

《阿瓦提黄瓢西瓜》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

阿瓦提县作为特色地域名片承载地，黄瓢西瓜种植是当地长期种植的特色农业产业。为推进乡村产业振兴，统一本地黄瓢西瓜种植标准，破解品质参差不齐、品牌辨识度弱等问题，将资源优势转化为品牌优势与市场优势，阿瓦提县农业技术推广中心牵头制定《阿瓦提黄瓢西瓜》团体标准，由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口发布，以标准化支撑特色产业高质量发展。

（二）起草单位

起草单位：阿瓦提县农业技术推广中心、方圆标志认证集团新疆有限公司、阿瓦提县检验检测中心、阿克苏地区检验检测中心、乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站）、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。

（三）主要起草人（以表格形式将内容明确）

姓 名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
徐金虹	女	农业技术推广研究员	阿瓦提县农业技术推广中心	起草组组长，负责标准内容大纲
赵刚	男	项目经理	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
冉义	女	助理工程师	阿瓦提县检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
阿力叶·艾合麦提	男	工程师	阿克苏地区检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
张启灿	男	高级工程	阿克苏地区检验检	负责资料收集、标准制定

		师	测中心	和编制说明编写工作
曾平阳	男	农技推广研究员	阿瓦提县农业技术推广中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
边科	男	主任	阿瓦提县检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王晋启	男	总监	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王洁	女	总经理	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
曾雄	男	农业技术推广研究员	阿瓦提县农业技术推广中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
李琪	女	工程师	乌鲁木齐市检验检测中心(乌鲁木齐市粮油质量监测站)	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
张等林	男	秘书长	新疆维吾尔自治区质量检验检测协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王长城	男	工程师	新疆维吾尔自治区质量检验检测协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作

二、制定标准的必要性和意义

(一) 制定目的

通过规范黄瓢西瓜产地气候、品种选择、种植管理、病虫害防治、采收、质量指标、检验规则全流程要求，明确感官、营养与安全底线，统一产品品质，提升黄瓢西瓜标准化水平与市场竞争力，助力区域公用品牌建设。

(二) 制定意义

本标准是立足阿瓦提县特色资源、推动产业振兴的重要实践。

保障西瓜质量安全，满足消费者对高品质、安全农产品的需求；

规范种植流程，稳定提升商品率，带动农户增收、合作社增效；

塑造区域品牌形象，推动特色农业规模化、标准化、品牌化发展；

为产业监管、第三方认证提供技术依据，促进县域特色农业可持续发展。

三、主要起草过程

1. 组建编制组：阿瓦提县农业技术推广中心牵头成立标准编制工作组，明确任务分工与时间节点。

2. 调研与资料梳理：系统查阅国家及行业相关标准，深入西瓜种植基地、合作社开展实地调研，掌握气候条件、品种特性、田间管理、病虫害绿色防控、采收、质量检测等关键技术要点。

3. 草案起草：依据 GB/T 1.1—2020 规范起草标准文本，确定范围、规范性引用文件、气候条件、种植过程、质量要求、检验规则等核心内容，组织多轮技术论证与内部修改。

4. 征求意见：面向生产主体、技术部门、检测机构、行业专家广泛征求意见，梳理研判并合理采纳。

5. 技术审查：召开专家审查会，围绕标准科学性、实用性、协调性、合规性进行审查，根据意见优化完善形成报批稿。

6. 审定发布：经协会标准化工作领导小组审定批准后正式发布实施。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关

系

（一）制定标准的原则

科学性：立足阿瓦提县域实际，结合本地黄瓢西瓜品种与种植经验，指标科学、可落地、可检测。

规范性：严格按照 GB/T 1.1—2020 编写，符合国家食品安全与农业生产相关规定。

实用性：贴合生产一线，简化操作、便于执行，兼顾传统种植与绿色农业发展。

协调性：与国家、行业标准无缝衔接，不冲突、不降低、不背离上位要求。

（二）制定标准的依据

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 22446 地理标志产品 大兴西瓜

GB/T 25870 甜瓜 冷藏和冷藏运输

GB/T 46685 生鲜食用农产品包装技术指南

NY/T 427 绿色食品 西甜瓜

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

DB65/T 4342 西瓜安全生产技术规程

（三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准严格执行国家强制性安全标准，全面引用推荐性标准检测方法与技术规范，与现行法律、法规、标准完全协调一致，无冲突、无违规条款。

五、主要条款的说明

5.1 范围（对应标准文本第1章）

本标准规定了新疆阿克苏地区阿瓦提县行政区域范围内阿瓦提黄瓢西瓜的气候条件、种植过程要求、质量要求、检验规则、包装、贮藏和运输的要求，适用于该区域范围内阿瓦提黄瓢西瓜生产经营者的内部自我评价和外部第三方评价。范围的设定明确了标准的适用对象与地域边界，确保标准实施具有明确指向性。

5.2 规范性引用文件（对应标准文本第2章）

本标准共引用 11 项规范性文件（详见第四部分（二）），涵盖食品接触材料安全（GB 4806.1、GB 4806.7）、运输包装（GB/T 6543）、取样方法（GB/T 8855）、总酸测定（GB 12456）、瓜类产品（GB/T 22446）、冷藏运输（GB/T 25870）、包装技术（GB/T 46685）、西甜瓜绿色食品要求（NY/T 427）、可溶性固形物测定（NY/T 2637）及西瓜安全生产（DB65/T 4342），均为标准各章节条款的技术支撑。

5.3 术语和定义（对应标准文本第3章）

本标准定义了“阿瓦提黄瓢西瓜”这一核心术语：指新疆阿瓦提县温带大陆性干旱气候、偏沙壤或壤土环境下长期种植的地域性特色黄瓢西瓜类型，属早熟品种，生育期 80 d。果实果皮翠绿带规则纹路，果肉金黄沙脆、清甜多汁，无白筋硬块，甜度高、风味纯正，是阿瓦提特色农产品。该定义从自然环境、品种特征、果实品质三个维度进行了界定，体现了产品的地域独特性和品质专属特征。

5.4 气候条件（对应标准文本第4章）

阿瓦提黄瓢西瓜产地应满足以下气候指标：

年日照时数 ≥ 2400 h；

无霜期 190 d ~ 220 d；

年平均气温 $10^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ；

年 $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 活动积温 $\geq 4100^{\circ}\text{C}$ 。

以上指标基于阿瓦提县多年气象观测数据和农业气候区划资料，结合黄瓢西瓜早熟品种特性确定： ≥ 2400 h 日照时数和 $\geq 4100^{\circ}\text{C}$ 活动积温为黄瓢西瓜正常生长成熟的最低热量保障，与当地实际生产条件相贴合。

5.5 种植过程要求（对应标准文本第5章）

5.5.1 土地选择（5.1）

宜选择沙土、沙壤土，尤以土质疏松、土层深厚、土壤肥沃、

通气性良好的沙壤土为佳。前茬以小麦、棉花、玉米为宜，不宜选择前茬为茄果类蔬菜或向日葵等作物的地块。不应连作，轮作倒茬宜在 4 年以上。该条款明确了土壤类型、前茬作物及轮作年限要求，从源头保障西瓜品质与土壤健康。

5.5.2 品种选择 (5.2)

选用性状稳定、耐低温、早熟、抗病性强的阿瓦提黄瓢西瓜品种，杜绝混杂种苗、变异种苗、退化种苗，保证品种纯度。该条款强调品种纯度对产品一致性的关键作用。

5.5.3 播前准备 (5.3)

深翻 35 cm 以上，基肥以腐熟羊粪、牛粪等优质有机肥为主，每 667 m² 宜施 1500 kg 以上。该条款量化了深耕深度与基肥施用量，为标准化种植提供可操作参数。

5.5.4 播种 (5.4)

播种时间宜为每年 3 月 25 日至 4 月 20 日。直播宜覆膜播种，行间距宜按 1.5 m，株距宜按 60 cm ~ 70 cm，播深 1 cm ~ 3 cm，每穴 2 粒 ~ 3 粒。移栽育苗宜在定植前 30 d ~ 35 d 育苗，移栽前 7 d 左右应控水炼苗；移栽宜在地温 $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 时进行，移栽前浇透水。每 667 m² 宜定植 630 株 ~ 740 株。该条款分别明确了直播与移栽两种方式的完整技术参数。

5.5.5 田间管理 (5.5)

标准 5.5 对田间管理作了系统规定：浇水追肥方面，缓苗后

可浇伸蔓水一次；果实长到直径 4 cm~5 cm 时浇第一次膨瓜水，长到直径 12 cm~15 cm 时浇第二次膨瓜水。整枝采用三蔓式整枝，除主蔓外留基部两条侧蔓，全株留瓜 1 个；主蔓应选第二或第三雌花坐瓜，侧蔓应选第二雌花坐瓜。果实膨大期间翻瓜 2 次~3 次，选用隔热隔湿材料垫瓜。应及时清除瓜田杂草，并在摘瓜前一周停止浇水。上述条款参照当地黄瓢西瓜长期种植实践经验确定，量化了关键水肥与植株管理参数，保障果实品质与商品率。

5.5.6 病虫害防治（5.6）

按 DB65/T 4342《西瓜安全生产技术规程》规定执行。该条款引用新疆地方标准，确保防治措施与当地病虫害发生规律和防控实践相契合。

5.5.7 采收（5.7）

果肉变黄、果皮发亮、花纹清晰、果柄部绒毛消失、果顶凹陷时采收。采摘时留长 5 cm~7 cm 的果柄。从采摘到搬运全过程轻拿轻放，减少机械损伤。瓜堆放时注意遮阳，避免曝晒。该条款从成熟度判断、采摘操作、采后处理三个环节规定了采收技术要求。

5.6 质量要求（对应标准文本第 6 章）

5.6.1 感官要求（6.1）

感官要求共设 4 项指标，见表 1。

表 1 感官要求

项目	指标	检测方法
外观	表面清洁、无腐烂、无虫害、无机械损伤或明显裂纹；椭圆形、圆形、端正饱满	GB/T 22446
果皮	翠绿色带规则纹路，具有本品种成熟时应有的色泽	
瓢色	淡黄色至金黄色，无发白、褐变斑块	
质地与风味	沙脆香甜；具有该品种应有的滋味和气味，无异味	

5.6.2 质量指标（6.2）

质量指标共设 3 项，见表 2。

表 2 质量指标

项目	指标	检测方法
可溶性固形物/%	≥ 9.0	NY/T 2637
总酸（以柠檬酸计）/ （g/kg）	≤ 2.0	GB 12456
单瓜重 _a /kg	≥ 2.5	GB/T 22446
a 为保证产品商品性，阿瓦提黄瓢西瓜单瓜重量宜不低于 2.5 kg		

可溶性固形物 $\geq 9.0\%$ 依据阿瓦提黄瓢西瓜多年实测数据确定，保障甜度下限；总酸 ≤ 2.0 g/kg 控制酸度上限，确保风味纯正；单瓜重 ≥ 2.5 kg 为保证产品商品性的最低重量门槛。各指标均引用现行有效国家标准检测方法。

5.6.3 安全性指标（6.3）

污染物和农药残留限量应符合 NY/T 427《绿色食品 西甜瓜》的要求。该条款以绿色食品标准为安全基准线，严于通用食品安全国家标准，突出了阿瓦提黄瓢西瓜的品质定位。

5.7 检验规则（对应标准文本第 7 章）

5.7.1 批次（7.1）

同一基地、同一品种、同时采收的阿瓦提黄瓢西瓜作为一个检验批次，确保检验样本的同质性和代表性。

5.7.2 抽样（7.2）

按 GB/T 8855《新鲜果蔬 取样方法》规定执行。

5.7.3 检验（7.3）

检验分为交收检验和全项检验两类。交收检验为每批产品销售前的必检项，项目包括感官要求和可溶性固形物，合格并附合格证明文件方可交收。全项检验应在每年进行一次，覆盖第 6 章规定的全部项目；在交收检验结果与上次全项检验差异较大、生产环境发生较大变化、第三方评价机构或市场监管部门提出要求时，应随时进行全项检验。

5.7.4 判定规则（7.4）

检验项目全部合格时，判定整批产品符合本文件要求。若有不符合项，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准；复验结果仍有不符合项的，判定整批产品为不符合本文件产品。

5.8 包装、贮藏和运输（对应标准文本第 8 章）

5.8.1 包装（8.1）

包装应采用防护措施避免损伤；包装材料应符合 GB/T 6543、GB 4806.1、GB 4806.7 的要求；其他要求应符合 GB/T 46685、GB/T 25870。该条款从包装防护、材料安全、技术规范三个层次提出要求。

5.8.2 贮藏和运输（8.2）

采收后应及时组织调运或贮存。贮存中瓜箱堆垛应层排整齐、松紧适度，每层底部使用托盘或托架衬填，保证通风良好，并注意防冻、防热、防水、防晒、防鼠害。运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著温湿度变化和剧烈撞击。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准制定征求了6家单位的意见，包括阿瓦提县供销合作社联合社、阿瓦提县农业农村局、新疆维吾尔自治区农业科学院农业资源与环境研究所、新疆农业质量协会、石河子大学农学院、新疆农业大学园艺学院，无重大意见分歧。

七、贯彻标准的措施建议

为确保《阿瓦提黄瓢西瓜》有效落地、全面执行，推动标准转化为产业实效，提出以下贯彻实施措施：

1. 标准宣贯培训：面向种植户、合作社、技术人员开展培训，提升标准执行力。
2. 全程标准化生产：引导主体按标准开展土地、品种、播前准备、播种、水肥、植保、采收等全流程操作。
3. 强化检验把关：落实交收检验与全项检验，确保产品符合感官、质量及安全指标。
4. 示范基地建设：打造标准化示范基地，推广绿色防控、科学水肥等配套技术。
5. 动态优化完善：定期跟踪实施效果，根据产业与市场变化

适时修订标准。

为推动阿瓦提黄瓢西瓜产业发展，阿瓦提县农业技术推广中心作为标准提出单位，负责开展标准意见收集及监督相关工作。

《阿瓦提黄瓢西瓜》标准起草小组

二〇二六年七月二十四日