
团 体 标 准

T/SGSC 0002-2019

地理标志产品 寿光大葱

Product of geographical indication—Shouguang welsh onion

2019-12-30 发布

2020-01-10 实施

寿光蔬菜瓜果产业协会

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 保护范围	1
4 产地环境	1
5 生产技术	1
5.1 茬口安排	1
5.2 品种选择	1
5.3 种子处理	2
5.4 育苗	2
5.5 整地	2
5.6 定植	2
5.7 田间管理	2
6 病虫害防治	3
6.1 防治原则	3
6.2 主要病虫害	3
6.3 农业防治	3
6.4 物理防治	3
6.5 生物防治	3
6.6 化学防治	3
7 收获	4
8 产品质量及分级	4
8.1 产品质量安全	4
8.2 产品分级	4
9 包装、贮存和运输	5
9.1 包装	5
9.2 标志和标签	5
9.3 贮存	5
9.4 运输	5
10 生产废弃物处理	5
11 追溯管理	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 和 GB/T20004.1-2016 的规定进行起草。

本标准由寿光蔬菜瓜果产业协会提出并归口。

本标准起草单位：山东省寿光蔬菜产业集团有限公司、全国蔬菜质量标准中心、山东省蔬菜工程技术研究中心。

本标准主要起草人：胡永军、田素波、张元浩、辛晓菲、李英杰、朱慧、宋国祥、秦然、张晋芳、胡云生、夏海波

地理标志产品 寿光大葱

1 范围

本标准规定了地理标志产品寿光大葱的保护范围、产地环境、生产技术、收获、包装贮运、产品分级、追溯管理等内容。

本标准适用于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护范围内生产的寿光大葱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术要求
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1835 大葱等级规格

3 保护范围

地理标志产品寿光大葱保护范围位于东经118° 41' 00" ~118° 56' 00"，北纬36° 57' 00" ~37° 04' 00"，包括寿光市田柳镇及上口镇北部所属各村。在保护范围内，选用规定的大葱品种，按照本标准规定的栽培技术要求生产的大葱。

4 产地环境

选择地势平坦、排灌方便、土层深厚、通透性良好、pH 6.5~7.5之间的土壤，有机质含量在15 g/kg以上。宜选择3年内未种植葱蒜类作物的地块。其他环境条件应符合NY/T 391的要求，灌溉水条件应符合GB 5084要求。

5 生产技术

5.1 茬口安排

一般以春播秋收为主，在4月中旬播种，直播可延迟到4月下旬，6月份定植，8月份培土，11月~12月收获。

5.2 品种选择

选择抗病性强、不分株、适于本地栽培的品种寿光大葱八叶齐。

5.3 种子处理

宜用55℃温水浸种约15 min~20 min，搅动消毒，除去秕籽和杂质，将种子清洗干净并晾干表皮后待用。

5.4 育苗

5.4.1 苗床准备

选择未种过葱蒜类、排水良好、疏松肥沃的土壤作苗床地。每667 m²施腐熟有机肥约1000 kg~1500 kg、生物有机肥120 kg左右、磷酸二铵12 kg~15 kg、硫酸钾15 kg~20 kg，翻耕后充分耙细、搂平，做成宽1.0 m~1.2 m的平畦。

5.4.2 播种

播种前将苗床浇透水，待水渗下去后将种子均匀撒播在苗床上。每667 m²的苗床播撒大葱种子约1.5 kg~2.0 kg，再覆盖1 cm~2 cm厚的细土。直播方式可在整地后直接将种子播于种植沟内。

5.4.3 苗期管理

播种后小水勤浇，保持畦面湿润；分别于齐苗后和苗高20 cm时进行2次间苗，每667 m²留苗100000株左右；定植前1 d~2 d浇1次水，便于起苗。直播苗可通过间苗确定种植密度。间苗后根据苗情和定植季节施以肥水，勿使其倒伏。

5.4.4 壮苗标准

当葱苗长到30 cm左右，横径粗0.7 cm~0.8 cm时，即可移栽定植。

5.5 整地

每667 m²沟施腐熟有机肥1000 kg~1500 kg，氮、磷、钾含量为15-15-15的复合肥15 kg~20 kg，翻耕30 cm。将地块整平耙细后开沟，沟距70 cm~80 cm，宽25 cm，深20 cm。

5.6 定植

5.6.1 起苗分级

起苗的过程中防止划伤、拔断等情况，剔除掉病弱葱苗后，根据葱苗大小及健壮程度分成大苗、中苗、小苗三级，根据实际情况选择葱苗。用70%吡虫啉水分散粒剂4.5 g/667 m²~6 g/667 m²兑水搅拌均匀蘸根2 min~3 min，防治根蛆等地下害虫。

5.6.2 定植

定植沟内浇水，水渗下去以后定植葱苗，宜采用插葱和摆葱两种方式。插葱时应剪除部分叶片，摆葱扎根后应通过扶正以减少葱白弯曲。覆土时不要埋住葱心，深度8 cm~10 cm，株距3 cm，每667 m²定植20000株~25000株。

5.7 田间管理

5.7.1 水肥

提倡利用滴灌设施。定植后浇1次定植水，注意蹲苗防止徒长。前期少浇水，立秋后肥水齐攻，收获前10d停止浇水。生长旺盛期结合浇水追肥2次~3次，每667m²追施尿素15kg、过磷酸钙15kg、硫酸钾10kg，最后一次追肥宜在收获前10d进行。肥料符合NY/T 394的规定。

5.7.2 培土

每隔15d左右培1次土，第1次培土深度约为葱沟的一半，第2次培土与地面持平，第3次培土成垄，第4、5次培土成高垄。每次培土宜在浇水前进行。

6 病虫害防治

6.1 防治原则

坚持预防为主、综合防治，以“农业、物理、生物防治为主，化学防治为辅”的原则进行绿色防控。

6.2 主要病虫害

锈病、紫斑病、霜霉病、根蛆、甜菜夜蛾、蓟马、潜叶蝇等。

6.3 农业防治

选用抗病品种，严格种子灭菌处理；清洁田园，清除杂草残株，减少传染源；与非葱蒜类作物进行合理轮作换茬。

6.4 物理防治

6.4.1 黄板诱杀

悬挂黄板诱杀蓟马、潜叶蝇等害虫。每667m²悬挂诱虫黄板20片~30片，黄板大小为20cm×26cm，挂置高度比大葱植株顶端高5cm~10cm。

6.4.2 杀虫灯诱杀

可利用杀虫灯诱杀鞘翅目、鳞翅目等害虫，悬挂高度宜为1.2m~1.5m，每盏灯控制1.3hm²~2.0hm²。

6.4.3 药剂诱杀

用糖、醋、水、敌百虫晶体按3:3:10:0.5的比例配成溶液，装入直径20cm~30cm的盆中放到田间，每667m²放3盆，诱杀潜叶蝇等害虫。

6.5 生物防治

6.5.1 保护和利用天敌昆虫防治害虫。

6.5.2 利用植物源农药和生防菌防治潜叶蝇、蓟马、甜菜夜蛾等害虫，用0.5%苦参碱水剂80ml/667m²~90ml/667m²，或6000IU/mg苏云金杆菌可湿性粉剂75mg/667m²~100mg/667m²，交替喷雾防治，每7d~10d喷施1次，连续喷施2次~3次。

6.6 化学防治

在主要防治对象的防治适期，根据病虫害发生特点和农药特性，选择适当的施药方式和施药时间，注意轮换用药，严格控制安全间隔期，整个生长周期每种化学农药只能使用1次。寿光大葱具有较厚的蜡粉层，药剂防治应添加有机硅等延展剂以增强附着性。应选用登记的化学农药，符合NY/T 393的规定。

6.6.1 紫斑病、霜霉病

用 43% 氟菌·肟菌酯悬浮剂 20 ml/667 m²~30 ml/667 m²，或 10% 苯醚甲环唑水分散粒剂 30 g/667 m²~75 g/667 m²，交替喷雾防治。

6.6.2 潜叶蝇、蓟马、甜菜夜蛾

用 10% 溴氰虫酰胺可分散油悬浮剂 14 ml/667 m²~24 ml/667 m² 喷雾防治。

7 收获

当大葱横径 2 cm~3 cm 时收获，收获时注意防止机械损伤。冬贮大葱应于上冻前收获，并贮存于阴凉通风处待售。

8 产品质量及分级

8.1 产品质量安全

大葱收获后进行质量检查，要求外表清洁，去除老叶和黄叶，无腐烂变质，无机械损伤，无病虫害导致的严重病斑和外皮开裂等损伤，无葱白无严重的松软和汁液外溢。农药残余限量应符合 NY/T 744 和食品安全国家标准相关规定。

8.2 产品分级

8.2.1 等级划分

在符合产品质量安全的前提下，大葱分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的要求。

表1 大葱等级

等级	要求
特级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，直立，葱白肥厚，松紧适度，质嫩，纤维少，葱白无破裂、空心、汁液外溢和明显失水，无冷冻、病虫害原因引起的病斑和机械等损伤。产品规格达到表2 长（L）级别的要求。
一级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，较直立，葱白较肥厚，质嫩，纤维少，葱白基本无破裂、弯曲、汁液外溢，无冷冻、病虫害原因引起的病斑和机械损伤。产品规格达到表2 中（M）级别及以上要求。
二级	清洁，较整齐，允许少量葱白松软、破裂、弯曲和葱白汁液少量外溢，无冷冻、病虫害原因引起的病斑，允许轻微机械损伤。产品规格达到表2 短（S）级别及以上要求。

8.2.2 规格划分

以大葱葱白长度为划分规格的指标，分为长（L）、中（M）、短（S）三个规格，具体要求应符合表 2 的规定。

表2 大葱规格

规格	长（L）	中（M）	短（S）
葱白长度（cm）	≥50	30~50	≤30
株高（cm）	≥90	70~90	≤70
最长与最短的长度偏差（cm）	≤5	≤8	≤12

同一包装中的允许误差 (%)	≤15	≤10	≤5
----------------	-----	-----	----

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

大葱应分级包装，采用捆扎或纸箱包装，包装材料要求应符合NY/T 658要求。

9.2 标志和标签

地理标志产品专用标志使用符合 GB/T 17924 的规定。

9.3 贮存

贮存冷库温度为 0℃~4℃，湿度为 80%~85%。库内堆码应保证气流均匀流通。贮存条件应符合 NY/T 1056 要求。

9.4 运输

运输前应进行预冷，宜使用冷藏车辆进行运输，冷藏车厢内温度应控制产品中心温度在 4℃~8℃。装卸时应轻拿轻放，严防机械损伤。运输条件应符合 NY/T 1056 要求。

10 生产废弃物处理

收集植株残体，运送到指定地点集中处理，沤制腐熟后用作有机肥料或作牛羊饲料。地膜、穴盘、塑料滴灌带、农药和肥料包装袋、未使用完的农药和肥料等集中收集处理，避免污染环境。

11 追溯管理

建立追溯档案，记录产地、品种、施肥、田间操作、病虫害防治、收获、贮存、运输等管理措施；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；追溯档案应有专人专柜保管，至少保存3年。鼓励采用二维码追溯系统对产品生产、采后、贮存、运输等相关信息进行追溯管理。