

团 体 标 准

T/SGSC 0006-2019

地理标志产品 寿光独根红韭菜

Product of geographical indication—Shouguang single root red leek

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 种植方式	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	2
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 采收	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	4
9.1 包装	4
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、寿光市先锋农业服务有限公司、山东绿泉蔬菜专业合作社、全国蔬菜质量标准中心。

本标准主要起草人：朱慧、王凯燕、宋国祥、李英杰、辛晓菲、胡永军、李万民、唐永生

全国团体标准信息平台

地理标志产品 寿光独根红韭菜

1 范围

本标准规定了地理标志产品寿光独根红韭菜的保护范围、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独根红韭菜。

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

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

3 保护范围

地理标志产品寿光独根红韭菜保护范围位于东经118° 32′ -119° 10′，北纬36° 41′ -37° 19′ 之间，包括侯镇、洛城街办、圣城街办、文家街办所属各村。在保护范围内，选用规定的韭菜品种，按照本标准规定的栽培技术要求生产的独根红韭菜。

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 种植方式

一年种植，多年收获。第一年种植宜采取育苗移栽，播种前对土壤进行耕翻。一般在3月上中旬播种，6月上中旬定植。

5.2 品种选择

应选择抗病性强、抗寒、分蘖力强、适于本地栽培的独根红韭菜品种。

5.3 种子处理

用55℃温水浸种，不断搅动消毒15 min~20 min，除去秕籽和杂质，浸泡12 h，捞出后用湿布覆盖，在15℃~20℃环境中催芽，2 d~3 d后，80%的种子露白后，即可播种。

5.4 育苗

5.4.1 苗床准备

苗床的消毒处理宜选择晴天，将耕翻过的土地用薄膜覆盖，高温消灭土壤中的病虫卵。做畦前，一般每667 m²施腐熟有机肥约1000 kg~1500 kg、生物有机肥120 kg、磷酸二铵5 kg~10 kg、硫酸钾5 kg~10 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

育苗畦先浇透水再进行播种。播种时可采用撒播，一般每667 m²播撒韭菜种子4 kg~5 kg，覆盖1 cm厚的细土，采取拱棚进行保温和保湿。

5.4.3 苗期管理

育苗拱棚内白天温度保持23℃~28℃，夜间关闭通风口进行保温。韭菜幼苗出土，注意保温和保湿，促进幼苗生长。在4月中下旬逐步撤去拱棚，对韭菜幼苗进行锻炼，促进植株健壮。韭菜苗生长到20 cm~25 cm，植株有5片~6片叶时适宜进行移栽。

5.5 整地

定植前，对土壤进行耕翻，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20 kg。对地块整平耙细后做成宽2.0 m的平畦，适当下挖8 cm~12 cm，一般东西走向长度为35 m。

5.6 定植

5.6.1 起苗

定植前2 d~3 d苗床浇透水。起苗的过程中防止划伤、拔断等情况出现，减去过长须根和叶片，剔除病弱苗。用50%噻虫嗪可湿性粉剂90 g~120 g兑水10 kg~12 kg搅拌均匀蘸根2 min~3 min，可以蘸667 m²，防治韭蛆等地下害虫。

5.6.2 定植

按照行距20 cm~25 cm、穴距10 cm~15 cm的密度定植，每穴10株~15株。定植时选择晴好天气进行，定植后浇定植水。

5.7 田间管理

对韭菜进行“两控一促”管理，一控是春季控水控肥，春季植株高度不宜超过40 cm；二控是进入9月下旬控水控肥，促进韭菜叶片营养的回流，培育强壮的鳞茎；一促是立秋后肥水齐促，促进植株利用秋季光照强、昼夜温差大，积累更多的光合产物，获得优质高产。

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

灰霉病、疫病、韭蛆、美洲斑潜蝇等。

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，降低病虫害源数量；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

悬挂黄板诱杀美洲斑潜蝇等害虫。每 667 m² 悬挂诱虫黄板 20 片~30 片，大小为 20 cm×26 cm，挂置高度比韭菜植株顶端高 5 cm~10 cm。

6.4.2 杀虫灯诱杀

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

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 20 cm~30 cm 的盆中放到田间，每 667 m² 放 3 盆，诱杀葱蝇等害虫。

6.4.4 设置防虫网

保护地栽培可在设施通风口处设置 60 目（孔径 0.25 mm）的防虫网，防止韭蛆成虫、美洲斑潜蝇等害虫危害。

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害虫。用 0.3% 苦皮藤素水乳剂 90 ml/667 m²~100 ml/667 m²，或 150 亿孢子/g 球孢白僵颗粒 250 g/667 m²~300 g/667 m²，灌根防治韭蛆。

6.6 化学防治

在主要防治对象的防治时期，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。选用登记的化学农药，符合 NY/T 393 的规定。

6.6.1 灰霉病

用 50% 腐霉利可湿性粉剂 40 g/667 m²~60 g/667 m² 喷雾防治。

6.6.2 韭蛆

用 2% 吡虫啉颗粒 1250 g/667 m²~1500 g/667 m² 均匀撒施，或 25% 噻虫嗪水分散粒剂 180 g/667 m²~

240 g/667 m²灌根防治。

6.6.3 美洲斑潜蝇

用4.5%高效氯氰菊酯10 ml/667 m²~20 ml/667 m²喷雾防治。

7 采收

独根红韭菜植株长到25 cm~35 cm、即7叶1心时可收割，一般在早晨进行。

8 产品质量及分级

8.1 产品质量安全

韭菜收割后要进行质量检查，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。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，独根红韭菜分为特级、一级和二级，各等级应符合表1的要求。

表1 独根红韭菜等级

等级	要求
特级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，纤维少，无腐烂，无冷冻，无病虫害原因引起的病斑和机械等损伤等。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，纤维少，无腐烂，无冷冻，允许有病虫害原因引起的轻微病斑和机械损伤。产品规格达到表2中(M)级别及以上要求。
二级	清洁，较整齐，无冷冻，病虫害原因引起的轻微病斑，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

以韭菜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 韭菜规格

规格	长(L)	中(M)	短(S)
株高(cm)	≥30	20~30	≤20
最长与最短的长度偏差(cm)	≤2	≤3	≤5
同一包装中的允许误差(%)	≤20	≤15	≤10

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

韭菜应分级包装，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。产品贮存条件应符合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。产品运输条件应符合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。地膜、穴盘和肥料包装袋、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。
