

海南省标准化协会团体标准
《海南鲜品农产品区域公用品牌 西瓜》
编制说明（征求意见稿）

《海南鲜品农产品区域公用品牌 西瓜》 编制说明

一、项目简况

(一) 标准名称：《海南鲜品农产品区域公用品牌 西瓜》

(二) 任务来源：海南省标准化协会关于《海南鲜品农产品区域公用品牌 西瓜》团体标准立项通知的公告

(三) 起草单位：

(四) 单位地址：

(五) 标准起草人：主要进行海南西瓜的调研、实验论证、文本撰写等工作，具体分工如表 1 所示：

序号	姓名	职务/职称	工作单位	责任分工
1				
2				
3				

表 1 标准起草人及任务分工表格

二、编制标准的必要性和意义及背景

(一) 编制背景

海南地处热带北缘，光热资源充沛、降水丰沛、土壤肥沃，全年无霜冻，具备西瓜全年种植的独特气候优势，是我国重要的热带西瓜产区，西瓜也是海南特色果蔬核心品类之一。近年来，海南西瓜产业在品种引进改良、设施种植技术推广、产销体系建设等方面取得显著进展，培育出一批具有地域特色的优质西瓜产品，成为海南农业增效、农民增收的

重要支撑。

为进一步整合海南农产品资源、提升特色农产品市场竞争力和品牌影响力，海南省农业农村厅推出“海南鲜品”农产品区域公用品牌，以高标准引领品牌化运营，推动海南优质农产品标准化生产、产业化发展。西瓜作为海南特色优势农产品，亟需正式纳入“海南鲜品”品牌体系，制定专属团体标准，统一品质要求、规范生产加工流通各环节，确保品牌产品的质量稳定性、一致性和高端性。

当前，海南西瓜产业发展仍存在品种布局不合理、优质特色品种占比不高、设施种植覆盖率偏低、田间管理不规范、采后处理工艺参差不齐、品质管控标准不统一等问题，部分产品存在甜度不足、口感欠佳、果型不规整、保鲜期短等情况，严重制约了“海南鲜品”品牌价值的提升和产业高质量发展。因此，制定《海南鲜品农产品区域公用品牌西瓜》团体标准，对规范海南西瓜产业发展、提升品牌公信力、增强市场核心竞争力具有重要的现实意义。

（二）目的、意义

本标准旨在：

1. 统一品质要求：明确“海南鲜品”品牌下西瓜的品种选择、产地环境、生产过程、产品品质等核心要求，确保品牌产品的质量一致性；

2. 提升品牌价值：以高标准、高品质为核心，树立“海南鲜品”西瓜的高端品牌形象，提升品牌知名度、美誉度和市场竞争力，推动品牌溢价；

3. **保障消费安全**：严格规定污染物、农药残留、重金属等安全指标，保障消费者健康；

4. **引导产业升级**：引导种植主体、加工流通企业按照标准组织生产经营，推动海南西瓜产业向标准化、绿色化、产业化、品牌化方向发展，提升产业整体效益；

5. **助力市场拓展**：对标国内高端市场和国际贸易标准，为“海南鲜品”西瓜进入全国高端市场、拓展国际市场提供技术支撑和质量保障。

三、编制过程简介

（一）成立标准起草组

2026年，由海南省标准化协会组织，组建由农业技术推广、标准化、种植企业、检测机构、品牌运营等多方参与的起草组，明确编制思路、框架结构与时间计划，系统收集国家、行业、地方及港澳、国际相关标准法规，并召开工作组会议，明确任务分工和进度安排。

（二）标准起草过程

1. 查阅相关文献

起草组系统收集、梳理并分析国内外西瓜相关的国家标准、行业标准、地方标准、国际法典标准及政策文件，重点参考主要参考GH/T 1153《西瓜》、NY/T系列农药残留检测方法、NY/T 1939《热带水果包装、标识通则》等国家行业标准，确保标准技术要求不低于国家行业标准相关规定，兼顾科学性与实用性，同时收集海南省西瓜种植、采后处理、流通及“海南鲜品”品牌建设的相关政策文件、技术资料和产业发

展报告，为标准编制奠定理论和资料基础。

2. 调研情况

起草组通过实地走访、座谈交流、问卷调查、专家访谈等多种方式，对海南主要西瓜产区（文昌、万宁、琼海、澄迈、临高、东方等）的种植基地、合作社、加工流通企业、农产品批发市场、品牌运营商及市场监管部门进行了深入调研，全面掌握海南西瓜品种布局、种植管理、设施栽培、采后处理、品质现状、市场需求等实际情况，广泛听取种植户、企业、销售商、监管部门及行业专家对“海南鲜品”西瓜品质标准的具体需求和修改建议。

3. 形成标准征求意见稿

在充分调研、论证与模拟验证基础上，起草组完成《海南鲜品农产品区域公用品牌 西瓜》初稿，经多轮内部评审与修改，结合海南西瓜产业实际和品牌发展需求优化指标设置，形成征求意见稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

在本规范编制过程中，遵循了“科学性、适用性、规范性、协调性和前瞻性”标准制定原则。力求本规范文本结构清楚、准确，与现行法律法规及相关标准相互协调，易于理解，具有适用性和可操作性。

1. 科学性：基于西瓜生物学特性和热带种植、采后处理实际，确保技术指标科学合理，符合海南西瓜生长规律；

2. 适用性：充分考虑海南热带气候条件、西瓜生产实际和市场消费需求，确保标准可操作、易实施，适配海南本土种植模式；

3. 规范性：严格遵循 GB/T1.1—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》；

4. 协调性：与现行法律法规、国家标准、行业标准、地方标准相协调，做到无缝衔接；

5. 前瞻性：对标国际先进果蔬标准，融入绿色种植、品质提升、保鲜储运等先进理念，引领海南西瓜产业高质量发展。

（二）制定标准的主要依据

本规范编制的主要法律法规、政策依据及相关的条款内容有：

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》

GH/T 1153《西瓜》

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》

海南省农业农村厅《“海南鲜品”区域公用品牌授权管理办法（试行）》

GB 15618《土壤环境质量农用地土壤污染风险管控标准（试行）》

GB 3095《环境空气质量标准》

GB 5084《农田灌溉水质标准》

（三）与现行法律、法规标准的关系

本标准与《中华人民共和国食品安全法》《农产品质量安全法》《团体标准管理规定》等法律法规要求相符，内容上与GH/T 1153《西瓜》、NY/T 系列等现行标准相互衔接、互为补充，结合海南热带西瓜种植特点和“海南鲜品”品牌高端定位，对部分品质和安全指标进行优化提升，未与任何现行法律法规、标准冲突。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）标准结构

本标准共分为 9 章，整体结构遵循 GB/T 1.1—2020 的要求，兼顾产业实际和品牌管理需求，主要内容包括：1. 范围；2. 规范性引用文件；3. 术语和定义；4. 品种选择；5. 产地环境；6. 生产过程管理；7. 采收与采后处理；8. 产品品质；9. 检验规则。

（二）主要技术条款说明

1. 品种选择（第 4 章）

明确规定应选择适宜海南热带季风气候条件、抗逆性强（抗高温、高湿、病虫害）、丰产性好、品质优良、具有海南地域特色的西瓜品种，优先选择甜度高、口感脆爽、果型规整、耐储运的品种；同时要求种子质量应符合 GB 16715.1-2010 《瓜菜作物种子 第 1 部分：瓜类》的要求，从源头保障西瓜品质基础。

2. 产地环境（第 5 章）

从立地条件和环境质量两方面明确要求：立地条件要求选择地势平坦、排灌通畅、土壤疏松肥沃、透气性好、保水保肥能力强的地块，土壤质地以砂壤土或壤土为宜，避免连作；环境质量要求土壤、大气、灌溉水分别符合 GB 15618、GB 3095、GB 5084 的规定，种植区周边无工业污染源、生活垃圾污染源和农业面源污染隐患，远离交通主干道，体现绿色种植理念，从产地环境源头把控西瓜质量安全。

3. 生产过程管理（第 6 章）

明确种植过程中的育苗、定植、田间管理、病虫害防治、肥水管理等核心要求：育苗优先采用设施育苗，培育壮苗；定植密度结合品种特性和种植模式合理确定；肥水管理以有机肥为主，化肥为辅，推广测土配方施肥，灌溉采用滴灌、微灌等节水灌溉方式；病虫害防治遵循“预防为主，综合防治”的原则，优先采用农业防治、物理防治、生物防治，合理使用化学农药，严禁使用国家禁用农药。

4. 采收与采后处理（第 7 章）

明确西瓜采收成熟度判定标准，根据品种特性、种植环境和市场需求确定适宜采收期，确保果实成熟度达标；采收时应轻拿轻放，避免机械损伤，采收后及时进行分级、清洗、打蜡、包装等采后处理，包装材料应符合食品级要求，清洁、无毒、无污染；鲜销西瓜应在采收后尽快储运，储运过程中控制温度和湿度，防止挤压、腐烂，保障产品商品性。

5. 产品品质（第 8 章）

8.1 感官要求

规定了果型、色泽、果皮、果肉、口感、气味等感官指标，要求果型规整，无畸形、无开裂，果皮光滑洁净，无病斑、无机械损伤；果肉色泽均匀，质地脆爽或沙甜，汁多味甜，无空心、无白筋，具有本品种固有的风味和气味，无异味；采用目测、手摸、品尝等方法进行检验，确保产品具有良好的商品性。

8.2 理化指标

可溶性固形物（中心糖） $\geq 11.5\%$ ：结合海南优质西瓜实际检测数据，体现西瓜甜度核心品质，高于国标基础要求；

果皮厚度 $\leq 1.1\text{cm}$ ：根据品种果型分类设定，满足消费者食用便捷性需求；

果实横径：根据品种特性设定合理范围，确保果型规整；
含水率 90%~95%：符合西瓜果实水分特性，保障口感多汁。

8.3 安全指标

污染物限量：铅、镉等重金属指标严于 GB 5009.12、GB 5009.15，体现“海南鲜品”高端定位；

农药残留限量：参考 GB 2763 及香港、澳门、国际食品法典标准，对艾氏剂、狄氏剂、异狄氏剂等高风险农药设定“不得检出”要求，常规农药残留限量严于国标，保障食用安全；

不得检出人工合成着色剂、防腐剂等非法添加物。

（三）主要技术指标、参数与试验验证论述

起草组在标准编制过程中，对海南主要产区的代表性西

瓜样品（麒麟瓜、黑美人、甜王等主流品种）进行了多点、多次检测验证：

可溶性固形物检测：样品中心糖含量在 11.8%~14.5%之间，均符合 $\geq 11.5\%$ 的要求；

果皮厚度检测：果皮厚度在 1.0cm~1.1cm，均符合果皮厚度限值要求；

污染物检测：铅、镉等重金属含量均低于标准限量要求；

农药残留检测：未检出禁用农药，常规农药残留含量均远低于标准限量要求。

验证结果表明，本标准设定的技术指标科学合理，符合海南优质西瓜实际质量水平，既体现了“海南鲜品”的高端定位，又适配海南西瓜产业生产实际，具有良好的可操作性。

六、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本标准不涉及专利问题。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

本标准未直接采用国际标准和国外先进标准，但在农药残留限量、污染物控制等安全指标方面，参考了国际食品法典委员会（CAC）及香港、澳门地区的果蔬相关标准，部分指标严于国标和国际通用标准；在品质指标方面，结合海南热带西瓜品质优势，设定了高于国内国标基础要求的可溶性固形物等指标，整体标准水平处于国内领先地位，与国际高端果蔬标准接轨。

八、重大分歧意见的处理依据和结果

本标准编制过程中，广泛征求了种植户、加工流通企业、行业专家、监管部门等各方意见，未形成重大分歧意见。对于部分轻微意见和建议，起草组经充分论证后已合理采纳，进一步优化了标准指标和条款内容。

九、实施标准的措施建议

（一）加强宣贯培训：面向西瓜种植基地、合作社、加工流通企业、检验检测机构等，组织开展标准宣贯和技术培训，讲解标准核心条款和技术要求，提升标准认知度和执行力；

（二）开展试点示范：选择海南西瓜主产区的核心种植基地和龙头企业开展标准试点，打造“海南鲜品”西瓜标准化生产示范样板，积累实施经验，形成可复制、可推广的模式；

（三）强化品牌监管：将标准执行情况纳入“海南鲜品”品牌授权管理体系，建立动态监管和溯源机制，对授权企业进行定期抽检和不定期核查，确保品牌产品严格执行标准要求，保障质量一致性；

（四）推动政策衔接：推动本标准与海南省农产品质量安全监管、品牌建设、产业扶持等政策衔接，将标准实施情况作为相关政策扶持、项目申报的重要依据，形成政策合力，引导产业主体主动执行标准；

（五）持续跟踪评估：建立标准实施效果评估机制，定期对标准实施情况进行跟踪、调研和评估，根据海南西瓜产业发展、市场需求变化和国际标准更新，适时修订完善标准

内容，保持标准的科学性和适用性。

十、预期效果

本标准实施后，预期可实现以下效果：

（一）提升品牌质量：统一“海南鲜品”西瓜品质要求，解决当前产业品质参差不齐的问题，增强品牌公信力和市场认可度，树立海南西瓜高端品牌形象；

（二）保障消费安全：严格的安全指标和生产过程管控，从源头到终端保障西瓜产品质量安全，为消费者提供优质、安全的热带西瓜产品；

（三）促进产业升级：引导种植者、加工流通企业规范化生产经营，推动海南西瓜产业向优质化、绿色化、标准化、品牌化转型，提升产业整体效益和核心竞争力；

（四）助力国际贸易：对标国际高端标准，优化产品品质和安全管控，为“海南鲜品”西瓜进入国际市场、提升出口竞争力创造有利条件；

（五）支撑政府监管：为政府部门开展西瓜产品质量安全监管、品牌管理提供明确的技术依据，提升监管效率和精准度，推动海南热带果蔬产业高质量发展。

十一、其他应予说明的事项

无。