

T/CTNX

长泰县农产品流通协会团体标准

T/CTNX 001—2021

地理标志证明商标 长泰状元蜜桔

Geographical indications registered as certification marks—Changtai zhuangyuan
tangerin

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

xxxx – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

长泰县农产品流通协会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志证明商标产品保护范围	1
4 术语和定义	1
4.1 长泰状元蜜桔 Changtai zhuangyuan tangerin	1
4.2 串级果 neighbor grade fruits mixed	1
4.3 隔级果 unneighbor grade fruits mixed	1
5 要求	1
5.1 果品分级	1
5.2 质量要求	2
5.3 净含量	3
6 检验	3
6.1 感官检验	3
6.2 质量等级	3
6.3 理化指标	3
6.4 安全指标	3
7 检验规则	3
7.1 组批规则	3
7.2 抽样方法	3
7.3 交收检验	3
7.4 型式检验	4
7.5 判定规则	4
8 标志、标签、包装、运输和贮存	4
8.1 标志	4
8.2 标签	4
8.3 包装	4
8.4 运输	4
8.5 贮藏	4
附录 A（规范性） 长泰状元蜜桔地理标志证明商标产品保护范围	5

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本文件由长泰县农产品流通协会提出。

本文件由长泰县农产品流通协会归口。

本文件起草单位：长泰县农产品流通协会、漳州市长泰区农业农村局经作站、长泰县枋洋火焰旗柑桔专业合作社、长泰县大湖山蜜柚专业合作社、长泰县岩溪内辽柑桔专业合作社。

本文件主要起草人：杨志军、庄尹宏、陈磊鑫、卢海中、陈茂生。

本标准为首次发布。

地理标志证明商标 长泰状元蜜桔

1 范围

本标准规定了地理标志证明商标 长泰状元蜜桔的保护范围、质量要求、检验、包装、标志、标签、运输和贮存。

本标准适用于福建省漳州市长泰区行政区域内长泰状元蜜桔的质量和贮运等要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

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 12947 鲜柑橘

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

NY/T 1189 柑橘储藏

GB/T 12456 食品中总酸的测定

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 地理标志证明商标产品保护范围

长泰状元蜜桔地理标志证明商标的产品的保护范围为福建省漳州市长泰区现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

GB/T 12947界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4.1 长泰状元蜜桔 Changtai zhuangyuan tangerin

产自福建省漳州市长泰区现辖行政区域内，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。

4.2 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。

4.3 隔级果 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 果品分级

按照果实大小分为三个包装等级规格，即把果实横径在 30mm~50mm 范围内划分为 S、M、L 两种规格。大于 50mm 的果实和小于 30mm 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 5mm 而混装。

果品规格见表 1。

表 1 果品规格

果品规格	S	M	L
果实横径(d) / mm	$30 \leq d < 35$	$35 \leq d \leq 40$	$40 \leq d \leq 50$

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。

5.2 质量要求

5.2.1 感官指标

5.2.1.1 感官指标见表 2。各级果实要求完整新鲜、果面洁净。

表 2 质量等级

内容等级	优级果	一级果	二级果
果形	果实均匀、端正，无畸形果。	果实均匀、端正，无畸形果。	果实均匀、端正，无严重影响外观的畸形果。
色泽	果实高度着色	果实良好着色	果实基本着色
内质	可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，总酸（以柠檬酸计） $\leq 0.7\%$ ，可食率 $\geq 80\%$ ，多汁化渣，甜酸适口。	可溶性固形物 $\geq 11.5\%$ ，总酸（以柠檬酸计） $\leq 0.8\%$ ，可食率 $\geq 75\%$ ，多汁化渣，甜酸适口。	可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，总酸（以柠檬酸计） $\leq 0.9\%$ ，可食率 $\geq 70\%$ ，多汁化渣，甜酸适口。
光洁度	果面光洁，无日灼果，无锈壁虱危害果。疮痂病、黑点病及其它病虫害危害斑疤总计不超过果皮总面积的 3%。	果面光洁，无日灼果，无锈壁虱危害果。疮痂病、黑点病及其它病虫害危害斑疤总计不超过果皮总面积的 5%。	果面光洁，无日灼果，无锈壁虱危害果。疮痂病、黑点病及其它病虫害危害斑疤总计不超过果皮总面积的 10%。

5.2.1.2 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：

a) 等级差异：串级果不超过10%，隔级果不得有。

b) 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%。

5.2.1.3 感官特性

果形形状一致，果蒂完整平齐、无萎蔫现象，果实扁圆形、全果着色，色泽均匀，橙色或橙黄色，果顶平圆微凹，大小均匀，果实横径30mm~50mm，果皮香味浓，皮薄，少核或无核，果面鲜洁，无日灼伤、刺伤、虫伤、擦伤、碰压伤、裂口及腐烂现象，果肉脆嫩或柔软，囊壁极薄化渣，果汁丰富，无枯水、粒化现象，风味甘甜、甜酸适口。

5.2.2 理化指标

理化指标应符合表3要求。

表 3 理化指标

项 目	指 标
可食率 / % $\geq$	70.0
可溶性固形物 / % $\geq$	11.0
总酸（以柠檬酸计） / % $\leq$	0.9

5.2.3 安全指标

5.2.3.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.2.3.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.2.3.3 安全指标应符合 GB/T 12947 中的有关规定。

5.3 净含量

装箱时净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验

6.1 感官检验

按照GB/T 8210的规定执行。

6.2 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。

6.3 理化指标

6.3.1 可食率

按 GB/ T 8210 中的规定执行。

6.3.2 可溶性固形物

按 GB/ T 8210 中的规定执行。

6.3.3 总酸

按 GB/T 12456 中的规定执行。

6.4 安全指标

按 GB/ T 12947 中的规定执行。

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、同一贮藏条件的状元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 交收检验

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5.2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 10%，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 10%，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 对感官指标、果实等级检验不合格的，允许生产单位进行整改后申请复检。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 获得许可的经营主体，可在其产品外包装上使用地理标志专用标志和产品名称规定。

同批货物的标志，在形式上和内容上应完全统一。包装上应标明品种、产地、执行标准编号、果品质量等级、净重(kg)、装箱日期、体积、小心轻放、防雨、防压等相关储运图示标记、地理标志产品专用标志等内容。

8.1.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签

标签字迹应清晰、完整、准确。

8.3 包装

按 GB/ T 13607 有关规定执行。

8.3.1 包装箱应牢固、干燥、清洁卫生，无不良气味，对产品应具充分的保护性能。内外包装材料及制备标记所用的印色与胶水应无毒性。

8.3.2 同一批货物包装一致，每一包装件内应是同一产地、同一批次采收、同一等级规格、同等成熟度。

8.3.3 包装时切勿将树叶、枝条、纸袋、尘粉、石砾等杂物或者污染物带入容器，避免污染果实，影响外观。

8.3.4 用于冷藏的可根据冷库的具体情况选择采用适宜的贮藏容器，出库后再按规定进行包装。

8.3.5 包装箱应留小通风孔，通风孔的总面积不得大于侧面总面积的 10%。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味,要有防雨防潮和防污染设备。

8.4.2 在运输途中应合理装卸和堆放，注意防冻，防高温。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。

8.4.3 贮放和装卸时应轻搬轻放，严禁与有毒、有异味等有害物品混装、混运，堆码，高度控制在 6 层以内。

8.5 贮藏

在常温下贮藏按 NY/T 1189 规定执行。

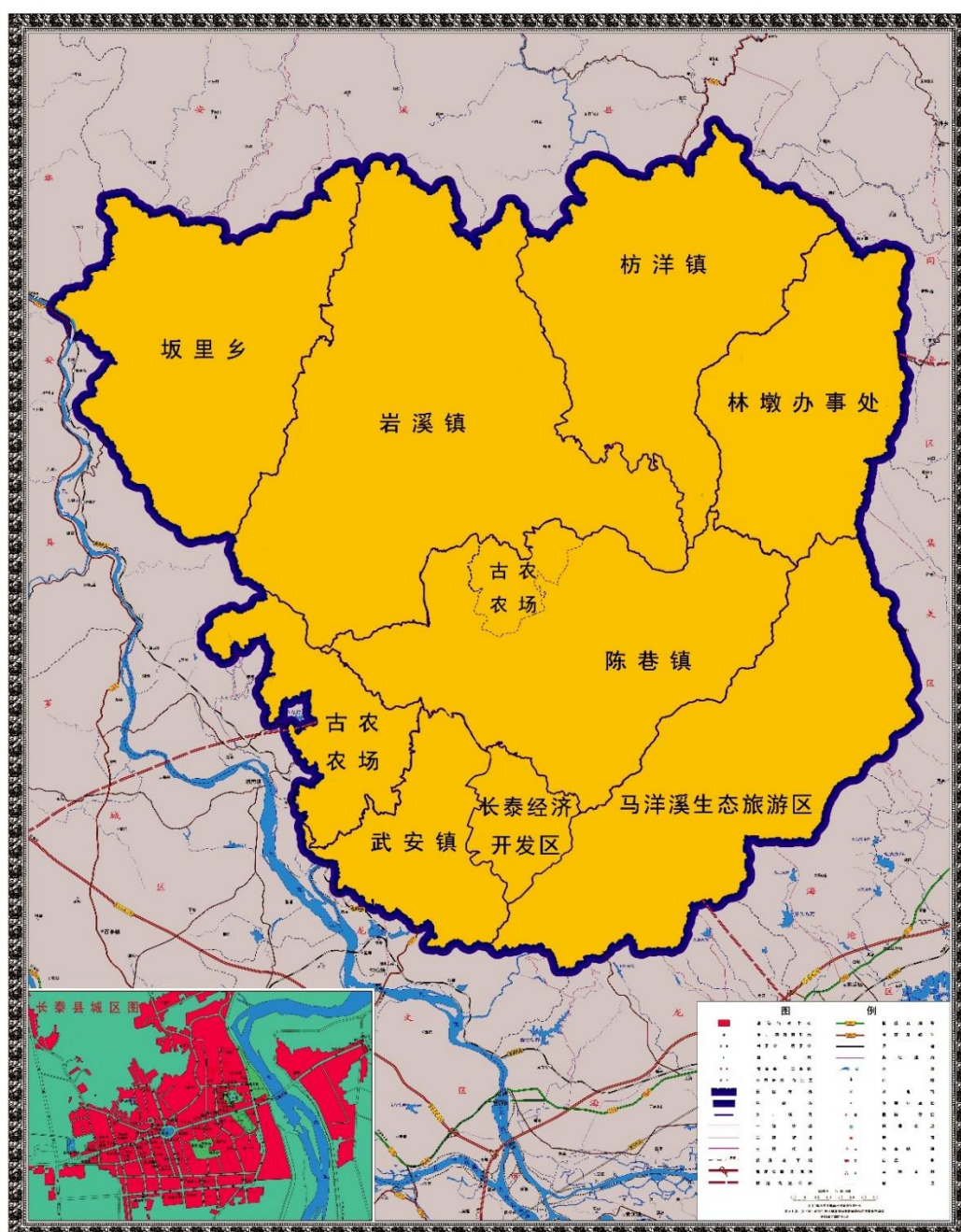
附录 A

(规范性)

长泰状元蜜桔地理标志证明商标产品保护范围

长泰状元蜜桔地理标志证明商标产品保护范围见图 A. 1。

长泰状元蜜桔地理标志证明商标产品保护范围图



图A.1 长泰状元蜜桔地理标志证明商标产品保护范围图