



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22740—2008

---

## 地理标志产品 灵宝苹果

Product of geographical indication—Lingbao apple

2008-12-28 发布

2009-06-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位:三门峡市质量技术监督局、灵宝市园艺局。

本标准主要起草人:袁文忠、索继军、张孝民、李云昭、廖权虹、孟朝军、张玉君、王松森。

# 地理标志产品 灵宝苹果

## 1 范围

本标准规定了灵宝苹果的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮藏。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的灵宝苹果。

## 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 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 8559 苹果冷藏技术

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 10651 鲜苹果

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

NY 5011 无公害食品 仁果类水果

NY 5012 无公害食品 苹果生产技术规程

ISO 8682 苹果气调贮藏

## 3 术语和定义

GB/T 10651 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**灵宝苹果 Lingbao apple**

在本标准第4章规定的范围内生产，符合本标准要求的苹果。

## 4 地理标志产品保护范围

灵宝苹果的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即河南省灵宝市现辖行政区域，见附录A。

## 5 要求

### 5.1 种植环境

#### 5.1.1 气温

区域内年平均气温 12.3℃~13.7℃，年极端最高气温 42.7℃，年极端最低气温 -21℃，6月至8月昼夜温差 $\geq 9$ ℃，10月至11月上旬（果实成熟期）昼夜温差 $\geq 12$ ℃，年平均无霜期为 190 d~210 d。

#### 5.1.2 光照

年平均日照时数 2 270 h~2 400 h，年平均太阳辐射量 504.4 MJ/cm<sup>2</sup>，光合有效辐射量为 247.0 MJ/cm<sup>2</sup>。

5.1.3 降水量

年平均降水量 506 mm~719 mm。

5.1.4 土壤

棕壤土、褐土、潮土占总土地面积的 80%左右,土壤有机质含量 0.8%~1.0%,pH 值 7.0~8.5。

5.1.5 海拔

灵宝苹果主要分布在海拔 520 m~1 200 m 的丘陵山区。

5.2 品种

富士系。

5.3 果园管理

果园管理参见附录 B。

5.4 等级规格指标

等级规格指标见表 1。

表 1 等级规格

项 目	等 级		
	特级	一级	二级
品质基本要求	果实完整良好、新鲜,无病虫害;具有本品种的特有风味;果面光洁、色泽艳丽,蜡质较厚;发育充分,具有适于市场或贮藏要求的成熟度;果形端正或较端正,果个整齐;果梗完整或统一剪除;果肉脆而多汁,酸甜适度		
着色面积比例/% $\geq$	90	80	70
果径(最大横切面直径)/mm $\geq$	80	75	70
果面缺陷	应符合 GB/T 10651		
容许度	容许 3%的果实不符合本等级规定的等级规格。其中磨伤、碰压伤、刺伤不合格果之和不得超过 1%	容许 5%的果实不符合本等级规定的等级规格。其中磨伤、碰压伤、刺伤不合格果之和不得超过 1%	
注:容许度的测定以检验全部抽检包装件的平均数计算,容许度规定的百分率一般以重量或果数计算。			

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物/% $\geq$	13.5
总酸/% $\leq$	0.4
硬度(N/cm <sup>2</sup> ) $\geq$	78.4

5.6 卫生指标

按 NY 5011 执行。

6 试验方法

6.1 等级规格、理化指标

按 GB/T 10651 执行。

## 6.2 卫生指标

按 NY 5011 执行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验批次

同一生产基地、同一品系、同一成熟度、同一包装日期的苹果为一个批次。

### 7.2 抽样方法

按 GB/T 8855 执行。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 型式检验

7.3.1.1 有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 每年采摘初期；
- b) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

7.3.1.2 型式检验为本标准规定的全部要求。

7.3.1.3 判定规则：在整批样品中不合格果率超过 5% 时，判定不合格，允许降等或重新分级。等级规格和理化指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判为不合格产品。卫生指标有一项不合格时即判为不合格产品。

#### 7.3.2 交收检验

7.3.2.1 灵宝苹果每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证，产品方可交收。

7.3.2.2 交收检验项目为等级规格、包装、标志。

7.3.2.3 判定规则：在整批样品中不合格果率超过 5% 时，判定等级规格不合格，允许降等或重新分级。包装、标志若有一项不合格，判交收检验不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮藏

### 8.1 标志

8.1.1 灵宝苹果的销售和运输包装均应标注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、执行标准代号等。

8.1.2 不符合本标准的产品，其产品名称不得使用含有“灵宝苹果”（包括连续或断开）的名称。

### 8.2 包装

按 GB/T 13607 执行。

### 8.3 运输

8.3.1 待运时，应批次分明、堆码整齐、环境清洁、通风良好。严禁烈日曝晒、雨淋。注意防冻、防热、缩短待运时间。

8.3.2 装卸时轻拿轻放。

8.3.3 运输工具清洁卫生，无异味。不与有毒有害物品混运。

### 8.4 贮藏

8.4.1 灵宝苹果的冷藏按 GB/T 8559 执行。

8.4.2 灵宝苹果的气调贮藏按 ISO 8682 执行。

8.4.3 库房无异味。不与有毒、有害物品混合存放。不得使用有损灵宝苹果质量的保鲜试剂和材料。

附录 A  
(规范性附录)

灵宝苹果地理标志产品保护范围图

灵宝苹果地理标志产品保护范围见图 A.1。

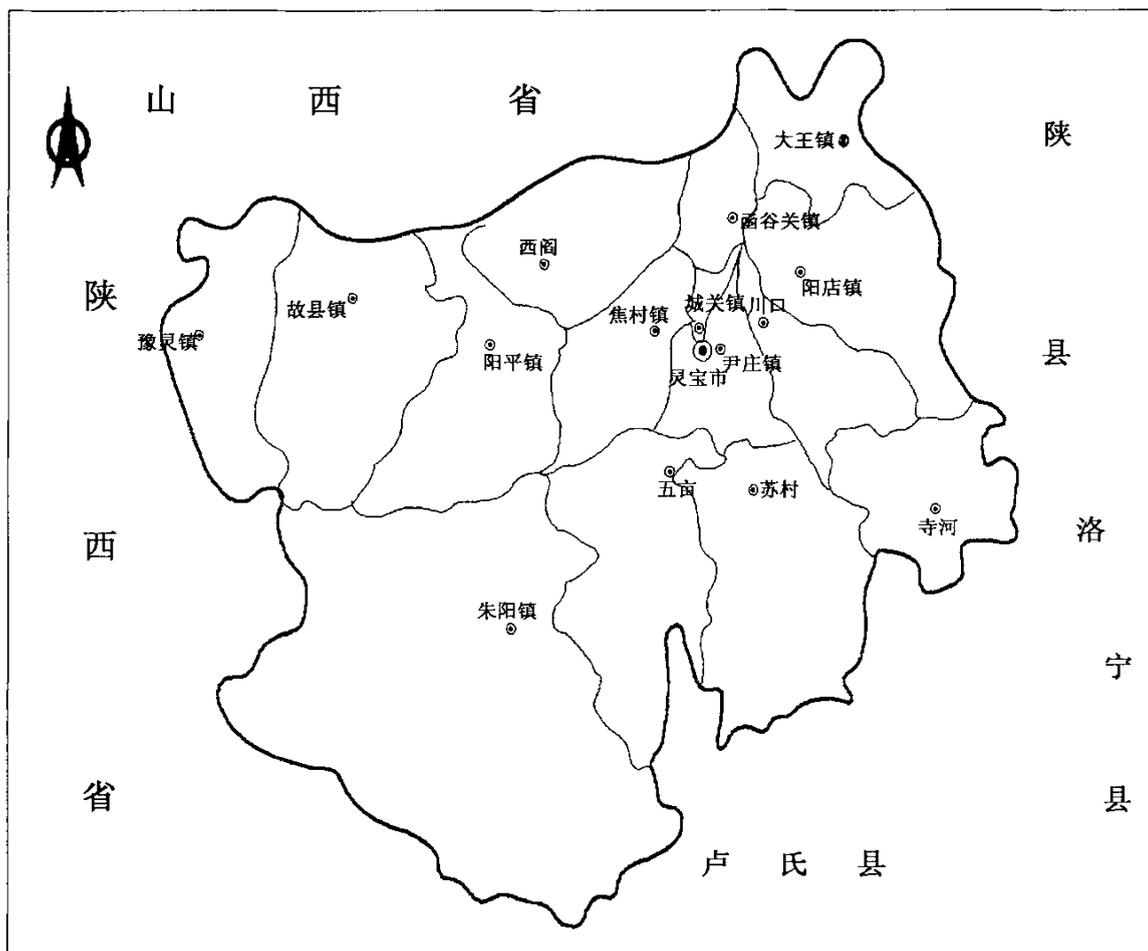


图 A.1 灵宝苹果地理标志产品保护范围图

**附 录 B**  
(资料性附录)  
**果园管理**

**B.1 土肥水管理****B.1.1 土壤管理**

按 NY 5012 执行。

**B.1.2 施肥**

每公顷施无害化处理的有机肥料 15 000 kg~60 000 kg,其他用有机复混肥补充。以秋施基肥为主,结合秋施基肥,花前、花后、幼果膨大期等物候期适量追肥,氮磷钾施肥比例为 1:0.5:1。根据树体营养诊断,适量施用微量元素。

**B.1.3 水分管理**

大力推广滴灌、微喷灌等灌溉技术,使果园土壤相对含水量保持在 60%~80%。禁止使用污染水。

**B.2 花果管理****B.2.1 花前复剪**

对花芽多的树进行花前复剪,调节花芽、叶芽的比例至(1:3)~(1:4)。

**B.2.2 人工疏除花序**

从花序分离期始,每间隔 20 cm~25 cm,选留一个健壮花序,其他多余的花序全部疏掉。

**B.2.3 授粉**

花期采用蜜蜂、壁蜂或人工授粉,提高果形指数。

**B.2.4 疏果**

谢花后 10 d 开始疏果,20 d 内结束。根据树势强弱、坐果多少确定适宜的留果间距,一般为 20 cm~25 cm,选留个大、端正的中心果,把多余的幼果全部疏除。每公顷留果量 180 000 个~225 000 个。

**B.2.5 果实套袋**

苹果谢花后 30 d~40 d 开始套用纸袋,6 月中旬结束。

**B.2.6 摘袋**

果实采收前 10 d~15 d 摘袋。

**B.2.7 摘叶、转果、铺设反光膜**

摘袋后立即在树冠下铺设反光膜,增加冠内下层反射光照,提高果实着色度。剪除遮光枝、叶,待果实向阳面着色后进行转果,使果实背阴面全部上色。

**B.3 病虫害防治**

按照“预防为主、综合防治”的原则,以农业和物理防治为基础,提倡生物防治,按照病虫害的发生规律和经济阈值,科学使用化学防治技术,有效控制病虫害危害。主要防治苹果树腐烂病、早期落叶病、苹果轮纹病和桃小食心虫、苹小卷叶蛾、苹果霉心病、红蜘蛛类、蚜虫类等病虫害。使用的农药种类及要求按 GB/T 8321(所有部分)相关规定执行。

**B.4 整形修剪**

按 NY 5012 执行。

**B.5 采摘**

于 10 月中下旬采摘,采摘时轻拿轻放,避免碰伤、刺伤。

---