

重庆市畜牧业协会文件

渝畜协发〔2025〕34号

重庆市畜牧业协会 关于《忠县柑橘》团体标准征求意见的通知

各有关单位及专家：

由重庆市畜牧业协会立项的《忠县柑橘》团体标准的征求意见稿，现公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见或建议，并于2025年11月23日之前将《征求意见反馈表》以邮件的形式反馈至协会邮箱：cqsxmyxh@163.com，逾期未回复按无意见处理。

附件：1.重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表
2.《忠县柑橘》（征求意见稿）



附件 1

重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

填表人： 单位： 职务/职称： 联系电话： 填表日期： 年 月 日

序号	团体标准名称	征求意见稿中章条编号或相关内容	修改意见
1			
2			
3			
4			
5			
6			

附件 2

ICS 67.080.10
CCS B 31

团 体 标 准

T/CQAAA XXXX—2025

忠县柑橘

Zhongxian Citrus

（征求意见稿）

202*-**-** 发布

202*-**-** 实施

重 庆 市 畜 牧 业 协 会 发 布

前 言

本文件按照 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市畜牧业协会提出并归口。

本文件起草单位：忠县果业发展中心、重庆市农业技术推广总站、忠县柑橘产业商会。

本文件主要起草人：熊长春、申寿、何文权、寇琳玲、李华平、胡群、袁晓莉。

忠县柑橘

1 范围

本文件规定了忠县柑橘的术语与定义、种植要求、质量指标、检验规则、采收、标志、包装、运输和贮存。
文件适用于忠县柑橘鲜果的生产和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的采样方法
- GB/T 12947 鲜柑桔
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- NY/T 1189 柑桔贮藏
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

以下列术语和定义适用于本文件。

3.1 忠县柑橘 Zhongxian Citrus

指在重庆市忠县特定地理环境和气候条件下，该行政区域内生产的W.默科特、春见、沃柑、红美人、福本脐橙、纽荷尔脐橙、塔罗科血橙等柑橘鲜果。

4 种植要求

4.1 气候

年平均气温18.2℃，≥10℃年有效积温5787℃，1月平均温度≥6.0℃，极端低温≥-3℃，年降雨量1200 mm，年日照时数为1327.5 h，无霜期341天，空气相对湿度80%，果实成熟期昼夜温差较大。

4.2 土壤条件

pH值5.5~6.5，有机质含量≥1.0%，土层深厚 80 cm左右，活土层在 50 cm以上，地下水位 1 m以下的土壤。若达不到以上条件，应按NY/T 391标准要求，进行土壤改良。

4.3 产地环境要求

应符合NY/T 391、NY/T 426的规定。

4.4 生产过程的化肥和农药使用要求

应符合NY/T 393、NY/T 394和NY/T 426的规定。

4.5 采收

果实表现出该品种固有的品质特征时，着色八成五以上，方可采摘；采收时间在晴天进行，避免在雨天、雾天采收；采用“一果两剪”法，注意轻拿轻放，避免机械损伤。

5 质量指标

5.1 基本要求

果实完整，发育正常，形态完好；新鲜洁净，无异味；具有该品种成熟时应有的色泽和风味；果蒂完整，平齐，不萎蔫。

5.2 感官指标

对果实各品质指标分为特级、1级、2级，达不到这三个等级果实指标的其他果实划为等外果。感官指标见表1。

表1 感官指标

等级	品种	果形	大小（果实横径）/mm	果面	果皮	质地和风味	测定方法
特级	W·默科特	扁圆形，果型指数 0.7 ± 0.1 左右。	65~70	橙红色，着色率 $\geq 90\%$ ，无杂色斑；极少有伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，最大单个斑痕面积 $\leq 0.3\text{cm}^2$ 。	$2\text{mm} \leq$ 果皮厚度 $\leq 4\text{mm}$	风味酸甜浓郁，具有香气，无粒化枯水。	GB/T 8210
	沃柑（含无核品种）	果实扁圆形，果形指数在 $0.75 \sim 0.85$ 之间。	≥ 70	橙红色，果面较光滑，具光泽，无杂色斑；允许单果有极轻微的伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，最大斑痕面积 $\leq 0.3\text{cm}^2$ 。	果实具有一定硬度，果皮厚度 $\leq 3.5\text{mm}$ 。	果肉浓橙色，风味浓甜，肉质细嫩软，汁多，囊壁化渣。	
	红美人	果实卵圆形至圆球形，果形整齐，果形指数 $1.00 \sim 1.15$ 。	80~85	浓橙红色，有光泽，无杂色斑；无日灼果，极少有伤斑、病虫和药渍斑痕，果面斑痕数少于2个，斑痕合并面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，最	油胞凸起，果皮紧实，果皮厚度 $\leq 3\text{mm}$ 。	果肉浓橙色，肉质细软，风味浓甜，汁多，囊壁极化渣。	

				大斑痕面积 ≤ 0.3cm ²		
	春见	高扁圆形或倒阔卵圆形，果型指数 0.8 ± 0.1 左右	85~90	橙红色，果面着色率 ≥ 95%，无杂色斑；极少有伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 ≤ 1.0cm ² ，最大单个斑痕面积 ≤ 0.3cm ² 。	果实未浮皮，果皮厚度 ≤ 4mm	风味酸甜浓郁，具有香气，无粒化枯水。
	福本脐橙	果实短圆或球形，果型指数 0.90~0.94 左右。	85（不含 85）~90	橙红色，着色率 ≥ 95%，无杂色斑；极少有伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 ≤ 1.0cm ² ，最大单个斑痕面积 ≤ 0.3cm ² 。	果实果蒂附近的果基果皮厚度 ≤ 5mm，果实腰部的果皮厚度 ≤ 3mm	风味浓甜，具有香气，无粒化枯水。
	纽荷尔脐橙	具有该品种典型特征，果形端正、整齐。果型指数 ≥ 1.1、≤ 1.2。	80~85	具有该品种成熟时固有色泽（橙红色），着色率 ≥ 95%，色泽均匀一致；果面洁净，极少有机械伤斑、病虫斑和干巴等斑痕，所有斑痕合并面积 ≤ 1.0cm ² ，最大单个斑点 ≤ 0.3cm ² 。	赤道部果皮厚度 ≤ 6mm	风味浓郁，酸甜可口，具有香气。无粒化枯水。
	塔罗科血橙	果实短椭圆形至椭圆形，果形整齐均匀，果型指数在 0.90~1.05 之间。	80~85	果皮带玫瑰色至紫红色，果皮光滑，玫瑰红着色率 ≥ 60%，无杂色斑；允许单果有极轻微的伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 ≤ 1.0cm ² ，最大斑痕面积 ≤ 0.3cm ² 。	油胞凸起，果皮紧实，果皮厚 ≤ 3.5mm。	果肉带有较多均匀的紫红色斑纹，风味酸甜适中，具有香气，肉质细软化渣，汁多味浓
一级	W·默科特	扁圆形，果型指数 ≤ 0.9 和 ≥ 0.5。	60 ~ 65（不含 65）或 70（不含 70）~75	橙红色，着色率 ≥ 80%，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积 ≤ 2.0cm ² ，最大单个斑痕面积	1mm ≤ 果皮厚度 < 2mm 或者 4mm < 果皮厚度 ≤ 5mm	风味酸甜浓郁，具微弱香气，极少粒化枯水现象。

				≤0.5cm ² 。			
沃柑（含无核品种）	高扁圆形或扁圆形，果形较整齐，果形指数在0.75~0.85之间。	65 ~ 70（不含70）	橙色或浅橙色，果面较光滑，无显著杂色斑；允许单果有轻微的伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤1.5cm ² ，最大斑痕面积≤0.5cm ² 。	果皮较硬，果皮无失水，果皮厚度≤4.0mm。	果肉浓橙色，风味甜，汁多，囊壁较化渣。		
红美人	果实卵圆形至圆球形，果形较整齐，果型指数≤1.00和≥1.15。	75 ~ 80（不含80）或85（不含85）~90	橙红色或橙色，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，斑痕数少于5个，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大斑痕面积≤0.5cm ² 。	油胞凸起，果实较紧实，果皮厚度≤4mm。	果肉浓橙色，风味甜酸适中，汁多，囊壁化渣。		
春见	高扁圆形或倒阔卵圆形，果型指数≤1.0和≥0.6。	80 ~ 85（不含85）或90（不含90）~95	橙红色，果面着色率≥95%，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤0.5cm ² 。	果实未浮皮，果皮厚度≤4.5mm	风味酸甜浓郁，具微弱香气，极少粒化枯水现象。		
福本脐橙	短圆形或球形，果型指数≤0.90和≥0.94。	80~85	橙红色，着色率≥90%，无显著杂色斑；可有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤0.5cm ² 。	果基果皮厚度≤6mm，果实腰部的果皮厚度≤4mm。	风味甜，具微弱香气，极少粒化枯水现象。		
纽荷尔脐橙	具有该品种特征，果形较端正、较整齐。果型指数≥1.0、≤1.3。	75 ~ 80（不含80）或85（不含85）~90	具有该品种成熟时固有色泽（橙红色），着色率≥90%，色泽较均匀；果面洁净，可有轻微伤机械斑、病虫、干巴等斑痕，所有斑痕合并面积≤1.5cm ² ，最大单个斑痕面积≤0.5cm ² 。。	赤道部果皮厚度≤6mm	风味较浓郁，酸甜适口，具香气，极少粒化枯水现象。		

	塔罗科血橙	果实短椭圆形至椭圆形，果形较整齐，果形指数在0.90~1.05之间。	75 ~ 80 (不含80)	果皮带紫红色，果皮光滑，玫瑰红着色率≥40%，无显著杂色斑；允许单果有轻微伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.0cm ² ，最大斑痕面积≤0.5cm ² 。	油胞凸起，果皮较紧实，果皮厚度≤4.0mm。	果肉浅紫红色，风味酸甜适中，具微弱香气，肉质细软化渣。
二级	W·默科特	极扁圆形或球形，果形指数<0.5或>0.9	55-60 (不含60)	深橙-橙红色，着色率≥80%，有明显杂色斑；允许有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤1.0cm ² 。	果皮厚度<1mm或者果皮厚度>5mm	风味酸甜，具微弱香气，无明显粒化枯水现象。
	沃柑（含无核品种）	果实扁圆形，果形不太整齐，果形指数≤0.75和≥0.85。	60 ~ 65 (不含65)	浅橙色或橙黄色，果面较粗糙，有明显杂色斑；允许单果有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤2.5cm ² ，最大斑痕面积≤1.0cm ² 。	果皮过硬或偏软，果皮有轻度失水，果皮厚度≤4.5mm。	果肉橙色，风味酸甜，囊壁较化渣。
	红美人	果实卵圆形至圆球形，果形不太整齐，果形指数≤0.90和≥1.20	65 ~ 75 (不含75)	浅橙色或橙黄色，有较明显的杂色；允许有少量伤斑、病虫斑、药渍斑痕和日灼，所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ，最大斑痕面积≤1.0cm ² 。	油胞平，浮皮少，果皮厚度≤4.5mm。	果肉浅橙色，风味较淡，囊壁较化渣。
	春见	极扁圆形或球形，果形指数<0.6和>1.0	70 ~ 80 (不含80)	深橙色，果面着色率≥90%，稍明杂色斑；允许有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤4.0cm ² ，最大单个斑痕面积≤1.0cm ² 。	果实轻微浮皮，果皮厚度>4.5mm	风味酸甜，具微弱香气，无明显粒化枯水现象。
	福本脐橙	偏圆-短椭圆形，果形指数≤0.85和≥1.0	70 ~ 80 (不含80)	深橙-橙红色，着色率≥85%；允许有少量伤斑、病虫和药渍斑痕，所有斑痕合并面积≤	果基果皮厚度≤6mm，果实腰部的果皮厚度≤	风味酸甜，具微弱香气，无明显粒化枯水现象。

				4.0cm2,最大单个斑痕面积≤1.0cm2。	5mm。		
	纽荷尔脐橙	具有该品种特征,果形较端正、无明显畸形果。	70 ~ 75 (不含75)	具有该品种成熟时固有色泽(橙红色),着色率≥85%,色泽较均匀;果面较洁净,允许有少量日灼、干疤、病虫斑、机械伤等缺陷;斑痕,所有斑痕合并面积≤4.0cm2,最大耽搁斑点≤1.0cm2。	赤道部果皮厚度≤7mm	酸甜适口,略具香气,无明显粒化枯水现象。	
	塔罗科血橙	果实短椭圆形至椭圆形,果形不太整齐,果形指数≤0.90和≥1.05。	65 ~ 75 (不含75)	果皮橙色或淡紫红色,果皮较光滑,着色率≥20%,有明显杂色;允许单果有少量伤斑、病虫和药渍斑痕,所有斑痕合并面积≤3.0cm2,最大斑痕面积≤1.0cm2。	油胞平,果皮较紧实,果皮厚度≤5.0mm。	果肉橙色或极少紫红色斑纹,风味偏酸,无明显粒化枯水现象	
注:二级以下的为等外果,等外果不得使用“忠县柑橘”商标。							

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

等级	品种	可溶性固形物/%	固酸比	测定方法
特级	W·默科特	≥11.5	≥13.0	GB/T 8210
	沃柑(含无核品种)	≥14.0	≥18.0	
	红美人	≥12.0	≥15.0	
	春见	≥13.5	≥18.0	

T/CAAA ****—202*

	福本脐橙	≥12.0	≥13.0
	纽荷尔脐橙	≥12.0	≥13.0
	塔罗科血橙	≥11.5	≥12.5
一级	W·默科特	≥11.0	≥12.0
	沃柑（含无核品种）	≥12.5	≥16.0
	红美人	≥11.0	≥13.5
	春见	≥11.0	≥14.0
	福本脐橙	≥11.0	12.0~12.9
	纽荷尔脐橙	≥11.0	≥12.0
	塔罗科血橙	≥11.0	≥11.5
二级	W·默科特	≥10.5	11.5
	沃柑（含无核品种）	≥11.5	≥14.0
	红美人	≥10.5	≥12.0
	春见	≥10.0	≥12.5
	福本脐橙	≥10.5	11.0~11.9
	纽荷尔脐橙	≥10.0	≥11.0
	塔罗科血橙	≥10.5	≥11.0
注：二级以下的为等外果，等外果不得使用“忠县柑橘”商标。			

任一果实如果其所有分级项目指标均达到某一等级的指标要求，可以判定该果实为这一级别的果实；如果有一个分级项目指标达不到该级指标要求，但达到下一等级指标的要求，则判定其为下一等级果实；如果有2个分级项目指标达不到该级指标要求，则判定其为再下一个等级的果品。

5.4 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763有关安全卫生规定。按照《中华人民共和国植物检疫条例》进行果品的植物检疫。

6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按GB/T 8210规定执行。

7.2 安全指标检验

按GB 2762 和GB 2763规定执行。

7.3 果实大小

用游标卡尺或专用果径测量果实最大横切面的直径。

7.4 理化指标检验

可溶性固形物、总酸等理化指标按GB / T 8210规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地、同一生产单位、同一品种、同一批采收、同一等级的果实为一个检验批次。

8.2 抽样方法

按GB/T8855的标准执行。

8.2.1 包装果

在100件之内的检验批次，随机抽取3件进行检验。100件以上的检验批次，在抽取3件的前提下，对超过100件的部分每100件再抽取1件，不足100件的按100件计算。

8.2.2 散装果

在装果容器的不同部位随机抽样，每批次抽样数量不少于100个果实。

8.3 交收检验

每一批次产品交收前，应进行交收检验。检验内容包括等级规格、感官、标识和包装。检验合格并附合格证方可交收。

8.4 判定规则

安全指标有一项不合格，则该批产品判为不合格；理化指标和等级规格不合格，允许加倍抽样复检一次，若仍不合格，则判该批产品不合格；感官检验不合格率超过10%，则判该批产品不合格。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 包装箱。标志、标签应同时满足 GB/T 191、NY/T 1778、国家质量监督检验检疫总局〔2009〕第 123 号令和“忠县柑橘”商标管理办法的规定。

9.1.2 使用“忠县柑橘”商标的，应先获得许可，并严格按照“忠县柑橘”商标标识的样式要求，印制和使用“忠县柑橘”商标，不得擅自改变“忠县柑橘”商标标识的文字、图形和颜色。

T/CAAA ****—202*

9.2 包装

9.2.1 果实包装按 GB/T 13607 规定执行，装箱净含量应符合 JJF 1070 的规定。果箱应有防潮和通气功能，装箱果品应排列整齐。衬垫材料应柔软、干净、无污染、轻便，有一定缓冲性。

9.2.2 在包装箱、周转箱和果贴等包装物上印制“忠县柑橘”商标的，其设计应接受商会及相关部门的监督指导。

9.2.3 “忠县柑橘”商标标识原则上印制在柑橘包装物正面，规范醒目，在商标标识下方应标注授权使用许可证号。

9.3 运输

9.3.1 不同型号包装箱应分别装运，运输工具应清洁、干燥。

9.3.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码不应过高，控制在包装箱标示允许的层数范围内。

9.3.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁日晒、雨淋，注意防冻。不应与有毒有害物质混运。

9.4 贮存

9.4.1 常温贮存。按 NY/T 1189 规定执行。

9.4.2 冷库贮存。应经 2~3 d 预冷后达到最终冷藏温度，适宜温度为 4℃~8℃，并保持库内相对湿度为 85%~95%。

9.4.3 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度；果实完好，无异味；无严重的机械损伤或过大的愈合口；无畸形、腐烂、变质果，无裂果、冻伤果；果面洁净、干燥，但冷藏取出后的表面结冰和冷凝现象除外。

《忠县柑橘》

团体标准编制说明

一、工作简况，包括背景情况、主要参加单位和编制组成员及其分工、起草过程等

（一）背景情况

忠县柑橘产业作为重庆市农业支柱产业之一，近年来在规模化种植、全产业链建设、品牌价值提升及国际市场拓展等方面取得显著进展。2024 年，忠县柑橘种植面积稳定在 36.5 万亩，产量达 50 万吨，同比增长 11.1%；综合产值突破 65 亿元，同比增长 30%，创历史新高。忠县构建了“从一粒种子到一杯橙汁”的完整产业链。在种植环节，推广水肥一体化设施（2024 年新建 5000 亩）、密植矮化技术及绿色防控措施，建成 22.97 万亩全国绿色食品原料标准化生产基地，全年完成柑橘种植保险 10 万亩、收益保险 8 万亩，有效降低自然风险。全县从事柑橘种植的新型经营主体已有 300 余家，全县规模经营面积 33.9 万亩，集约化果园经营占比达 93%，核心区果园流转率达 100%，外籍业主较多。在加工环节，忠县是全国最大的 NFC（非浓缩还原）橙汁加工中心，到今年年底全面投产后，橙汁年加工能力将由 12 万

吨提高到 20 余万吨。其橙皮、橙皮丁等衍生物常态化出口日本及欧洲。同时多元开发柑橘衍生品，发展忠记酒庄、嘉天酒业、冉阳农业等柑橘酒（酿制酒）及橙片加工企业，年加工柑橘可达 5000 余吨，推动从“卖鲜果”向“卖加工品”转型。加工与鲜销并存。全县主要的加工品种有 10 多个，鲜果品种有 10 多个，形成了早中晚熟有效搭配，鲜果挂树可以从当年 10 月到第二年 6 月，全年共有 9 个月的鲜果期，走出了一条“加工和鲜销两条腿走路”差异化发展之路。在销售流通，亚洲最大柑橘分拣车间（3.6 万平方米）于 2024 年 12 月投用，实现 1 小时从田间到分选车间的快速处理。同时，重庆三峡柑橘交易中心正式运营，构建“线上线下”一体化交易生态，累计交易额超 1500 万元，覆盖全国 200 余家运营中心。依托西部陆海新通道，忠橙通过跨境公路班车 5 天可达东南亚市场，2024 年签约出口 4000 吨，累计出口量超 7000 吨，居全市前列。

柑橘产业是我县乡村振兴支柱产业、特色高效农业、“一主两辅”的主导产业。忠县依托柑橘产业，成功创建了全国绿色食品原料（柑橘）标准化生产基地、国家农业科技园区、国家出口农产品（柑橘）质量安全示范区、国家级三峡橘乡田园综合体等国字号品牌，是全国唯一国家级柑橘产地市场、全国柑橘产业 30 强县，也是中国果品流通协会命名的“中国柑橘城”。成功

举办 2025 年中国果蔬汁饮料高质量发展大会，正奋力打造“橙汁之都”。“忠县柑橘”是由忠县果业发展中心注册的地理标志证明商标，主要包括柑橘等新鲜水果。

当前忠县柑橘虽实现 93% 集约化种植，但 300 余家不同经营主体（含外籍业主）因缺乏统一技术规范，在水肥一体化、绿色病虫害防治、鲜果成熟度判定及采收操作等种植环节管理差异大，导致“9 个月鲜果期”内鲜果质量不稳定；购销环节无统一的鲜果分级、检验标准，易引发买卖双方质量认定分歧，不仅降低重庆三峡柑橘交易中心交易效率，还存在“以次充好”风险，增加采购方筛选成本；同时现有分散技术规范未匹配国际市场对鲜果质量、溯源的严格要求，难以支撑“忠橙”出口需求，易遭遇技术壁垒，且未能将“忠橙” 185 亿元品牌价值转化为具象质量指标，缺乏覆盖“种植 - 流通 - 出口”全链条的统一标准，影响鲜果品质稳定与产业持续收益。为解决上述问题，保障产业持续发展，启动《忠县柑橘》团体标准编制工作。

（二）主要参加单位和编制组成员及其分工

1. 标准起草单位

忠县果业发展中心、重庆市农业技术推广总站、忠县柑橘产业商会等单位联合起草。

2. 主要起草人员

本文件主要起草人员长期从事柑橘水果种植技术推广工作，主要起草人：熊长春、申寿、何文权、寇琳羚、李华平、胡群、袁晓莉。

3.人员分工

熊长春（主任）：统筹《忠县柑橘》团体标准编制全流程工作，协调政府部门、种植主体、加工企业等多方资源；审核标准整体框架与核心内容，确保标准符合忠县柑橘产业发展规划；推动标准发布后的政策衔接与推广落地。

申寿（副主任）：协助熊长春开展统筹工作，重点负责标准起草过程中的进度管控与问题协调；审核种植环节（如水肥一体化、绿色防控）技术规范的实操性，确保条款适配小农户与集约化果园需求。

何文权（产业科长）：牵头组织产业调研，收集忠县 300 余家柑橘经营主体的种植、采收、销售痛点；衔接标准技术内容与产业实际需求，如细化早中晚熟品种的成熟度判定指标；参与标准征求意见阶段的反馈整理与修订。

寇琳羚（副科长）：提供农业技术支撑，参照国家/行业标准（如《绿色食品 柑橘类水果》NY/T 426）审核标准中的安全要求、检验方法；指导种植环节技术规范的科学性，如优化绿色防控措施的药剂选用与使用时机；确保标准技术内容符合全市农

业技术推广方向。

李华平（会长）：代表忠县柑橘企业（含加工、鲜销企业）参与标准编制，收集忠记酒庄、嘉天酒业等会员单位的加工需求，推动标准中“加工果分级指标”的差异化设定；协调商会内企业参与标准验证，如组织重庆三峡柑橘交易中心的分级与检验规则试用；衔接企业与政府，反馈标准实施中的企业诉求。

胡群忠（秘书长）：协助李华平开展商会层面的协调工作，负责收集商会会员单位对标准草案的意见建议；组织行业内征求意见会，邀请外籍业主、小农户代表参会；筹备标准发布后的行业宣贯培训，如制作简化版标准解读手册。

（三）起草过程

《忠县柑橘》团体标准草案起草过程如下：

2025年6月忠县果业发展中心提出联合制定《忠县柑橘》团体标准意向；

2025年6月至2025年7月，编写单位进入检索资料、实地调查、检测分析、试验示范阶段，完成了忠县柑橘同类国家标准、地方标准、行业标准收集整理。对2025年收集的忠县柑橘产品检测数据进行分析、整理。

2025年8月，成立《忠县柑橘》团体标准起草小组，确定了标准主要起草人员，讨论确定了标准框架和主要内容。

2025 年 8 月至 9 月完成相关数据分析整理和标准草案起草。

2025 年 10 月在边征求协会会员单位意见时边开始试行。

2025 年 11 月，完成《忠县柑橘》审批备案。

二、标准编写原则和主要技术说明

（一）编写原则

本文件符合相关法律法规的规定。本文件根据国家标准化管理委员会与民政部《团体标准管理规定》和 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定，按先进性、科学性、实用性和可操作性相结合的原则进行编写。本文件大部分采用了现行国家标准中规定的试验方法、检验规则和判定规定。

（二）主要技术说明

本文件忠县柑橘的术语与定义、种植要求、质量指标、检验规则、采收、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于适用于忠县柑橘鲜果的生产和销售。

本文件主要通过实地调研、检测分析、试验示范、归纳总结、查阅文献等方式确定相关指标值，具体如下：

忠县柑橘定义是根据忠县柑橘主栽品类来确定；本文件大部分采用了现行国家标准中规定的试验方法、检验规则和判定规定，如种植要求中的土壤条件按 NY/T 391 标准要求，进行土壤改良；

产地环境要求符合 NY/T 391、NY/T 426 的规定；生产过程的化肥和农药使用要求应符合 NY/T 393、NY/T 394 和 NY/T 426 的规定；感官指标和理化指标的测定方法都参照 GB/T 8210；安全指标符合 GB 2762、GB 2763 有关安全卫生规定,按照《中华人民共和国植物检疫条例》进行果品的植物检疫；净含量应符合 JJF 1070 的规定；安全指标检验按 GB 2762 和 GB 2763 规定执行；标志、标签应同时满足 GB/T 191、NY/T 1778、国家质量监督检验检疫总局〔2009〕第 123 号令和“忠县柑橘”商标管理办法的规定；果实包装按 GB/T 13607 规定执行，装箱净含量应符合 JJF 1070 的规定；常温贮存。按 NY/T 1189 规定执行。重点是根据忠县柑橘企业生产实际，对忠县柑橘主要品类和各品类的感官品质和理化指标进行了重新划分。按照 W.默科特、春见、沃柑、红美人、福本脐橙、纽荷尔脐橙、塔罗科血橙等 7 大类忠县主栽柑橘品种将感官指标和理化指标进行等级划分，其中每个品种感官指标按照果形、大小（果实横径）、果面、果皮、质地和风味 5 个指标进行划分，理化指标按照可溶性固形物、固酸比 2 个指标进行划分。任一果实如果其所有分级项目指标均达到某一等级的指标要求，可以判定该果实为这一级别的果实；如果有一个分级项目指标达不到该级指标要求，但达到下一等级指标的要求，则判定其为下一等级果实；如果有 2 个分级项目指标达不到该级

指标要求，则判定其为再下一个等级的果品，二级以下的为等外果，等外果不得使用“忠县柑橘”商标。

三、标准中涉及专利的情况说明；

经编制组在前期调查研究、检测分析、田间试验的基础上，通过查阅忠县柑橘相关国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准，并组织起草小组讨论，提出了忠县柑橘的术语和定义、质量要求、分级、检验方法、检验规则、判定、包装与运输和贮存等方面的内容。《忠县柑橘》团体标准的全部技术内容，包括种植技术规范、质量分级方法、检验流程等，均不涉及任何现有专利。

若后续在标准实施过程中，出现涉及专利的技术内容更新需求，编制组将按照《国家标准涉及专利的管理规定（暂行）》及团体标准相关要求，及时与专利持有人沟通，明确专利许可方式（如免费许可），确保标准实施过程中无专利侵权风险，保障所有使用单位的合法权益。

四、重大分歧意见的处理结果及理由；

本标准无重大意见分歧。

五、征求意见情况（标准主要涉及的有哪些单位，对有关单位征求意见的概况等）

《忠县柑橘》团体标准的意见征集主要涉及到西南大学柑橘

研究所、重庆市农业农村委、重庆戈红韵农业有限公司、重庆市忠县柑橘产业商会、重庆市忠县柑橘联合会等科研院所和公司主体，本标准制定过程中，以科学检测分析为重点，结合忠县柑橘生产实际，向各类生产经营主体、科研院所等单位了解情况的基础上，提出了《忠县柑橘》团体标准送审稿，评审通过后，起草组还将进一步根据评审要求修改相关单位意见，完善标准内容。

六、实施团体标准的措施建议

为确保《忠县柑橘》团体标准有效落地，建议从组织领导、宣传培训、新型主体培育三个维度采取措施：

有助于理解标准内容和实施的有关要求和建设。

（一）加强组织领导

建立标准化领导小组，负责标准的实施、协调和监督。

（二）加大宣传培训力度

成立《忠县柑橘》宣贯专家组，通过调研指导、座谈交流、培训指导等形式促进标准内容落实落地。

（三）注重新型经营主体培育

标准制订的目的是推广应用科学、合理、实用的《忠县柑橘》团体标准，通过不断完善忠县柑橘的鲜果的购销指导与生产质量控制等，充分调动龙头企业、农民专业合作社、家庭农场、会员

单位等新兴经营主体按照标准要求，开展生产经营，推动《忠县柑橘》大规模应用。

七、其他需要说明的情况。

《忠县柑橘》团体标准的制定与实施，可以规范忠县柑橘的生产、销售、贮存和运输等方面，明确了忠县柑橘产品的感官品质、理化指标等，对于忠县柑橘可持续发展具有重要推动作用，恳请给予立项、审批核准和备案。

《忠县柑橘》团体标准起草工作组
二〇二五年十月三号

