

67.080.10

B31

台 州 市 地 方 标 准

DB33/T xxx—xxxx

地理标志证明商标 临海蓝莓

Geographical indication of product certification marks—Lin Hai Blueberries

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

台州市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 标志保护范围	2
4 园地选择	2
5 建园	3
6 土肥水管理	4
7 整形修剪	5
8 花果管理	5
9 病虫害防治	5
10 果实采收	6
11 质量要求	6
12 试验方法	7
13 检验规则	8
14 包装	8
15 标志与标签	8
16 运输与贮存	8
附 录 A	10
附 录 B	11

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

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。

本文件的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本文件由台州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：临海市特产技术推广总站。

本文件主要起草人：朱潇婷、颜丽菊、洪小玲、高恒锦、李永杰、金国强、朱润梓、蒋芯、邱晓莹、陈昊东。

地理标志证明商标 临海蓝莓

1 范围

本文件规定了临海蓝莓的地理标志证明商标保护范围、园地选择、建园、土肥水管理、整形修剪、花果管理、病虫害防治、果实采收、质量要求、试验方法、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存等要求。

本文件适用于地理标志证明商标临海蓝莓注册时划定的范围。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8321 (所有部分)农药合理使用准则
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 496 肥料合理使用准则
- SN/T 2205 食品接触材料 纸、再生纤维类 瓦楞纸箱评价方法
- 地理标志国家知识产权局公告第354号 地理标志专用标志使用管理办法（试行）

3 标志保护范围

临海蓝莓地理标志证明商标保护范围限于国家知识产权局公布的范围，即东经120° 49′～121° 41′，北纬28° 40′～29° 04′，东临东海，南接黄岩、椒江，西连仙居，北与天台、三门相连。

4 园地选择

4.1 环境要求

产地环境要求符合 NY/T 391 的规定。

4.2 土壤条件

土壤环境符合 GB 15618 的规定。土壤 PH 值 4.0～5.5，土层深厚，质地疏松肥沃，排水性能好，土壤质地以壤土或沙壤土为宜。

4.3 气候条件

按不同种类和品种适地适栽的原则，选择阳光充足，冬季绝对最低温度 $\geq -15^{\circ}\text{C}$ ，并根据不同品种，满足其对低温的需求量。

4.4 地形地势

选择比较平缓的平地或丘陵缓坡山地种植。

5 建园

5.1 园地规划

建园规划的内容主要包括生产道路、供电、供水、排灌及蓄水池、生产管理与冷藏库及采收包装的附属建筑、基地设施、经营目标和功能区分等。

5.2 园地整理

平地及坡度在 6° 以下的缓坡地直接整地作畦，坡度在 6° 以上的山地、丘陵，要根据坡度不同修筑宽度不同的梯田。

5.3 栽植前准备

5.3.1 确定种植密度

单位面积上的定植株数依据品种、树势、土壤等而定。南高丛类品种行距 $1.5\text{m}\sim 2\text{m}$ ，株距 $1.2\text{m}\sim 1.5\text{m}$ 。

5.3.2 挖定植穴（沟）

定植穴或定植沟，深度 40cm ，直径或上口宽度 50cm 。

5.3.3 土壤改良

土壤PH值大于 5.5 时，深翻时加入适量硫磺粉，同时还可掺入腐熟的松针、锯木屑和枯枝落叶等酸性基质进行改良；土壤PH值小于 4.0 时，则可加入适量的石灰，用量要根据土壤结构状况和实际PH值而定。

5.3.4 品种选择

根据果品不同的用途，相应选择适宜南方地区栽培的蓝莓优良品种。同一地块至少种植2个同一类型、花期较为一致的品种，以利相互授粉。

5.3.5 苗木质量

选择植株健壮，分枝多，根系发达，无病虫害和明显伤害的 $1\sim 2$ 年生苗，提倡使用容器苗。

5.4 栽植

5.4.1 栽植时间

裸根苗在秋季落叶后（11月中下旬）或早春枝芽萌动前（2月初~3月初）进行；容器苗除高温干旱季节外均可种植，但以休眠期为佳。

5.4.2 栽植方法

在定植沟或穴内先回填一部分土，栽植深度容器苗略高于苗木在苗圃或容器时原土痕 $2\text{cm}\sim 3\text{cm}$ ，

裸根苗以苗木根颈部略高出原地面为宜。

6 土肥水管理

6.1 土壤管理

6.1.1 幼年树

定植后一至三年内，适时除草。行内（植株两侧各 50 cm）保持清耕，覆盖松针、杂草等，或全园铺设防草布。

6.1.2 结果树

在正常管理条件下，定植 3 年~4 年以后，树冠基本形成，适时除草。行内清耕、覆盖作物秸秆或松针等。结合土壤改良掺入草炭。

6.2 施肥

6.2.1 施肥原则

应充分满足蓝莓生长结果对各种营养元素的要求。

6.2.2 肥料种类

按 NY/T496 的规定选择肥料种类。有机肥为主，平衡施肥。不应使用含氯化肥，不宜使用硝态氮。使用的肥料应是在农业行政主管部门已经登记或免于登记的肥料。

6.2.3 施肥时间和数量

要视树龄、土壤肥力及树体营养状况等来确定。

盛果期果园基肥于9月中旬前后施入，以有机肥为主，每667m²施腐熟有机肥550kg~650kg或腐熟菜籽饼55kg~65kg。追肥在谢花后10天~15天或采收期结束时施入，以速效肥为主，每667m²施硫酸钾型复合肥3.3kg~6.5kg，同时根据需要可施入适量的硼、铁、锰、镁等元素。初投产树根据树体结果量及营养状况酌减。

幼树从栽植至结果前，在每次新梢抽发前施一次肥料，视树体生长情况株施硫酸钾型复合肥 10 g~30 g，并可适当提高氮肥比例。秋季或早春施入适量基肥。

6.2.4 施肥方法

6.2.4.1 基肥

采用沟施或穴施。有机肥宜与回填的土壤混合均匀，化肥可以和有机肥一起施入。

6.2.4.2 追肥

宜采取撒施，结合浅耕除草混入土层，也可以叶面喷施，有条件的果园可以结合滴灌施肥。

6.3 水分管理

6.3.1 多雨季节应及时排水防涝，干旱季节应及时灌溉，田间土壤保持湿润。在枝条萌芽期、枝条快速生长前期、果实膨大期应保持充足的水分供应；果实成熟期与采收前应适当控制水分供应，以提高果实品质；果实采收后，恢复最适的水分供应，使园中土壤保持湿润，中秋至晚秋季节减少水分供应，以利于植株及时进入休眠。

6.3.2 灌溉方式宜采用滴灌。

6.3.3 蓝莓灌水需注意水源和水质，水源宜采用地表池塘水或水库水。对 pH 值偏高的深井水不宜直接灌溉。水质按 GB 5084 规定执行。

7 整形修剪

7.1 时期

可分为春季修剪和夏季修剪。春季在花芽萌动前，夏季在果实采收后。

7.2 方法

7.2.1 幼年期

以扩大树冠、培养树形为目的。以去花芽为主，定植后第二年、第三年春，疏除弱小枝条。对个别徒长性枝条留 30~40 cm 进行摘心，以促发分枝。

7.2.2 初投产期

以少量结果兼顾树冠扩大为原则。第三年株产应控制在 1 公斤以下。

7.2.3 成年树

以控制树高，改善光照条件，保持生长与结果的相对平衡为原则。

7.2.3.1 冬季

根据品种和树势确定其负载量，高丛类品种株产量控制在 3 kg~5kg。修剪时合理选留花芽，将多余花枝以及枯枝、过密枝、细弱枝剪除，适当删除或短截旺枝。

7.2.3.2 采后

采果后对灌丛内部已衰退的主枝从基部剪除。相互交叉的主枝去弱留强，疏除或短截长势过旺的枝条，删除过密枝、病弱枝以及当年结果枝上采果后的空枝。使树体枝条高低错落有致、树冠均称，通风透光。

7.2.4 衰老树

定植 15 年后的衰老树，可采用全树更新，地上部留 15~20cm 伐桩，或采用平茬方法更新树冠，留桩高度<2cm。

8 花果管理

8.1 疏花疏果

以疏花芽为主，疏幼果为辅。冬季修剪时根据树势，疏除多余花芽。花后根据坐果情况及新梢抽生情况进行复剪。疏果宜在幼果膨大之前进行。

8.2 辅助授粉

有条件的可在花期放养蜜蜂辅助授粉。

9 病虫害防治

9.1 防治原则

贯彻“预防为主，综合防治”的方针，科学合理综合应用农业、物理、化学防治等措施，保护利用各类天敌，保持蓝莓园内生态平衡，有效控制病虫危害，增强树体抗逆能力。

9.2 防治措施

9.2.1 农业防治

选用当地适宜的优良品种；控制植株适当密度；实施翻土、修剪、控梢、清洁果园等农业措施，减少病虫害源；加强栽培管理，增强树势，提高树体自身抗病虫能力。

9.2.2 物理防治

应用频振式杀虫灯或黑光灯诱杀刺蛾、金龟子等害虫；利用害虫对糖、酒、醋液的趋性，用糖、酒、醋、水混合液中加入农药诱杀果蝇等。人工捕捉天牛、蚱蝉、金龟子等害虫。

9.2.3 生物防治

保护和利用当地主要的有益生物，合理使用生物制剂防治虫害。用信息素诱杀害虫。

9.2.4 化学防治

在病虫害较严重而其他措施未能控制时，应选用高效、低毒、低残留和对天敌杀伤力低的农药进行防治，农药的安全和合理使用应按GB 4285和GB 8321的要求执行。

10 果实采收

10.1 采收时期

宜根据果实用途要求，分批适熟采收。

10.2 采收时间

宜于晴天早上露水干后进行。晴天采收应避开上午11点至下午4点之间的高温，阴天可适当延长采收时间，雨天不宜采收。

10.3 采收方法

采收人员在采果时应戴上手套（指套），采摘时应轻摘、轻拿、轻放，减少果实伤口，采果篮内衬应柔软洁净。

11 质量要求

11.1 基本要求

11.1.1 具有本品种固有的特征和风味。

11.1.2 具有适应市场销售或贮存要求的成熟度。

11.1.3 果实保持完整良好，新鲜洁净，无异味，无病虫害。

11.2 质量等级要求

蓝莓鲜果分级前应先把畸形果、受伤果检出。蓝莓鲜果分为三个等级，各质量等级要求见表1。

表 1 蓝莓质量等级要求

项目	等 级		
	优等品	一等品	二等品
果粉	完整	完整	较完整
果蒂撕裂	无	≤1%	≤2%
果形	具有本品种固有的特征,大小基本均匀一致,无缺陷	具有本品种固有的特征,大小基本均匀一致,允许果形有轻微缺陷	具有本品种固有的特征,大小基本均匀一致,允许有缺陷,不得有畸形果
成熟度	一致,不允许有未熟果和过熟果	允许有不超过 1%的未熟果和过熟果	允许有不超过 2%的未熟果和过熟果

11.3 等级差容许度

同一级果实中,不符合该级标准的邻级果,按重量计,不得超过 5%,不得有隔级果。

11.4 植物检疫

应符合国家《植物检疫条例》的要求。

11.5 安全指标要求

符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

12 试验方法

12.1 质量等级要求检验

12.1.1 检验程序

视样品数量的多少,从每件供试样品中随机抽取蓝莓果实 100 个~200 个,按质量要求项目检出不合格果,以件为单位分项记录,在同一个果实上兼有两项或两项以上不同缺陷与损伤项目者,可只记录其中对质量影响较重的一项。每批样果检验完毕后,计算检验结果,评定该批蓝莓的等级品质。

12.1.2 操作和评定

12.1.2.1 特征和风味:根据不同蓝莓品种用目测和品尝的方法进行检测。

12.1.2.2 成熟度:观察果蒂痕周围果皮的顏色,紫紅色或綠色為未熟果,藍色為成熟果,藍色且手感稍軟為過熟果。

12.1.2.3 新鲜度、异味:新鲜度用目测和品尝的方法检测;异味用嗅或品尝的方法检测。

12.1.2.4 果粉、果蒂撕裂、果形、洁净度:用目测方法检测。

12.1.2.5 病虫害:果实外部表现有病虫害症状或外观尚未发现变异面对果实内部有怀疑者,用小刀进行切割检验。如发现有内部病变或虫害时,应扩大检果的切割数量,严格检验。

12.1.2.6 检验时,将各种不符合规定的果实检出,分项称量并正确记录,按式(1)计算百分率,精确到 0.1%。

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

式中:

X——试样中单项不合格率, %;

m_1 ——试样中单项不合格果重, 单位为克(g);

m ——试样的总重量, 单位为克(g)。

12.2 植物检疫

依照国家《植物检疫条例》执行。

12.3 安全指标检验

按照 GB 2762、GB 2763 规定的检验方法检验。

13 检验规则

13.1 组批规则

同一品种、同一等级、同一产地、同批采收的蓝莓作为一个检验批次。

13.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

13.3 判定规则

13.3.1 检验结果, 发现指标不符合要求, 应加倍抽样复验一次, 如仍不合格, 则判该批产品为不合格。

13.3.2 检验项为本文件规定的所有项目, 检验合格后方可作为商品果。

13.3.3 凡出现不符合 11.4、11.5 规定的直接判定为不合格。

14 包装

14.1 可采用纸箱、塑料箱、木箱进行包装, 包装容器应坚固耐用、通气、光滑、洁净、无毒、无害、无异味, 包装材料按 SN/T 2205 规定执行。图示应符合 GB/T191 规定。

14.2 包装场地要求干净整洁, 通风、防潮、防晒、防雨, 无异味物品和远离有毒物品。

14.3 产品应按同一产地、同一品种、同一等级、同一批次进行包装。

15 标志与标签

产品包装需在正面明显位置标注临海蓝莓注册商标标示, 见附录 B。产品标志、标签应符合 GB 191、GB 7718 和《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》的规定。

16 运输与贮存

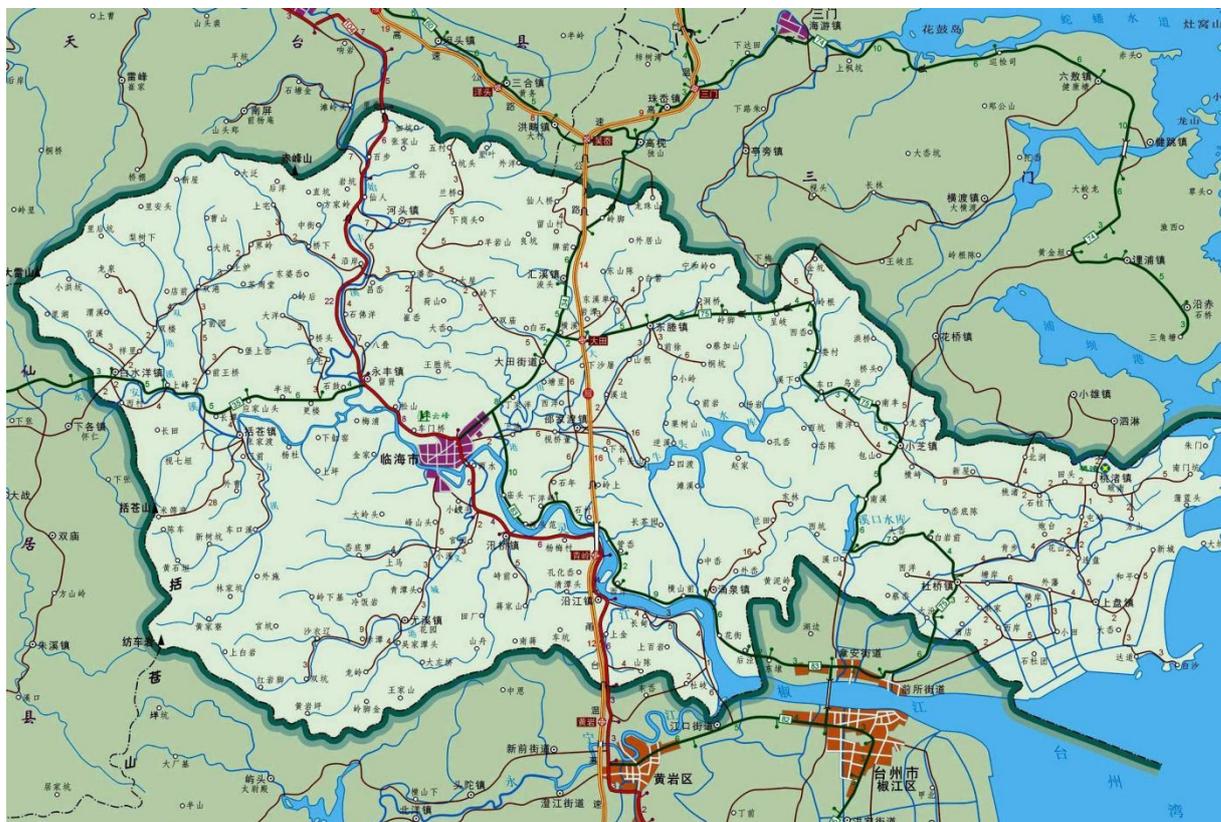
果实采收后 10℃~12℃预冷 10 h~12 h, 存放在 0℃~2℃的冷库中。在冷库中, 包装的果实不得

直接着地或靠墙，垛间留有通道。运输、贮藏应选择清洁、卫生、无污染的运输工具或场所，严禁将蓝莓与有毒物品及容易造成污染的货物混装。运输和装卸过程要求轻、快、稳、防止果实损伤。运输途中应具有防晒、防热、防冻、防雨淋措施； 长途运输宜采用冷藏车辆。

附录 A

(规范性附录)

临海蓝莓地理标志产品保护范围图



注：临海蓝莓地理标志产品保护范围限于临海市境内（东经 $120^{\circ} 49' \sim 121^{\circ} 41'$ ，北纬 $28^{\circ} 40' \sim 29^{\circ} 04'$ ）。

附 录 B
(规范性附录)

临海蓝莓注册商标标示图

临海蓝莓
