

重庆市畜牧业协会文件

渝畜协发〔2025〕34号

重庆市畜牧业协会 关于《忠县柑橘》团体标准征求意见的通知

各有关单位及专家：

由重庆市畜牧业协会立项的《忠县柑橘》团体标准的征求意见稿，现公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见或建议，并于2025年11月23日之前将《征求意见反馈表》以邮件的形式反馈至协会邮箱：cqsxmyxh@163.com，逾期未回复按无意见处理。

附件：1.重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表
2.《忠县柑橘》（征求意见稿）

重庆市畜牧业协会

2025年10月23日

— 1 —

附件 1

重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

填表人： 单位： 职务/职称： 联系电话： 填表日期： 年 月 日

序号	团体标准名称	征求意见稿中章条编号或相关内容	修改意见
1			
2			
3			
4			
5			
6			

附件 2

ICS 67.080.10
CCS B 31

T/CAAA

团 体 标 准

T/CAAA XXXX—2025

忠县柑橘

Zhongxian Citrus

（征求意见稿）

202*-**-** 发布

202*-**-** 实施

重庆市畜牧业协会 发 布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市畜牧业协会提出并归口。

本文件起草单位：忠县果业发展中心、重庆市农业技术推广总站、忠县柑橘产业商会。

本文件主要起草人：熊长春、申寿、何文权、寇琳玲、李华平、胡群、袁晓莉。

忠县柑橘

1 范围

本文件规定了忠县柑橘的术语与定义、种植要求、质量指标、检验规则、采收、标志、包装、运输和贮存。

文件适用于忠县柑橘鲜果的生产和销售。

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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的采样方法
- GB/T 12947 鲜柑桔
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- NY/T 1189 柑桔贮藏
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

以下列术语和定义适用于本文件。

3.1 忠县柑橘 Zhongxian Citrus

指在重庆市忠县特定地理环境和气候条件下，该行政区域内生产的W.默科特、春见、沃柑、红美人、福本脐橙、纽荷尔脐橙、塔罗科血橙等柑橘鲜果。

4 种植要求

4.1 气候

年平均气温18.2℃，≥10℃年有效积温5787℃，1月平均温度≥6.0℃，极端低温≥-3℃，年降雨量1200 mm，年日照时数为1327.5 h，无霜期341天，空气相对湿度80%，果实成熟期昼夜温差较大。

4.2 土壤条件

pH值5.5~6.5，有机质含量≥1.0%，土层深厚 80 cm左右，活土层在 50 cm以上，地下水位 1 m以下的土壤。若达不到以上条件，应按NY/T 391标准要求，进行土壤改良。

4.3 产地环境要求

应符合NY/T 391、NY/T 426的规定。

4.4 生产过程的化肥和农药使用要求

应符合NY/T 393、NY/T 394和NY/T 426的规定。

4.5 采收

果实表现出该品种固有的品质特征时，着色八成五以上，方可采摘；采收时间在晴天进行，避免在雨天、雾天采收；采用“一果两剪”法，注意轻拿轻放，避免机械损伤。

5 质量指标

5.1 基本要求

果实完整，发育正常，形态完好；新鲜洁净，无异味；具有该品种成熟时应有的色泽和风味；果蒂完整，平齐，不萎蔫。

5.2 感官指标

对果实各品质指标分为特级、1级、2级，达不到这三个等级果实指标的其他果实划为等外果。感官指标见表1。

表1 感官指标

等级	品种	果形	大小（果实横径）/mm	果面	果皮	质地和风味	测定方法
特级	W·默科特	扁圆形，果型指数 0.7 ± 0.1 左右。	65~70	橙红色，着色率 $\geq 90\%$ ，无杂色斑；极少有伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，最大单个斑痕面积 $\leq 0.3\text{cm}^2$ 。	$2\text{mm} \leq \text{果皮厚度} \leq 4\text{mm}$	风味酸甜浓郁，具有香气，无粒化枯水。	GB/T 8210
	沃柑（含无核品种）	果实扁圆形，果形整齐，果形指数在 $0.75 \sim 0.85$ 之间。	≥ 70	橙红色，果面较光滑，具光泽，无杂色斑；允许单果有极轻微的伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，最大斑痕面积 $\leq 0.3\text{cm}^2$ 。	果实具有一定硬度，果皮厚度 $\leq 3.5\text{mm}$ 。	果肉浓橙色，风味浓甜，肉质细嫩软，汁多，囊壁化渣。	
	红美人	果实卵圆形至圆球形，果形整齐，果形指数 $1.00 \sim 1.15$ 。	80~85	浓橙红色，有光泽，无杂色斑；无日灼果，极少有伤斑、病虫和药渍斑痕，果面斑痕数少于2个，斑痕合并面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，最	油胞凸起，果皮紧实，果皮厚度 $\leq 3\text{mm}$ 。	果肉浓橙色，肉质细软，风味浓甜，汁多，囊壁极化渣。	

				大 斑 痕 面 积 ≤ 0.3cm2		
春见	高扁圆形或倒 阔卵圆形，果 型指数 0.8 ± 0.1左右	85~90	橙红色，果面着色 率≥95%，无杂色 斑；极少有伤斑、 病虫和药渍斑痕， 所有斑痕合并面 积≤1.0cm2，最大 单个斑痕面积≤ 0.3cm2。	果实未浮 皮，果皮 厚 度 ≤ 4mm	风味酸甜浓 郁，具有香 气，无粒化 枯水。	
福本脐橙	果实短圆或球 形，果型指数 0.90-0.94 左 右。	85（不含 85）~90	橙红色，着色率≥ 95%，无杂色斑； 极少有伤斑、病虫 和药渍斑痕，所有 斑痕合并面积≤ 1.0cm2，最大单个 斑 痕 面 积 ≤ 0.3cm2。	果实果蒂 附近的果 基果皮厚 度≤5mm， 果实腰部 的果皮厚 度≤3mm	风味浓甜， 具有香气， 无 粒 化 枯 水。	
纽荷尔脐橙	具有该品种典 型特征，果形 端正、整齐。 果 型 指 数 ≥ 1.1、≤1.2。	80~85	具有该品种成熟 时固有色泽（橙红 色），着色率≥ 95%，色泽均匀一 致；果面洁净，极 少有机机械伤斑、 病虫斑和干巴等斑 痕，所有斑痕合并 面积≤1.0cm2，最 大 单 个 斑 点 ≤ 0.3cm2。	赤道部果 皮厚度≤ 6mm	风味浓郁， 酸甜可口， 具有香气。 无 粒 化 枯 水。	
塔罗科血橙	果实短椭圆形 至椭圆形，果 形整齐均匀， 果 形 指 数 在 0.90~1.05 之 间。	80~85	果皮带玫瑰色至 紫红色，果皮光 滑，玫瑰红着色率 ≥60%，无杂色斑； 允许单果有极轻 微的伤斑、病虫和 药渍斑痕，所有斑 痕 合 并 面 积 ≤ 1.0cm2，最大斑痕 面积≤0.3cm2。	油 胞 凸 起，果皮 紧实，果 皮 厚 ≤ 3.5mm。	果肉带有较 多均匀的紫 红色斑纹， 风味酸甜适 中，具有香 气，肉质细 软化渣，汁 多味浓	
一 级	W·默科特	扁圆形，果型 指数 ≤ 0.9 和 ≥ 0.5。	60 ~ 65 （ 不 含 65）或70 （ 不 含 70）~75	橙红色，着色率≥ 80%，无显著杂色 斑；可有轻微伤 斑、病虫和药渍斑 痕，所有斑痕合并 面积≤2.0cm2，最 大单个斑痕面积	1mm ≤ 果 皮 厚 度 <2mm 或者4mm< 果皮厚度 ≤5mm	风味酸甜浓 郁，具微弱 香气，极少 粒化枯水现 象。

				≤0.5cm ² 。			
	沃柑（含无核品种）	高扁圆形或扁圆形，果形较整齐，果形指数在0.75~0.85之间。	65 ~ 70（不含70）	橙色或浅橙色，果面较光滑，无显著杂色斑；允许单果有轻微的伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤1.5cm ² ，最大斑痕面积≤0.5cm ² 。	果皮较硬，果皮无失水，果皮厚度≤4.0mm。	果肉浓橙色，风味甜，汁多，囊壁较化渣。	
	红美人	果实卵圆形至圆球形，果形较整齐，果型指数≤1.00和≥1.15。	75 ~ 80（不含80）或85（不含85）~90	橙红色或橙色，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，斑痕数少于5个，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大斑痕面积≤0.5cm ² 。	油胞凸起，果实较紧实，果皮厚度≤4mm。	果肉浓橙色，风味甜酸适中，汁多，囊壁化渣。	
	春见	高扁圆形或倒阔卵圆形，果型指数≤1.0和≥0.6。	80 ~ 85（不含85）或90（不含90）~95	橙红色，果面着色率≥95%，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤0.5cm ² 。	果实未浮皮，果皮厚度≤4.5mm	风味酸甜浓郁，具微弱香气，极少粒化枯水现象。	
	福本脐橙	短圆形或球形，果型指数≤0.90和≥0.94。	80~85	橙红色，着色率≥90%，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤0.5cm ² 。	果基果皮厚度≤6mm，果实腰部的果皮厚度≤4mm。	风味甜，具微弱香气，极少粒化枯水现象。	
	纽荷尔脐橙	具有该品种特征，果形较端正、较整齐。果型指数≥1.0、≤1.3。	75 ~ 80（不含80）或85（不含85）~90	具有该品种成熟时固有色泽（橙红色），着色率≥90%，色泽较均匀；果面洁净，可有轻微伤机械斑、病虫、干巴等斑痕，所有斑痕合并面积≤1.5cm ² ，最大单个斑痕面积≤0.5cm ² 。	赤道部果皮厚度≤6mm	风味较浓郁，酸甜适口，具香气，极少粒化枯水现象。	

	塔罗科血橙	果实短椭圆形至椭圆形，果形较整齐，果形指数在0.90~1.05之间。	75 ~ 80 (不含80)	果皮带紫红色，果皮光滑，玫瑰红着色率≥40%，无显著杂色斑；允许单果有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大斑痕面积≤0.5cm ² 。	油胞凸起，果皮较紧实，果皮厚度≤4.0mm。	果肉浅紫红色，风味酸甜适中，具微弱香气，肉质细软化渣。
二级	W·默科特	极扁圆形或球形，果形指数<0.5或>0.9	55-60 (不含60)	深橙-橙红色，着色率≥80%，有明显杂色斑；允许有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤1.0cm ² 。	果皮厚度<1mm或者果皮厚度>5mm	风味酸甜，具微弱香气，无明显粒化枯水现象。
	沃柑（含无核品种）	果实扁圆形，果形不太整齐，果形指数≤0.75和≥0.85。	60 ~ 65 (不含65)	浅橙色或橙黄色，果面较粗糙，有明显杂色斑；允许单果有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.5cm ² ，最大斑痕面积≤1.0cm ² 。	果皮过硬或偏软，果皮有轻度失水，果皮厚度≤4.5mm。	果肉橙色，风味酸甜，囊壁较化渣。
	红美人	果实卵圆形至圆球形，果形不太整齐，果形指数≤0.90和≥1.20	65 ~ 75 (不含75)	浅橙色或橙黄色，有较明显的杂色；允许有少量伤斑、病虫斑、药渍斑痕和日灼，所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ，最大斑痕面积≤1.0cm ² 。	油胞平，浮皮少，果皮厚度≤4.5mm。	果肉浅橙色，风味较淡，囊壁较化渣。
	春见	极扁圆形或球形，果形指数<0.6和>1.0	70 ~ 80 (不含80)	深橙色，果面着色率≥90%，稍明杂色斑；允许有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤1.0cm ² 。	果实轻微浮皮，果皮厚度>4.5mm	风味酸甜，具微弱香气，无明显粒化枯水现象。
	福本脐橙	偏圆-短椭圆形，果形指数≤0.85和≥1.0	70 ~ 80 (不含80)	深橙-橙红色，着色率≥85%；允许有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤	果基果皮厚度≤6mm，果实腰部的果皮厚度≤	风味酸甜，具微弱香气，无明显粒化枯水现象。

				4.0cm ² ,最大单个斑痕面积≤1.0cm ² 。	5mm。		
	纽荷尔脐橙	具有该品种特征,果形较端正、无明显畸形果。	70 ~ 75 (不含75)	具有该品种成熟时固有色泽(橙红色),着色率≥85%,色泽较均匀;果面较洁净,允许有少量日灼、干疤、病虫斑、机械伤等缺陷;斑痕,所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ,最大脱脐斑点≤1.0cm ² 。	赤道部果皮厚度≤7mm	酸甜适口,略具香气,无明显粒化枯水现象。	
	塔罗科血橙	果实短椭圆形至椭圆形,果形不太整齐,果形指数≤0.90和≥1.05。	65 ~ 75 (不含75)	果皮橙色或淡紫红色,果皮较光滑,着色率≥20%,有明显杂色;允许单果有少量伤斑、病虫和药渍斑痕,所有斑痕合并面积≤3.0cm ² ,最大斑痕面积≤1.0cm ² 。	油胞平,果皮较紧实,果皮厚度≤5.0mm。	果肉橙色或极少紫红色斑纹,风味偏酸,无明显粒化枯水现象	
注:二级以下的为等外果,等外果不得使用“忠县柑橘”商标。							

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

等级	品种	可溶性固形物/%	固酸比	测定方法
特级	W·默科特	≥11.5	≥13.0	GB/T 8210
	沃柑(含无核品种)	≥14.0	≥18.0	
	红美人	≥12.0	≥15.0	
	春见	≥13.5	≥18.0	

T/CAAA ****—202*

	福本脐橙	≥12.0	≥13.0
	纽荷尔脐橙	≥12.0	≥13.0
	塔罗科血橙	≥11.5	≥12.5
一级	W·默科特	≥11.0	≥12.0
	沃柑（含无核品种）	≥12.5	≥16.0
	红美人	≥11.0	≥13.5
	春见	≥11.0	≥14.0
	福本脐橙	≥11.0	12.0~12.9
	纽荷尔脐橙	≥11.0	≥12.0
	塔罗科血橙	≥11.0	≥11.5
二级	W·默科特	≥10.5	11.5
	沃柑（含无核品种）	≥11.5	≥14.0
	红美人	≥10.5	≥12.0
	春见	≥10.0	≥12.5
	福本脐橙	≥10.5	11.0~11.9
	纽荷尔脐橙	≥10.0	≥11.0
	塔罗科血橙	≥10.5	≥11.0
注：二级以下的为等外果，等外果不得使用“忠县柑橘”商标。			

任一果实如果其所有分级项目指标均达到某一等级的指标要求，可以判定该果实为这一级别的果实；如果有一个分级项目指标达不到该级指标要求，但达到下一等级指标的要求，则判定其为下一等级果实；如果有2个分级项目指标达不到该级指标要求，则判定其为再下一个等级的果品。

5.4 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763有关安全卫生规定。按照《中华人民共和国植物检疫条例》进行果品的植物检疫。

6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按GB/T 8210规定执行。

7.2 安全指标检验

按GB 2762 和GB 2763规定执行。

7.3 果实大小

用游标卡尺或专用果径测量果实最大横切面的直径。

7.4 理化指标检验

可溶性固形物、总酸等理化指标按GB / T 8210规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地、同一生产单位、同一品种、同一批采收、同一等级的果实为一个检验批次。

8.2 抽样方法

按GB/T8855的标准执行。

8.2.1 包装果

在100件之内的检验批次，随机抽取3件进行检验。100件以上的检验批次，在抽取3件的前提下，对超过100件的部分每100件再抽取1件，不足100件的按100件计算。

8.2.2 散装果

在装果容器的不同部位随机抽样，每批次抽样数量不少于100个果实。

8.3 交收检验

每一批次产品交收前，应进行交收检验。检验内容包括等级规格、感官、标识和包装。检验合格并附合格证方可交收。

8.4 判定规则

安全指标有一项不合格，则该批产品判为不合格；理化指标和等级规格不合格，允许加倍抽样复检一次，若仍不合格，则判该批产品不合格；感官检验不合格率超过10%，则判该批产品不合格。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 包装箱。标志、标签应同时满足 GB/T 191、NY/T 1778、国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令和“忠县柑橘”商标管理办法的规定。

9.1.2 使用“忠县柑橘”商标的，应先获得许可，并严格按照“忠县柑橘”商标标识的样式要求，印制和使用“忠县柑橘”商标，不得擅自改变“忠县柑橘”商标标识的文字、图形和颜色。

T/CAAA ****—202*

9.2 包装

9.2.1 果实包装按 GB/T 13607 规定执行，装箱净含量应符合 JJF 1070 的规定。果箱应有防潮和通气功能，装箱果品应排列整齐。衬垫材料应柔软、干净、无污染、轻便，有一定缓冲性。

9.2.2 在包装箱、周转箱和果贴等包装物上印制“忠县柑橘”商标的，其设计应接受商会及相关部门的监督指导。

9.2.3 “忠县柑橘”商标标识原则上印制在柑橘包装物正面，规范醒目，在商标标识下方应标注授权使用许可证号。

9.3 运输

9.3.1 不同型号包装箱应分别装运，运输工具应清洁、干燥。

9.3.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码不应过高，控制在包装箱标示允许的层数范围内。

9.3.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁日晒、雨淋，注意防冻。不应与有毒有害物品混运。

9.4 贮存

9.4.1 常温贮存。按 NY/T 1189 规定执行。

9.4.2 冷库贮存。应经 2~3 d 预冷后达到最终冷藏温度，适宜温度为 4℃~8℃，并保持库内相对湿度为 85%~95%。

9.4.3 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度；果实完好，无异味；无严重的机械损伤或过大的愈合口；无畸形、腐烂、变质果，无裂果、冻伤果；果面洁净、干燥，但冷藏取出后的表面结冰和冷凝现象除外。

