梓潼县农业公用品牌联合会团体标准

《文昌贡 柑橘》

编

制

说

明

标准起草工作组

二〇二二年四月

《文昌贡 柑橘》编制说明

一、工作简况

1.任务来源

《梓潼县国民经济和社会发展第十四个五年规划纲要》指出农业是梓潼县的金字招牌，要坚持发挥优势、特色发展，依托优质粮油、畜禽水产、中药材、林果、蔬菜、休闲农业等六大重点产业基础优势，坚持生态优先、绿色发展，重点加强优质粮油生产基地、畜禽水产养殖基地、蔬菜水果基地、良种繁育基地、中药材种植基地和林业生产基地建设，重点发展优质稻米、水稻种子、油菜、生猪、蜜柚、藤椒等优质农产品以及特色精细观光农业、林业，重点建成以许州、黎雅片区及潼江河谷为基础的优质稻米、优质蜜柚、优质油菜及水稻育种产业带，打造生态绿色的农产品生产基地，加快创建四川省有机产品认证示范县，建成全国绿色食品原料标准化生产基地。”《梓潼县现代农业重点产业、主导产品及空间布局方案》要求“从抓基地建设入手，巩固蛋鸡、水稻制种、生猪、**蜜柚**四大优势产业地位，切实做好农业富县、产业富民文章。”《梓潼县 2021 年政府工作报告》提出：“大力实施‘商标助农’‘品牌富农’战略，加快打造一批‘梓潼造’特色农产品。积极塑造**‘文昌贡’农产品区域公用大品牌**，鼓励扶持农业经营主体打造‘土字号、乡字号’特色小品牌，构建梓潼农业品牌体系，提升农产品附加值。”

2021年梓潼县全面启动“文昌贡”农产品区域公用品牌建设的相关工作，以期不断提高梓潼农产品品牌知名度与影响力，能够更好地向广大消费者传递“文昌贡”所具有的资源优势和品质优势，突出“文昌贡”农产品区域公用品牌具有的潜在价值。“绵州珍宝”—“文昌贡”梓潼县农产品区域公用品牌发布会的顺利召开。让天然、优质、绿色、生态的梓潼特色农产品有了新名片，在“文昌贡”品牌引领下，“梓潼造”特色农产品知名度、美誉度和竞争力将不断提升，为梓潼全面建设全国优质生态绿色农产品供给地按下“快进键”。

梓潼县是杂柑种植大县，在发展独具特色的天宝蜜柚的同时，因地制宜引导农民发展爱媛、春见、沃柑、大雅等其他柑橘水果7万多亩，随着乡村振兴的深入实施，柑橘种植已成为梓潼县农民增收致富的重要途径。同时柑橘产业发展还被列入了梓潼县绿色优质农产品生产供给工程。为保护“梓潼柑橘”这一优质资源，保证柑橘品质和特色，促进这一产业开发利用，做大做强“文昌贡”农产品区域公用品牌，梓潼县立足产业优势，加大了对地方名优特色农产品的保护力度。同时为进一步扩大文昌贡农业品牌社会影响力，保护本地柑橘产业健康发展，梓潼县农业公用品牌联合会制定了《文昌贡 柑橘》团体标准。

2.编制和协作单位

梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、梓潼

县梓昌农业服务有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司、梓潼县天宝柑桔专业合作社、梓潼县大元宝水果专业合作社、xxx。

3.主要工作过程

3.1 调研收集资料

为了确保《文昌贡 柑橘》标准制定得切实、有效的符合梓潼县实际发展和未来的发展规划，起草小组广泛深入梓潼县天宝柑桔专业合作社、梓潼县大元宝水果专业合作社、梓潼县麻石垭水果种植专业合作社等柑橘生产企业，全面了解梓潼县柑橘产业发展现状，并对柑橘种植技术、产品品质、包装及销售等情况进行了全面收集。

搜集国内外与柑橘相关的标准资料，通过与国内外同类柑橘产品标准进行分析比对，确定文昌贡 柑橘产品品质特征。

编制小组一直保持着与梓潼县农业农村局、梓潼县农业公共品牌联合会等部门和企业的沟通联系，通过电话、信息、邮件等方式积极解决编制中遇到的问题。

3.2 标准起草

立项通知下达后，起草小组在前期调研资料和多次内部讨论基础上，明确了标准制定的框架。首先规范对柑橘的要求，包括栽培技术、产品品质、检测方法；再次规范柑橘要求的检验规则，包括组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则；然后规范柑橘的标签、标识、包装；最后规范柑橘

的运输和贮存。

以文昌贡 柑橘生产实际为基础，参照国家、行业标准等对柑橘的栽培技术、品质指标要求，结合柑橘生产的卫生安全要求进行了对比分析。

从文昌贡 柑橘原料、加工工艺、产品品质、检测方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存等方面进行规范，对标准技术内容进一步确认，形成了《文昌贡 大米》标准草案。

3.3 标准研讨

3.4 征求意见

3.5 技术审查

二、主要技术内容及确定依据

1.主要参考资料

GB/T 191　包装储运图示标志

GB 5084　农田灌溉水质标准

GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8210　柑桔鲜果检验方法

GB/T 8321（所有部分）　农药合理使用准则

GB/T 9659　柑桔嫁接苗

GB/T 12947　鲜柑橘

GB/T 13607　苹果、柑桔包装（？）

NY/T 426　绿色食品 柑橘类水果

NY/T 496　肥料合理使用准则 通则

NY/T 1189　柑橘储藏

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

2.标准的主要内容

2.1 范围

规定了文昌贡 柑橘的术语和定义、栽培技术、产品品质、检验方法、检验规则、标签、标识、包装以及运输和贮存的要求。适用于梓潼县“文昌贡”农产品区域公用品牌下的柑橘产品品质认定。

2.2 规范性引用文件

所引用的国家、行业有关规范、规程均为现行且有效的，条文中给出编号，以便于使用时查找。

2.3 术语和定义

GB/T 12947《鲜柑橘》界定的术语和定义适用于本文件。还对文昌贡 柑橘进行了定义。

2.4 栽培技术

2.4.1 品种选择：对品种的选择作出了要求。

2.4.2 立地条件：对基地的地势、土壤条件及有机质含量提出了要求。

2.4.3 育苗：对育苗的方式和苗木质量作出了要求

2.4.4 定植：结合梓潼的环境条件，对定植时间、定植密度、栽植方式作出了规定。

2.4.5 土肥水管理：对土壤、施肥、排灌要求做出了规定。

2.4.6 整形修剪：对柑橘幼树修剪和挂果修剪要求作出了规定。

2.4.7 花果管理：多柑橘的疏花疏果、保花保果要求作出了规定。

2.4.8 病虫草害防治：规定了柑橘主要病虫害和防治方法，明确了农药的使用应符合 GB/T 8321《农药合理使用准则》（所有部分）。

2.4.9 采收：根据柑橘成熟度、气候、果实用途等明确了采收的时间。

2.5 产品品质

2.5.1 感官特征：对不同品种柑橘的果形、色泽、果面、口感、果实缺陷作出了规定。

2.5.2 理化指标：对不同品种柑橘的可溶性固形物、可滴定酸、单果重作出了要求。

2.5.3 产品分级：根据商品需求，对不同品种柑橘按果实横径分级作出了要求。

2.5.4安全指标：应符合GB/T 12947《鲜柑橘》、NY/T 426《绿色食品 柑橘类水果》的要求。

2.5.5 净含量及允差：应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号的要求。

2.6检验方法

2.6.1 感官特征：通过观察、口尝、嗅闻等方式检测果形、色泽、果面、口感；果实缺陷按 GB/T 8210《柑桔鲜果

检验方法》规定的方法检验。

2.6.2 理化指标：可溶性固形物、可滴定酸按 GB/T 8210《柑桔鲜果检验方法》规定的方法检验；单果重采用准确度为 0.1 g 的量具对果实重量进行测量，测量三次取平均值；产品分级采用准确度为 0.1cm 的量具对果实横径进行测量，测量三次取平均值。

2.6.3 净含量及允差：按照《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF 1070）规定的方法检测。

2.7检验规则

2.7.1 组批

对检验产品组批的要求作出了规定。

2.7.2 抽样

对抽样的要求作出了规定。

2.7.3 出厂检验

对出厂检验要求作出了规定。

2.7.4 型式检验

对需要进行型式检验的情形作出了规定。

2.7.5 判定规则

对检测结果的判定原则作出了规定。

2.8 标签、标识

对产品标签、标识作出了规定，要求包装上使用“文昌贡”标志。

2.9 包装

对产品包装做出了规定。

2.10 运输和贮存

对运输和贮存的要求作出了规定。

三、采用国际、国外先进标准的程度

本标准中包装要求采用的国家标准 GB/T 191，该标准修改采用国际标准 ISO 780:1997。

四、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的编写是在遵循梓潼县柑橘生产实际制定。本标准编写遵循了现行有关的法律法规和政策文件的规定，目前尚无上级相关标准。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本系列标准一经发布，应及时组织标准培训工作，使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作，并通过多种形式交流和推广标准实施经验，扩大标准实施覆盖面。

七、废止现行有关标准的建议

本标准为首次发布的标准。

八、其它说明

无。

标准编制组

2022 年 4 月