

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18965—2008  
代替 GB 18965—2003

## 地理标志产品 烟台苹果

Product of geographical indication—Yantai apple

2008-06-25 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准代替 GB 18965—2003《原产地域产品 烟台苹果》。

本标准与 GB 18965—2003 相比主要变化如下：

- 标准属性由强制性国家标准改为推荐性国家标准；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，将标准名称改为《地理标志产品 烟台苹果》；
- 更改了卫生指标的执行标准，由 GB/T 10651—1989 改为 NY/T 1075—2006(见 5.7)；
- 修改了自然环境中有关气温、光照和降水量的数值，增加了土壤的 pH 值(见 5.1.1、5.1.2、5.1.3、5.1.4)；
- 修改了对套用纸袋的要求，同时增加不套用纸袋的要求(见 5.2.2.5、5.2.2.7)。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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：烟台市农业局、烟台市质量技术监督局、烟台市苹果协会。

本标准主要起草人：王忠和、吕琦昌、刘世果、刘祥、李福玉、李慧、赵培策、马德功、刘宝革。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 18965—2003。

# 地理标志产品 烟台苹果

## 1 范围

本标准规定了烟台苹果的地理标志产品保护范围、术语和定义、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烟台苹果。

## 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 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- NY/T 1075 红富士苹果
- 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

**烟台苹果 Yantai apple**

在本标准第3章规定的范围内生产，符合本标准的苹果。

## 4 地理标志产品保护范围

烟台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，即山东省烟台市现辖行政区域内，见附录A。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

本区域地处山东半岛东部，西、北靠渤海，东、南临黄海，东南连威海，西南接潍坊和青岛。境内多山或丘陵，属于暖温带大陆性季风气候，四季分明，气候温和，日照充足，雨量适中，空气湿润。

#### 5.1.1 气温

年平均气温 12.0℃~13.4℃，年平均无霜期为 210 d~231 d。

#### 5.1.2 光照

年平均日照时数 2 419 h~2 630 h。

#### 5.1.3 降水量

年平均降水 505 mm~864 mm。降水集中在 6 月~8 月，正值烟台苹果果实生长发育需水量较大时期。



#### 5.1.4 土壤

棕壤土占总土地面积的80%左右,土质较细而松软,耕性良好,保水力强。土壤中有有机质含量0.90%以上,pH值5.5~7.0。

### 5.2 果园管理

#### 5.2.1 土肥水管理

##### 5.2.1.1 土肥

果园土地平整,土层深厚,活土层60 cm以上,每公顷施无害化处理的有机肥料45 000 kg以上,其他用有机复混肥补充。以秋施基肥为主,结合花前、花后、幼果膨大期等物候期灌水时适量追肥,氮、磷、钾比例按每生产100 kg苹果,施氮为1.0 kg~1.2 kg、五氧化二磷为0.5 kg~0.75 kg,氧化钾为1.0 kg~1.2 kg。根据树体营养诊断适量施用微量元素。

##### 5.2.1.2 果园生草

提倡行间种植三叶草、苜蓿草或燕麦草等提高土壤有机质。

##### 5.2.1.3 水分

采用滴灌、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。

#### 5.2.2 花果管理

##### 5.2.2.1 花前复剪

对花芽多的树进行花前复剪,调节花、叶芽的比例至(1:3)~(1:4)。

##### 5.2.2.2 人工疏花

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

##### 5.2.2.3 授粉

花期采用蜜蜂、壁蜂和人工授粉。

##### 5.2.2.4 疏果

谢花后10 d开始疏果,一个月内结束。根据树势强弱、果实大小、坐果多少确定适宜的留果间距,一般为20 cm~25 cm,选留一个坐果的壮花序,留一个中心果,把多余的幼果全部疏除。

##### 5.2.2.5 果实套袋

5.2.2.5.1 育果纸袋要求优质结实,透气性良好,洁净卫生。

5.2.2.5.2 苹果谢花后30 d~40 d开始套用纸袋,6月中下旬至7月上旬结束。套袋前进行疏果,并至少喷一次农药,防治病虫害。果实采收前20 d~30 d去袋。

##### 5.2.2.6 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。对影响果实上色的枝、叶全部剪除,待果实向阳面着色,进行转果,使果实背阴面全部上色。

##### 5.2.2.7 无袋栽培

无袋栽培不采取果实套袋及其配套技术。

#### 5.2.3 病虫害防治

病虫害以预防为主、综合防治为原则,应根据预测、预报及时防治。主要防治腐烂病、早期落叶病、轮纹病、桃小食心虫等病虫害。不得使用国家禁用农药。

#### 5.2.4 整形修剪

##### 5.2.4.1 主要树形

自由纺锤形:树高3 m左右,冠径2 m~3 m,主枝12个~15个,适用于株距2 m~3 m的果园。

小冠疏层形:树高3 m~3.5 m左右,冠径3 m~4 m,主枝5个~7个,树冠扁圆形,适用于株距3 m~4 m果园。

##### 5.2.4.2 树体结构

纺锤形的主枝角度80°左右,小冠疏层形主枝角度70°左右。采取以疏剪为主,缓、疏、缩相结合的

修剪方法,纺锤形主枝过长的适时缩剪,小冠疏层形树头过高的及时落头。盛果期每公顷枝量105万条~120万条,内膛枝叶透光率30%。

### 5.3 采摘

适期采收,采摘时轻拿轻放,避免碰伤、刺伤。

### 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		
		特级果	一级果	二级果
品质基本要求 (适用于全部等级)		各品种、各等级的苹果,都应果实完整良好、新鲜,无病虫害;具有本品种的特有风味;色泽纯正、果面光洁;发育充分,具有适于市场或贮存要求的成熟度;果形端正或较端正,果个整齐;果梗完整或统一剪除		
色泽	红色品种	着色面 $\geq 90\%$	着色面 $\geq 80\%$	着色面 $\geq 60\%$
	其他品种	具有本品种成熟时应有的色泽		
果径(最大横切面直径)/ mm	大型果 $\geq$	75	75	70
	中型果 $\geq$	70	65	60
	小型果 $\geq$	65	60	55
果面缺陷	碰压伤	无	无	轻微碰压伤,表皮不变色,面积不超过 $0.5\text{ cm}^2$
	磨伤	无	无	轻微磨擦伤1处,表皮不变色,面积不超过 $0.5\text{ cm}^2$
	果锈	无	无	允许轻微果锈,面积不超过 $1.0\text{ cm}^2$
	水锈	无	无	允许轻微薄层,面积不超过 $1.0\text{ cm}^2$
	药害	无	无	允许轻微薄层,面积不超过 $1.0\text{ cm}^2$
	日灼	无	无	允许轻微日灼,面积不超过 $1.0\text{ cm}^2$
	雹伤	无	无	允许轻微雹伤,面积不超过 $0.4\text{ cm}^2$
虫伤	无	无	允许轻微表皮虫伤,面积不超过 $0.5\text{ cm}^2$	

### 5.5 感官特征

具有典型的环渤海湾地区苹果的特征,果个大,果形指数高,色泽鲜艳,表皮薄,果肉脆、嫩、汁液多,酸甜适度,硬度适中,清香可口。

### 5.6 理化指标

按GB/T 10651执行。

### 5.7 卫生指标

按NY/T 1075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/T 1075执行。

### 6.3 感官特征

形状、色泽由目测确定。口感由品尝确定。



## 7 检验规则

### 7.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、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时。

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。感官特征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 烟台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、感官特征、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，判定等级规格和感官特征不合格，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、贮存

### 8.1 标志

烟台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。

不符合本标准的产品，其产品名称不得使用含有“烟台苹果”（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 运输工具清洁卫生，无异味。不与有毒、有害物品混运。

8.3.2 装卸时轻拿轻放。

8.3.3 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。

### 8.4 贮存

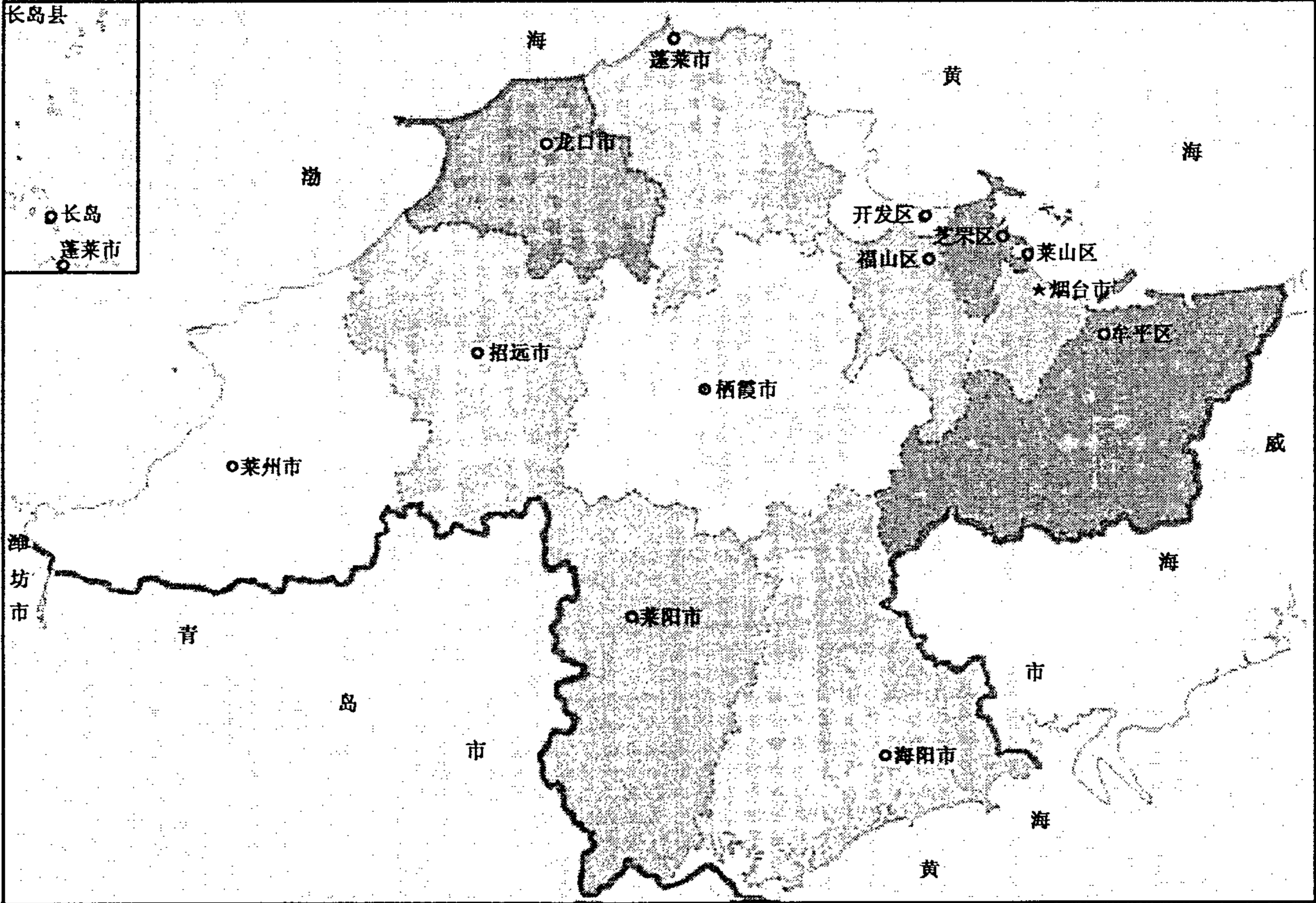
8.4.1 烟台苹果的冷藏按 GB/T 8559 执行。

8.4.2 烟台苹果的气调贮藏按 ISO 8682 执行。

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

附录 A  
(规范性附录)  
烟台苹果地理标志产品保护范围图

烟台苹果地理标志产品保护范围图见图 A.1。



注：烟台苹果地理标志产品保护范围包括山东省烟台市全境。

图 A.1 烟台苹果地理标志产品保护范围图