

# D35

## 福建省地方标准

D35/T 954—2009

### 地理标志产品 莆田枇杷

2009-07-31 发布

2009-08-20 实施

福建省质量技术监督局 发布

## 前 言

莆田枇杷是莆田市的特色农产品，其果实大、外观艳丽、肉多味甜，是优良的营养保健果品。为规范我省莆田枇杷的种植、加工和销售，维护莆田枇杷的信誉，根据国家质量监督检验检疫总局第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》，特制定本标准。

本标准的附录A为规范性附录，附录B、附录C为资料性附录。

本标准由福建省质量技术监督局提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准起草单位：莆田市农业局、莆田市质量技术监督局。

本标准主要起草人：蔡斯明、凌建武、徐腾海。

# 地理标志产品 莆田枇杷

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品莆田枇杷的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

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》批准保护的地理标志产品莆田枇杷。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- 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 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 17924-2008 地理标志产品标准通用要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局第78号令 地理标志产品保护规定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 莆田枇杷

在福建省莆田市现辖行政区域范围内的自然生态环境条件下，选用规定的解放钟、白梨、乌躬白、早钟6号等枇杷品种，按照规定的栽培技术进行生产的枇杷鲜果。

### 3.2

#### 串级果

相邻级别的混杂果实，其程度用百分率来表示。

### 3.3

#### 轻伤果

指果皮未明显变色的挤压伤及其他轻微的肉眼可见明显伤害。

## 4 地理标志产品保护范围

莆田枇杷地理标志产品保护范围限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》批准的范围，即福建省莆田市涵江区萩芦镇、新县镇、庄边镇、白沙镇、江口镇、梧塘镇、国欢镇，荔城区西天尾镇、新度镇、拱辰街道办事处；城厢区常太镇、华亭镇、凤凰山街道办事处、龙桥街道办事处、霞林街道办事处，仙游县枫亭镇、郊尾镇、盖尾镇、榜头镇、园庄镇、赖店镇、大济镇、龙华镇、书峰乡等24个乡镇街道办事处现辖行政区域，见本标准的附录A。

5 产品分类

5.1 产品按品种特性分为白肉枇杷和红肉枇杷两类。

5.1.1 白肉枇杷：白梨、乌躬白。

5.1.2 红肉枇杷：解放钟、早钟6号。

5.2 产品规格按单果重量分为特级、一级两个等级。

6 要求

6.1 立地条件

6.1.1 种植区域

应选择保护区范围内海拔高度500m以下（早钟6号宜在300m以下），分布于木兰溪、延寿溪、萩芦溪三大流域及东圳水库沿岸的平坦地方和丘陵地。

6.1.2 气候和气温

属南亚热带海洋性季风气候。年平均气温 $>18^{\circ}\text{C}$ ，极端最低气温 $\geq -2^{\circ}\text{C}$ ，最冷月（1月）平均温度 $>10^{\circ}\text{C}$ 。

6.1.3 土壤

土质较疏松肥沃，土层厚度 $\geq 0.8\text{m}$ ，pH值5.0~6.5。排灌方便。

6.2 栽培

6.2.1 品种

莆田枇杷的主要栽培品种有解放钟、白梨、乌躬白、早钟6号，其品种特征见本标准的附录B。

6.2.2 栽培管理

栽培管理见本标准的附录C。

6.3 采收

要求八成成熟度，红肉枇杷类品种果皮呈淡橙黄色以上采收，白肉枇杷类品种果皮呈淡黄色以上采收。

6.4 感官要求

果实大，果形整齐端正饱满，同级果大小均匀，果面色泽良好，鲜艳，茸毛多，锈斑少，味甜。

6.5 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	要 求			
	解放钟	早钟6号	白梨	乌躬白
可溶性固形物含量/（%） $\geq$	10	10	11	11
固酸比 $\geq$	16 : 1	16 : 1	20 : 1	20 : 1
可食率/（%） $\geq$	70	70	68	68

6.6 果实大小分级

同品种枇杷果实依据单果重量，按表2标准，分为特级(特大果、2L)、一级(大果、L)二个级别。

6.7 容许度

6.7.1 可溶性固形物

果实成熟期多雨年份，可溶性固形物含量允许降低1个百分点。

6.7.2 分级合并

大小分级合并时，二个级别可归为一级，即将L及2L作为大果一级。

表 2 果实大小分级 单位: g

项目	品种	特级	一级
白肉枇杷	白梨	≥50	40~49
	乌躬白	≥60	50~59
红肉枇杷	解放钟	≥75	60~74
	早钟6号	≥65	50~64

6.8 卫生指标

6.8.1 污染物限量指标

应符合GB 2762的有关规定。

6.8.2 农药最大残留量指标

应符合GB 2763的有关规定。

6.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定要求。

7 试验方法

7.1 感官要求

在自然光照下将枇杷展铺在洁净的平面上观察。

7.2 理化指标

7.2.1 样品制备: 枇杷果经剥皮、去核等处理后待用。

7.2.2 可溶性固形物

用阿贝折光仪或精度达1%的手持测糖仪测定。

7.2.3 固酸比

应用酸碱滴定中和法, 酚酞作指示剂, 以滴定所消耗的碱液毫升数计算总酸量, 用苹果酸表示, 按以下公式计算固酸比:

固酸比= 可溶性固形物 : 总酸量

7.2.4 可食率

随机取样(至少10个)后将果梗剪去, 称量全果重, 并将果实各部分分开, 称量果皮、种子、心皮、萼筒等全部不可食部分的重量, 按下列公式计算可食部分百分率:

$$\text{枇杷可食率}(\%) = \frac{\text{全果重} - \text{不可食部分}}{\text{全果重}} \times 100$$

7.3 平均果重

随机抽取30粒, 用感量0.1g的衡器称量果重, 算其平均值。

7.4 卫生指标

7.4.1 污染物限量指标

按GB 2762规定的方法检测。

7.4.2 农药最大残留量指标

按GB 2763规定的方法检测。

7.5 净含量

按JJF 1070的规定检测。

8 检验规则

8.1 组批规则

枇杷鲜果以同一品种、同一产地、同一等级、同一时间交收的鲜果为同一个货批，以包装后的件数为一个货批量。

8.2 抽样方法

从每批产品中按表3规定随机抽取两份，其中一份作为检验用，另一份作为备样待查。

表 3 产品批件抽样数量

每批件数	抽样数
≤100	抽5件，总取样量为1.5kg
101~500	以5件为基数，每增100件增抽2件，总取样量为2 kg
501~1000	以13件为基数，每增100件增抽1件，总取样量为3 kg
1000以上	以18件为基数，每增200件增抽1件，总取样量为4 kg
注：抽样方法亦可按合同协商确定	

8.3 检验分类

产品检验分为出场检验和型式检验。

8.3.1 出场检验

8.3.1.1 每批枇杷产品应进行出场检验，经检验合格，并附合格证后方可出货。出场检验项目为感官要求和果重。

8.3.1.2 评等分级

取出的样品果，按照本标准所列条件，逐个进行检验，依等级进行分开。不够一级的果品为等外级。每一级别果实必须符合该级重量的规定。检验完毕后，清点各个等级的个数，计算各等级果实所占百分比。

8.3.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。正常生产时，每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 栽培品种或栽培技术有较大改变时；
- b) 出场检验与上次型式检验有较大差异时；
- c) 政府相关部门提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 产品所检项目全部合格时，或串级果不超过 5%、轻伤果不超过 3%时；则判该批产品合格。

8.4.2 检验结果中感官要求、理化指标和果重若有一项指标不合格，允许重新抽样复检，如仍有不合格项，则判该批产品不合格。检验结果中卫生指标若有一项指标不合格，则判该批产品不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 莆田枇杷产品预包装销售时，其标签标识应符合 GB 7718 的规定；外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。莆田枇杷产品散装销售时，产品应标明产品名称、产地、规格等级、出场日期及生产单位的名称及地址。

9.1.2 获准使用地理标志产品专用标志的企业，可在其产品外包装上使用“莆田枇杷地理标志产品保护专用标志”和“莆田枇杷”产品名称。

9.2 包装

包装材料应符合国家有关卫生标准要求，应清洁、无毒、无污染、无异味。

9.3 运输

鲜果在运输时应防止发热、有效地控制温度和湿度，防止机械伤和霉变。运输过程中应注意防曝晒、雨淋，严禁与有毒、有异味和有污染性的物品混装、混运，严禁野蛮装卸。

#### 9.4 贮存

9.4.1 枇杷鲜果可以采用自然存放或冷藏法贮藏。冷库贮藏的库温以  $6^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 90%~95% 为宜，冷库贮藏期不超过 30 天。

9.4.2 在上述贮存条件下，自然存放鲜果保质期不少于 5 天，冷库贮藏出库保质期不少于 7 天。

附 录 A  
(规范性附录)  
莆田枇杷地理标志产品保护范围图

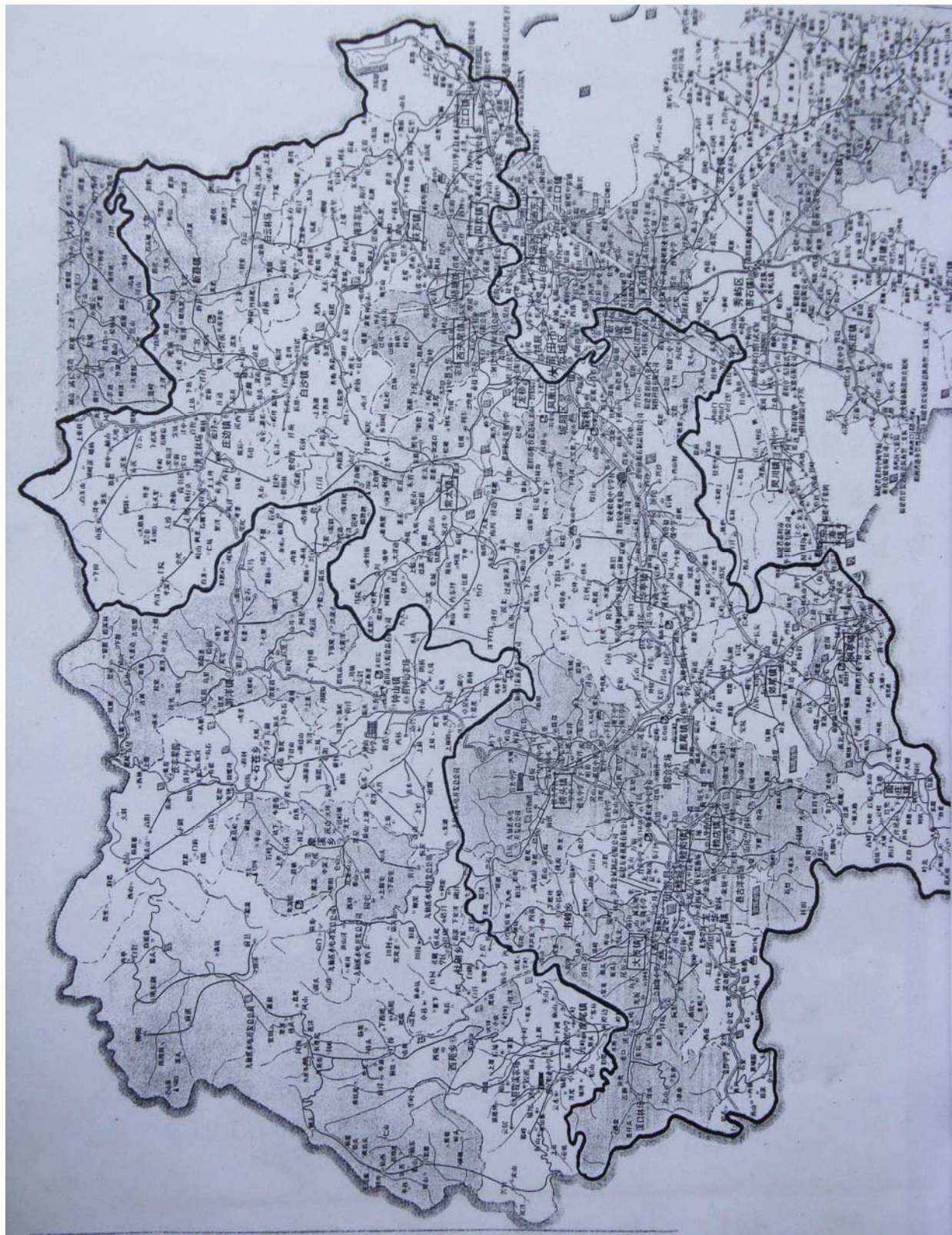


图 A.1 莆田枇杷地理标志产品保护范围图



附 录 B  
(资料性附录)  
莆田枇杷主栽品种的品种特征

**B.1 解放钟**

属红肉类品种。树势强壮，树姿直立。叶片大、浓绿色，叶缘反转极明显。果特大，鲜艳美观，皮厚易剥，单果重50g~80g，可食率 $\geq 70\%$ ，可溶性固形物 $\geq 9\%$ ，含酸量0.51%。晚熟，较丰产，果实耐贮运，宜鲜食。

**B.2 早钟6号**

属红肉类品种。树势较壮，树姿较直立。果大美观，味甜有香气，单果重40g~70g，可食率70%，可溶性固形物 $\geq 9.5\%$ ，含酸量0.26%，皮厚易剥。早熟，丰产稳产，鲜食和制罐均宜。

**B.3 白梨**

属白肉类。枝条细密，树姿较开张。叶面白色茸毛多，叶缘缺刻浅且稀，基部近全缘。果较小，肉色雪白、质细嫩、味浓甜，单果重30g~60g，可食率 $\geq 68\%$ ，可溶性固形物 $\geq 10\%$ ，含酸量0.30%，皮薄易剥。晚熟，品质极优，最宜鲜食，但不耐贮运。

**B.4 乌躬白**

属白肉类品种。枝条疏而粗壮，树姿直立。叶片大，前端宽而钝。果大，味甜而微酸，单果重50g~70g，可食率 $\geq 68\%$ ，可溶性固形物 $\geq 10\%$ ，含酸量0.48%，皮厚易剥。晚熟，品质尚好，耐贮运，宜鲜食。

附 录 C  
(资料性附录)  
栽培管理

### C.1 生产基地选择

选择坡度25°以下的山坡地建园，坡向东向或东南向。

### C.2 育苗

用1年至2年生，嫁接部粗度达0.6cm以上的枇杷实生苗作砧木嫁接。

### C.3 定植

定植时间在10月至翌年3月，种植株距为4.5m至5m，行距比株距略宽，或根据地形而定。

### C.4 树冠管理

#### C.4.1 整形修剪

幼龄树培养开心形或双层杯状形，枝干开张、矮化、透光的树冠。

#### C.4.2 疏花穗和疏蕾

疏花穗在花穗小花梗开始分离时进行，疏后结果枝与营养枝比1:1至2；花穗留大去小、留主去副、留内去外、留下上；留下的花穗选留中部向下便于套袋的3个至5个支轴，其余的摘除。

#### C.4.3 疏果

在着果后，幼果纵径1.5cm至2.5cm时进行，选留发育健全较一致的果实。解放钟、早钟6号每穗留3粒至4粒，白梨、乌射白每穗留4粒至5粒。

#### C.4.4 套袋

疏果后用70 g/m<sup>2</sup>~90g/m<sup>2</sup>重的牛皮纸(袋)包(套)果穗。

### C.5 施肥管理

以有机肥为主，适当配施化肥。每株全年施纯氮0.4kg至0.8kg，有机肥使用量占50%以上，N:P:K比例为1.0:0.6:(1.0~1.2)，分别在采果后、抽穗期、幼果期施，其中采后肥占40%、花穗肥占40%、幼果壮果肥占20%。

### C.6 环境、安全要求

农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

### C.7 采收

要求八成成熟度，红肉枇杷类品种果实呈淡橙黄色以上采收，白肉枇杷类品种果实呈淡黄色以上采收。