范围

本文件规定了地理标志产品儋州黑皮冬瓜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。

本文件适用于国家工商行政管理总局商标局2018年第1599号商标公告保护范围内的地理标志产品儋州黑皮冬瓜。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- 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 777—2004 冬瓜
- NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- DB46/T 54—2006 无公害食品 黑皮冬瓜生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑皮冬瓜 **black wax gourd**

系葫芦科冬瓜属的一个栽培种，其果皮为墨绿色，无白色蜡粉。

[来源：DB46/T 54—2006，3.1]

3.2

儋州黑皮冬瓜 Danzhou black wax gourd

在地理标志产品儋州黑皮冬瓜保护范围内种成，其栽培技术和质量符合本文件要求的黑皮冬瓜。

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2018年第1599号商标公告保护范围，即海南省儋州市现辖行政区域，包括：那大镇、和庆镇、南丰镇、大成镇、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，总面积 3400 km²，地理标志产品儋州黑皮冬瓜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 栽培技术

应符合DB46/T 54—2006第5章的规定。

5.3 质量要求

5.3.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	要求	
	商品果	非商品果
规格	15~20kg, 瓜长约60cm, 横径约20~25cm	<15kg或>20kg
果形	长圆筒形	歪果
外观	果色呈深绿色或墨绿色，瓜皮光滑，皮坚硬	果面有病虫害、机械伤、腐烂
成熟度	种苗移栽4~4个半月后，坐果35~60天	坐果<35天，或>60天
不合格品百分率	每批样品不符合品质要求的按质量计算不得超过3%	每批样品不符合品质要求的按质量计算超过3%

5.3.2 规格指标

以果实大小划分规格指标，将黑皮冬瓜分为商品果、非商品果2个规格，应符合表2规定。

表2 规格指标

项目	规格	
	商品果	非商品果
单果重, kg	15~20	<15或>20

5.3.3 卫生指标

卫生安全指标应符合GB 2762、GB 2763的规定且符合NY/T 777—2004中4.2的要求,符合表3的要求。

表3 卫生指标

项目	指标
砷 (以As计)	≤0.5
铅 (以Pb计)	≤0.1
镉 (以Cd计)	≤0.05
铬 (以Cr计)	≤0.5
汞 (以Hg计)	≤0.01
乐果 (dimethoate)	≤0.01
敌敌畏 (dichlorvos)	≤0.2
溴氰菊酯 (deltamethrin)	≤0.2
多菌灵 (carbendazim)	≤0.5
百菌清 (chlorothalonil)	≤5
三唑酮 (triadimefon)	≤0.2

[来源: NY/T 777—2004 冬瓜, 表2, 有改动]

6 试验方法

6.1 感官指标

规格、外观、果形、成熟度、机械伤及病虫害 (不合格品百分率) 用目测法检验, 对不符合基本要求的样品做出各项记录。如果一个样品出现多种缺陷, 选择一种主要的缺陷, 按一个残次品计算。不合格品的百分率按下式计算, 计算结果精确到小数点后一位。

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

式中:

X —— 单项不合格百分率, 以百分号 (%) 表示;

m_1 —— 单项不合格的个数, 单位为个;

m_2 —— 检验样品的个数, 单位为个;

6.2 卫生指标

6.2.1 砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.4 汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.6 乐果

按照GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761规定的方法测定。

6.2.7 敌敌畏

按照GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.20、NY/T 761规定的方法测定。

6.2.8 溴氰菊酯

按照GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761规定的方法测定。

6.2.9 多菌灵

按照GB/T 20769、NY/T 1453规定的方法测定。

6.2.10 百菌清

应按照NY/T 761规定的方法测定。

6.2.11 三唑酮

按照GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769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黑皮冬瓜作为一个检验批次。

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) 每年采摘初期；
- 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) 感官要求的总不合格品的百分率不超 5%，理化指标、卫生指标均为合格，该批产品判为合格。
- b) 感官要求的总不合格品的百分率超过 5%，判定为不合格，允许降等或重新分级。感官要求和理化指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判为不合格产品。卫生指标有一项不合格，即判为不合格产品。
- c) 对包装检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。

- d) 每批受检样品，不合格品百分率按其所检单位（如每箱、每袋）的平均值计算，其值不应超过5%。如同一批次某件样品允许误差范围超过规定的限度时，则任何包装允许误差范围的上限不得超过10%。

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黑皮冬瓜地理标志，还应符合GB/T 191、GB 7718规定。

8.2 包装

无需包装。

8.3 贮存

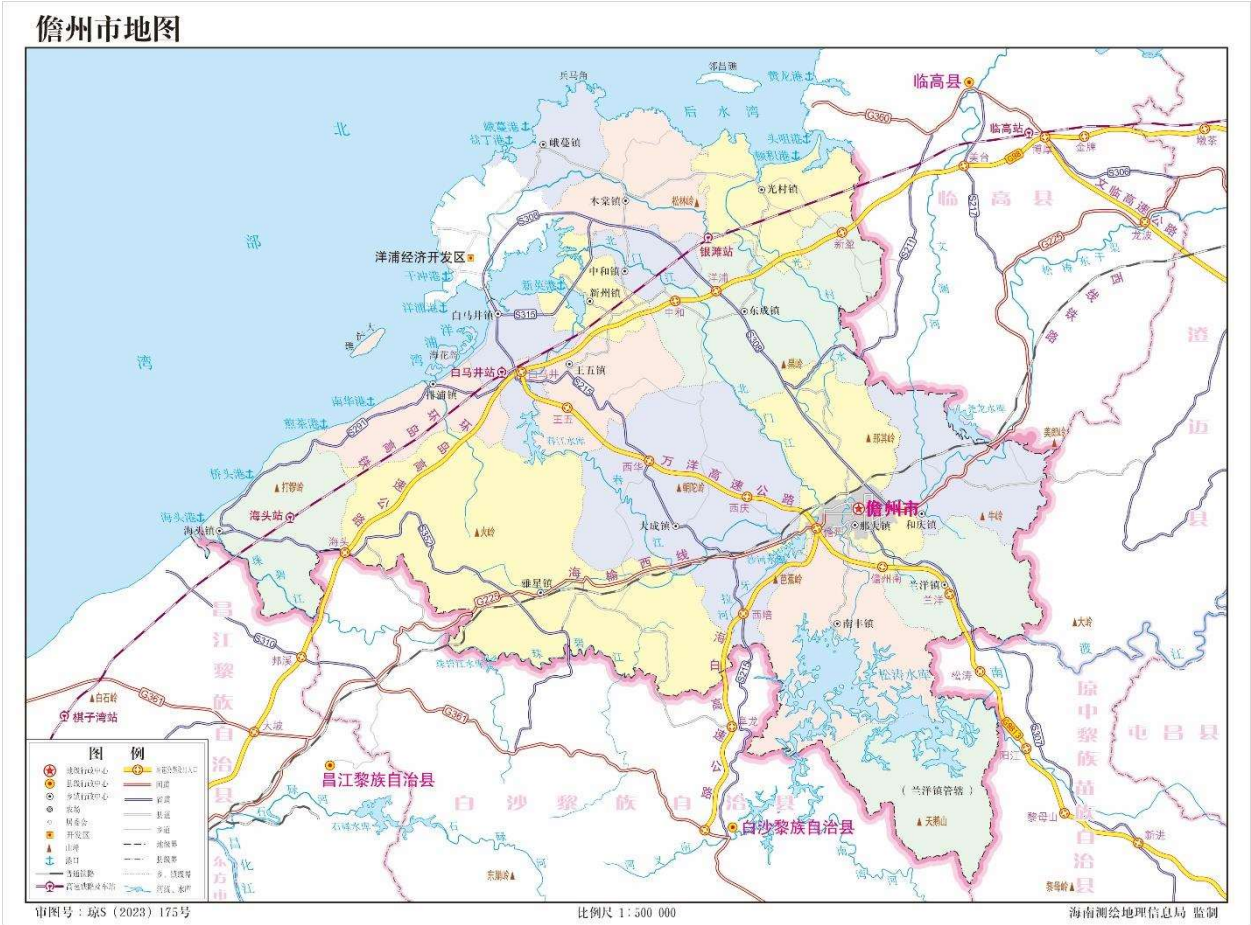
当天采摘的新鲜黑皮冬瓜，放在阴凉通风处使果实温度降至室温后入库。储存场所应清洁、无毒、无异味，相对湿度不低于70~75%，最适宜温度10℃。

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)
儋州黑皮冬瓜地理标志保护范围

儋州黑皮冬瓜地理标志保护范围见图A. 1。



图A. 1 儋州黑皮冬瓜地理标志保护范围图

参考文献

- [1] 国家工商行政管理总局商标局2018年第1599期商标公告
 - [2] 禁限用农药名录. 中华人民共和国农业农村部[2023-09-19查看]. 可在[http://www. zzys. mo-
a. gov. cn/gzdt/201911/t20191129_6332604. html](http://www.zzys.moa.gov.cn/gzdt/201911/t20191129_6332604.htm)/获得
 - [3] 海南省农业科技110中西部片区主推应用技术汇编 儋州市农林科学院海南省农业科技110中西部服务中心
-