



中华人民共和国国家标准

GB/T 19051—2008
代替 GB 19051—2003

地理标志产品 南丰蜜桔

Product of geographical indication—
Nanfeng mandarin

2008-06-03 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是根据《地理标志产品保护规定》和 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定的。

本标准代替并废止 GB 19051—2003《原产地域产品 南丰蜜桔》。

本标准与 GB 19051—2003 相比主要变化如下：

- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改相关名称；
- 由强制性改为推荐性；
- 修改了南丰蜜桔定义；
- 增加了土质要求；
- 栽培密度中株行距改为(3.5 m~4.5 m)×(4.5 m~5.0 m)；
- 病虫害的重点防治对象增加了黑点病；
- 出厂检验、型式检验和判定规则进行简单文字修改。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：江西省质量技术监督局、抚州市质量技术监督局、南丰县质量技术监督局、南丰县蜜桔产业局。

本标准主要起草人：涂建、王泽义、李跃进、王建平、余国平、严小芳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19051—2003。

地理标志产品 南丰蜜桔

1 范围

本标准规定了南丰蜜桔的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

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》批准保护的南丰蜜桔。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 8210 出口柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法(GB/T 8855—1988, eqv ISO 874:1980)

GB/T 10547 柑桔储藏

GB/T 12947 鲜柑桔

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

NY 5014 无公害食品 柑桔

NY/T 5015 无公害食品 柑桔生产技术规程

3 地理标志产品保护范围

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》批准的范围，见附录 A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

南丰蜜桔 Nanfeng mandarin

产于本标准第 3 章范围内。果形扁圆形，果面色泽橙色或橙黄色，具有皮薄、肉质柔嫩、多汁、酸甜适口、香气浓郁、风味独特、少核或无核等特性。属宽皮柑桔乳桔类南丰地方小果型品种。

4.2

斑疤 speck

已愈合的病虫危害和生理病害、机械伤造成的果皮斑纹，如：网纹、锈壁虱褪色斑等。

4.3

串级果 neighbor grade fruits mixed

相邻两级的果实相混杂，其混杂程度用百分率表示。

4.4

隔壁果 unneighbor grade fruits mixed

不相邻级别的果实相混杂，其混杂程度用百分率表示。

5 要求

5.1 种植环境

5.1.1 气候:年平均气温 18.3℃,大于或等于 10℃年有效积温 5 500℃以上,最冷月均温 6.1℃,极端低温不低於-7.0℃,历年平均极端低温在-4.7℃。

5.1.2 土壤:壤土、砂壤土和红色砂岩、紫色泥页岩、紫色砂岩、第四纪红粘土、河流冲积物等成土母质形成的土壤,有机质含量在 1.5%以上,pH 值在 5.5~6.5 之间的土壤,均宜南丰蜜桔种植。

5.2 品种特性

5.2.1 树体:常绿乔木,树势强,树冠呈自然圆头形,主枝开张。成年树树高 3.5 m~4.5 m,冠径 4 m~5 m,最大可达 7.6 m。

5.2.2 枝梢:一年可抽发三次枝梢,按发生时间依次分为春梢、夏梢、秋梢。春梢抽发整齐,数量多,节间短,一般长 5 cm~10 cm;夏梢抽发不整齐,枝条粗,节间长,叶片大,一般长 20 cm~30 cm;秋梢长度、粗度和叶片大小介于春梢、夏梢之间,一般长约 15 cm~25 cm。

5.2.3 叶片:单身复叶,翼叶小,叶柄较短。春叶狭长椭圆形,叶缘锯齿较浅,叶片小,平均长 5.6 cm,宽 2.7 cm,厚 0.025 cm;夏叶广椭圆形,叶缘有明显波纹,皮端钝,叶片较宽大,平均长 7.8 cm,宽 4.3 cm,厚 0.033 cm;秋叶形状、大小介于春、夏叶之间,平均长 5.8 cm,宽 3.4 cm,厚 0.030 cm。

5.2.4 花:单生,完全花,花形小而具浓香。花蕾长椭圆形,水平花径 2.2 cm~2.5 cm,花萼深绿色,5 裂~6 裂,具油腺。花瓣 5 片~6 片;乳白色,舌形。雄蕊 20 枚左右,花丝长短不一,下部粘合成 4 组~5 组。柱头扁圆形,具粘液,与花丝等高。

5.2.5 果实:果实扁圆形、橙色或橙黄色,横径 30 mm~50 mm,属小型果。果顶平圆、微凹,基部微凹,常有放射沟 4 条~6 条。果面平滑,有光泽,油胞小而密,一般平滑或微凸。果皮极薄,组织细密,厚约 0.15 cm,柔软有韧性,易与果肉分离;囊瓣 9 片~12 片,弯月形;中心柱小,空虚或半空;汁胞纺锤形、橙黄色,质脆嫩,果汁多,味浓甜,具香气;少核或无核。

5.2.6 物候期:3 月上旬春芽萌动,4 月上、中旬始花,4 月中下旬盛花,11 月上旬果实成熟(早熟南丰蜜桔成熟期在 10 月中下旬)。

5.2.7 抗逆性:抗逆性强,对溃疡病有较强的抵抗力,易感染疮痂病,有生理裂果现象。

5.3 苗木繁育

5.3.1 砧木苗培养

5.3.1.1 采种和播种:选优良的枳壳砧种,9 月下旬至 10 月上旬采种,于 12 月上、中旬冬播或次年 2 月下旬至 3 月上旬春播或 7 月下旬至 8 月上旬采集枳嫩籽及时播种。

5.3.1.2 苗圃管理:3 月至 4 月在枳壳高 10 cm 左右进行移栽,行距 15 cm,株距 6 cm。适时中耕除草、勤施薄施追肥,及时防治病虫害。

5.3.1.3 嫁接:凡生长发育充实的春、夏、秋梢,均可用作接穗。接穗宜从品质优良、丰产性能好、无检疫性病虫害的成年母树上采集。嫁接方法有切接法、芽接法、腹接法等。

5.3.2 嫁接苗培育

及时解膜、剪砧、除萌,勤施薄施追肥;及时病虫害防治;圃内整形,在春梢超过 15 cm 时摘心,促发夏梢,苗高在 40 cm~45 cm 时剪顶,以促发分枝,在离地 25 cm 以上不同方位选 3 个~4 个壮梢留作主枝,其余全部抹除。

5.3.3 苗木出圃

嫁接苗木达到表 1 规定时出圃。

表 1 苗木规格

级别	苗高/cm ≥	苗粗 (嫁接口以上 3 cm 处)/cm ≥	分枝数(苗 高 25 cm 以上 处)/条 ≥	骨干根长 度/cm ≥	分枝长度/cm ≥	根 系	
						侧根数量/条 ≥	须根
一级	45	0.6	3	15	20	3	发达
二级	45	0.5	2	15	15	2	较发达

5.4 栽培技术

5.4.1 栽植

选择土层厚 1 m 以上,肥沃疏松;地下水位 1 m 以下;保水保肥力强;pH 值 5.5~6.5;近水源,交通方便;土质为壤土、粘壤土、沙壤土的园地种植。栽植时间为 2 月下旬至 3 月中旬春植和 10 月上、中旬秋植。栽植密度为株行距(3.5 m~4.5 m)×(4.5 m~5.0 m),每公顷植 495 株~630 株(每亩植 33 株~42 株)。亦可实行计划密植和宽行密株栽植。

5.4.2 整形修剪

通常采用自然圆头形和自然开心形。修剪以解决通风透光和调节树体营养生长和生殖生长为原则。运用抹芽、摘心、拉枝、扭梢和短截、回缩、疏枝等修剪方法,使树冠枝梢稀密适度、分布有序,形成丰产稳产的良好树冠结构。修剪时期分休眠期修剪和生长期修剪。

5.4.3 土肥水管理

幼龄桔园行间应种植夏季绿肥和冬季绿肥。如桔园种植间作物,秸秆应还园。8 月下旬至 11 月中旬进行深翻扩穴,改良土壤。

幼龄树追肥在 2 月下旬至 8 月上旬进行,促发春、夏、秋三次梢,使迅速形成树冠。结果树追肥年施肥 4 次。春肥在春梢萌发前施入,施肥量占全年施肥的 15%~20%。夏肥在 5 月中、下旬施入,施肥量占 5%~10%。秋肥在 7 月中旬秋梢抽发前施入,施肥量占 40%左右。冬肥在 11 月上、中旬采果前后施入,施肥量占 25%~30%。幼龄树氮、磷、钾施用比例为 1:0.5:0.5 左右;成年树氮、磷、钾施用比例为 1:0.6:0.8 左右。花期和幼果期应进行硼、锌、钼等微量元素的根外追肥。

雨季及时排水,旱季做好树盘覆盖、适时灌水,果实成熟期适当控水。

5.4.4 病虫害防治

病虫害防治采取预防为主,综合防治的原则,合理进行农业、生物、物理和化学等防治手段的综合应用。着重防治疮痂病、黑点病、炭疽病、红蜘蛛、锈壁虱、介壳虫、潜叶蛾、桔蚜等的病虫害。要掌握适期喷药,科学合理用药,治早、治小、治了。农药使用准则按照 NY/T 5015 实施,采摘前 30 d,禁止使用化学农药。

5.4.5 防止冻害

新建桔园要营造防护林。对未设防护林的桔园要补植防护林,或冬季在风口、西北向加设临时性风障。冬前,要做好主干刷白、包草、培土,小树搭三角棚,中等树束枝和树盘覆盖保护,同时,做好冻前灌水和喷施叶面抑蒸保温剂,根据天气预报,在霜冻来临前熏烟防冻,雪后摇落冰雪,做好冻后护理工作。

5.5 规格

按照果实大小分为两个包装等级规格,即把果实横径在 30 mm~50 mm 范围内划分为 S、L 两种规格。大于 50 mm 的果实和小于 30 mm 的果实降一个质量等级对待,装箱时果实大小差异不能超过 10 mm 而混装。果品规格见表 2。

表 2 果品规格

果品规格	S	L
果实横径(d)/mm	$30 \leq d < 40$	$40 \leq d \leq 50$

每个规格按质量等级又分为优级果、一级果、二级果三个等级。

5.6 质量等级

5.6.1 分级

分为优级果、一级果、二级果,见表 3。各级果实要求完整新鲜、果面洁净。

表 3 质量等级

等级	要 求
优级果	果实均匀、端正,果面光洁,充分着色,疮痂病斑最大的不得超过 3 mm。斑疤总计不超过果皮总面积的 3%。不得有机械伤和其他伤害。到达目的地轻微枯水果不超过 1%
一级果	果实均匀、端正,果面光洁,良好着色,疮痂病斑最大的不得超过 4 mm。斑疤总计不超过果皮总面积的 5%。不得有机械伤或其他伤害。到达目的地枯水果不超过 3%
二级果	果实均匀、端正,果面尚光洁,基本着色,疮痂病斑最大的不得超过 5 mm。斑疤总计不超过果皮总面积的 10%。不得有严重的机械伤或其他伤害。到达目的地枯水果不超过 5%

5.6.2 允许度

考虑等级质量之间出现的差异性,其允许差异限制在下列范围之内:

- 等级差异:串级果不超过 10%,隔级果不得有。
- 腐烂果:优级、一级果要求产地不允许有腐烂果,到达目的地不超过 3%,重伤不超过 1%。二级要求产地不超过 1%的腐烂果,到达目的地不超过 5%。

5.7 感官特性

果实扁圆形、橙色或橙黄色,果顶平圆微凹,果实横径 30 mm~50 mm,果皮香味浓,皮薄,少核或无核,酸甜适口,肉质柔嫩。

5.8 理化指标

理化指标应符合表 4 要求。

表 4 理化指标

项 目	指 标
可食率/%	≥ 70.0
可溶性固形物/%	≥ 10.5
总酸(以柠檬酸计)/%	≤ 1.0

5.9 安全指标

安全指标应符合 NY 5014 和 GB/T 12947 中的有关规定。

6 试验方法

6.1 取样方法

按 GB/T 8855 有关规定执行。

6.2 果实规格

用分级板检验。分级板的眼洞,按本标准所列规格制作,眼洞直径分别为 $\phi 3.0$ cm、 $\phi 4.0$ cm、 $\phi 5.0$ cm。

6.3 感官特性

将样品放于洁净的瓷盘中,在自然光下用肉眼观察样品的形状、颜色、光泽和果实的均匀程度,并品尝。

6.4 质量等级

按照分级条件逐个检查,依级别分开,检查完毕后,清点各类级别果实数,计算各级所含百分比,按分级原则归等分级。

6.5 理化指标

6.5.1 可食率

按 GB/T 8210 规定执行。

6.5.2 可溶性固形物

按 GB/T 8210 规定执行。

6.5.3 总酸

按 GB/T 8210 规定执行。

6.6 安全指标

安全指标应按 NY 5014 和 GB/T 12947 中的有关规定执行。

6.7 检验期限

货到产地站台 24 h 以内检验,货到目的地 48 h 以内检验。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一单位、同一品种、同一等级、同一包装、同一贮藏条件的南丰蜜桔作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格并附有合格证方可出厂,出厂检验项目内容包括感官、净含量、包装和标志。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准 5.6~5.9 规定的全部项目。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 前后两次出厂检验结果差异较大时;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时;
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 感官要求的总不合格品百分率不超过 7%,理化指标、安全指标均为合格,则该批产品判为合格。

7.5.2 感官要求的总不合格品百分率超过 7%,或理化指标、安全指标有一项不合格,或标志不合格,则该批产品判为不合格。

7.5.3 对包装、缺陷果容许度检验不合格者,允许生产单位进行整改后申请复检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

在外包装上应标明品名(南丰蜜桔)、产地、果实规格(S、L)、果品等级(优级、一级、二级)、净重(kg)、装箱日期、地理标志产品专用标志、执行标准编号、小心轻放、防晒防雨警示等内容。

8.2 包装

按 GB/T 13607 有关规定执行。

8.3 运输

8.3.1 运输工具

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味。

8.3.2 堆放

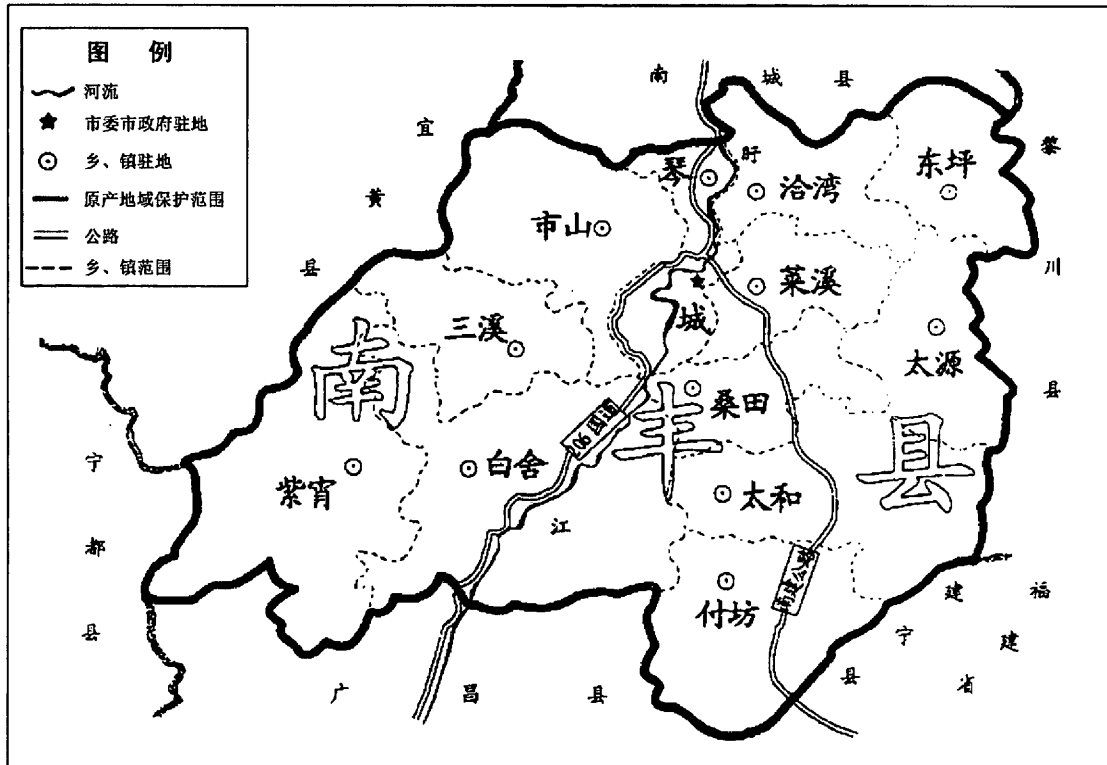
按 NY 5014 有关规定执行。在运输途中应合理装卸和堆放。在通风、防晒和防雨的设施内,以品字形堆放为佳,且堆放不宜过高,应保留良好的通风道。

8.4 贮藏

在常温下贮藏按 GB/T 10547 规定执行。

附录 A
(规范性附录)

南丰蜜桔地理标志产品保护范围图



注：南丰蜜桔地理标志保护范围限于南丰县现辖行政区域内。

图 A.1 南丰蜜桔地理标志产品保护范围图