

ICS 67.080.10

CCS B 31

# 团 体 标 准

T/SZX XXXX—2026

## 地理标志产品质量要求 大荔西瓜

Quality requirements for product of geographical indication—  
Dali watermelon

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

陕西省质量技术协会 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×××提出。

本文件由陕西省质量技术协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件由×××负责解释。

本文件首次发布。

# 地理标志产品质量要求 大荔西瓜

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品大荔西瓜的术语、产品分类，规定了产地范围、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应试验方法。

本文件适用于地理标志产品大荔西瓜的生产、流通、检验，亦适用于地理标志产品大荔西瓜的保护和管理。

## 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 5009.7-2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.8-2023 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.124-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法

GB/T 41133-2022 番茄制品中番茄红素、叶黄素、胡萝卜素含量的测定 超高效液相色谱法

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

NY/T 2637-2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

SN/T 5219-2019 出口食品中氨氯吡啶酸、氯氨吡啶酸残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**大荔西瓜 Dali watermelon**

在大荔现辖行政区国家地理标志产品保护范围内，按本文件技术要求种植生产的，质量达到要求的西瓜。

## 4 产地范围

大荔西瓜地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即陕西省渭南市大荔县行政区范围，具体范围按附录A。

## 5 产地环境

### 5.1 地理特征

选择海拔高度329m~533m的地区。

### 5.2 土壤

土壤类型为黄绵土、沙质土，有机质含量丰富，且透气性、排水性能好。

## 6 技术要求

### 6.1 品种要求

选用适宜当地种植的优良品种。大荔地区拱棚西瓜宜选用抗病能力强,耐裂,耐低温,易丰产的早、中熟品种小兰、金乐丰、美都、惠丽938、京美4K等小中型西瓜。

## 6.2 栽培管理

应符合附录B的规定。

## 6.3 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
果形	果实圆形或椭圆
果皮	厚度≤1.2cm, 皮色为绿底上覆墨绿色条带 (参考: 公告无)
果面	表面平滑, 不起棱, 无裂果, 无腐烂、霉变、病虫斑和机械损伤 (参考: 公告无)
瓤色	黄色、粉红色、桃红色、艳红, 色泽鲜艳
质地与风味	瓜瓤脆沙, 甘甜多汁, 爽口, 无黄筋

## 6.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
单果重/kg	2~8 (参考: 公告无)
可溶性固形物/%	瓜瓤中心≥11; 瓜瓤边缘≥8 (参考: 公告无)
维生素C(鲜重)/(mg/100g)	≥6.0 (参考: 公告无)
氨基酸(瓜氨酸)/(mg/100g)	≥150.0 (参考: 公告无)
含糖量	5%~12%
番茄红素(鲜重)/(mg/100 g)	≥3.0 (参考: 公告无)

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

感官要求中的果形、果皮、果面、瓤色以目测确定, 质地与风味以品尝确定, 果皮厚度以精确度0.1cm的刻度尺测量确定。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 单果重

用分度值为0.1kg的秤进行称量。

#### 7.2.2 可溶性固形物

按NY/T 2637—2014执行。

#### 7.2.3 维生素C

按GB/T 5009.86—2025执行。

#### 7.2.4 氨基酸

按GB/T 5009.124—2016执行。

#### 7.2.5 含糖量

蔗糖的测定按GB/T 5009.8-2016执行, 还原糖的测定按GB/T 5009.7-2016执行, 总糖为蔗糖、还原糖相加值。

### 7.2.6 番茄红素

按GB/T 41133执行。

## 8 检验规则

### 8.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一包装日期的西瓜为一个批次。

### 8.2 抽样方法

按GB/T 8855执行。

### 8.3 检验分类

#### 8.3.1 交收检验

8.3.1.1 每批产品交收前, 生产单位都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证, 产品方可交收。

8.3.1.2 交收检验项目为感官要求、包装、标志。

#### 8.3.2 型式检验

8.3.2.1 有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 每年采摘初期;
- b) 两次抽检结果差异较大时;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时;
- d) 国家质量监督检验机构提出时。

8.3.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部要求。

#### 8.3.3 判定规则

在整批样品中, 感官要求不合格时, 允许整改后复检; 理化要求有一项不合格时, 允许加倍抽样复检, 如仍有不合格即判该批产品为不合格。对包装、标志不合格产品, 允许整改后复检。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

符合本文件要求的产品可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件编号, 并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

### 9.2 包装

产品可包装, 包装物符合食品卫生的要求。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生, 无异味。不与有毒有害物品混运。

9.3.2 待运时, 应批次分明、堆码整齐、环境清洁、通风良好。不应烈日曝晒、雨淋。注意防冻、防热、缩短待运时间。

### 9.4 贮存

9.4.1 贮存适宜温度 12℃~15℃, 相对湿度 75%~80%。

9.4.2 库房无异味。不与有毒、有害物品混合存放。

附录 A  
(规范性)  
地理标志产品大荔西瓜产地范围

地理标志产品大荔西瓜产地范围为陕西省渭南市大荔县城关街道办和下寨、羌白、埝桥、许庄、冯村、官池、苏村、韦林、两宜、范家、赵渡、朝邑12个镇。地理坐标：东经 $109^{\circ}43' \sim 110^{\circ}19'$ ，北纬 $34^{\circ}36' \sim 35^{\circ}02'$ 。地理标志产品大荔西瓜产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



图A.1 地理标志产品大荔西瓜产地范围

## 附录 B

### (规范性)

### 栽培管理

#### B. 1 培育壮苗

##### B. 1. 1 砧木与接穗选择

###### B. 1. 1. 1 砧木选择

优先选用抗枯萎病、根系发达的葫芦或南瓜品种，要求砧木与接穗亲和力强、共生性好。砧木播种期比接穗晚4d~6d，确保接穗子叶展开时砧木第一片真叶刚露。

###### B. 1. 1. 2 接穗选择

接穗宜选用抗病能力强，耐裂，耐低温，易丰产的早、中熟小中型西瓜，子叶展开后为最佳嫁接期。

##### B. 1. 2 育苗设施与营养土配置

###### B. 1. 2. 1 设施要求

日光温室或大棚须具备保温、遮光功能，夜间最低温 $\geq 15^{\circ}\text{C}$ 。白天温度随出苗后苗龄不同可随时调整；采用高架苗床（75cm高）或穴盘（32孔/50孔）育苗，搭配空气源热泵或地热线控温。

###### B. 1. 2. 2 营养土配制

土与草炭比例为3:1或土与有机肥比例为5:1，每 $\text{m}^3$ 加40%多菌灵50g、磷酸二铵2kg，拌匀后装盘/钵。

##### B. 1. 3 播种与苗期管理

###### B. 1. 3. 1 催芽播种

砧木种子用55℃温水浸种30min，接穗浸种6h~8h，搓洗黏液后25℃~30℃催芽至露白。砧木比接穗早播4d~6d，接穗子叶出土时播种砧木。

###### B. 1. 3. 2 苗床管理

温度：出苗前白天28℃~32℃、夜间17℃~20℃；出苗后白天25℃~28℃、夜间15℃~18℃。

湿度：保持基质湿润，避免积水；定植前5d~7d喷施甲霜·噁霉灵防病。

##### B. 1. 4 嫁接技术操作

###### B. 1. 4. 1 贴接法（常用）

砧木削去生长点，斜切45°去除一片子叶和生长点，切口长1cm；接穗下胚轴留2cm~3cm，斜切45°形成楔形面，切口长1cm；两个切口对齐贴合，用嫁接夹固定。

###### B. 1. 4. 2 插接法

砧木去生长点后插入竹签深1cm；接穗子叶下1cm处削楔形面，插入砧木孔中。

###### B. 1. 4. 3 靠接法

砧木与接穗均保留子叶，切口斜切1cm深，舌形嵌合后捆扎。

##### B. 1. 5 嫁接后管理

###### B. 1. 5. 1 愈合期（3d~7d）管理

温度，白天26℃~30℃、夜间20℃~22℃；湿度保持95%以上；遮光防萎蔫；通风，3d后逐渐通风，增加光照，7d后白天降至25℃~28℃、夜间15℃~16℃。

### B. 1. 5. 2 成活后管理

B. 1. 5. 2. 1 摘除砧木萌芽：嫁接苗成活后要及时摘除砧木上长出的侧芽。

B. 1. 5. 2. 2 去夹与炼苗：嫁接 10d 后去夹，定植前 7d 降温炼苗（白天 20℃、夜间 10℃~12℃）。

### B. 1. 6 病虫害防控

#### B. 1. 6. 1 农业防治

选用抗病品种，育苗前彻底消毒基质与工具，合理密植。

#### B. 1. 6. 2 物理防治

悬挂黄板诱杀白粉虱，40目防虫网封闭通风口。

#### B. 1. 6. 3 化学防治

猝倒病用0.4%嘧菌·噁霉灵颗粒剂，炭疽病用250克/升嘧菌酯悬浮剂。蚜虫用70%啶虫脒，粉虱用22%螺虫·噻虫啉悬浮剂。

### B. 1. 7 壮苗标准

嫁接后苗龄25d~30d，苗高15cm，2片~3片真叶，子叶肥大，真叶浓绿健壮，茎粗≥3.5mm，根系洁白无病斑。

## B. 2 种植前的准备

大荔县种植方式为早春茬三膜栽培，拱棚内垄上搭小拱棚，垄面覆地膜。

### B. 2. 1 施肥整地

土壤上冻前进行，666.7m<sup>2</sup>施腐熟的农家肥4m<sup>2</sup>~5m<sup>2</sup>或商品有机肥800kg~1000kg，磷酸二铵25kg，复合肥（N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O=15:15:15）50kg，微量元素肥5kg，深翻晾晒。

### B. 2. 2 拱棚搭建

拱棚跨度570cm~620cm，拱高180cm，拱架间距100cm~120cm。拱架材料选用DN25热镀锌钢管；将拱架沿棚体两侧打孔插入，棚体顶部沿棚长方向用纵向拉杆，将所有拱架连接在一起，增强拱棚的整体稳定性。

### B. 2. 3 做畦起垄

拱棚内采用一畦双垄栽培，垄宽±60cm，高±20cm，垄间距100cm~120cm。

### B. 2. 4 覆膜保温

#### B. 2. 4. 1 垒面覆膜

垄作好后，垄面铺设渗灌带，再覆盖地膜。

#### B. 2. 4. 2 大拱棚覆膜

选择无风天气进行覆膜，膜要拉紧、拉平，避免出现褶皱。将薄膜边缘埋入棚两侧的土中，埋深15cm~20cm，并用土压实。同时用卡膜槽将薄膜固定在拱架上，用压膜线将膜压紧，压膜线间隔100cm，压膜线的两端固定在棚两侧的地锚上，然后沿棚顶和两侧将压膜线拉紧，使压膜线紧贴薄膜，以防薄膜被风吹起。

#### B. 2. 4. 3 垒上搭小拱

材料选用宽3cm、长100cm~120cm的竹片作拱，间隔±100cm，插在垄两侧呈拱形，小拱做好后在上面再覆一层薄膜。

## B. 3 定植

### B. 3. 1 定植时期

一般定植为3月中旬，选用壮苗，于晴天无风或风小时定植。

### B. 3. 2 栽培密度

西瓜栽培密度每666. 7m<sup>2</sup>种植600株～800株。

### B. 3. 3 定植要求

定植前2d～3d，用渗灌将瓜垄渗透；瓜苗放入定植穴后浇定植水，然后封土，嫁接口要高于垄面；瓜苗移栽过程中应轻拿轻放，

## B. 4 田间管理

### B. 4. 1 棚内环境控制

#### B. 4. 1. 1 温度控制

B. 4. 1. 1. 1 缓苗期（定植后7d内）：白天保持28℃～32℃，夜间≥15℃，地温≥12℃，通过多层覆盖（如小拱棚+保温被）减少热量散失。

B. 4. 1. 1. 2 缓苗后至开花前：白天23℃～28℃，夜间15℃～18℃，避免高温徒长；地温维持15℃以上以促进根系发育。

B. 4. 1. 1. 3 开花坐果期：白天25℃～30℃，夜间15℃～20℃，高温时需通风降温，防止花粉活力下降；夜间低温时增设二道膜或覆膜保温。

B. 4. 1. 1. 4 果实膨大期：白天30℃～32℃，夜间15℃～16℃，通过放夜风降温增湿，采收前7d停止浇水以提高糖度。

#### B. 4. 1. 2 湿度控制

白天目标湿度55%～60%，夜间75%～80%。通过地膜覆盖、膜下滴灌减少蒸发，结合通风排湿，先内后外。阴天避免浇水，防止地温骤降；连续阴雨后转晴应缓慢通风，防止“闪苗”。

#### B. 4. 1. 3 通风与灾害应对

B. 4. 1. 3. 1 通风原则：晴天上午9点后通风，下午28℃逐步关闭风口；阴天仅开顶风口短时排湿。

B. 4. 1. 3. 2 防风措施：增设压膜绳、加固棚体。

B. 4. 1. 3. 3 灾害性天气应对：寒潮来时，棚内点燃增温块或酒精灯短时升温；强对流大风时，封严通风口，两侧加防风膜，及时修补棚膜裂口。

### B. 4. 2 浇水追肥

#### B. 4. 2. 1 伸蔓水

缓苗后可渗灌一次透水。

#### B. 4. 2. 2 膨果水

在西瓜果实长到直径4cm～5cm时，浇第一次膨果水；果实长到直径15cm～18cm时，渗第二次膨瓜水，同时每666. 7m<sup>2</sup>冲施水溶肥(N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O=20:20:20)5kg，间隔10d再冲一次水溶肥(N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O=5:10:40)5kg；采收前7d～10d停止渗水。膨果期可叶面喷施0.3%磷酸二氢钾2次～3次。

### B. 4. 3 整枝和授粉

#### B. 4. 3. 1 整枝方式

采用三蔓整枝，除主蔓以外留基部两条侧蔓，全株留一个瓜。主蔓应选第三朵雌花坐果，侧蔓留瓜应选第二朵雌花坐果。

#### B. 4. 3. 2 人工授粉

在授粉期，每天上午8时～11时采摘正常开放的雄花，将雄花花粉轻抹在柱头。对不同日期授粉的雌花分别做好标记，以确定采收日期。

#### B. 4.4 果实管理

西瓜果实直径长至4cm～5cm时选瓜，摘除畸形、病虫和机械损伤果；膨大期翻瓜2次～3次，并选用隔热隔湿材料垫于瓜下。

### B. 5 西瓜的采收

#### B. 5.1 采收的时期确定

##### B. 5.1.1 外观鉴别法

果皮光滑发亮，呈本品种固有皮色，有花纹的，花纹开散，脐部和果蒂部位向里稍微凹陷收缩，果柄处瓜丝干焦。

##### B. 5.1.2 时间推算法

自授粉之日起，向后推算40d～45d。

### B. 6 采收

一般早晨无露水采摘，避过雨天；采瓜时，果柄带上“丁字蔓”（果柄后留一个叶片）采摘，增加西瓜的耐储能力；采摘和装运过程中要轻拿轻放。

### B. 7 病虫害防治

主要病害以炭疽病、白粉病、枯萎病、病毒病为主，虫害以蚜虫、斑潜蝇为主。

#### B. 7.1 农业防治

选用抗病品种；采用嫁接栽培，可有效防治枯萎病；春季彻底清除瓜田内和四周的杂草，消灭越冬虫卵，减少虫源基数，可减轻瓜蚜危害；及时防治蚜虫，拔除病毒株，可有效预防病毒病的发生，叶面喷施0.3%的磷酸二氢钾溶液，可以增强植株对病毒的抗病性。

#### B. 7.2 物理防治

棚体通风口覆盖40目～60目防虫网，可以防止蚜虫和斑潜蝇进入；植株生长期，可在棚内插黄板，诱杀蚜虫、斑潜蝇；使用银灰色地膜，可以起到驱避蚜虫的效果；种植前用45°高温闷棚，持续2h～3h，可杀死斑潜蝇糖成虫、幼虫和卵和部分病原菌。

#### B. 7.3 生物防治

虫害发生初期，可以释放草蛉、瓢虫防治蚜虫；释放扑食螨或姬小蜂防治斑潜蝇；使用微生物菌剂防治病虫害。

#### B. 7.4 化学防治

优先选用矿物源、植物源农药如苦参碱、阿维菌素等，其他农药应执行NY/T 393和其他法律法规的相关规定，并注意农药的轮换使用和安全间隔期。

### 参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第 80 号）
  - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第 354 号）
  - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
-