

国家质量监督检验检疫总局公告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 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/312/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_312096.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（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30cm，pH值6.5至7.5，土壤有机质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h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/h，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。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com