

## 2007 年第 50 号

### 关于批准对中牟大白蒜 实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对中牟大白蒜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对中牟大白蒜实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

中牟大白蒜地理标志产品保护范围以河南省中牟县人民政府《关于对中牟大白蒜实施原产地域产品保护的函》（牟政文〔2004〕10 号）提出的范围为准，为河南省中牟县现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

（一）品种。

地方大白蒜良种。

（二）立地条件。

保护范围内地势平坦，土壤质地为轻壤，有机质含量大于等于 0.8%，pH 值 7 至 8，水源充足，水质优良，灌排条件良好。

（三）栽培管理。

1. 选种：选用蒜瓣肥大，质优，百瓣蒜重 500g 以上的良种为蒜种。

2. 播种：于 9 月 15 日至 25 日播种，每公顷不超过 450000 株。播种深 3cm 至 5cm，覆土 1.5 cm 至 2cm。

3. 浇水：播种后即浇水。在幼苗生长阶段、入冬前、3 月上旬返青时、抽薹前视墒情各浇一次水。蒜头采收前 5 天不能浇水。

4. 施肥：

（1）每公顷施底肥：优质腐熟有机肥 37500kg 至 42000kg，纯氮 200kg 至 225kg，五氧化二磷 100kg 至 180kg，氧化钾 200kg 至 225kg，硫酸锌 30kg，硫酸铁 75kg，不得施含氯化肥；

（2）浇越冬水时每公顷施纯氮 34.5kg 至 52.5 kg；

(3) 浇返青水时每公顷施纯氮 200kg 至 225kg;

(4) 采薹后浇水时，每公顷施纯氮 75kg 至 100kg。

5. 病虫害防治：选用高效、低毒、低残留农药，轮换用药，合理混配，达到生产安全、产品质优的目的。

(四) 收获与贮藏。

1. 采收：每年 5 月 25 日至 30 日蒜茎基部变软但不倒伏时采收。

2. 贮藏：蒜头采收后，置于通风、遮阳、防雨处晾晒。晾晒干的蒜头即可装箱出售；也可装入网袋中置于通风、阴凉、干燥处保存；或利用保鲜库贮藏。

(五) 质量特色。

1. 感观特色：蒜头大，直径在 5cm 以上（特级或一级）的蒜头占 80%以上，蒜头表皮紧裹，蒜皮洁白，弹性好，耐贮运；蒜瓣排列紧密，坚实饱满，色泽纯正，外层 8 至 10 瓣，内层 4 至 6 瓣，有光泽；味鲜、辛辣、纯正、无异味。

2. 蒜头等级和理化指标见下表：

等级	蒜头横径 φmm	梗柄长度 mm	理化指标					
			水分 %	维生素 c %	粗蛋白 %	硫 %	硒 mg/kg	大蒜素 mg/kg
特级	φ≥60	≤20	≤68	≥0.6	≥5	≥0.2	≥0.27	≥250
一级	50≤φ < 60							
二级	40≤φ < 50							

三、专用标志使用

中牟大白蒜地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省中牟县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对中牟大白蒜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年三月七日