

《地理标志证明商标 蒲江耙耙柑》编制说明

一、工作简况

(一) 背景介绍

蒲江耙耙柑产于四川省成都市蒲江县。产地位于川西平原西南边缘，地貌以丘陵、低山为主，地势平缓，适宜柑橘种植。境内土壤多为黄壤土和紫色土，Ph 值为 5.5~6.8，有机质含量 2%-4.5%，质地疏松肥沃，透气性好，含氧量高，随着地温上升，微生物活动强，有利于蒲江耙耙柑果树吸收养分，保证树势健旺生长，使得发枝率强，花芽形成多，产量高。该地属亚热带季风性湿润气候，四季分明，雨量充沛，光热资源丰富，无霜期 302 天，常年温暖湿润，适合蒲江耙耙柑生长发育。该地年均气温蒲江耙耙柑 16.4℃，冬无严寒、夏无酷暑，果实生长期果树根系生长土温与地上部大致相同，有利于树体蒲江耙耙柑营养转化和养分回流，能够促进果实迅速膨大。果实膨大期，当地雨热同季，年均日照时数蒲江耙耙柑 1122 小时，年均降雨量 1250 毫米，主要集中在 5~9 月。此期间充足的光照有利于果树进行光合作用，强化果树对水分和养分的吸收传递，促进果实可溶性固物的合成与提升，从而使得果肉饱满。干湿交替的气候导致当地空气湿度较高，年均相对湿度为 85%，有利于果实肉质变软，使其脆嫩多汁，果味浓郁。11~12 月是蒲江耙耙柑成熟期，由于地处丘陵低山的地带，此阶段蒲江耙耙柑当地白天光照时间长，夜晚降温快，昼夜温差大，相差 15 度左右。白天长时间光照能够保证蒲江耙耙

柑蒲江耙耙柑均匀着色，使得果面色泽度和光滑度较好，夜晚温度低，果树养分消耗少，有利于蒲江耙耙柑果实转化糖分、维生素等物质。同时该地全年日平均气温 5℃ 以上 365 天，非常适合蒲江耙耙柑留树保鲜，延长采摘时间，既有利于提升果实熟化程度，使得果实皮软易剥，又为其糖分物质充分累积创造了条件，使得其含糖度稳定在 12 度以上。2020 年，蒲江耙耙柑被授予“地理标志证明商标”。

（二）任务来源

为促进蒲江耙耙柑产业的持续发展，推进蒲江耙耙柑产业化进程，提高蒲江耙耙柑品质，按照《成都市蒲江地方名特产品保护促进会关于印发〈成都市蒲江地方名特产品保护促进会团体标准管理办法（试行）〉的通知》（蒲名协〔2021〕1 号）中的相关规定制定本标准。标准提出单位主要由：本标准在编制过程中充分依据 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》中的有关规定，力求编写规范化和标准化。

（三）编制和协作单位

成都市蒲江地方名特产品保护促进会。

（四）主要工作过程

1. 前期调研

自 2021 年 4 月起，成都市蒲江地方名特产品保护促进会通过组织召开成员会议成立了标准制定小组，现场调研生产基地现状和问题，深入市场一线了解蒲江耙耙柑的市场表现和消费反馈。提出了《地理标志证明商标 蒲江耙耙柑》立项申请。

2. 标准立项

2021年5月31日，在总结调研数据成果和分析的基础上，成都市蒲江地方名特产品保护促进会印发了《成都市蒲江地方名特产品保护促进会关于〈地理标志证明商标 蒲江耙耙柑〉团体标准的立项公告》（蒲名协〔2021〕2号）。

3. 标准起草

标准立项公示期满后，成都市蒲江地方名特产品保护促进会积极组织标准起草小组，搜集多方技术资料、生产经验和历年检验检测报告，由秘书处综合分析拟定了《地理标志证明商标 蒲江耙耙柑》标准草案。

4. 标准讨论并形成标准初审稿

2021年6月5日，成都市蒲江地方名特产品保护促进会秘书处组织协会成员，对标准草案技术内容进行讨论，由秘书处根据标准讨论意见进行修改形成标准初审稿。

5. 标准初审并形成征求意见稿

2021年6月8日，成都市蒲江地方名特产品保护促进会秘书处组织省内产业相关专家对初审稿进行技术审查，按照专家提出的意见修改，形成征求意见稿。

6. 标准公开征求意见并修改

2021年6月10日，成都市蒲江地方名特产品保护促进会印发了《关于〈地理标志证明商标 蒲江耙耙柑〉团体标准征求意见的通知》（蒲名协〔2021〕3号），向行业公开征求意见，为期30天。秘书处根据收集到的反馈意见修改形成报批稿。

7. 标准批准发布

2021年8月4日，成都市蒲江地方名特产品保护促进会印发了《成都市蒲江地方名特产品保护促进会关于批准发布〈地理标志证明商标 蒲江耙耙柑〉体标准的公告》（蒲名协〔2021〕4号），在全国团体标准信息平台公开发布《地理标志证明商标 蒲江耙耙柑》团体标准。

二、确定标准主要内容依据

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB/T 23584 水果、蔬菜中啮虫脘残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法

SN/T 4891 出口食品中螺虫乙酯残留量的测定 高效液相色谱和液相色谱-质谱/质谱法

三、标准的主要内容

(一) 范围

本文件规定了地理标志证明商标 蒲江耙耙柑的果实质量要求、检验、标志、包装、运输和贮藏。

本文件适用于四川省成都市蒲江县现辖行政区域范围内蒲江耙耙柑的质量等要求。

(二) 生产地域范围

四川省成都市蒲江县现辖行政区域范围内，地理坐标位于东经 $103^{\circ} 19' \sim 103^{\circ} 41'$ ，北纬 $30^{\circ} 05' \sim 30^{\circ} 20'$ 之间。

(三) 果实质量要求

1. 感官指标

规定了蒲江耙耙柑外观、单果重、果肉色泽、口感等要求。

2. 理化指标

规定了蒲江耙耙柑可食率、可溶性固形物等要求。

3. 卫生指标

对蒲江耙耙柑的卫生指标提出质量要求。

(四) 检验

从抽样方法、检验方法、检验批次、检重、型式检验等方面

进行规定。

（五）标志、包装、运输、贮藏

规定了蒲江耙耙柑产品的标志、包装、运输、贮藏的要求和方法。

四、标准中设计专利的情况

本标准中没有涉及专利的情况。

五、预期达到对产业发展的作用情况

本团体标准一经批准颁布实施，将使得蒲江耙耙柑生产在团体内按标准进行统一，统一产品标准，统一管理，统一技术指导，实现蒲江耙耙柑生产全过程的指导和监督，促进蒲江耙耙柑产品质量和市场竞争力提升。

六、采用国际、国外先进标准的程度

经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准编写过程无重大分歧意见产生。

八、贯彻标准的要求和实施建议

本标准一经发布，应尽快组织宣贯。

九、废止现行有关标准的建议

本团体标准为首次发布，无废止现行标准。

十、标准性质的建议说明

本标准成都市蒲江地方名特产品保护促进会标准，属于自愿性标准，供社会和会员自愿使用。

十一、与现行法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性

标准的协调性

本标准属于团体标准，与现行法律、法规、规章、政策及有关基础及相关标准不矛盾。本标准的编写是在遵循 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》《国务院关于印发深化标准化工作改革方案的通知》（国发〔2015〕13 号）、《国务院办公厅关于印发贯彻实施〈深化标准化工作改革方案〉行动计划（2015-2016 年）的通知》（国办发〔2015〕67 号）、《中共四川省委关于全面创新改革驱动转型发展的决定》（川委发〔2015〕21 号）、《四川省人民政府办公厅关于印发深化标准化改革服务全面创新改革驱动转型发展工作方案的通知》《四川省标准化体系建设发展规划（2016-2020 年）》等政府文件的基础上，结合蒲江耙耙柑特性实际制定。标准编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时部分指标高于目前国家对相关产品技术标准，促进蒲江耙耙柑产业高质量发展。

十二、其他应予说明的问题

无。