# 湖南省柑橘协会团体标准《郴州柑橘 柚栽培技术规程》

### 编制说明

(征求意见稿)

南岭柑橘研究院

2024年6月29日

### 湖南省柑橘协会团体标准 《郴州柑橘 柚栽培技术规程》 编 制 说 明

#### 一、项目背景

郴州是柑橘的发源地之一,具有优越的地理环境和自然条件,是全国柑橘优势区域布局规划中的重点产区,产业优势明显。近年来,市委市政府高度重视全市柑橘产业发展,编制了《郴州市柑橘产业发展规划(2021-2030年)》(郴政办函(2023)131号),制定了柑橘"三百工程"行动方案,柑橘产业已发展成为全市农业支柱产业、优势特色产业、第一大水果产业和富民产业。2023年,全市柑橘种植面积98万亩,预计产量80万吨,全产业链产值约80亿元,种植面积、产量、产值均位居全省前列,基本形成以"郴州柑橘"为龙头,宜章脐橙、永兴冰糖橙、东江湖蜜桔、临武柚为代表的"1+4"系列柑橘区域公用品牌体系。郴州柑橘产业发展势头强劲,对巩固脱贫攻坚成果、助力乡村振兴、促进地方经济发展具有重要意义。

为贯彻落实《郴州市柑橘产业发展规划(2021-2030年)》 工作部署,推动《郴州市柑橘产业发展规划(2021-2030年)》 高质量实施,以标准化引领品牌提升行动,打造郴州柑橘品 牌名片,助推郴州柑橘产业高质量发展。

#### 二、工作简况

#### (一) 任务来源

2023年10月13日郴州市农业农村局委托南岭柑橘研究院制定地理标志证明商标-"郴州柑橘"团体标准,拟在2024年完成《郴州市柑橘柚栽培技术规程》团体标准的制定工作。该标准由南岭柑橘研究院主持制定,由郴州市农业农村局、湖南省柑橘协会归口。

#### (二) 协作单位

编制组由南岭柑橘研究院牵头,郴州市农业科学研究 所、郴州市柑橘协会、郴州市农业农村综合服务中心、湖南 农业大学作为参编单位。编制组单位是湖南省乃至郴州市多 年开展柑橘科技创新的单位,技术实力雄厚,在柑橘科技领 域取得了一系列成果。

#### (三) 标准参编人员及分工

表 1 参编人员分工表

| 序号 | 姓名  | 工作单位                   | 专业  | 职务/职称    | 分工     |
|----|-----|------------------------|-----|----------|--------|
| 1  | 简路军 | 郴州市农业科学研究所             | 果树学 | 副主任/农艺师  | 标准编制   |
| 2  | 邓子牛 | 南岭柑橘研究院                | 果树学 | 院长/教授    | 全面组织实施 |
| 3  | 徐严  | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学 | 主任/副研究员  | 标准的编写  |
| 4  | 谭李梅 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学 | 科员/农艺师   | 对外征求意见 |
| 5  | 喻志勇 | 郴州市农业科学研究所             | 果树学 | 科员/助理农艺师 | 试验开展   |
| 6  | 骆夏辉 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学 | 副主任/农艺师  | 试验开展   |
| 7  | 邓勤华 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学 | 副所长      | 组织沟通协调 |

错误! 未定义样式。

| 8  | 邓奕文 | 郴州市农业农村综合服务<br>中心      | 植物保护 | 高级农艺师     | 试验开展    |  |
|----|-----|------------------------|------|-----------|---------|--|
| 9  | 龚 沁 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学  | 科员/农艺师    | 标准编制    |  |
| 10 | 文 婷 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学  | 科员/助理研究员  | 数据整理与分析 |  |
| 11 | 刘威  | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学  | 科员/助理研究员  | 标准编制    |  |
| 12 | 蔡建国 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学  | 主任/正高级农艺师 | 组织沟通协调  |  |
| 13 | 唐小忠 | 南岭柑橘研究院/郴州市<br>农业科学研究所 | 果树学  | 副主任/高级农艺师 | 试验开展    |  |

#### (四) 主要工作过程

#### 1. 成立标准编制工作组

2023年10月,主编单位南岭柑橘研究院与市农业农村局签订任务书后,随即组建《郴州柑橘 柚栽培技术规程》标准编制组,开始标准的编制工作。

#### 2. 资料收集、调研、试验

团体标准《郴州柑橘 冰糖橙栽培技术规程》制定前,南岭柑橘研究院和郴州市农业科学研究所已开展了大量准备工作,包括查阅国内外有关柑橘及甜橙栽培技术的研究进展文献、行业相关法律法规、国内外行业标准等资料,收集整理编制团队多年来在柑橘建园、土壤改良、整形修剪、水肥管理、花果管理、冻害防御等技术成果,掌握了翔实的第一手资料。

2023年10月至2024年4月,开展实地调研和相关试验 验证,结合相关文献资料及项目团队研究成果,进行分析探 讨,筛选、归纳。

#### 3. 起草工作组讨论稿

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后, 2024年3月20日,标准编制工作组召开了标准编制会议, 对标准的整体框架结构进行了研究,并对标准的关键性内容 进行了初步探讨。经过研究,标准的主体内容确定为产地环 境、建园、杂草管理、栽植、整形修剪、花果管理、肥水管 理、病虫害防治、采收贮藏、废弃物处置、档案管理,2024 年3月28日,编制组根据团体标准立项审查会专家意见和 收集的资料完成标准草案编写。

#### 4. 形成征求意见稿

2024年5月14日,编制组邀请湖南省标准化协会、湖南农业大学、郴州市农业农村局、南岭柑橘研究院等单位的专家,就本标准的草案进行评审。评审会提出完善"郴州柑橘"的定义、新增"档案管理"一章,并就格式个别措辞提出了修改意见。形成了《郴州柑橘 柚栽培技术规程》(送审讨论稿)。2024年6月,组织了相关专家进行通讯评审,专家对标准送审稿进行逐条讨论,提出相关修改意见。编制组再次讨论后将标准的主体内容修改为土肥水管理、整形修

剪、花果管理、病虫害防控、套袋、自然及生理灾害防控、 采收贮藏、废弃物处置、档案管理,并增加水肥一体化、病 虫害预测预报、低效果园管理等技术要求,重新整理内容后 于 2024 年 6 月 29 日形成了《郴州柑橘 甜橙栽培技术规程》 征求意见稿。

#### 三、标准编制原则原则与主要内容

#### (一) 编制原则

#### 1. 合规性原则

本标准制定遵循国家有关法律、法规的要求,符合国家、 省政府有关农业和标准化方面的政策规定。

#### 2. 适用性原则

本标准所确定的内容及各项要求,符合郴州柑橘柚栽培 技术规程的实际情况,实际操作性强。

#### 3. 协调性原则

本标准所确定的内容及各项要求,没有与国家、行业其 他相关法律法规及标准不矛盾、无冲突、相协调,彼此之间 协调性强。

#### 4. 先进性原则

在编制标准中充分吸收最新研究成果和先进技术,从区域、行业或国家的范畴内,乃至于3~5年内都是先进和领先的,但至少不低于相关强制标准的要求。

6

#### (二) 主要内容的确定

结合参考众多的文件、标准,追求规范性技术要素和技术指标选取科学合理、可行。本标准文本包括的主要章节内容包括:前言、规范性引用文件、术语和定义、土肥水管理、整形修剪、花果管理、病虫害防控、套袋、自然及生理灾害防控、采收贮藏、废弃物处置、档案管理、附录A(资料性)。

#### 1. 前言、规范性引用文件、术语和定义的制定

本文件中前言、规范性引用文件、术语和定义内容是依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《湖南省地方标准管理办法(试行)》的等要求,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》等法律法规、标准的规定制定。

#### 2. 主要内容的制定

本文件中土肥水管理、整形修剪、花果管理、病虫害防控、套袋、自然及生理灾害防控、采收贮藏、废弃物处理和档案管理8个方面主要依据或参考《NY/T 975-2006 柑橘栽培技术规程》、《GB/Z 26580-2011 柑橘生产技术规范》、《DB45/T 2492-2022 柑橘水肥一体化技术规程》、《GB/T 35333-2017 柑橘黄龙病监测规范》、《GB/T 35272-2017 柑橘溃疡病监测规范》、《DB45/T 2594—2022 地理标志产品容县沙田柚栽培技术规程》、《DB36/T 1417-2021 井冈蜜

柚生产技术规程》、《DB36/T 1417-2021 地理标志产品 会昌桔柚》等文件中相关内容,并结合编制组前期取得的试验结果及多年经验制定。

#### 1. 溃疡病防控的确定

编制组经多年观察溃疡病菌入侵时间和表现症状后,发现注射接种溃疡病菌后新叶较老叶更易感病,6天可肉眼观察到症状,雨后加速溃疡病扩散,形成黄色晕圈病斑后无法使用化学药剂防治。由此可知溃疡病的防控关键期在新梢抽梢前。试验后证明抽梢前使用有机铜灌根预防效果好。



图 4 灌根后接种溃疡病菌对比

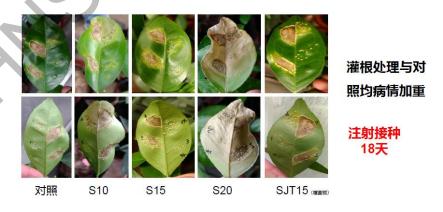


图 5 接种溃疡病菌后灌根对比

#### 2. 适用果袋的确定

8

编制组 2021 年~2022 年开展《不同套袋处理对金沙柚果实品质的影响》试验,得出结论,在7月上旬套袋,用双层外红内黑纸袋、成熟时带袋采收为金沙柚最佳套袋方案。

表 5 套袋方案重复试验金沙柚果实品质

Tab.5 The bagging scheme was repeated to test the fruit quality of Jinsha pomelo

| n make:   | 套袋处理                    |                         |                          |                          |                          |  |  |
|---|-------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|
| 品质指标  | Bagging treatment       |                         |                          |                          |                          |  |  |
| Quality   | CK                      | A2B3C3                  | A3B2C3                   | A4B2C3                   | A5B2C3                   |  |  |
| L*  | 61.07±0.58 <sup>d</sup> | 74.59±1.63 <sup>b</sup> | 77.59±1.20°              | 71.78±2.41°              | 70.24±2.60°              |  |  |
| $a^*$   | -15.48±1.02°            | -6.49±2.30°             | -5.88±1.64*              | -10.80±1.86 <sup>b</sup> | -10.20±0.23 <sup>b</sup> |  |  |
| b*  | 45.87±0.72b             | 50.85±1.03*             | 49.45±0.70°              | 50.85±1.59*              | 51.31±1.71*              |  |  |
| h*  | 108.72±1.15*            | 97.37±2.64°             | 96.79±1.91°              | 101.94±1.88h             | 101.25±0.35 <sup>b</sup> |  |  |
| CCI   | -5.52±0.35°             | -1.73±0.68*             | -1.54±0.46*              | -2,97±0,58 <sup>b</sup>  | -2.84±0.16b              |  |  |
| 单果质量/kg Single fruit weight                       | 0.99±0.11*              | 1.13±0.14*              | 1.28±0.31*               | 1.22±0.10                | 1.07±0.12*               |  |  |
| 果皮厚度/mm Peel thickness                            | 12.53±1.4h              | 13.07±1.93b             | 15.82±1.01*              | 14.5±1.35*               | 16.97±2.10°              |  |  |
| 可食率/% Edible rate                                 | 53.24±5.48*             | 53.26±8.56*             | 60,31±8.37*              | 58.41±2.69*              | 54.11±10.27              |  |  |
| 可溶性固形物/% Soluble solid                            | 10.60±0.62*             | 10.20±0.62*             | 10.20±0.66*              | 10.20±0.59*              | 10.60±0.24*              |  |  |
| 总糖/% Total sugar                                  | 10.48±0.09b             | 10.52±0.09 <sup>b</sup> | 10.98±0.18*              | 10.11±0.11°              | 10.06±0.04°              |  |  |
| 可滴定酸/% Titratable acid                            | 0.33±0.09b              | 0.43±0.03*              | 0.41±0.06 <sup>sh</sup>  | 0.43±0.03*               | 0.47±0.06*               |  |  |
| Vc/(mg/100 g)                                     | 0.38±0.02°              | 0.45±0.02*              | 0.40±0.02bc              | 0.42±0.01*               | 0.45±0.01                |  |  |
| 糖酸比 Ratio of sugar to acid                        | 33.50±10.41°            | 23.03±1.68°             | 27.23±4.13 <sup>th</sup> | 23 ±1.79*                | 21.74±2.65°              |  |  |
| 固酸比 Solid acid ratio                              | 33.54±9.88*             | 23.82±2.12b             | 25.11±3.56 <sup>b</sup>  | 24.73±1.17h              | 21.78±0.886              |  |  |
| 总叶绿素/(μg·g <sup>-t</sup> )<br>Fotal chlorophyll   | 61.46±1,83°             | 11.84±0.31°             | 4.00±0.36°               | 16.86±0.42h              | 7.70±0.48°               |  |  |
| 总类胡萝卜素/(μg·g <sup>-1</sup> )<br>Total carotenoid  | 20.17±0.79°             | 6.36±0.55°              | 4.28±0.254               | 8.80±1.01h               | 5.91±0.16                |  |  |
| 总类胡萝卜素/总叶绿素<br>Total carotenoid/Total chlorophyll | 0.33±0.01 <sup>d</sup>  | 0.54±0.03°              | 1.08±0.16*               | 0.52±0.05°               | 0.77±0.06                |  |  |

不同小写字母表示处理间差异显著性(P<0.05)。

Different lowercase letters indicate significant difference among treatments at 0.05 level.

## 四、主要试验(或验证)分析报告、相关技术和经济影响论证情况

本标准各项技术内容及方法是一直从事柑橘种质资源 鉴定与评价的技术人员从长期研究成果中总结出来的先进 适用性技术。本标准中技术指标,均是综合参考了公开发表

的科研论文及项目组前期取得的成果,以先进性、合理性、系统性和可操作性强为原则而选择和确定的。

为验证编制过程中资料中相关数据准确性,编制组在2023年10月至2024年4月对部分数据进行了验证。

#### 1. 间作或生草

行间种植豆科浅根系植物后,杂草种类和数量大幅减少。土壤团粒结构合理,保水性更强。





#### 2. 水肥一体化施肥

利用水肥一体化施肥后,节省劳动力成本50%。



#### 五、国内外现行相关法律、法规和标准情况

本标准在编制过程中,尽量采用直接引用的方式或修改引用相关国家标准、行业标准主要技术内容,确保与相关国家标准、行业标准相协调、相衔接。

本标准无违反国内外现行相关法律、法规和与其他标准相冲突的情况。

#### 六、重大意见分歧及处理结果

标准制定过程中未出现重大分歧意见。

#### 七、实施团体标准要求和措施建议

#### (一) 标准性质的建议说明

建议《郴州柑橘柚栽培技术规程》作为推荐性团体标准发布实施。

#### (二) 贯彻标准的措施建议

#### 1. 加强标准的宣贯、实施与监督

标准发布后,郴州市农业农村局应落实相关政策,积极推动该标准的实施;同时通过电视、报纸、网络等手段加强

对该标准的宣传工作,促进该标准的实施,提高各相关部门 采用该标准的意识。采用该标准以后,有关行政管理部门应 加强监督检查工作,保障郴州柑橘产业的高质量发展。

#### 2. 及时修订完善, 持续改进本标准

由于本标准为首次制定,为保持其科学性与先进性,希望各有关单位在执行本标准的同时,发现新的情况,能及时向南岭柑橘研究院提出,以备修订完善。

#### 八、其他需要说明的内容

无

《郴州柑橘 柚栽培技术规程》标准编制工作组 2024 年 06 月 29 日