

ICS 67.080.10

B 31

备案号：

DB4409

茂名市地方标准

DB 4409/T XXXX—XXXX

地理标志产品 茂名储良龙眼

Product of geographical indication—Maoming Chuliang Longan

(送审稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

茂名市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》和 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。

本标准由茂名市市场监督管理局提出。

本标准起草单位：茂名市农业农村事务中心、广东茂名农林科技职业学院、茂名市农业科技推广中心。

本标准主要起草人：罗剑斌、李海元、钟慧霞、杜云卿、许红、郑坤林、张浩、李国武、何玉平、林小琴、余伟平、陈广全、曾运友、赵俊生、李虹烨。

地理标志产品 茂名储良龙眼

1 范围

本标准规定了茂名储良龙眼的地理标志产品保护范围、术语和定义、技术要求、试验方法和标志。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护（质检总局2004年第107号公告）的茂名储良龙眼。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- GB/T 191 包装储运图示标志
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 516 龙眼
- NY/T 1472 龙眼 种苗
- GB/T 31735 龙眼
- NY/T 1530 龙眼、荔枝产后贮运保鲜技术规程
- DB4409/T 29.1 储良广眼生产技术规程 第1部分：育苗
- DB4409/T 29.2 储良广眼生产技术规程 第2部分：栽培
- DB4409/T 29.3 储良广眼生产技术规程 第3部分：采收、保鲜、贮存
- DB44/T 2204 龙眼产后贮藏保鲜技术规范
- DB45/T 1981 龙眼干制品加工技术规程。
- DB45/T 2195 龙眼果醋生产技术规程
- QB 1380 糖水龙眼罐头
- DB4409/T 12 高州桂圆肉

3 地理标志产品保护范围

茂名储良龙眼地理标志产品保护范围以广东省茂名市水果局《关于确定茂名市水果原产地分布区域的通知》（茂果[2003]42号）和提出的范围为准。产地范围东至电白区岭门镇，南至电白区沙院镇，西至化州市新安等镇，北至信宜市怀乡等镇。茂名市辖三市两区68个镇，分别为高州市金山、山美、石仔岭、南塘、宝光、大井、长坡、平山、沙田、根子、东岸、潭头、荷花、古丁、云潭、新垌、镇江、曹江、分界、马贵、泗水、谢鸡、石鼓、大坡、石板、深镇、荷塘27个镇、街道现辖行政区域，信宜市东镇、镇隆、水口、北界、金垌、池洞、怀乡、丁堡8个镇、街道现辖行政区域，化州市林尘、新安、合江、那务、播扬、宝圩、平定、中垌、官桥、文楼、江湖、丽岗、石湾13个镇、街道现辖行政区域，电白区马踏、岭门、林头、观珠、沙琅、那霍、霞洞、罗坑、黄岭、望夫、沙院、小良、七迳、坡心、曙光农场15个镇、街道现辖行政区域，茂南区金塘、公馆、镇盛、山阁、羊角5个镇、街道现辖行政区域。

（注：地理标志产品保护范围根据现行政区划作调整，与原注册提出范围相同）

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1 茂名储良龙眼 Maoming Chuliang Longan

在茂名储良龙眼地理标志产品保护范围内种植，产品质量符合本文件要求的龙眼。

4.2 果实横径 fruit diameter

果实最大横切面的直径。

4.3 成熟度 maturity

果实的发育达到该品种固有的大小、色泽、品质风味。

4.4 异味 abnormal smell

果实吸收了其他物质的不良气味或因果实本身变质而产生不正常的气味和滋味。

4.5 果面洁净 surface clean

果实表面无药物残留、煤烟、尘土等外来污物。

4.6 缺陷果 defective fruit

外界力量如机械伤、病虫害对果实造成的创伤及畸形果。

4.7 果形正常 normal shape

果实具有该品种特有的形态特征。

4.8 机械伤 mechanical injure

果实采摘时或采摘前，后受外力碰撞或受压迫、摩擦等造成的损伤。

4.9 病虫害 plant diseases and insect pests

果皮或果肉遭受病虫为害，以致形成肉眼可见的伤口、病虫斑水渍斑等。

5 生产环境

5.1 产地环境

符合 NY/T 391 的要求。

5.2 自然环境

茂名市地处广东省西南部，南涉南海，北倚广东省第二峰云开山脉属热带和亚热带的过渡地带，介于东经 $110^{\circ} \sim 114^{\circ} 41'$ ，北纬 $21^{\circ} 22' 30'' \sim 22^{\circ} 42' 33''$ 。气候温和，雨量充沛。地势由东北向西南依次为山地、丘陵、坡地、平原。

5.2.1 气温

年平均温度 $22.3^{\circ}\text{C} \sim 23^{\circ}\text{C}$ ，一月平均气温 $14.7^{\circ}\text{C} \sim 16.2^{\circ}\text{C}$ ，7月平均气温 $28.2^{\circ}\text{C} \sim 28.6^{\circ}\text{C}$ ，秋末冬季温差明显，昼夜温差 $8^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ，极端最低气温 0°C ，极端最高气温 38.9°C ，大于 10°C 的活动积温为每年 $6000^{\circ}\text{C} \sim 8500^{\circ}\text{C}$ 。无霜期 320 d \sim 365 d。最适宜温度为年均温 $20^{\circ}\text{C} \sim 23^{\circ}\text{C}$ ，冬季有 15 天 $13^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$ 的低温刺激，抽穗期 $8^{\circ}\text{C} \sim 14^{\circ}\text{C}$ ，花期 $19^{\circ}\text{C} \sim 27^{\circ}\text{C}$ 为宜。

5.2.2 光照

年均总日照时数 1859 h \sim 2119 h，日照率 35.6% 以上。

5.2.3 降水量

年均总降水量 1509 mm \sim 1794 mm。

5.2.4 土壤条件

山地丘陵为主，腐殖质丰富的壤土，红壤，土层深厚，排水良好，pH 5.5 \sim 6.5，有机质丰富，有机质含量为 1.68% \sim 3.26%，地下水位低于 80 cm，坡度 25° 以下的坡地建园。

5.2.5 水源

水质符合 GB 5084 要求。

5.2.6 种苗要求

以本地良种作砧木进行嫁接繁育，采用主蔓长度 80 cm 以上的大苗定植，按 NY/T 1472 和 DB4409/T 29.1 的规定执行。

6 生产技术规程

栽培管理技术流程种苗培育-选择园地-园地修建-打穴、起墩-施基肥-选种苗-种植-田间管理-收获-采收修剪-分级-贴标-包装-成品-运输-销售。按照 DB4409/T 29.2 和 DB4409/T 29.3 执行。

7 质量要求

7.1 基本要求

茂名储良龙眼鲜果符合下列基本要求

- 果实完整、果形正常；
- 果实新鲜，无腐烂、变质；
- 果面洁净，基本无病斑、虫伤、可见异物；
- 无机械伤；
- 无冷害、冻害症状；
- 非冷藏果体表面无异常水分；
- 无异常气味；
- 果粒大小均匀，果实大，呈扁圆形或鸡肾形，果皮黄褐色，有较浅龟状纹，果肉腊白色，肉质爽脆，味浓甜；
- 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度。

7.2 等级

7.2.1 等级划分

结合茂名储良龙眼果实的特征，根据外观质量分为特级、一级和二级三种规格进行分级，各等级规格应符合表1的规定。

表1 茂名储良龙眼等级规格要求

项目	等级		
	特级	一级	二级
外观形态	果皮黄褐色	果皮黄褐色	果皮淡黄褐色
单果重	≥15g	13 g~15 g	10 g~13 g
虫口病斑	无虫口病斑	无虫口病斑	轻微病虫斑果率5%以下
可食率	≥74.3%	70%~74.3%	70%以下
果实横径	≥29 mm	25 mm~29 mm	25 mm 以下
可溶性固形物	≥23%	21.5%~23%	21.5%以下

7.2.2 等级容许度

按果实数量计：

特级果允许有小于或等于1%的果不符合特级果的要求，但应符合一级果的要求；

一级果允许有小于或等于3%的果不符合一级果的要求，但应符合二级果的要求；

二级果允许有小于或等于5%的果不符合二级果的要求。

7.3 理化指标要求

表2 茂名储良龙眼理化指标要求

项目	指标
单果重 (g)	10~18
果肉厚度 (cm)	0.44~0.75
可食率 (%)	≥65
可溶性固形物 (%) (20℃)	≥20
果实横径 (mm)	≥24

7.4 卫生指标

按NY/T 516和GB/T 5009.218及有关食品的国家规定执行。对产品的检疫，按国家植物检疫有关规定执行。

8 试验方法

8.1 取样

按NY/T 896 执行。

8.2 等级规格指标

每一等级的果实必须符合该等级标准。其中任何一项不符合规定者，降为下等级，不符合二等品者为等外品。规格等级指标检验按照7.2执行。

8.3 感官指标

采用眼观、手捏、口尝等方法对果体表面水分、气味、腐烂变质、成熟度、果肉新鲜度、果形、缺陷果、均匀度、洁净度、异品种和品质风味等项目进行评定，并作记录。在同一果实上兼有两项及以上不同缺陷者，只记录其中对品质影响较重的一项。

果实病虫害用目测或用10倍放大镜检验其外观症状，若发现果实外部有病虫害症状，或外观尚未发现变异而对果实内部有怀疑者，应随机检取剖剖检验，如发现果蒂内部有虫类或果实有内部病变时，加倍剖剖严格检查。

8.4 理化指标

8.4.1 可食部分

按GB/T 31735执行。

8.4.2 可溶性固形物

按NY/T 2637执行。

8.4.3 单果重

在样品中随机抽取2 kg~3 kg，用精度为0.01 g的电子天平分别称取重量，计算单果重量，精确至小数点后两位。按GB/T 31735相关规定执行。

8.4.4 果实横径

按GB/T 31735执行。

8.5 卫生指标

按NY/T 516和GB/T 5009.218规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一包装日期的龙眼为一批次。

9.2 抽样方法

按 NY/T 896 执行。

9.3 检验分类

9.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括等级规格、感官特征、包装、标志。检验合格后方可交收。

9.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，按本标准规定的全部项目进行检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 每年采收初期；
- b) 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

型式检验为本标准品中不合格果率超过 10%时，判定不合格，允许降等级或重新分级。

9.4 判定规则

9.4.1 凡卫生指标中一项不合格者，判为不合格产品，并且不得复检

9.4.2 凡包装材料不符合卫生要求，判为不合格产品，并且不得复检。

9.4.3 整批产品不超过某级别规定的容许度，则判为某级别产品，若超过，则按下一级规定的容许度检验，直到判出级别为止。如果容许度超出“合格品”的范围，则判为等外品。

9.4.4 无标志或有标志但缺“等级”内容，判为未分级产品。

9.5 复检

除卫生指标及包装材料外，如果对检测结果产生异议，允许用备用样品(或条件允许可再抽一次样)复检一次，复检结果为最终结果。

10 采收及采后处理

按 DB4409/T 29.3 执行。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

外包装标志按 GB/T 191、NY/T 1778 和 GB/T 17924 的规定执行，标注“茂名储良龙眼”、“地理标志产品专用标志”，并标明产品名称、品种、等级规格、产地、包装日期、生产单位、数量或净含量、发货单位、执行标准代号等。

11.2 包装

产品包装应符合 GB/T 34343、GB/T 6543、GB/T 5737、GB 4806.7 的规定。包装材料应符合食品安全国家标准的相关规定。

11.3 运输和贮存

运输符合 DB44/T 2204 技术规范，贮存按照 NY/T 1530 技术规程进行。

12 龙眼加工

12.1 龙眼干

按照 DB45/T 1981 执行。

12.2 龙眼醋

按照 DB45/T 2195 执行。

12.3 龙眼罐头

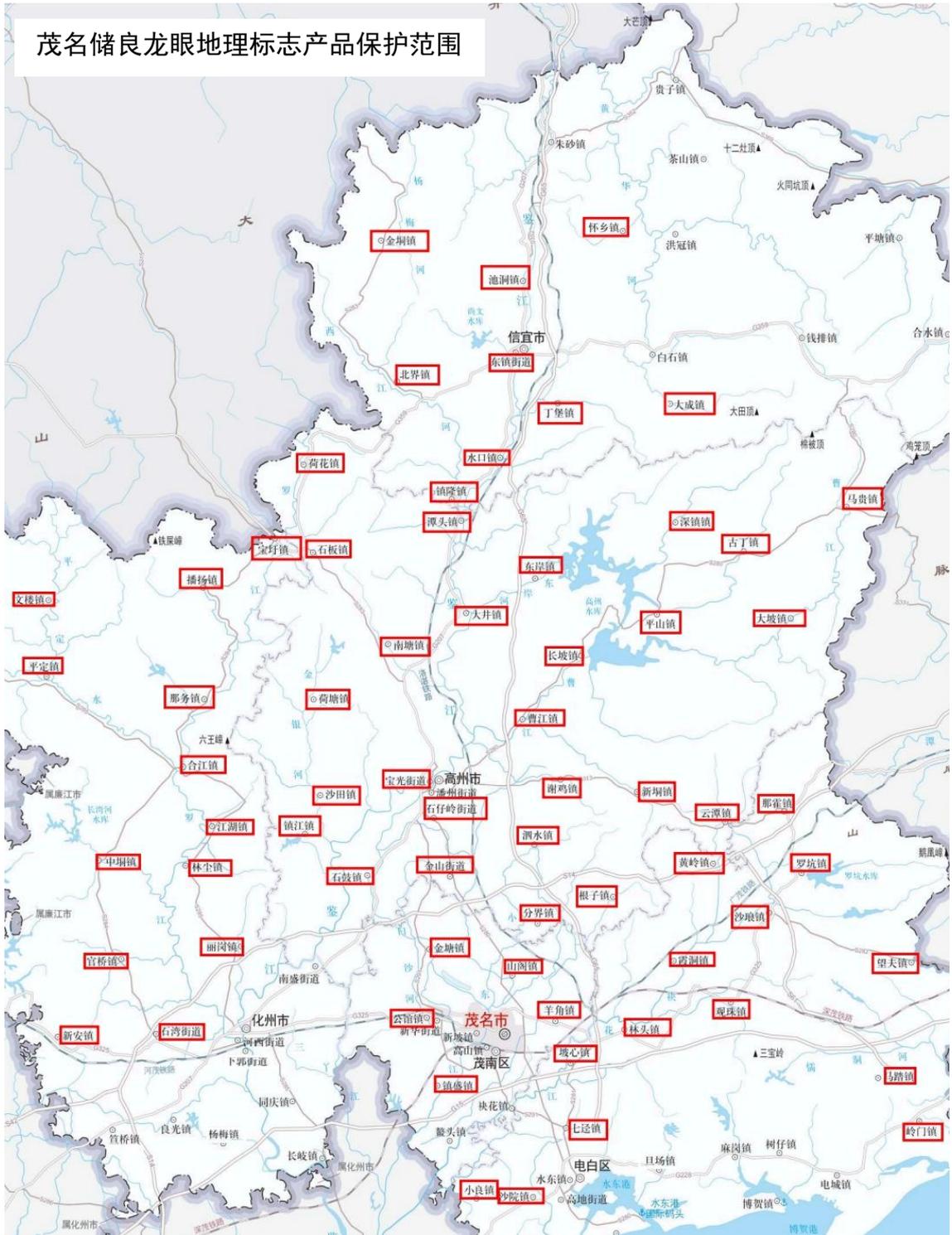
按照 QB 1380 执行。

12.4 桂圆肉

按照 DB4409/T 12 规定执行。

附录 A

茂名储良龙眼地理标志产品保护范围（新行政区域）



备注：标有●号的为茂名储良龙眼地理标志产品保护范围

