

团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》 (征求意见稿) 编制说明

一、项目来源

根据《关于下达 2024 年广西绿色食品协会第一批团体标准制订项目计划的通知》文件精神，由广西壮族自治区农业科学院提出，广西壮族自治区农业科学院、百色市农业科学研究所、靖西市农业农村局、广西靖西梁鹏食品有限公司、广西靖西瑞泰食品有限公司等单位共同起草的团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》（项目编号：2024-1001）。

二、项目背景及目的意义

党的十九大提出实施乡村振兴战略，将产业兴旺、特色农业发展作为其中重要目标和内容。近年来，我区加强政策扶持，全力推动产业高质量发展。2021 年中央一号《中共中央国务院关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的意见》文件中明确指出“构建现代乡村产业体系。依托乡村特色优势资源，打造农业全产业链，把产业链主体留在县城，让农民更多分享产业增值收益。立足县域布局特色农产品产地初加工和精深加工，建设现代农业产业园、优势特色产业集群”。近年来，我区加强政策扶持，全力推动产业高质量发展。2024 年，《关于落实中共中央国务院关于学习运用“千村示范、万村整治”工程经验有力有效推进乡村全面振兴工作部署的实施意见》（农发〔2024〕1 号）指出，要深入实施农业生产和农产品“三品一标”行动，推进品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产，加快绿色、有机、地理标志和名特优新等优质农产品生产基地建设。广西壮族自治区人民政府 2021 年 4 月出台《关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的实施意见》针对当前我区农产品加工转化率仅为 57%，多为

鲜售或者粗加工，农产品精深加工领域“留白”较多等问题，在十四五规划目标中明确提到加强农产品加工产业链建设，延长农产品价值链，力争到 2025 年广西农产品加工转化率达到全国平均水平。鼓励行业协会制订高于强制性国家标准和地方标准相关技术要求的地方特色食品团体标准。

大果山楂果肉厚，果肉细腻，又耐贮运（可留 3-4 个月），营养价值高（钙含量居各类水果首位），有很好的深加工潜力。果实扁圆形，果实指数 0.8~0.9，果顶凹，单果重 70g 左右；果皮青黄色，有光泽，果点小，不明显。果肉黄白色，肉质细腻，味酸，有涩味，回味生津甘甜，属加工型水果。

随着社会经济的快速发展，社会对健康关注逐步提升，特别对健康食品的需求量逐步加大。2016 年 10 月，国务院发布《“健康中国 2030”规划纲要》将“健康中国”上升为国家战略。2019 年 6 月，国家出台了《健康中国行动(2019-2030 年)》，围绕疾病预防和健康促进两大核心，提出将开展 15 个重大专项行动。在社会对营养健康高度关注趋势下，随着消费者心中的发酵和消化健康的概念植入和消费层次升级以及健康养生观念的推广，靖西大果山楂的天然绿色健康功能非常迎合时下的健康消费主流。靖西大果山楂行业将迎来发展良机，靖西大果山楂凭借其独特的口感及丰富的营养价值必将在未来果蔬加工行业结构优化的过程中占据一席之地，市场空间巨大。

靖西大果山楂亦有着十分悠久的栽培历史。地处南亚热带季风气候区的靖西市，北回归线从中部穿过，非常适宜种植大果山楂树。靖西山楂在全国发现的 18 个品种中果实最大，被中国山楂科研协作组专家定名为“靖西大果山楂”。“山楂其实甚大，清香微酸，以之佐糕，可以遗远，州属所产极多。”据清光绪颜嗣徽所著的地理志《归顺直隶州志》中记载，靖

西大果山楂早在清朝已经有了被制作成山楂糕进行售卖的历史。

1974年开展的林业普查以及1978年的山楂资源考察发现，靖西市境内各地均有大果山楂老树。但靖西大果山楂多为野生状态，彼时人们采摘野果进行加工自用，长期以来并未引起人们的足够重视，未曾把它作为一个产业来发展。1978年12月，靖西市林业种苗试验站（旧林科所）开始对靖西大果山楂进行实生苗培育试验。直到1980年10月，靖西市林业种苗试验站开始进行大果山楂嫁接苗培育，长期处于自然繁衍状态的靖西大果山楂从此进入人工栽培阶段。因靖西大果山楂产量高、果实大、品质高，20世纪80年代中期，靖西把发展大果山楂生产当作振兴当地经济的一大资源优势，大果山楂面积因此得以迅速增长。此后，靖西大果山楂面积逐年扩大，产量、质量也逐年提高。20世纪90年代，靖西市涌现出很多大果山楂产品加工企业，主要的产品有山楂酒、山楂香槟、山楂饼、山楂汽水、山楂角、山楂片、山楂果脯、山楂蜜饯、山楂酸嘢等十多个系列产品。

2018年7月3日，中华人民共和国农业农村部正式批准对靖西大果山楂实施农产品地理标志登记保护，靖西大果山楂真正名扬国内外。目前，靖西大果山楂树种植约100万株共计1.2万余亩，年总产量约2500吨，年产值约500万元；但靖西大果山楂采后处理与贮藏运输技术无标准可循。

因此，通过制定团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》，统一界定了地理标志农产品靖西大果山楂的术语和定义，规定了保护范围、特定生产要求和质量要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存的要求。对保证靖西大果山楂的品质和特色，打造靖西大果山楂区域品牌，推动靖西大果山楂产业高质量发展，助力乡村振兴具有重要意义。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》项目任务下达后，广西壮族自治区农业科学院成立了标准编制工作组，制定了起草编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体标准编制工作由，广西壮族自治区农业科学院、百色市农业科学研究所、靖西市农业农村局、广西靖西梁鹏食品有限公司、广西靖西瑞泰食品有限公司等单位相关人员配合。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关靖西大果山楂产品质量规范相关文献资料，经查阅，未有与“地理标志农产品 靖西大果山楂”有关的标准。但有国家或不同省份或本省内的关于山楂的产品质量标准，如 GH/T 1159-2017《山楂》、DBS45/ 073-2021《食品安全地方标准 广山楂叶》、DB45/T 1909-2018《地理标志产品 德保山楂》、DB13/T 2694-2018《地理标志产品 兴隆山楂》、T/HXNFX 5-2023《地理标志产品 辉县山楂》、DB2101/T 0093-2023《地理标志产品 八虎山山楂》、T/JZSLHA 001-2021《地理标志产品 晋州山楂》、T/CNHFA 111.120-2024《保健食品用原料 山楂》，但是因品种对象不同，保护范围也不同，不能保证突出靖西大果山楂的营养价值和品质的指标等，故不能相通使用。

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，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范围、规范性引用文件、界定了地理标志农产品靖西大果山楂的术语和定义，规定了

保护范围、特定生产要求和质量要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

（四）调研及形成草案、征求意见稿

2024年1-2月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，从生产要求、质量要求等方面对靖西大果山楂品质要求进行系统总结。经编制组反复讨论，形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关产品质量要求，并结合靖西大果山楂特色、特点的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》（草案）。

2024年3-4月，编制组深入靖西大果山楂生产基地进行分组调研，向广西靖西瑞泰食品有限公司、广西靖西梁鹏食品有限公司等百色具有代表性靖西山楂的生产企业以及检测机构征求意见，并针对靖西大果山楂特点，对生产种植环境、产品品质质量进行分析，根据反馈意见及分析结果，标准编制工作组召开会议，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》（征求意见稿）和编制说明（征求意见稿）。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

（一）制定原则

1、实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析靖西大果山楂产品品质的当前现状，调研现有的市场情况，在现有国家、行业标准相关靖西大果山

楂产品质量、检验方法的基础上，结合靖西大果山楂生产经验总结起草。符合当前靖西大果山楂品质要求的方向与市场需求，有利于行业的长远发展，有利于提高靖西大果山楂产品质量和商品经济价值，对推动我区靖西大果山楂产业健康发展，打造靖西大果山楂牌，具实用性和可操作性。

2、协调性原则

本文件编写过程中注意了与产品质量、检验方法等相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本文件参照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本文件在兼顾当前产品质量、检验方法实际情况的同时，还考虑到了产品品质要求及产业快速发展的趋势和需要，在标准中体现了保持地方特色、前瞻性和先进性条款，作为对靖西大果山楂产业质量发展的指导。

(二) 编制依据

本标准严格按照 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》的规则起草，标准主要内容在《GH/T 1159-2017 山楂》等相关标准的基础上，结合起草单位实际要求，经试验验证，具有科学性、实用性和可操作性，适用于规范靖西大果山楂的生产要求和质量要求、相应的检验方法和检验规则，对保证靖西大果山楂的品质和特色，打造靖西大果山楂区域品牌，推动靖西大果山产业高质量发展，助力乡村振兴具有重要意义。

(三) 与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

本标准与相关法律法规、强制性标准协调一致，无冲突。

经查阅，未有与“地理标志农产品 靖西大果山楂”有关的标准。但有国家或不同省份或本省内的关于山楂的产品质量标准，如 GH/T 1159-2017《山楂》、DBS45/ 073-2021《食品安全地方标准 广山楂叶》、DB45/T 1909-2018《地理标志产品 德保山楂》、DB13/T 2694-2018《地理标志产品 兴隆山楂》、T/HXNFX 5-2023《地理标志产品 辉县山楂》、DB2101/T 0093-2023《地理标志产品 八虎山山楂》、T/JZSLHA 001-2021《地理标志产品 晋州山楂》、T/CNHFA 111.120-2024《保健食品用原料 山楂》，但是因品种对象不同，保护范围也不同，不能保证突出靖西大果山楂的营养价值和品质的指标，故不能相通使用。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

5.1 制定本规程技术要求的目的

团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》的主要章节内容包括：术语和定义、保护范围、特定生产要求和质量要求，相应的检验方法和检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存的要求。本文件主要内容及依据来源说明如下。

（一）术语和定义

主要根据地理标志农产品 靖西大果山楂的地理标志农产品保护的范
围，自然环境、生产方式和质量要求，界定地理标志农产品靖西大果山楂
大果山楂术语定义。

（二）保护范围

靖西大果山楂农产品地理标志地域保护范围包括广西壮族自治区靖
西市境内的新靖镇、化峒镇、同德乡、湖润镇、岳圩镇、壬庄乡、龙帮镇、

安宁乡、地州乡、录峒镇、吞盘乡、南坡乡、安德镇、龙临镇、果乐乡、新甲乡、武平镇、渠洋镇、魁圩乡共 19 个乡镇 282 个行政村街。保护范围位于北回归线以南，东经 105° 56′ ~106° 48′ ，北纬 22° 51′ ~23° 34′ 。

(三) 特定要求

(1) 自然环境

1. 气候情况

大果山楂农产品地理标志地域属南亚热带季风气候区，年平均温度 19.3℃，一年中最高气温在 32-33℃ 之间，最低气温在 0℃ 以上。无霜期平均值 336 天，年日照 1458.4 小时，年降水量平均值 1636.3 毫米，平均风速 1.1 米/秒，以东南偏南风为主。年平均气温在 18.3-23.5℃ 和年平均降雨量为 1201-1946 毫米的地带历史上均有山楂天然分布，但最适宜的气温一年均温 20℃ 以下，年降雨量 1808 毫米以下。

2. 土壤地貌情况

大果山楂农产品地理标志地域处中越边境，为云贵高原与广西丘陵之间的过渡地带，属喀斯特地貌。整个地势由西北向东南倾斜，海拔多数在 500-1000 米之间，最低河床海拔 250 米，最高山峰海拔 1455 米。保护地域分峰林谷地和峰丛洼地两种地貌类型。峰林谷地分布于东部和中部，谷地较宽大，陡峻的山峰突拔于谷地之上，为靖西大果山楂主产区。峰丛洼地分布于西部，山峰连绵，高大挺拔，洼地较小。主要成土母质和土壤类型为：由石灰岩、砂页岩、花岗岩、硅质砂页岩和页岩发育而成的棕色石灰土(占 77%)、黄红壤(占 13%)、红壤(占 9%) 为主，另外还有少量冲积土

及沼泽土等(占 1%)。大果山楂宜选择海拔 $\geq 300\text{m}$, 坡度 $\leq 25^\circ$, pH 为 5.5 ~ 7.8, 有机质含量 $\geq 1.5\%$ 以上的棕色石灰土、黄红壤、红壤, 土层厚度 $\geq 0.6\text{m}$, 其他产地环境应符合 NY/T 5010 的相关规定。

3. 水文情况

靖西大果山楂农产品地理标志地域保护范围境主要河流有五条, 即难滩水、逻水、坡豆河、渠洋河、那多河, 河流总长 145 公里。另外该市河长在 5 公里、枯水季节流量在 0.1 秒/立方以上的地表河 22 条, 地下河 14 条。流域面积 2553 平方公里, 河网密度 0.2 公里/平方公里。保护范围境内地表水年总径流量为 25.45 亿立方, 5-10 月份地表径流量约占全年径流量的 88%, 地下水资源 9.25 亿立方米。水流充足, 流量稳定, 水质清洁, 符合 GB5084 的规定。

(2) 生产方式

1. 品种选择

大果山楂 (*Crataegus pinnatifida* Bge. var. *major* N. E. Br.) 蔷薇科 (Rosaceae) 苹果属 (*Malus* Mill) 植物台湾林檎 [*Malus doumeri* (Bois) Chev.]。

2. 育苗

宜选用无检疫性病虫害、须根多、健壮的苗木, 采用本砧嵌合嫁接方式育苗。

3. 种植时间

每年 12 月至次年 2 月定植, 密度 33 株/666.7m² ~ 42 株/666.7m²。

4. 栽培管理

按 NY/T 496、NY/T 1868、T/GXAS 044 的规定执行，根据果树生长期的需求，以有机肥为主，辅以适量复合肥，每年施有机肥 $\geq 1\ 000$ kg/666.7m²。

5. 采收

每年 9~10 月份分批采收。宜在晴天早晨或阴天进行采摘，选择果面浅黄、色泽均匀的山楂果。

(3) 产品质量要求

编制组进行了大量的前期研究，对靖西生产大果山楂的产地资源和生产种植情况等进行了实地调研，同时，对保护区范围内的大果山楂样品采集，按照 NY/T 5344.4-2006 规定的方法进行，针对感官要求、内在品质（可溶性固形物、总糖、总酸、总黄酮等）、安全指标等进行检测。





4.1 感官要求

地理标志农产品 大果山楂应果扁圆形或梨球形；果皮颜色浅黄色，向阳面浅红色。果顶凹陷，果梗中长，果肉黄白色，果肉厚，肉质紧密。果心室 6-8 个，种子 3-6 粒。味酸甜、涩，有清香。

4.2 理化指标

1) 可溶性固形物含量指标测定：可溶性固形物是番茄果实品质的重要评价指标，主要包括可溶性糖酸以及矿物盐、果胶、色素和维生素等，是目前水果生产和销售市场中果实品质的常用评价指标。有研究表明可溶性固形物与果实表型性状，如果实大小、果皮厚度、单果重和果皮颜色等指标显著相关。可溶性固形物不仅是果实品质的重要组分，同时也是生产上果品采收、分级的参照性理化指标之一，且与果实贮藏特性密切相关。参考 NY/T 2637-2014 《水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法方法》测定，对 30 个批次的大果山楂中总糖含量进行测定，结果见表 1。

2) 总糖指标制定：总糖含量是评估地理标志农产品品质的重要指标之一。通过测定总糖含量，可以确保生产出的产品品质符合特定的标准和要求，这也是地理标志农产品认证和管理的一部分，确保产品的独特性和高品质得到维护和提升。因而选择总糖成分作为其品质特征评价指标。经相关资料查阅，参考 NY/T 2742-2015 《水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法》的方法测定，对 30 个批次的大果山楂中总糖含量进行测定，结果见表 1。

3) 总酸指标制定：大果山楂的果肉中含有较高的有机酸，这些有机酸不仅赋予了山楂特有的酸味，还与其多种生理活性和药用价值密切相关。山楂中的有机酸含量比苹果和梨高出两到三倍，是其具有促进胃酸分

泌、改善食欲不振和消化不良等症状的重要物质基础。此外，山楂中的原花青素等多酚类物质也具有一定的抗氧化、清除自由基、抑菌等作用，而这些作用的发挥往往与山楂中的总酸含量有一定的关联。因此，测定山楂的总酸含量，对于评估其品质和药用价值具有重要意义。因而选择总酸成分作为其品质特征评价指标。经相关资料查阅，参考GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》，对30个批次大果山楂中的总酸含量进行测定，结果见表1。

4) 总黄酮指标制定：山楂中的主要活性物主要是黄酮类成分，有研究表明，黄酮类成分具有护肝、解肝毒、抗真菌、治疗急慢性肝炎的作用，还具有止咳、祛痰、平喘及抗菌的活性。因而选择总黄酮成分作为其品质特征评价指标。经相关资料查阅，参考SN/T 4592-2016《出口食品中总黄酮的测定》，采用分光光度法对30个批次大果山楂中的总黄酮进行含量测定，结果见表1。

5) 维生素C指标制定：维生素C是一种抗氧化剂，能帮助植物抵抗干旱、臭氧和紫外线。维生素C保护植物免受光合作用中有害副作用的侵害。维生素C能抗坏血病，故又称抗坏血酸。维生素C是广泛存在于新鲜水果蔬菜及许多生物中的一种重要的维生素，作为一种高活性物质，它参与许多新陈代谢过程。近几年来在植物衰老和逆境等自由基伤害理论的研究中，维生素C作为生物体内对自由基伤害产生的相应保护系统成员之一，更引起了人们的研究兴趣。因此对其含量的测定，可作为抗衰老及抗逆境的重要生理指标，同时对鉴别果树品质优劣、选育良种都具有重要意义。参考

GB 5009.86-2016 《食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定》的方法，对30个批次大果山楂中的维生素C进行含量测定，结果见表1。

4.3 安全指标

本标准依据产品的实际情况制订了安全性指标包括：污染物限量指标、农药残留指标和微生物指标。本标准主要依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中水果类的规定对大果山楂开展常规监测指标（铅、镉、总汞、总砷）和氧乐果、氯氰菊酯、多菌灵、百菌清、啉虫脒等农残指标制订了安全性指标，在检测数据的基础上，采纳或参照了国家标准的有关规定。

1) **污染物限量指标**：依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB 5009.15《食品安全国家标准 食品中镉的测定》、GB 5009.17《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》及GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》规定的方法对30个批次大果山楂中铅、镉、总汞、总砷含量进行检测，数据显示不同批次的大果山楂中铅、镉、总汞、总砷含量浮动区间较小，均远小于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果类中铅限量值要求，合格率100%。因此参考GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果类的要求，合格率100%。结果见表1。

2) **农药残留指标**：现场调研的情况显示，不同批次的大果山楂种植目前均以野生和人工种植的状态为主，由于近年来销售低迷价格偏低等原

因，人工管理都很好，农药使用的情况较少。但是出于严格的食品安全考量，项目组还是进行了尽可能多种的农残项目检测。主要依据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，确定了检测 5 种常见的农药残留项目，涵盖了所有大果山楂可能的农药残留种类。结果判断依据主要为 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，检验方法主要依据 GB 23200.121-2021《331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》和 GB 23200.113-2018《208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》。本次样品检验结果显示，5 种农残绝大多数未检出，少量样品检出的少数农药品种残留量也远低于国家或地方食品安全标准的限值，产品合格率为 100%。结果见表 1。

表1 靖西大果山楂醋样品检测结果

项目	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	样品 8	样品 9	样品 10	样品 11	样品 12	样品 13	样品 14	样品 15	样品 16	样品 17	样品 18	样品 19	样品 20	样品 21	样品 22	样品 23	样品 24	样品 25	样品 26	样品 27	样品 28	样品 29	样品 30	样品 31
可溶性固形物/(%)	9.57	10.21	10.47	9.33	9.38	10.14	9.68	9.79	10.11	9.32	9.76	10.33	9.53	10.29	10.48	11.01	10.48	12.28	9.41	9.76	9.89	9.47	9.59	11.34	11.89	10.01	10.14	10.07	9.66	12.06	12.33
范围	9.3~12.30																														
维生素C(抗坏血酸)	10.23	10.44	10.29	10.51	9.22	11.44	7.72	8.76	7.57	9.65	7.82	10.1	9	10.31	8.4	8.86	9.71	5.97	10.4	13	7.89	8.14	16.8	9.15	6.39	10.66	6.28	7.34	8.19	9.3	9.07
范围	5.97~11.40																														
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	0.79	1.32	1.45	1.4	1.38	1.22	1.09	0.98	1.04	1.32	1.24	1.27	1.34	1.26	0.99	1.03	1.11	1.07	1.14	1.35	1.21	1.11	1.21	1.4	1.39	1.08	1.33	1.41	1.37	1.3	1.28
范围	1.51~3.79																														
总黄酮/(mg/100g)	37.04	34.24	28.79	39.88	33.45	52.64	40.17	29.33	40.76	36.73	36.8	38.2	10.9	14.8	16.9	18.7	12.8	26.4	17.8	18.2	21.3	22.3	22.9	31.3	34.6	26.9	24.8	34.55	45.5	70.2	65.4
范围	12.8~70.21																														
总糖(g/100g)	14.84	15.66	16.55	18.74	7.85	10.2	19.8	7.02	19.51	8.44	8.79	9.52	10.11	10.24	13.2	11.09	10.8	8.98	9.74	7.58	14.32	16.63	17.34	10.89	11.2	10.3	7.98	8.57	9.97	9.54	10.47
范围	7.02~19.51																														

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、贯彻标准的措施和建议

（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组

本标准发布后，成立以主要起草人为成员的标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

（二）组织开展标准宣贯培训

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训PPT课件和标准核心技术明白书，并按标准宣贯培训计划深入广西区内各个大果山楂生产企业组织技术人员开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让技术人员掌握标准核心技术内容，助力标准实施落地，推动靖西大果山楂产业高质量发展。

（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息

标准起草小组深入广西各大果山楂生产企业组织技术人员召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

（四）开展标准实施效果评估

标准实施满2年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，

并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

八、其他应当说明的事项

无。

团体标准《地理标志农产品 靖西大果山楂》

标准编制工作组

2024年8月18日