

DB 11

北京市地方标准

DB11/T ××××—202×

地理标志产品 京白梨

Product of geographical indication — Jingbaipear

202×-××-××发布

202×-××-××实施

北京市市场监督管理局 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 地理标志产品保护范围 1

5 生产技术要求 2

6 产品质量要求及检验方法 2

7 检验规则 4

8 标志、包装、贮运 5

附录 A 6

参考文献 7

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、《地理标志产品保护办法》、GB/T17924—2008《地理标志产品标准通用要求》给出的规则起草。

本文件由北京市知识产权局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：中企智赢科技（北京）有限公司、北京市园林绿化产业促进中心（北京市食用林产品质量安全中心）、北京市门头沟区知识产权服务中心、北京市门头沟区公园管理中心、北京市门头沟区科技开发服务中心、北京市门头沟区科技开发实验基地、北京绿京华生态园林股份有限公司。

本文件主要起草人：李莹、常耀文、李雪波、李汉超、刘京、张洪源、李心仪、陈浩、蔡熙、林菲、赵雪娜、郝长清、苏本营、李晶、伏芳、李夺。

地理标志产品 京白梨

1 范围

本文件规定了京白梨的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产技术要求、产品质量要求及检验方法、检验规则及标志、包装、贮运的要求。

本文件适用于国家知识产权行政管理部门根据《地理标志产品保护办法》批准实施保护的京白梨生产经营。

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/T 10650 鲜梨
GB/T 12456 食品中总酸的测定
NY 475 梨苗木
NY/T 854 京白梨产地环境条件
NY/T 1198 梨贮运技术规范
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 3104 仁果类水果（苹果和梨）采后预冷技术规范
DB11/T 1085 梨生产技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 10650界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

京白梨 Jingbai pear

原产于北京市门头沟境内，按照特定的京白梨生产技术规程进行生产，符合国家食品安全有关规定的鲜梨产品。

4 地理标志产品保护范围

京白梨的地理标志产品保护范围限于国家知识产权行政管理部门根据《地理标志产品保护办法》批准的范围，分布区域为东经115° 53′ 02″ ～116° 10′ 09″、北纬39° 54′ 38″ ～40° 05′ 02″ 之间，北京市门头沟区现辖行政区域内的军庄镇、妙峰山镇、王平镇、潭柘寺镇4个镇，总面积271.83 km²（具体范围符合附录A的规定）。

5 生产技术要求

5.1 立地条件

5.1.1 气候

京白梨生产基地应选择中纬度大陆性季风气候，气候条件符合NY/T 854规定的区域。

5.1.2 土壤

应选择海拔高度100 m~400 m，集中连片，土壤类型为山地淋溶褐土，土质疏松，土壤pH6.5~7.2，有机质含量≥1.0%，其他土壤质量符合NY/T 854规定的地块建园。

5.1.3 空气

应选择生态良好，附近空气质量符合NY/T 854规定的区域建立京白梨生产基地。

5.1.4 水质

生产区域内应排灌方便，灌溉用水水质应符合NY/T 854的规定。

5.2 建园

5.2.1 品种

秋子梨系的当地原生品种。

5.2.2 苗木

以杜梨为砧木，采用嫁接育苗，苗木质量符合NY 475的规定。

5.2.3 定植

5.2.3.1 3月下旬~4月中旬定植。

5.2.3.2 采用穴栽的方式定植，栽植密度以≤660株/ha为宜。

5.3 果园管理

按照DB11/T 1085的规定进行。

5.4 采收

5.4.1 每年9月初~9月底期间根据果实成熟程度及贮运需要适时采收。

5.4.2 选择晴天，气温凉爽时采收。

5.4.3 采收时轻采轻放，采收运输过程中防止产生扎、碰、压、划等机械损伤。

5.4.4 采收后的鲜梨果实应及时分级、包装、贮存。

5.4.5 采收后的鲜梨果实预冷按照NY/T 3104的规定进行。

5.5 后熟

鲜梨果实采收后或冷藏储存结束后，常温储藏7 d~10 d。

6 产品质量要求及检验方法

6.1 分级

京白梨根据果实外观特征、单果重分为特等、一等、二等，共三个等级。

6.2 感官指标及检测方法

6.2.1 感官指标

各等级京白梨感官要求符合表1的规定。

表 1 京白梨感官要求

项 目		等 级		
		特等	一等	二等
基本要求		果实充分发育，完整良好，外形美观，新鲜洁净，无异味，不带不正常的外来水分，果梗剪留适宜，具有适于市场销售或贮藏要求的成熟度		
感观特征		果实扁圆，果皮光滑细薄，后熟前果皮呈黄绿色，果肉乳白、细腻，果肉中石细胞少；后熟后果皮转为黄白色，果肉柔软多汁，酸甜适口，香味浓		
果形		端正	比较端正	可有缺陷，但不得有畸形果
色泽		有光泽；果实颜色整体一致 具备本品应有的色泽		
单果重，g		150～160	120～149	100～119
果面缺陷	碰压伤	无	无	允许有轻微碰压伤，总面积≤0.5 cm ² ，伤处不变褐，对果肉无明显伤害
	刺伤	无	无	无
	磨伤	无	允许轻微磨伤，面积≤1.0 cm ²	允许轻微磨伤，面积≤2.0 cm ²
	果锈	无	允许轻微果锈，总面积≤1.0 cm ²	允许果锈，总面积≤2.0 cm ²
	水锈	无	允许轻微水锈，面积≤1.0 cm ²	允许水锈，面积≤2.0 cm ²
	药害	无	允许轻微薄层，面积≤0.5 cm ²	允许轻微薄层，面积≤1.0 cm ²
	日灼	无	无	允许轻微日灼，面积≤1.0 cm ²
	雹伤	无	允许轻微者 1 处，面积≤0.2cm ²	允许轻微者 1 处，总面积≤0.4 cm ²
	虫伤	无	无	允许干枯虫伤 1 处，总面积≤0.5 cm ²
	食心虫	无	无	无
	病害	无	无	无
注：果面缺陷，一级不超过 2 项，二级不超过 3 项。				

6.2.2 试验方法

6.2.2.1 感官指标基本要求及外观指标

按照GB/T 10650的规定进行。

6.2.2.2 单果重

从样品中随机选取10个果实，采用感量为1 g的天平分别测定其重量，计算平均值为单果重。

6.2.2.3 不合格果率计算

按照GB/T 10650的规定进行。

6.3 理化指标

京白梨理化指标及检测方法符合表2的规定。

表 2 京白梨理化指标及其检测方法

项 目		要求		检测方法
		后熟前	后熟后	
可溶性固形物（20℃），%	≥	13.0		NY/T 2637
总酸（以苹果酸计），%	≤	0.22	0.14	GB/T 12456

6.4 卫生指标及检验方法

京白梨农药残留、污染物限量及检测方法应符合GB 2762、GB 2763中水果类的规定。

6.5 净含量要求及检验方法

6.5.1 定量包装的京白梨产品应符合定量包装商品计量监督相关管理办法的规定。

6.5.2 净含量的检测按照JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产基地、同一品种、同一采收日期、同一等级、同一批收购的产品为一检验组批。

7.2 抽样

7.2.1 同一批产品的包装单位≤50件时，抽取的包装单位为2件。

7.2.2 同一批产品的包装单位50~100件时，抽取的包装单位为3件。

7.2.3 同一批产品的包装单位>100件时，以100件抽取3件为基数，每100件增抽1件，不足100件以100件计。

7.2.4 分散零担收购时，取样果数应≥100个。

7.2.5 如在检验中发现问题，可酌情增加抽样数量。

7.2.6 在样品中选取该批梨果具有成熟度代表性的样果30个~40个，供理化和卫生指标检验用。

7.3 交收检验

每批京白梨产品在交收前应进行交收检验，检验项目为感官指标。

7.4 型式检验

有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 种植管理技术有重大改变时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 新开发果园首次挂果时；
- d) 客商或合同有要求时；
- e) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- f) 国家质量监管部门提出型式检验要求时。

7.5 容许度

按照GB/T 10650的规定进行。

7.6 判定规则

- 7.6.1 经检验评定不符合本等级规定的梨果，应按其实际规格品质定级验收。
- 7.6.2 如交收一方不同意变更等级时，应进行加工整理后重新抽样检验，并以重验结果为准。
- 7.6.3 重验以一次为限。

8 标志、包装、贮运

8.1 标志

- 8.1.1 标签、标识应符合NY/T 1778、GB/T 10650的规定。
- 8.1.2 地理标志专用标志的申请、使用及管理按照《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定执行。
- 8.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 包装容器应用干燥、清洁、无异味，不影响京白梨产品品质的材料制成。
- 8.2.2 包装材料应易回收、易降解。
- 8.2.3 包装应牢固、密封、防潮，能保护京白梨产品品质。

8.3 贮运

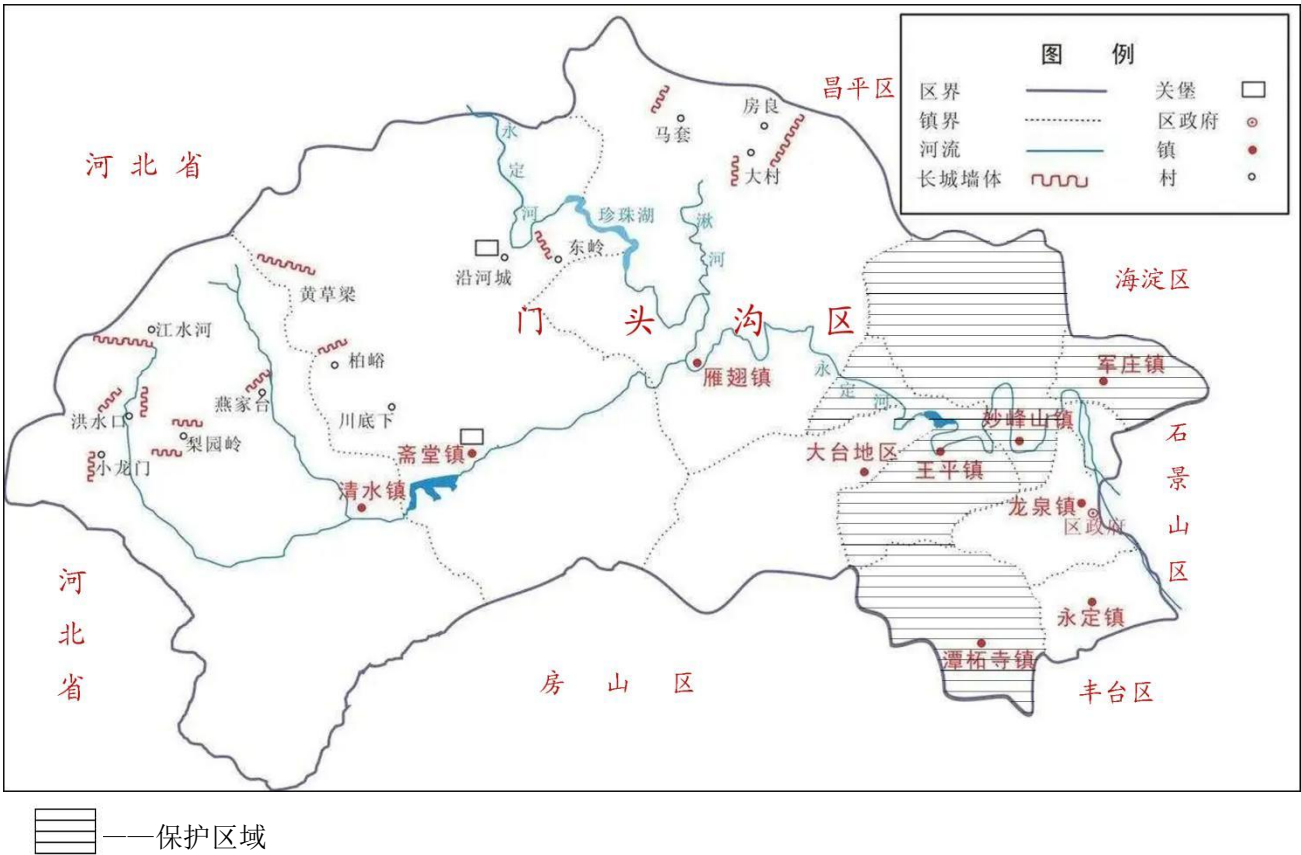
- 8.3.1 鲜果贮运按照NY/T 1198的规定进行。
- 8.3.2 产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防日晒、雨淋，不与有毒、有异味有污染性的物品混装、混运。
- 8.3.3 冷库储藏温度控制在0℃～3℃，相对湿度控制在80%～93%。

附录 A

(规范性)

京白梨地理标志产品保护范围图

京白梨地理标志产品保护范围见图 A. 1。



图A. 1 京白梨地理标志产品保护范围图

参 考 文 献

- [1] 《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〕第 70 号）
 - [2] 《地理标志产品保护办法》（国家知识产权局〔2023〕第 80 号令）
 - [3] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局〔2020〕第 354 号公告）
-