

ICS65.020.01

B 04

团 体 标 准

T/SVEFA 05006-2021

蔬菜田头价格信息采集技术规范

Technical specification of information collection for manufacturer's price of vegetable
(审定稿)

2021-12-01发布

2022-01-01实施

上海蔬菜食用菌行业协会发布

目 录

前言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 规范性技术要素.....	2
4.1 采集时间要求	2
4.2 采集频率要求.....	2
4.3 采集点要求.....	2
4.4 采集种类和规格要求.....	3
4.5 田头价的统计计算.....	4
4.6 信息的审核.....	4
附录 A 田头价信息采集的蔬菜品种、规格及图例.....	5

前 言

本文件按 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。
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。

本文件由上海蔬菜食用菌行业协会、上海市农业技术推广服务中心、上海星辉蔬菜有限公司联合提出。

本文件起草单位：上海蔬菜食用菌行业协会、上海市农业技术推广服务中心。

本文件归口单位：上海蔬菜食用菌行业协会

本文件起草人：孙占刚 曹栩滢 张瑞明 李建勇 马骜

首批承诺执行单位：上海星辉蔬菜有限公司、上海世鑫蔬菜种植专业合作社、上海静捷蔬菜专业合作社、上海净达蔬菜专业合作社、上海弘阳农业有限公司。

蔬菜田头价格信息采集技术规范

1 范围

本文件规定了青菜、鸡毛菜、卷心菜、杭白菜、生菜、芹菜、番茄、花椰菜、黄瓜、茭白、芦笋等蔬菜田头交易价格信息的采集标准和采集方法。本文件适用于以农产品市场价格信息监测、分析、预警为目的的农产品市场信息的采集。

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。

NY/T 1741 蔬菜名称及计算机编码

NY/T 2138 农产品全息市场信息采集规范

T/SVEFA 02001 叶菜类产品规格及采后技术要求

3 术语和定义

蔬菜田头价格 manufacturer's price of vegetable

蔬菜田头价格，又称蔬菜生产者价格，简称田头价，指蔬菜生产者在田边、地头直接出售其产品时实际获得的单位产品价格。单位：元/千克。

4 规范性技术要素

4.1 采集时间要求

田头价报送时间设置在报送日的当天上午 5~11 点。报送者根据蔬菜交易情况选择报送日前一天 16 点之后至报送日当天 11 点之前，这 18 小时内发生最大销售量时的交易价格信息进行采集，完成报送。并且采集的信息，只包括处于正常市场状态下的交易价格，除特殊情况外，不采集短期促销和甩卖形式、不能代表正常市场交易状态的交易价格。同时考虑信息的时效性，如果上报价格信息前 18 小时没有发生该品类蔬菜的交易，则不用报送该类蔬菜当天的田头价。

4.2 采集频率要求

根据目前实际情况，田头价每周报送两次，每逢周二、周五各报送一次，在当天上午 11 点前完成信息采集、报送。如有需要可以根据实际情况调整频次，比如增加到每日报送一次。采集种类按照生产者实际种植及发生田头交易的蔬菜种类情况进行采集，如没有蔬菜的交易发生或没有某一类蔬菜的交易发生，则不用采集报送当天或该类蔬菜的田头价。

4.3 采集点要求

采集点选择要求，常年种植蔬菜面积不少于 10 亩的蔬菜合作社、蔬菜生产企业、家庭农场、种植

大户等蔬菜生产经营主体的生产基地。

采集点根据上海市涉农郊区各地蔬菜产出量及田头交易量情况进行均衡分布和适度调整。为提高信息数据的准确性和时效性，每年对田头价的采集点进行不少于6次的抽样调查，比对价格的真实性。如出现信息明显偏离正常值，且一年出错次数大于或等于抽样次数1/3的，则淘汰该采集点或更换该采集点的信息报送员。

4.4 采集种类和规格要求

采集的蔬菜种类主要根据上海市郊区历年蔬菜种植面积及产出量来确定，采集的蔬菜品种有：青菜、鸡毛菜、卷心菜、杭白菜、生菜、芹菜、番茄、花椰菜、黄瓜、茭白、芦笋。具体蔬菜品类可以根据实际需求调整增减。

卷心菜、生菜、芹菜、番茄、花椰菜、黄瓜、茭白、芦笋按照规格等级采集其价格信息，其规格等级标准根据表1蔬菜等级规格参照的标准系数执行，有新替代的等级规格标准时，采用新的标准。

表1 蔬菜等级规格参照的标准参数

蔬菜种类	参照标准	参照的等级规格
卷心菜（结球甘蓝）	NY/T1586-2008结球甘蓝等级规格	一级，规格中等的圆头结球甘蓝
生菜（叶用莴苣）	NY/T 1984-2011叶用莴苣等级规格	一级，规格中等的散叶类叶用莴苣
芹菜	NY/T 1729-2009芹菜等级规格	一级，规格中等的整体芹菜
番茄	NY/T940-2006番茄等级规格	一级，规格中等的番茄
花椰菜	NY/T962-2006花椰菜	一级，规格为中花球
黄瓜	NY/T1587-2008黄瓜等级规格	一级，规格中等
茭白	NY/T1834-2010茭白等级规格	一级，规格中等
芦笋	NY/T 1585-2008芦笋等级规格	一级，中等规格长度的绿芦笋

青菜、鸡毛菜、杭白菜，采集价格的产品规格应符合上海蔬菜食用菌行业协会发行的团体标准《T/SVEFA 02001-2020 叶菜类产品规格及采后技术要求》的相关规定。具体为：

青菜，需符合T/SVEFA 02001-2020里面4.1.2, 4.3.1.4（或4.3.1.5），4.3.2的相关规定。

鸡毛菜，需符合T/SVEFA 02001-2020里面4.1.2, 4.3.1.3, 4.3.2的相关规定。

杭白菜，需符合T/SVEFA 02001-2020里面4.1.2, 4.3.1.7, 4.3.2的相关规定。

其他蔬菜，如有已有制定的标准（国家标准、行业标准、上海市地方标准），则采用相应的标准，约定好按照标准中某种等级规格（比如：一级中等）来采集其价格信息；如无标准，则采集其大宗品类的产品价格。

4.5 田头价的统计计算

田头价的汇总计算有2种方法：

1) 算术平均法

当各采集点所获取的同类蔬菜的价格差异不大时（变异系数在15%以内），应采用算术平均法。计算公式如下：

$$\bar{x} = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{n}$$

2) 加权平均法

当各采集点所获得的同类蔬菜的价格差异较大时（变异系数大于等于15%），则应采用加权平均法。计算公式如下：

$$\bar{x} = x_1 \cdot f_1 + x_2 \cdot f_2 + \dots + x_n \cdot f_n$$

权重值 f_n 为各采集点的同类蔬菜销售量与总销售量的比值。

根据目前情况，现田头价采集使用的是算术平均法，将来可以根据实际情况调整选择使用算术平均法或者加权平均法。

4.6 信息的审核

田头价信息报送完成后，当天13点前蔬菜价格信息入库后，要再次核对数据信息的准确性、真实性。有市级核对和区县级核对两种方式，分别由市信息管理员、区县信息管理员采用抽样电话询问或实地调查比对的方式，将各报送点报送的田头价信息与询问或调查的价格进行比对，如数据明显偏离客观数值，则需及时查明原因，纠正错误，同时对采集点出错行为做好记录。

附录A
田头价信息采集的蔬菜品种、规格及图例

序号	蔬菜种类	参照标准	参照的等级规格	具体要求	具体规格	参考图片
1	卷心菜 (结球甘蓝)	NY/T1586-2008 结球甘蓝等级规格	一级, 规格中等的圆头结球甘蓝	叶球大小基本整齐, 外观基本一致, 结球较紧实, 修整较好; 无老帮、焦边、侧芽萌发及机械损伤, 允许少量虫害损伤等。	中等圆头结球甘蓝。其单个质量为 1.0~1.5kg; 最大和最小个体差异≤0.3kg。	
2	生菜(叶用莴苣)	NY/T 1984-2011 叶用莴苣等级规格	一级, 规格中等的散叶类叶用莴苣	植株基本一致; 叶型(叶色、叶脉、叶柄)较完整; 大小较均匀; 叶茎颜色基本一致、质地鲜嫩; 无损伤、无明显病斑症或其他伤害。	中等规格散叶类叶用莴苣, 单棵质量为 150~300g, 最大与最小植株差异≤20g。	
3	芹菜	NY/T 1729-2009 芹菜等级规格	一级, 规格中等的完整芹菜	具有该品种特有的外形和颜色特征。清洁, 整齐, 较紧实(适用时), 较鲜嫩, 纤维含量较少, 切口整齐(如有), 基本无糠心, 分蘖、褐茎; 基本无由冷冻、病虫害、机械原因或其他原因引起的损伤。	最大叶柄长度: 30~40cm, 植株间长度允许差异误差≤7cm	
4	番茄	NY/T940-2006 番茄等级规格	一级, 规格中等的番茄	外观基本一致, 果形基本圆润, 稍有变形; 已成熟或稍欠熟, 成熟度基本一致, 色泽较均匀; 表皮有轻微的缺陷, 果腔充实, 果实坚实, 富有弹性; 无损伤、无裂口、无疤痕。	番茄横径: 5~7cm	

5	花椰菜	NY/T962-2006 花椰菜	一级，规格为中花球	品种相同，各小花球肉质花茎较短，花球尚紧实；乳白色；具有该品种应有的形状；花球表面无污物；无明显机械伤；无散花；无绒毛或轻微绒毛。	中花球规格：单球质量为500~1000g。	
6	黄瓜	NY/T1587-2008 黄瓜等级规格	一级，规格中等	具有该品种特有的颜色，有光泽；瓜条较直，每10cm长的瓜条弓形高度在0.5~1cm之间；距瓜把端和瓜顶端3cm处的瓜身与中部的横径差≤1cm；瓜把长占瓜总长的比例≤1/7；允许瓜皮有因运输或包装而造成的轻微损伤。	长度在16~28cm直接；最大果长和最小果长的差异≤5cm。	
7	茭白	NY/T1834-2010 茭白等级规格	一级，规格中等	净茭表皮洁白、鲜嫩，露出部分黄色或淡绿色；茭形丰满、较匀称，允许轻微损伤；茭肉横切面洁白，无脱水，有光泽，稍有色差；茭壳包裹较紧，允许轻微损伤。	茭白横径在30~40cm之间；最大和最小的横径差异≤10cm。	
8	芦笋	NY/T 1585-2008 芦 笋等级规格	一级，中等规格长度的 绿芦笋	笋体鲜绿，允许带有浅紫色，允许基部带有轻微乳白色或浅黄色；形态良好且较直，允许轻微弯曲和轻度锈斑，无损伤；笋头略有伸长，鳞片抱合较紧密；允许轻微开散，但开散率不超过5%。笋体较鲜嫩，允许基部表皮有木质化，但不超过笋体长度的10%。	按长度划分，长度在15~20cm之间，最长和最短芦笋的差异≤2cm	

9	青菜	T/SVEFA 02001-2020 叶 菜类产品规格 及采后技术要 求	符合 T/SVEFA 02001-2020 里面 4.1.2, 4.3.1.4 (或 4.3.1.5), 4.3.2 的相关规定	新鲜、干净、无虫蛀、无病斑、无黄叶、无老 叶、不空心、无烂斑、不起尖、去子叶、不起 蔸，根削平	分小棵菜和大棵菜 2 种规 格，二者选其一，通常夏 季选择小棵菜，冬季选择 大棵菜。小棵菜：重量 25~40g, 直径≤4cm, 长 度≤25cm。大棵菜：重量 150~200g, 直径 4~6cm, 长 度 25~30cm。	
10	鸡毛菜	T/SVEFA 02001-2020 叶 菜类产品规格 及采后技术要 求	符合 T/SVEFA 02001-2020 里面 4.1.2, 4.3.1.3, 4.3.2 的相关规 定	新鲜、干净、无虫蛀、无病斑、无黄叶、无老 叶、不空心、无烂斑、不起尖、去子叶、不起 蔸；去根	单棵重量≤10g, 长度≤ 10cm, 叶片数≤6 片。	
11	杭白菜	T/SVEFA 02001-2020 叶 菜类产品规格 及采后技术要 求	符合 T/SVEFA 02001-2020 里面 4.1.2, 4.3.1.7, 4.3.2 的相关规定	新鲜、干净、色泽正常、无黄叶、无破叶、无 烂斑、无异味；去根	单棵重量 100~150g, 直径 3~4cm, 长度 25~30cm。	