

T/CQQJNHH

重庆市綦江区农村合作经济组织联合会团体标准

T/CQQJNHH 5—2020

地理标志产品 綦江广柑

Product of geographical—Qijiang tangor

2020 - 11 - 17 发布

2020 - 11 - 17 实施

重庆市綦江区农村合作经济组织联合会
发布

目 次

前言 III

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 要求 1

5.1 自然环境 1

5.1.1 环境特征 1

5.1.2 气候及降雨量 2

5.1.3 土壤 2

5.2 种植及贮藏 2

5.2.1 园地的选择 2

5.2.2 施肥 2

5.2.3 耕作 2

5.2.4 贮藏 2

5.3 质量要求 2

5.3.1 感官指标 2

5.3.2 理化指标 3

5.4 食品安全指标 3

6 检验方法 3

6.1 感官要求检验 3

6.1.1 色泽、香气、滋味 3

6.2 理化指标检验 3

6.2.1 果汁率 3

6.2.2 总糖 3

6.2.3 总酸 3

6.2.4 维生素 C 3

7 检验规则 3

7.1 组批 3

7.2 抽样 3

7.3 例行检验 3

7.4 交收检验 4

7.5 判断规则 4

8 标志、包装、运输和贮存 4

8.1 标志及标签 4

8.2 包装	4
8.3 运输	4
8.4 贮存	4
附录 A（规范性附录） 綦江广柑地理标志产品保护范围图	5

前 言

本标准根据原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》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和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》制定。

本标准由重庆市綦江区农村合作经济组织联合会提出并归口。

本标准起草单位：重庆市綦江供销集团融汇农产品有限公司。

本标准主要起草人：杨国维、田霞、刘必婷。

地理标志产品 綦江广柑

1 范围

本标准规定了綦江广柑的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、种植及贮藏、质量要求、检验方法、检验规则、运输与贮藏等。

本标准适用于原国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志保护规范》批准保护的地理标志产品綦江广柑。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.86 蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定（荧光法和2,4-二硝基苯肼法）

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

3.1

綦江广柑 Qijiang tangor

在本标准第4章节规定的范围内种植，按本标准种植，产品质量符合本标准要求的广柑。

4 地理标志产品保护范围

綦江广柑地理标志产品保护范围限于重庆市綦江区现行政区域内，见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 环境特征

本区域地处重庆市綦江区，位于四川盆地东南边缘低山丘陵地区，山脉呈东北—西南走向，海拔1200~1400米范围内，种植区域坡度达15°~20°，此种地势使得土壤排水疏水度高，保证了綦江广柑果树根系通气，枝叶生长健壮、树姿挺拔。

5.1.2 气候及降雨量

此区域常年云多而日照少，全年日照时间在1100小时至1300小时之间，年平均气温约为20℃，适合綦江广柑的生长。生长区境内气温日差较大，极端高温在34℃至42.5℃，极端低温在-1.5℃至6℃之间，平均昼夜温差达到12℃。白天温暖，有利于养分累积，夜间温暖较低，减少阴呼吸而导致的消耗。这种得天独厚的地理条件，为綦江广柑对糖分的充分吸收，保留提供了充分条件，使得綦江广柑含糖量高、果肉清甜可口。

此区域处于亚热带湿润气候区，带有极强的副热带东亚季风特点，平均年降水量达1070 毫米。地下水资源充足，并且域毗邻綦江(綦江境内河)，充分的水资源条件使得綦江广柑吸收量水分，果肉多汁，颗粒饱满剔透，促成了綦江广柑“皮薄肉多、汁富沁心”的美名和特质。

5.1.3 土壤

土壤为紫色土，土壤PH值为6.0~6.5之间，土壤中有机质含量在1.3%~2%之间，土壤全氮含量为1.73g/kg，属富氮土壤。

5.2 种植及贮藏

5.2.1 园地的选择

选址在水源充足、坡度不高、土层深厚、疏松肥沃的山地中下部，充分利用自然环境的同时通过人工合理密植，创造最适宜的生长环境，使得綦江广柑达到特定品质。

5.2.2 施肥

因生长区域土壤氮元素及有机质含量充足，过程中施肥不宜过多，否则易造成植株损害，挂果皮厚、刨壳、油多。每年应施肥3~4次，施肥期为春夏秋梢抽发期，以有机肥为主。应选在抽发期施肥，既提高了綦江广柑树体的抗寒能力，促进花芽分化，增加结果率，又能补充了土壤营养，促进綦江广柑维生素C的生成。

5.2.3 耕作

每年6月应中耕1次，将表层土壤疏松，切断土壤毛细管，减少水分蒸腾，以保证綦江广柑枝叶茂密、叶色浓绿。且因生长区域毗邻綦江(綦江境内河)，水资源丰富，挂果时要积极挖掘排水渠排除积水，在保证綦江广柑吸收大量水分同时避免出现果树烂根，果实皮厚肉少的现象。

5.2.4 贮藏

綦江广柑成熟之后，采用綦江地区传统的地窖贮藏技术进行贮藏，避免营养流失。

5.3 质量要求

5.3.1 感官指标

感官特性应符合表1的规定。

表1 感官特性

项 目	特 性
色泽	果皮颜色呈深黄色，平滑有光泽，易剥皮，果肉品剔透多汁
滋味	口感清甜带酸
果形	扁圆形， 长度在 8~10cm 之间

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	特 性
果汁率	$\geq 53\%$
总糖	$10\% \sim 12\%$
总酸量	$0.7\% \sim 0.9\%$
维生素 C	$\geq 60\text{mg}/1000\text{ml}$

5.4 食品安全指标

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

6 检验方法

6.1 感官要求检验

6.1.1 色泽、香气、滋味

在自然光线下，凭感官检验色泽、滋味、果面和果形，用标尺测量长度。

6.2 理化指标检验

6.2.1 果汁率

测定按GB/T 8210的测定方法执行。

6.2.2 总糖

以还原糖计，按GB/T 5009.7的测定方法执行。

6.2.3 总酸

以可滴定酸计，按GB/T 8210的测定方法执行。

6.2.4 维生素 C

按照GB/T 5009.86的测定方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

以一个交货单元为一批次。

7.2 抽样

按GB/T 8855的规定执行。

7.3 例行检验

例行检验项目为本标准规定的全部要求，有下列情形之一者应进行例行检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 交收检验差异较大时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出例行检验要求时。

7.4 交收检验

交收前应进行感官要求检验。

7.5 判断规则

例行检验和交收检验符合规定项目要求时，则判该批产品合格，否则为不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志及标签

应符合以下要求：

产品标签应按照GB 7718规定执行；

获得批准的企业可在包装上使用地理标志产品保护专用标志，使用应符合《地理标志产品保护规定》的要求。

8.2 包装

包装材料均应清洁、卫生、无异味，包装不应产生撒漏，不应对外造成污染，符合食品卫生要求。

8.3 运输

应符合以下要求：

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；

运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运；

装卸时应轻拿、轻放。

8.4 贮存

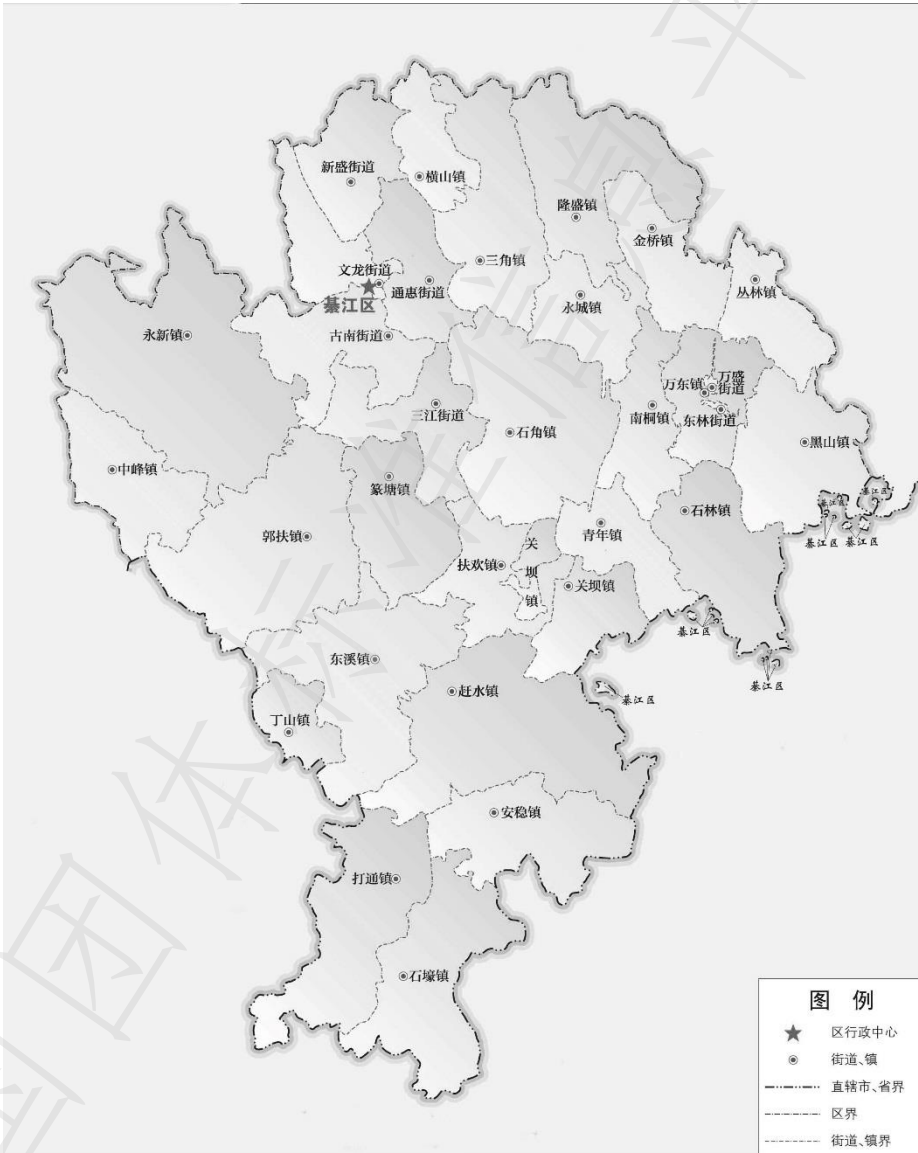
应符合以下要求：

产品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风的库房中；

不得与有毒、有害、有异味的物品同库存放。

附 录 A
(规范性附录)
綦江广柑地理标志产品保护范围图

綦江广柑地理标志产品的保护范围见图A. 1。



图A. 1 綦江广柑地理标志产品保护范围图