

T/CDPT

团 体 标 准

T/CDPT 001—2023

地理标志产品 茶淀玫瑰香葡萄

Product of geographical indication Chadian Muscat grape

（征求意见稿）

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

天津市滨海新区葡萄种植业协会 发 布

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。

本文件由天津市滨海新区葡萄种植业协会提出。

本文件由天津市滨海新区葡萄种植业协会归口。

本文件起草单位：天津市滨海新区葡萄种植业协会

本文件主要起草人：张国庆、吴东风、王峰、王丹、宋晓军、裴敏

本文件版权归天津市滨海新区葡萄种植业协会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

地理标志产品 茶淀玫瑰香葡萄

1 范围

本标准规定了地理标志产品茶淀玫瑰香葡萄的术语和定义、产地范围、栽培品种、立地条件、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的茶淀玫瑰香葡萄。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
 GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
 GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
 GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
 GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
 NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
 NY/T 2742 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶淀玫瑰香葡萄 Chadian Muscat grape

在本标准第4章规定的产地范围内，按本标准进行生产并符合2007年181号公告“关于批准对茶淀玫瑰香葡萄实施地理标志产品保护的公告”及达到本标准质量要求的产品。

3.2 果实完整 complete fruit

果实无任何足以损害形态完整的破坏和损伤。

3.3 果横径 fruit horizontal diameter

果实最大横切面直径是测量果实大小的依据以毫米计。

3.4 刺伤 stabbed

果实在采摘时或采后处理过程中果皮被刺破或划伤，伤及果肉而造成的损伤。

3.5 磨伤 galling

由于果皮表面受枝叶磨擦或机械伤害而形成的褐色或黑色伤痕。

3.6 碰压伤 bruising

果实因受碰击或外界压力而对果皮造成的人为损伤。

3.7 药害 pesticide injury

指因喷洒农药在果面上残留的药斑或伤害。

3.8 裂果 cracking fruit

指果实表皮上的自然裂痕或机械损伤。

3.9 容许度 the limits allowed

低于本等级质量允许的限度。

4 产地范围

茶淀玫瑰香葡萄的产地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，为茶淀镇、大田镇、杨家泊镇，涉及滨海新区现辖行政区域，为“茶淀玫瑰香葡萄”地理标志产区。产地范围图见附录 A。

5 栽培品种

茶淀玫瑰香葡萄的品种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》批准的品种，为玫瑰香葡萄。

6 立地条件

6.1 地理环境要求

土层厚度 1 m，地下水位 0.8 m 以下，海拔-0.2 m~-0.5 m。

6.2 土壤

土壤pH值：8.0~8.5。土壤类型：盐化湿潮土，土壤有机质含量1.1%~2.0%，土壤矿物质含量丰富，速效钾平均含量达520mg/kg。

7 要求

7.1 一般要求

果穗完整良好，果粒均匀一致，新鲜洁净，充分发育，具有适应市场或贮存、加工要求的成熟度。

7.2 果品等级、果面缺陷、感官特征

7.2.1 等级划分：分为优等果、一等果和二等果。

7.2.2 等级要求、果面缺陷、感官特征见表 1

表 1 感官特性

项目	级别		
	优等果	一等果	二等果
色泽	紫红	紫红	紫红
穗梗	完整	允许损失 1 处	允许损失<3 处
单穗质量（g）	350~450	200~350 或 450~550	>550 或 <200
损伤度	无	无	轻微
整齐度	整齐	比较整齐	比较整齐

异常果	≤1%	≤2%	≤3%
均匀度	果形端正，颜色、大小均匀，同一包装中单果重量差异≤5%	果形较端正，颜色、大小较均匀，同一包装中单果重量差异≤10%	大小较均匀，同一包装中单果重量差异≤15%
霉烂果粒	不得检出		

7.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
维生素C, mg/100g	4.06~4.33
可溶性固形物, %	17~20
总酸(以柠檬酸计), g/100g	0.32~0.4
膳食纤维, g/100g	0.98~1.07
可溶性糖, g/100g	12.9~13.7
钾, mg/100g	251~278

7.4 食品安全指标

安全指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

7.5 净含量

应符合现国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

将抽取样品用天平（最小精度0.1g）称量后，在自然光线下目测检查色泽、穗梗、损伤度、整齐度、异常果、均匀度、霉烂果粒。

8.2 理化指标

8.2.1 维生素 C

应符合GB 5009.86的规定。

8.2.2 可溶性固形物

应符合NY/T 2637的规定。

8.2.3 总酸(以柠檬酸计)

应符合GB/T 12456的规定。

8.2.4 膳食纤维

应符合GB 5009.88的规定。

8.2.5 可溶性糖

应符合NY/T 2742的规定。

8.2.6 钾

应符合GB 5009.268的规定。

9 检验规则

9.1 检验批次

生产单位或生产户销售葡萄时按本标准进行检验，同一等级、统一包装、在同一贮存条件下存放的葡萄为一批。

9.2 抽样方法

9.2.1 抽取样品应具有代表性，应在全批货物不同部位随机抽取样品，其检验结果适用于整批产品。

9.2.2 抽样数量 50 件以内抽取两件，每增加 50 件增抽 1 件，不足 50 件以 50 件计。

9.2.3 在检验中如发现葡萄质量问题，可增加抽样数量。

9.2.4 抽样人员在抽样同时进行检重，每件包装内的果重应符合规定净含量，否则重新按技术要求进行包装检查。

9.3 检验分类

9.3.1 田间检验

产品包装前应按照本标准要求进行质等级检验，按等级要求分别包装并将合格证附于包装箱内。

9.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验，型式检验项目为本标准全部技术要求：

- a) 每次葡萄果实成熟时；
- b) 生产环境发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 交收检验差异较大时；
- d) 国家市场监督管理总局或主管部门提出型式检验要求时。

9.4 判断规则

检验项目全部符合本文件规定，应判该批产品合格。检验项目中安全指标不符合规定时，应判该批产品不合格，不得复检。等级指标有一项不符合规定时，应逐级下判，低于二级应判为级外品。理化指标和感官检验不合格规定时，可加倍取样复检，复检仍不合格，应判该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

产品包装标签符合NY/T 1778的规定。产品包装标志符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应对葡萄造成污染，使用塑料编织袋包装时，应符合GB/T 8946的规定。

10.3 运输与贮存

可采用预冷运输、冷藏车或冷藏集装箱等多种运输方式，贮存时应采用冷藏。

附 录 A
(规范性)
茶淀玫瑰香葡萄产地范围图



图A茶淀玫瑰香葡萄农产品地理标志产品保护范围图