

T/SCSB

团 体 标 准

T/SCSB XXXX—XXXX

地理标志产品质量要求 田家紫皮大蒜

Quality requirements for product of geographical indication—Tianjia purple garlic

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省商标协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 产地范围	3
5 产地环境	3
6 技术要求	4
7 质量要求	4
8 检验方法	4
9 检验规则	4
10 标志、标签	5
11 包装、运输和贮存	5
附录 A（规范性） 地理标志产品田家紫皮大蒜产地范围	6
参考文献	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省商标协会归口并解释。

本文件起草单位：内江市东兴区田家镇农业综合服务中心、东兴区田家镇火花村股份经济合作联社、东兴区田家镇正子村股份经济合作联社、东兴区田家镇赵家坝社区股份经济合作联社、东兴区万年村股份经济合作联社、四川省农业科学院、四川省内江市农业科学院、四川省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人： 。

地理标志产品质量要求 田家紫皮大蒜

1 范围

本文件界定了地理标志产品田家紫皮大蒜的术语，规定了产地范围、技术要求、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品田家紫皮大蒜的生产、流通、检验，亦适用于地理标志产品田家紫皮大蒜的保护和管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 24700 大蒜 冷藏
- GB/T 45244 大蒜等级规格
- QB/T 3810 塑料网眼袋
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
- NY/T 1800 大蒜及制品中大蒜素的测定 气相色谱法
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- DB5110/T 11 地理标志保护产品 田家紫皮大蒜种植技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

田家紫皮大蒜 *tianjia purple garlic*

地理标志产品产地范围内，选用本地传统紫皮大蒜品种，完成栽培和采收，具有紫红色鳞茎外皮、蒜瓣7瓣~9瓣的大蒜。

4 产地范围

地理标志产品田家紫皮大蒜产地范围限于国家质量监督检验检疫总局2011年第177号公告中的产地范围，即四川省内江市东兴区田家镇、太安乡、高粱镇、高桥镇、东兴街道办事处、柳桥乡、同福乡、新店乡8个乡镇街道办事处现辖行政区域，具体范围按附录A。

5 产地环境

5.1 地理

地处四川盆地中南部，沱江中游东岸，海拔300 m~739 m，地貌以中丘中谷、浅丘宽谷的丘陵为主。

5.2 气候

亚热带湿润季风气候，四季分明、气候温和、雨量充沛。年平均气温 17.5℃，年平均降雨量 934.8 mm，年平均相对湿度 82%，年平均日照时数 1 100 h，年平均霜日数 3.3 d。

5.3 土壤

土壤类型为红棕色土壤、紫色土壤、灰棕色土壤，质地以壤土、沙壤土为宜，土质疏松肥沃、排水良好。土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，PH值6.7~7.8。

5.4 水质

农田灌溉水质量应符合GB 5084的要求。

6 技术要求

6.1 品种

本地特定环境和栽培方式下经长期选留而形成的地方传统紫皮大蒜品种。

6.2 栽培管理

应符合DB5110/T 11的要求。

7 质量要求

7.1 感官要求

成熟蒜头蒜味浓郁，坚实饱满，表面光滑，表皮呈紫红色，单个蒜头重40 g以上；蒜瓣大小均匀，每头瓣数7瓣~9瓣；无腐烂、霉变、虫蛀、发芽、冻伤、日灼、热损伤蒜、皱缩空腔蒜、僵蒜及机械损伤、异味。

7.2 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 70
大蒜素/ (mg/kg)	≥ 300

7.3 净含量

定量包装产品的净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 检验方法

8.1 感官要求按 GB/T 45244 规定的方法审评。

8.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.3 大蒜素按 NY/T 1800 规定的方法测定。

8.4 净含量按 JJF 1070 规定的方法执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产基地、同一贮运条件、同一采收日期的大蒜作为一个检验批次。

9.2 抽样

按NY/T 2103的规定执行，随机抽取样品。

9.3 检验分类

9.3.1 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验，交收检验项目包括感官要求、定量包装产品的净含量。检验合格的产品方可交收。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 型式检验周期为每年一次。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 国家质量监管部门或行业主管部门提出型式检验要求时。

9.3.2.2 型式检验项目为本文件第7章规定的全部项目。

9.4 判定规则

9.4.1 交收检验项目均为合格，则判定该批产品交收检验合格。型式检验项目均为合格，则判定该批产品型式检验合格。

9.4.2 交收检验项目和型式检验项目若有任一项目首检不符合本文件要求时，可在原批次产品中双倍抽样进行复检，复检后仍不合格的判定该批产品为不合格。

10 标志、标签

10.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10.2 产品包装上应有明显标识，并应符合NY/T 1655的规定。

10.3 包装储运图形符号应符合GB/T 191的规定。

11 包装、运输和贮存

11.1 包装

包装材料应清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味。可用纸箱、编织袋或塑料网眼袋包装。纸箱应符合GB/T 6543的规定，应具有通气孔。编织袋应符合GB/T 8946的规定。塑料网眼袋应符合QB/T 3810的规定。

11.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。宜轻装轻卸，运输途中避免损伤，注意防潮、防冻、防热、防雨淋、防暴晒等。

11.3 贮存

采收后，应充分晾晒干燥后贮存在阴凉通风、干燥、无污染的环境中。冷藏应符合GB/T 24700的规定。

参 考 文 献

- [1] 国家知识产权局. 地理标志产品保护办法[Z]. 2024年2月1日.
 - [2] 国家知识产权局. 地理标志专用标志使用管理办法（试行）[Z]. 2020年4月3日.
 - [3] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法[Z]. 2023年3月16日.
 - [4] 国家质量监督检验检疫总局. 关于批准对东兴椒、筠连红茶、南充冬菜、田家紫皮大蒜、东柳醪糟实施地理标志产品保护的公告（2011年第177号）[Z].
-