《无公害食品 遂川金柑》江西省地方标准编制说明

遂川金柑在遂川俗称金桔，栽培历史悠久，至今已有一千年的历史，早在宋朝就已是朝廷贡品。遂川金柑鲜果及其加工品金柑饼、多味金橘、蜜金橘、金柑罐头、金柑饮料、金柑酒等销往全国各大中城市及港、澳、台，并出口到马来西亚、新加坡、法国等国家，市场前景不断看好。2007年“遂川金桔”荣获“江西名牌”产品，2012年又获“江西省著名商标”称号。2016年底全县金柑种植面积达13.8万亩，产量5.1万吨。遂川县被认定为“全国绿色食品（金桔）标准化生产基地”。现行的遂川金柑标准为DB36/T461－2005，2005年12月批准，2006年2月开始实施。本标准规定了无公害食品遂川柑鲜果的定义、要求、分级、试验方法、试验规则、运输、贮存等，为更好地使遂川金柑扬优汰劣，促进遂川金柑生产和流通，本次修订的为原标准第4.3条的卫生安全标准，修订后的标准更能够适应国际、国内有关标准，巩固作为江西省地方优良特色品种遂川金柑优势。

根据赣农字（2002）77号文件《关于实施2002年度江西省农业地方标准制（订）项目的通知》所起草的DB36/T 461-2005《 无公害食品 遂川金柑》中涉及一些规范性引用文件被新的标准所代替，一些内容需要增减，因此，根据赣质监标字[2017]4号文件《省质监局关于组织开展推荐性地方标准修订工作的通知》对该标准进行修订。

主要修订内容如下：

本标准对DB36/T 461-2005《 无公害食品 遂川金柑》的修订。修订主要内容包括本标准的规范性引用文件和部分内容。

NY/T 1189-2006《柑桔储藏》代替GB/T 10547-1989；

增加了NY 5014-2005  无公害食品 柑橘类水果

增加了GB2763－2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

增加了GB2762－2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量

由于编者水平有限，肯定有不少问题，恳请指正。

本标准由江西省农业厅提出。

本标准修订单位：江西省经济作物局、遂川县果业局。

本标准主要修订人：肖鸿勇、上官敏、邱春娇、焦丁华、温柳生、谢桂生、肖美仔

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：DB36/T 461-2005