

2006 年第 218 号

关于批准对温江大蒜实施地理标志

产品保护的公告

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

一、保护范围

温江大蒜地理标志产品保护范围以四川省成都市温江区人民政府《关于温江大蒜地理标志产品保护区域图的报告》（温府发[2006]81 号）提出的范围为准，为四川省成都市温江区现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）大蒜品种。

红七星。

（二）立地条件。

灰色冲积潮土，耕层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.5 至 7.5，土壤有机质 $\geq 2.0\%$ ，海拔 517 至 645m。

（三）耕作制度。

水旱轮作，稻草覆盖。

（四）栽培管理。

1. 整地与施肥：

（1）翻耕栽植田：在前作收获后及时翻耕整地，在整地的同时将底肥全层施入，要求每 hm^2 施腐熟的有机肥 15000 至 30000kg，配施适量化肥。

（2）免耕栽植田：在前作收获后，栽前 2 至 3d 将底肥全层施入，施肥量同上述翻耕栽植田。

2. 栽植：

（1）栽植期：9 月 20 至 30 日。

（2）栽植密度：67.5 至 75 万株/ hm^2 ，栽植时蒜瓣背腹连线与栽植行向平行。

3. 田间管理：

（1）出苗期：重点是土壤水份，酌情适时灌溉或清沟排渍。

（2）幼苗期、花芽和鳞芽分化期：重点是清除田间杂草，根据苗情进行肥水管理，预防病虫害。

（3）花茎伸长期：重点是促进蒜薹的生长、伸长，酌情、酌量追施抽薹肥。

（4）鳞茎肥大期：适时采收蒜薹，尽量保护叶片，追施叶面肥，促进后期物质的积累。

4. 收获贮藏：当上部叶片褪色，假茎不易折断时及时将拔起的蒜头连同假茎捆系成捆，至通风避雨处晾贮、后熟。

（五）质量特色。

1. 感官特色：成熟蒜头蒜香味浓，辛辣味烈，瓣肥脂重，汁液粘稠，形状扁圆，横径 3 至 4cm，纵径 2.5 至 3.5cm，质地硬实，皮紫红色，由外向内紫红渐深，单头重 11 至 15g。单头平均蒜瓣数 7 瓣（ ± 1 ），单轮排列。蒜瓣大小均匀，平均单瓣重 1.5 至 2g，瓣肉白色。

2. 理化指标：成熟蒜头每 100g 含水分 $\leq 70\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 6\text{g}$ ，大蒜素 $\geq 640\text{mg}$ 。

三、专用标志使用

温江大蒜地理标志产品保护范围内的生产者，可向成都市温江区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温江大蒜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十二月三十一日