

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 茂名高脚遁地蕾香蕉

Product of geographical indication—Maoming Gaojiao Dundilei Banana

(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：钟慧霞、李海元、罗剑斌、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 茂名高脚遁地蕾香蕉

1 范围

本标准规定了茂名高脚遁地蕾香蕉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）的茂名高脚遁地蕾香蕉。

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB/T 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 4239 香蕉良好农业规范

DNB/T3 高脚遁地蕾香蕉生产技术规程

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 2120 香蕉无病毒种苗生产技术规范

NY/T 1395 香蕉包装、贮存与运输技术规程

NY/T 948 香蕉脆片

NY/T 4231 香蕉采收及采后处理技术规程

NY/T 517 青香蕉

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

GB/T 9827 香蕉

3 地理标志产品保护范围

茂名高脚遁地蕾香蕉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，为广东省高州市南塘、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24个镇、街道现辖行政区域，信宜市东镇、镇隆、水口、北界、池洞、丁堡6个镇、街道现辖行政区域，化州市下郭、林尘、新安、笪桥、合江、那务、播扬、宝圩、平定、官桥、文楼、江湖、良光13个镇、街道现辖行政区域，电白区马踏、林头、观珠、沙琅、霞洞、罗坑、黄岭、望夫、沙院、小良10个镇、街道现辖行政区域，茂南区金塘、公馆、山阁3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 茂名高脚遁地蕾香蕉 Maoming Gaojiao Dundilei Banana

在茂名高脚遁地蕾香蕉地理标志产品保护范围内种植，符合本标准质量要求的芭蕉科芭蕉属多年生草本植物。

4.2 缺陷 defect

果实在生长发育和采摘过程中受物理、化学、外界自然条件、病虫危害等使果实造成影响外观甚至果实腐烂的伤害。

4.3 果指 Finger

指香蕉的单个果实。

4.4 成熟度 Maturity

果指饱满程度，以果指棱角加以判断。采用目测果穗中部果指的果棱和果皮颜色来判断果实的成熟度，见表1。

表 1 香蕉采收成熟度

成熟度	饱满度和棱角变化	适用情况
六至七成	果棱明显至不明显，果面凹至平，果色较绿，30 mm 直径的蕉果饱满度约为六成	6月~9月采收，适宜远销或夏秋高温季节及无冷藏设备的贮运
七成	果皮棱角较明显，果色青绿，横切面果肉发白，35 mm 直径的果指饱满度约为七成	10月至次年5月采收，适宜远销或夏秋高温季节及无冷藏设备的贮运

八成	果身较圆满，尚有棱角，果皮褪至浅绿色，横切面果肉中心微黄，38 mm 直径的果指饱满度约为八成	较适宜中、长途运输或短期储藏
九成	果棱不明显至几乎无棱，果身圆满至近圆满，果皮转黄绿色，果指饱满度直径大于 39 mm	仅适宜近销

5 生产环境

5.1 产地环境

应符合 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。香蕉栽培最低不低于 12.8°C ，最高不超过 40°C 。

5.2.2 光照

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

5.2.3 降水量

年平均总降水量 1509 mm \sim 1794 mm，雨季（4月 \sim 9月）降水量约占全年的 83%。

5.2.4 土壤条件

土壤大多数属赤红壤、红壤和黄壤，土壤疏松深厚，保水保肥力强，排水良好的稻田或坡地建园，有机质丰富，以 pH 值 5.5 \sim 6.8，有机质含量 1.68% \sim 3.26%为宜，地下水位控制在 45 cm 以下，地表上层厚度达 40 cm \sim 50 cm。

5.2.5 水源

水质符合 GB 5084 要求，且不带香蕉镰刀菌枯萎病 4 号小种。

5.2.6 种苗要求

无病毒组培苗质量符合 NY/T 2120 的规定，在隔离良好的条件下精心培育。

6 生产技术规程

选择未种植过香蕉的地块种植。栽培管理技术流程提纯复壮-选地-起畦-施足基肥-种苗-种植-田间管理-采收-采后处理-分级-称量-包装-贮存-运输-销售。按照 NY/T 4239 和 DNB/T3 的规定执行。

7 质量要求

7.1 感官要求

果实新鲜、饱满、清洁；肉质细腻、滑口；皮色青绿黄绿，有光泽；梳形完整，排列整齐。果质柔软，清甜芳香，果肉黄白色。

7.2 等级规格要求

结合茂名高脚遁地蕾香蕉果实的特征，根据果梳外观质量分为特级、一级和二级三种规格进行分级验收，各等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 茂名高脚遁地蕾香蕉采收等级规格要求

项目	等级		
	特级	一级	二级
外观形态	果皮成熟时呈黄色，单果大，果形饱满，近圆形或四棱形，果肉黄白色	果皮成熟时呈黄白，果疏距疏，梳果数较大，单果中，果形近圆形或四棱形，果肉黄白色	果皮成熟时黄色，果疏距疏，梳果数较大，单果小，果形四棱形，果肉白色
单果重	≥250g	200g~250g	150g~250g
长度	≥28cm	25cm~28cm	23cm~25cm
果径	≥39mm	36mm~39mm	≤36mm
病虫斑果	无	≤5%	5%~8%

7.3 理化指标要求

表 3 茂名高脚遁地蕾香蕉理化指标要求

项目	指标
果穗长度/cm	70~100
蕉果梳数/梳	6~10
单梳果指数/个	16~30
果指长度/cm	23~28
果穗重量/kg	20~40
可食部分 (%)	≥70
可溶性固形物含量 (%) (20℃)	≥18
可滴定酸含量 (%)	0.10~0.40
钾 (mg/100 g)	≥250
总糖 (%)	≥16
果肉淀粉 (%)	≥18

7.4 卫生指标

按 GB/T 5009.218 和 NY/T 517 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

采摘 7 成~8 成熟香蕉，待完全成熟后，取代表条蕉各部位香蕉 5 梳，从每梳蕉中间部位取果 2 个（共 10 个）为检验样品，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，降为下一等级，不符合二级品者为等外品。规格等级指标检验参照 7.2 执行。

8.3 感官指标

形态采用目测法评定；异味采用鼻嗅的方法检测；口感采用口尝的方法检测。

8.4 理化指标

8.4.1 可食部分

按 GB/T 9827 规定的方法执行。

8.4.2 总糖

按 GB/T 5009.8 执行。

8.4.3 可滴定酸含量

按 GB/T 9827 的规定的执行。

8.4.4 钾含量

按 GB/T 5009.91 执行。

8.4.5 可溶性固形物

按 NY/T 2637 执行。

8.4.6 果肉淀粉

按 GB/T 9827 规定的方法执行。

8.4.7 单果重

取代表穗蕉，从穗蕉的上、中、下部位取梳蕉 5 梳，从每梳蕉中间部位取 2 个（共 10 个），用精确度为 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。

8.4.8 果指长度

取代表穗蕉，从穗蕉的上、中、下部位取梳蕉5梳，从每梳蕉中间部位取2个（共10个），用精确度为0.02 mm的游标卡尺分别量取长度，计算单果长度，精确至小数点后两位。

8.4.9 果穗长度

用卷尺测定果穗第一疏果与最后一疏果的果轴长度。

8.5 卫生指标

按GB/T 5009.218和NY/T 517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、同一包装日期的香蕉为一批次。

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 采后处理和催熟

按 NY/T 4231 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 的规定执行外，标注“茂名高脚遁地蕾香蕉”、“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

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

11.3 运输

运输按 GB/T 33129 和 NY/T 1395 执行。

11.3.1 运输工具清洁、卫生、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

11.3.2 搬运时轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

11.3.3 运输过程防暴晒、雨淋、受潮。

11.4 贮存

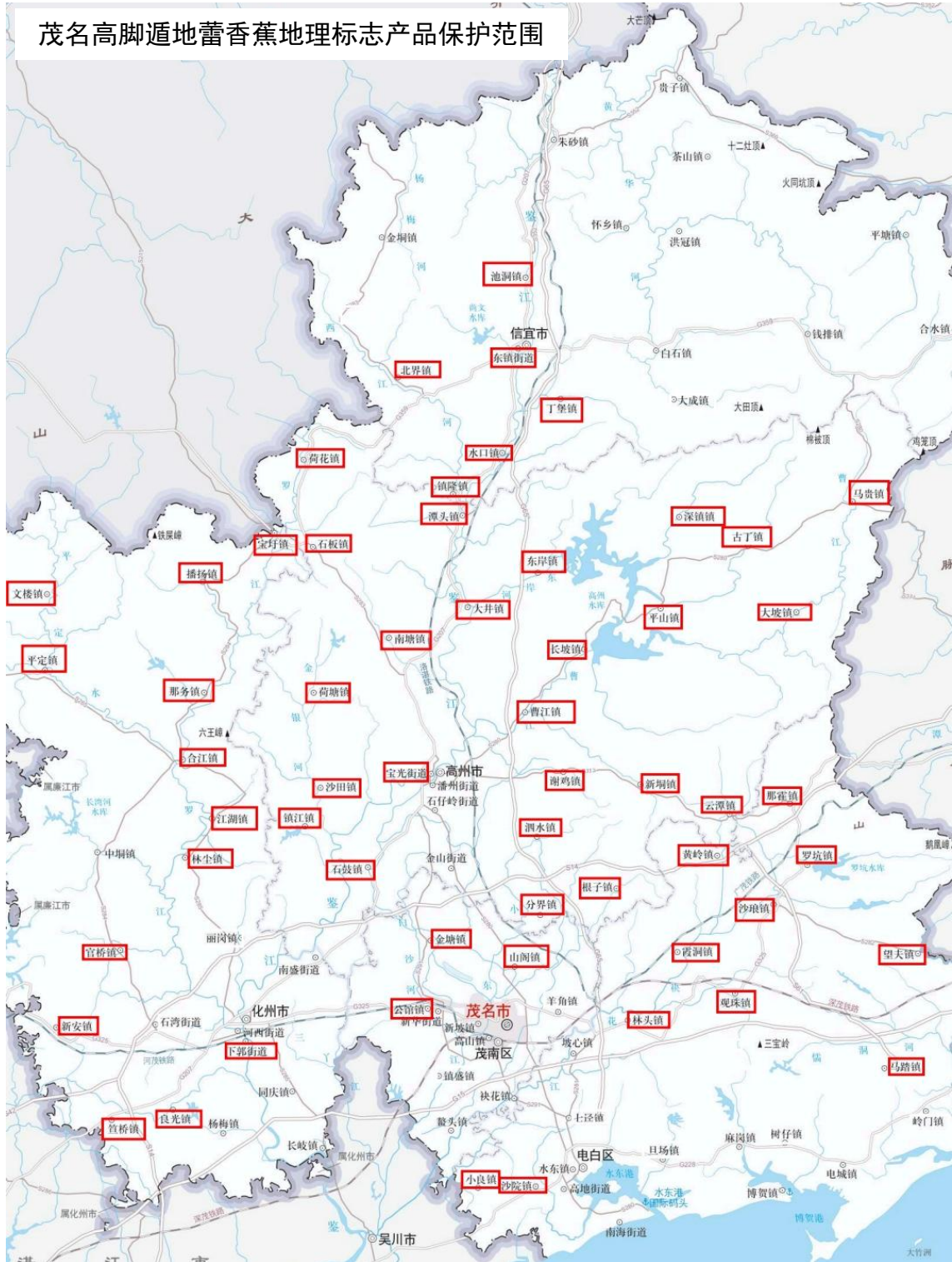
贮存按 NY/T 1395 的相关规定执行。产品的贮存温度一般为 13℃~15℃。库房无异味。不得与有毒、有害物品和可释放乙烯的水果混合存放。

12 香蕉加工

按 NY/T 948 执行。

附录 A

茂名高脚遁地蕾香蕉地理标志产品保护范围（新行政区域）



备注：标有□号的为茂名高脚遁地蕾香蕉地理标志产品保护范围

附录 B

茂名高脚通地蕾香蕉地理标志产品保护范围（旧行政区域）

