

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 601—2023

---

## 地理标志农产品 南丹黄腊李

Agro-product of geographical indication—Nandan Yellow wax plum

2023-10-14 发布

2023-10-20 实施

---

广西标准化协会 发 布



目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 地域保护范围 ..... 1

5 特定生产要求 ..... 2

6 质量要求 ..... 4

7 检验方法 ..... 5

8 检验规则 ..... 5

9 标志、标签 ..... 6

10 包装、运输 ..... 6

11 贮存 ..... 6

附录 A（资料性） 地理标志农产品南丹黄腊李地域保护范围 ..... 7

参考文献 ..... 8



## 前 言

本文件参照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》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》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。

本文件由南丹县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：南丹县农业农村局、南丹县市场监督管理局、南丹县水果生产发展中心。

本文件主要起草人：黄秀月、吴秀高、罗忠华、张俊、李林栋、宋自爽、李哲旭、韦家建、韦欣汝、张怀革、蓝波艳、韦如意、郁凤晓、麦艳梅、郁珍、熊仲强、谭媛、唐春明。



# 地理标志农产品 南丹黄腊李

## 1 范围

本文件界定了地理标志农产品南丹黄腊李的术语和定义,规定了地理标志农产品南丹黄腊李的地域保护范围、特定生产要求和质量要求,描述了相应的检验方法和检验规则,规定了标志、标签、包装、运输和贮存等方面的要求。

本文件适用于广西壮族自治区南丹县生产的地理标志农产品南丹黄腊李。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 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 8321.10 农药合理使用准则(十)  
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定  
GB/T 26901 李贮藏技术规程  
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识  
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求  
GH/T 1358 李 等级规格  
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则  
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法  
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**地理标志农产品南丹黄腊李** Agro-product of geographical indication—Nandan Yellow wax plum

在第4章保护范围内,按第5章要求生产,产品质量符合本文件要求的李子。

## 4 地域保护范围

南丹黄腊李地理标志地域保护范围包括:广西壮族自治区河池市南丹县所辖的月里镇、六寨镇、城关镇、罗富镇、芒场镇、车河镇、大厂镇、吾隘镇、里湖瑶族乡、中堡苗族乡、八圩瑶族乡等11个乡镇151个行政村(社区)。地域保护范围位于东经 $107^{\circ} 1' \sim 107^{\circ} 55'$ ,北纬 $24^{\circ} 42' \sim 25^{\circ} 37'$ 。地域保护范围图见附录A。

## 5 特定生产要求

### 5.1 产地

#### 5.1.1 立地条件

年平均气温 $16^{\circ}\text{C}\sim 17^{\circ}\text{C}$ ， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 总积温 $4\,713^{\circ}\text{C}\sim 6\,163^{\circ}\text{C}$ ，平均无霜期 $285\text{ d}\sim 297\text{ d}$ ，年平均降雨量 $1\,430.6\text{ mm}\sim 1\,442.6\text{ mm}$ 。年平均相对空气湿度 $75\%\sim 85\%$ ，年平均日照时数 $1\,252\text{ h}\sim 1\,265\text{ h}$ 。土层深厚、排灌条件良好、土壤pH值 $5.5\sim 7.0$ 。

#### 5.1.2 产地环境

应符合NY/T 5010的要求。

### 5.2 品种及授粉树配置

选择适应当地种植的南丹黄腊李品种。授粉树品种为当地苦李、朱血李等，授粉树要求花粉量大，与南丹黄腊李花期相遇，且亲和性好。南丹黄腊李与授粉树比例 $4:1$ 。

### 5.3 栽培

#### 5.3.1 园地选择

选择平地或坡度小于 $25^{\circ}$ 背风向阳的丘陵山地。

#### 5.3.2 定植时期

11月下旬至翌年3月中旬。

#### 5.3.3 栽植密度

株行距 $(4\text{ m}\sim 5\text{ m})\times 4\text{ m}$ ，每 $667\text{ m}^2$ 栽培 $33\sim 40$ 株。

#### 5.3.4 施肥管理

##### 5.3.4.1 施肥原则

根据土壤肥力确定施肥量，重施基肥，生长季节合理追肥，实行配方施用。肥料施用应符合NY/T 496的规定。

##### 5.3.4.2 基肥

每年9~10月结合深翻改土秋施基肥。以有机肥为主，每 $667\text{ m}^2$ 施腐熟农家肥 $1\,500\text{ kg}\sim 2\,000\text{ kg}$ 、三元复合肥 $(15-15-15)$   $40\text{ kg}$ 、钙镁磷肥 $40\text{ kg}$ 。

##### 5.3.4.3 追肥

5.3.4.3.1 幼树追肥：每月施肥一次，第一次以氮肥为主，每株施高氮复合肥 $(20-10-10)$   $0.05\text{ kg}\sim 0.10\text{ kg}$ 。之后每次株施三元复合肥 $(15-15-15)$   $0.05\text{ kg}\sim 0.10\text{ kg}$ 。

5.3.4.3.2 成年树追肥：分二次进行，第一次在2月初果树萌芽前，每株施高氮复合肥 $(20-10-10)$   $0.05\text{ kg}\sim 0.10\text{ kg}$ 。第二次在6月底采果后，每株施三元复合肥 $(15-15-15)$   $1\text{ kg}$ 。

##### 5.3.4.4 叶面肥

生长期根据植株生长情况适期喷施 $0.2\%$ 磷酸二氢钾和 $0.2\%$ 硼砂等叶面肥。

#### 5.3.5 整形、修剪

##### 5.3.5.1 整形

采用自然开心形整形方式，主干高 $50\text{ cm}\sim 60\text{ cm}$ ，留 $3\sim 5$ 主枝，均匀分布，每个主枝上留 $2\sim 3$ 个侧枝，在主枝两侧斜方向发展，无中心主干。



### 5.3.5.2 修剪

#### 5.3.5.2.1 幼树和初果树

按照“轻剪、长放、少疏枝”原则，选好骨干枝和延长枝，进行短截，促发长枝，培养树形骨架，加快长树扩冠；辅养枝长放，提早结果；拉枝开角，促进花芽形成，平衡树势。

#### 5.3.5.2.2 盛果树

疏剪和短截相结合，以培养花簇状枝和短果枝为主。对直立枝、密生枝、重叠枝、交叉枝进行回缩或短截，改善冠内光照；对树冠外围和上层的强壮枝，疏密留稀，去旺留壮；对延长枝中度短截，继续扩大树冠和维持树势；对短果枝和花簇状枝，采取回缩更新的剪法，去弱留强，去老留新，分批回缩复壮。

#### 5.3.5.2.3 衰老树

回缩骨干枝和较大枝组，利用背下枝、陡长枝、刺激潜伏芽萌发等措施，复壮培养新的主枝和侧枝。

### 5.3.6 病虫害防治

#### 5.3.6.1 农业防治

采取以下防治措施：

- 加强栽培管理，增强树体抗病、抗虫能力；
- 增施有机肥，控制氮肥施用量；
- 合理修剪，使树体通风透光；
- 进行疏花疏果，合理负载，保持树势健壮；
- 及时开沟排水，防止园内积水，降低果园空气湿度；
- 清除病虫枝和枯枝落叶，减少越冬病虫基数。

#### 5.3.6.2 物理防治

用频振式杀虫灯、黑光灯诱杀吸果夜蛾、桃蛀螟；用黄板诱杀蚜虫。

#### 5.3.6.3 生物防治

应用性诱剂、生物源药剂防治李实蜂等害虫。

#### 5.3.6.4 化学防治

化学防治方法见表1，农药使用应符合GB/T 8321.10要求。

表1 主要病虫害化学防治方法

| 防治对象  | 防治时期                                      | 药剂名称        | 使用浓度           |
|-------|-------------------------------------------|-------------|----------------|
| 蚜虫    | 落花后至新梢生长期。                                | 10%吡虫啉可湿性粉剂 | 2 000~3 000 倍液 |
|       |                                           | 2%苦参素       | 2 000 倍液       |
|       |                                           | 2.5%敌杀死浮油   | 2 000 倍液       |
| 李小食心虫 | 越冬成虫羽化前，或第一代幼虫脱果前，树冠下喷药；卵成期至幼虫孵化初期树冠喷药。   | 20%杀灭菊脂浮油   | 4 000~6 000 倍液 |
|       |                                           | 2.5%溴氰菊脂浮油  | 3 000~4 000 倍液 |
| 李实蜂   | 成虫羽化始前，盛花末期。                              | 2.5%敌杀死浮油   | 2 000 倍液       |
|       |                                           | 20%杀灭菊脂浮油   | 2 000 倍液       |
| 吸果夜蛾  | 5月中下旬成虫约晚间6时飞至李园危害，7时进入危害高峰，直至次日凌晨5时停止活动。 | 2.5%敌杀死浮油   | 2 000 倍液       |
|       |                                           | 20%灭扫利浮油    | 2 000~4 000 倍液 |
| 桃蛀螟   | 4月上旬至5月中旬树冠喷药，杀死成虫和幼虫。                    | 2.5%溴氰菊脂浮油  | 1 000~4 000 倍液 |
|       |                                           | 2.5%敌杀死浮油   | 2 000 倍液       |

#### 5.4 采收

当果皮转黄，并带有鲜艳的红霞色时，选择晴天上午或阴天分期采收。采果时宜轻摘、轻放，保证果实完整无损，采收过程避免机械损伤、曝晒。

### 6 质量要求

#### 6.1 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求                         |
|------|----------------------------|
| 色泽   | 果皮呈腊黄色、有红斑；果粉厚，灰白色；果肉黄色    |
| 形态   | 果实近球形或扁圆形，果顶平微凹，梗洼深，种核小，粘核 |
| 口感   | 肉质爽脆、细腻、汁多、清甜              |
| 果面缺陷 | 应无机械伤、腐烂、病害和虫害等缺陷          |

#### 6.2 规格

应符合表2的规定。

表2 规格

| 项目        | 指标  |                     |                  |
|-----------|-----|---------------------|------------------|
|           | 特级  | 一级                  | 二级               |
| 平均单果重 (g) | >55 | $50 \leq X \leq 55$ | $45 \leq X < 50$ |

#### 6.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项目                     | 指标         |
|------------------------|------------|
| 可溶性固形物 (20℃, 折光法计) (%) | $\geq 11$  |
| 总糖 (以葡萄糖计) / (g/100 g) | $\geq 7$   |
| 总酸 (以柠檬酸计) / (g/100 g) | $\leq 1.3$ |
| 可食率 / (g/100 g)        | $> 95$     |

#### 6.4 容许度

##### 6.4.1 质量容许度

允许不超过10%的李不符合本文件规定的质量要求，其中腐烂果不超过2%，裂果、虫果不超过4%。

##### 6.4.2 规格容许度

特级、一级、二级果的要求如下：

- 特级允许不超过 5%的产品不符合该规格要求；
- 一级、二级允许不超过 10%的产品不符合该规格要求。

#### 6.5 食品安全指标

##### 6.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 6.5.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官

在自然光线下用目测法观测其色泽、形态、果面缺陷；口感用品尝法检测。

### 7.2 规格

采用感量为0.01 g的电子秤称量，在样品中随机取20个样果的平均重量作为平均单果重。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法进行测定。

#### 7.3.2 总糖（以葡萄糖计）

按GB 5009.8规定的方法（第一法）进行测定。

#### 7.3.3 总酸（以柠檬酸计）

按GB 12456规定的方法进行测定。

#### 7.3.4 可食率

随机取样果10~20个，用感量为0.01 g的天平称总果质量，再将果肉和果核分离，称量果核质量，按式（1）计算可食率。

$$A = \frac{B-C}{B} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A——可食率，单位为百分比（%）；

B——总果质量，单位为克（g）；

C——果核质量，单位为克（g）。

### 7.4 容许度

按GH/T 1358规定的方法进行测定。

### 7.5 食品安全指标

#### 7.5.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

#### 7.5.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法进行测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一产地、同一采收日期的黄腊李果实作为一个检验批次。

### 8.2 抽样

以每个果堆或贮藏库为一个抽样点，从产品堆垛的上、中、下三层随机抽取样品，抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 判定规则

8.3.1 检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。

8.3.2 若感官、规格、理化指标、容许度、安全指标的检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

## 9 标志、标签

应符合《农产品地理标志管理办法》、GB/T 32950的规定。

## 10 包装、运输

10.1 宜用塑料筐、泡沫箱、纸箱包装。包装材料应清洁、卫生、无毒、无异味、无有害物质污染、无霉菌、病菌，且符合 GB/T 34344 的规定。

10.2 运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒、无异味、无污染。不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。宜采用冷链运输。

## 11 贮存

按照GB/T 26901的规定执行。

附 录 A  
(资料性)  
地理标志农产品南丹黄腊李地域保护范围

见图A. 1。



图 A. 1 地理标志农产品南丹黄腊李地域保护范围图

## 参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国农业部. 农产品地理标志管理办法[Z]. 2019 年 4 月 25 日.
-

中华人民共和国团体标准  
地理标志农产品 南丹黄蜡李  
T/GXAS 601—2023  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究