ICS 65.020.20
CCS B 31

DB32

江　苏　省　地　方　标　准

DB32/T1579—XXXX
DB32/T 1579-2010

地理标志产品 邳州白蒜

Product of geographical indication-Pizhou white garlic

（征求意见稿）

2026-XX-XX 发布　　2026-XX-XX 实施

江苏省市场监督管理局　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 地理标志产品保护范围 2
5 基本要求 2
5.1 产地环境 2
5.2 种植加工 2
5.3 产品质量 3
6 试验方法 5
6.1 等级规格检验 5
6.2 理化指标检测 5
6.3 安全指标检验 5
6.4 净含量检验 5
7 检验规则 6
7.1 组批 6
7.2 抽样 6
7.3 检验 6
7.4 判定 6
8 标志、包装、运输与贮存 6
8.1 标志 6
8.2 包装 7
8.3 运输 7
8.4 贮存 7
附　录　A　（规范性）　邳州白蒜地理标志产品保护范围图 8
A.1 邳州白蒜地理标志产品保护范围为江苏省邳州市现辖行政区域，见图 A.1。 8
参　考　文　献 9

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。

本文件代替DB32/T 1579-2010《地理标志产品 邳州白蒜》，本文件与DB32/T 1579-2010《地理标志产品 邳州白蒜》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下修改如下：

——增加了第 2 章规范性引用文件 GB 5009.7、DB 3203/T 1066-2024，更新了 GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.87、GB 5009.90、GB 5009.124、GB 5009.241、NY/T 1276、NY/T 2643 的年号，删除了 GB 28050；

——修改了 3.1 中邳州白蒜的定义；

——删除了 3.5 中术语"霉变蒜"；

——修改了 5.1 中产地环境的描述，明确了年平均降水量数据；

——将 5.2 中"种植加工"改为"种植"；

——修改了 5.2.1 中立地条件中土壤养分指标的表述；

——删除了 5.2.1.1 中种蒜分级的具体重量要求；

——修改了 5.2.4 中收获时间表述（见 5.2.4，2010 年版的 5.2.4）；

——将 5.3 中"质量要求"改为"产品质量"（见 5.3，2010 年版的 5.3）；

——修改了 5.3.1 中等级，取消了品质等级分类，仅按等级分为特等、一等、二等，删除了三等等级；

——明确了 5.3.1 中各规格的允许误差，规范允许误差测量范围为批量误差；

——将 5.3.2 中理化指标中的"碳水化合物"修改为"还原糖"，调整了水分指标；

——将 5.3.3 中"安全质量指标"改为"安全要求；

——增加了 5.3.4 中净含量要求；

——将 6.1 中"等级指标检验"改为"等级规格检验"；

——修改了 6.2.5 中大蒜素的检验方法标准；

——将 7.4 中"判定规则"改为"判定"；

——修改了 8.1 中标志信息的内容要求；

本文件于 2010 年首次发布，本次为第一次修订。

本文件由邳州市市场监督管理局提出。

本文件由江苏省知识产权局归口。

本文件起草单位：邳州市市场监督管理局、邳州市农业农村局、江苏福多美生物科技有限公司、邳州市综合检验检测中心。

本文件主要起草人：于跃、杨兆光、翟壮丽、张宇昂、李斌、杜伟华、韩洪庚、尹标、崔莉、王鑫、邹新芝、王岚。

地理标志产品 邳州白蒜

1 范围

本文件规定了邳州白蒜的术语和定义、地理标志产品保护范围、基本要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于经《地理标志产品保护规定》批准保护的邳州白蒜的种植、田间管理、收获、加工、购销。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 10111 随机数的产生及其在产品质量抽样检验中的应用程序

DB 3203/T 1066-2024 邳州白蒜仓储管理规范

NY/T 1276 农药安全使用规范总则

NY/T 2643 大蒜及制品中蒜素的测定 高效液相色谱法

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

邳州白蒜 Pizhou white garlic

产于本文件第4章规定的地理标志产品保护范围内，按照本文件规定的生产技术和质量要求生产收获的蒜头。具有蒜皮洁白、个头大、形状整齐、抱合紧密、辛辣度适中、肉质脆嫩、耐贮运等品质特点。

3.2

横径 transverse diameter

蒜头最大横断面的直径。

3.3

梗长 stemlength

大蒜假茎或花茎从剪断处至鳞茎顶端的距离。

3.4

坚实饱满 solid and plump

大蒜鳞茎发育良好，蒜瓣排列抱合紧密，不呈皱缩状态。

3.5

发芽蒜 germinating garlic

一个或多个蒜瓣内的休眠芽萌发长达蒜瓣长度三分之一的蒜头。

3.6

散瓣蒜 scatter garlic

因收获过迟、成熟过度或遭受机械外力而使蒜瓣散落的蒜头。

3.7

虫蚀蒜 worm-eaten garlic

一个或多个蒜瓣被虫咬伤的蒜头。

3.8

日灼伤蒜 sun-scalded garlic

因日晒引起蒜瓣肉质透明变黄的蒜头，俗称“糖蒜”。

3.9

皱缩空腔蒜 shriveled and hollow garlic

一个或多个蒜瓣萎缩形成空壳的蒜头，俗称“气蒜”。

3.10

机械伤 mechanical injury

因机械外力造成的蒜头损伤，如刀切伤、碰伤、擦伤等。

4 地理标志产品保护范围

邳州白蒜的地理标志产品保护范围限于国家市场监督管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即江苏省邳州市现辖行政区域（地理坐标为东经117°35′50″～118°10′40″，北纬34°07′～34°40′48″），见附录A。

5 基本要求

5.1 产地环境

邳州地势平坦，土壤肥沃，属半湿润暖温带季风气候，四季分明，日照充足，年平均气温13.9℃，年平均日照2350小时，年平均降水量900mm左右。

5.2 种植加工

5.2.1 立地条件

土壤类型为两合土、淤土和黑土，有机质含量≥21 g/kg，全氮含量≥1.2 g/kg，速效磷≥25.3 mg/kg，速效钾≥126.5 mg/kg，耕作层养分含量应高于底土层；土壤pH值7.5～8.5。；水源充足，水质符合GB 5084的要求，灌排条件良好。

5.2.2 栽培

5.2.2.1 选种

种蒜选择蒜头肥大、蒜瓣均匀、色泽洁白、无病虫害、无机械损伤的蒜头作种。

5.2.2.2 整地

选择前茬非葱蒜类作物地块，土壤经翻耕并整细、整平，深沟高畦，畦面平整，边畦沟纵横相通，排灌自如。

5.2.2.3 种植

5.2.2.3.1 邳州白蒜种植适宜期为9月下旬至10月上旬。

5.2.2.3.2 邳州白蒜栽植，按照行距20 cm，株距10～12 cm，每667 m^2播种25000株至30000株。

5.2.2.3.3 播种后用无齿耙轻轻趟平，每667 ㎡用44%甲戊·氧·乙草胺150 mL～175 mL喷雾除草，覆盖地膜，两边各留8 cm～10 cm压土并拉平地膜，使地膜紧贴地面。

5.2.3 田间管理

5.2.3.1 苗期管理

在幼苗顶土期，每天查看出苗情况，及时进行人工辅助出苗，用小钩破膜引苗。

5.2.3.2 灌水

邳州白蒜根据长势、降水量、土壤墒情、天气和生长发育期合理灌溉返青水、膨大水、越冬水，灌溉用水应符合GB 5084的要求，保持土壤湿润，促进后期物质积累。

5.2.3.3 施肥

按平衡施肥技术，以有机肥为主，化学肥料为辅，基肥、追肥施用相结合，适时追施返青肥和膨大肥，每667 ㎡施化学纯氮4 kg～5 kg，后期追施叶面肥。肥料选用应符合安全生产要求，有效成分达到国家规定标准。

5.2.3.4 农药的使用

使用农药应符合NY/T 1276的规定，不得使用国家明令禁止使用的农药，应严格执行农药安全间隔期。

5.2.3.5 抽薹

在5月初之前及时摘除蒜薹。

5.2.4 收获及晾晒

邳州白蒜采收一般为5月中下旬，应在田间植株基部叶片见黄，假茎松软时收获。邳州白蒜收获后不应直接暴晒蒜头，在晾晒过程中应经常翻动，防雨淋、防霉变、防污染。

5.3 产品质量

5.3.1 等级

邳州白蒜按其等级分为特等、一等、二等。各规格应符合表1的规定。

表 1　邳州白蒜等级

项目	级别划分		
	特等	一等	二等
品质	1.同一品种，成熟，色泽一致，形状规则，坚实饱满，完整，干燥，洁净，气味正常。 2.无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、空腔、僵蒜、多层蒜、独头蒜和机械伤。	1.同一品种，成熟，色泽一致，形状较规则，坚实饱满，较完整，干燥，洁净，气味正常。 2.无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、空腔、僵蒜、多层蒜和独头蒜，有轻微机械伤。	1.同一品种或相似品种，成熟，色泽一致，形状不规则，坚实饱满，不完整，干燥，洁净，气味正常。 2.无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、空腔、僵蒜、多层蒜、独头蒜和严重机械伤。
横径（R）/mm	R≥65	65＞R≥60	60＞R≥55
梗长（L）/mm	L≤20		
允许误差 （批量误差）	≤3%		

5.3.2　理化指标

邳州白蒜理化指标应符合表3的规定。

表 2　理化指标（保留争议）

项目		指标
水分，g/100 g	≤	70
蛋白质，g/100 g	≥	5.0
还原糖，g/100 g	≥	0.5
氨基酸，g/100 g	≥	5.0
大蒜素，mg/100g	≥	660
磷，mg/100 g	≥	117
铁，mg/100 g	≥	1.0
镁，mg/100 g	≥	20

5.3.3　安全要求

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.3.4　净含量

应符合JJF 1070及国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 等级规格检验

6.1.1 蒜头横径

用精度为0.1 mm的通用量具测量蒜头横径。

6.1.2 梗长度

邳州白蒜梗长用游标卡尺（0 mm～125 mm）测量确定。

6.1.3 感官特性

目测、鼻嗅、口尝。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.2.3 还原糖

按GB 5009.7规定执行。

6.2.4 氨基酸

按GB 5009.124规定执行。

6.2.5 大蒜素

按NY/T 2643规定执行。

6.2.6 磷

按GB 5009.87规定执行。

6.2.7 铁

按GB 5009.90规定执行。

6.2.8 镁

按GB 5009.241规定执行。

6.3 安全指标检验

按GB 2762、GB 2763规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同一品种、相同栽培条件、同时采收的邳州白蒜作为一个检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 采取随机抽样方法，按照GB/T 10111的规定执行。

7.2.2 散装产品抽样量不少于3 kg，且不少于3个个体；预包装产品抽样量不少于2kg，且不少于6个单包装。

7.3 检验

7.3.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验项目为等级规格。检验合格并附合格证后方可交收。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为5.3规定的全部项目。

有下列情形之一者，应进行型式检验：

a) 新产品定型或老产品转厂生产时；
b) 正常生产时，每年进行一次；
c) 当生产工艺、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
d) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
f) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定

经检验，等级、理化指标、安全要求、净含量全部符合本文件5.3规定的，则判定该批合格，否则该批为不合格。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

8.1.1 符合本文件规定的产品，经国家市场监督管理部门核准使用地理标志产品专用标志后，方可在产品上使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 邳州白蒜外包装的信息应真实、准确、规范，不应存在虚假、误导、欺骗的内容。外包装上的信息应包含以下内容：

——品名、产地；
——等级、规格；
——企业名称、地址和联系电话；
——净含量。

8.2 包装

应符合SB/T 10158的要求。

8.3 运输

运输工具应干净、无污染，运输时应防止日晒、雨淋和挤压、撞击。

8.4 贮存

应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的专用仓库内。贮存管理方式按DB 3203/T 1066-2024 邳州白蒜仓储管理规范的规定执行。

附 录 A
（规范性）
邳州白蒜地理标志产品保护范围图

A.1 邳州白蒜地理标志产品保护范围为江苏省邳州市现辖行政区域，见图 A.1。

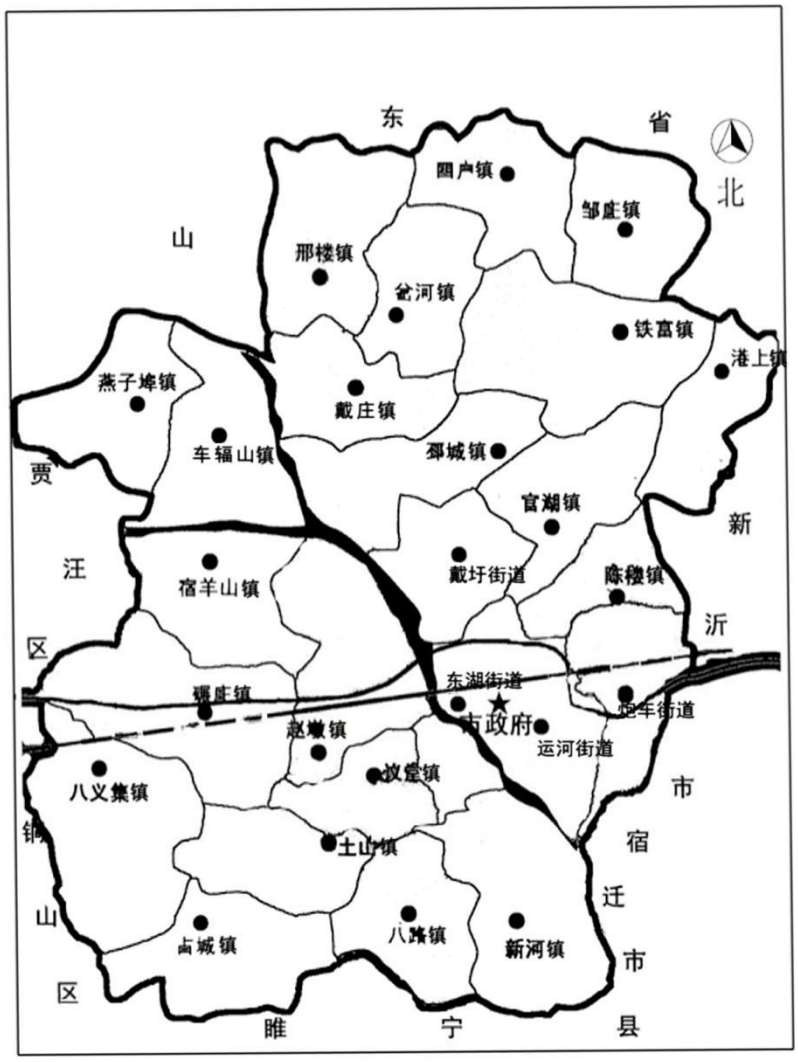


图 A.1 邳州白蒜地理标志产品保护范围为江苏省邳州市现辖行政区域

参 考 文 献

[1] 《地理标志产品保护规定》
[2] 《定量包装商品计量监督管理办法》