

**关于批准对庆阳黄花菜
实施地理标志产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对庆阳黄花菜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对庆阳黄花菜实施地理标志产品保护。

一、保护范围

庆阳黄花菜地理标志产品保护范围以甘肃省庆阳市人民政府《关于“庆阳黄花菜”地理范围界定的函》（平政函[2004]24号）提出的范围为准，为甘肃省庆阳市现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 品种。

马莲黄花菜。

(二) 立地条件。

要求土壤肥沃、疏松、土层深厚、土壤pH值在6.5至7.5之间的壤土及沙壤土。

(三) 栽培管理。

1. 种苗选用：要求选用无性繁殖法繁殖的健壮植株作为种株。

2. 栽植密度：每公顷栽植密度不大于10.8万株，穴距不小于40cm。

3. 施肥管理：每公顷施30000kg至60000kg有机肥。

(四) 采收与分级。

采收宜在花蕾充分长大，含苞未放，花蕾呈黄绿色，顶端有深绿色斑时采摘。鲜菜分级标准如下：

庆阳黄花菜鲜菜分级标准

级别	感 官	条长(cm)	开花率(%)
一级	色泽黄绿、有光泽，大小均匀一致，顶端未开放，粗而长，无蒂柄杂质。	≥13	≤0
二级	色泽淡黄，花条长短、粗细基本均匀一致，无蒂柄杂质。	≥12	≤5
三级	颜色深黄，条身短而卷缩不匀，光泽度较差，有少量蒂柄杂质。	≥9	≤10

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 干制黄花菜：

项 目	要 求
色 泽	浅黄或淡黄色，允许菜头呈浅褐色。
风 味	具有黄花菜应有的清香味，无异味。
条 形	条身紧凑，粗细长短基本一致。
感官缺陷菜	(油条菜、青条菜、开花菜和带梗)总质量≤2.5%。
杂 质	杂质质量≤0.5%。

(2) 速冻黄花菜：

项 目	要 求
色 泽	呈黄绿色。
风 味	具有黄花菜应有的清香味，无异味。
口 感	柔韧爽口
冻结状况	产品中心温度达-18℃以下。
杂 质	无

2. 理化指标：

干制黄花菜：

项 目	单 位	指 标
水 分	%	≤15
蛋 白 质	%	≥10.5
脂 肪	%	≥1.0
糖	%	≥45

三、专用标志使用

庆阳黄花菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向平凉出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对庆阳黄花菜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十二月二十二日