

2006年第9号

关于批准对湘阴藠头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》，我局组织了对湘阴藠头地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对湘阴藠头实施地理标志产品保护。

一、保护范围

湘阴藠头地理标志产品保护范围以湖南省湘阴县人民政府《关于界定湘阴藠头地理标志产品保护范围的函》（湘政函[2005]20号）提出的范围为准，为湖南省湘阴县三塘镇、白泥湖乡、东塘镇、石塘乡、六塘乡、袁家铺镇、长康乡、玉华乡、静河乡、界头铺镇、樟树镇、青潭乡等12个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 品种。

长柄藠，俗称“白鸡腿”。

(二) 立地条件。

海拔在50m至100m之间，地势平缓，可耕种土地坡度均在10°至20°，土壤pH值在6.0至7.2之间适宜种植的区域。

(三) 栽培技术。

1. 选种：选用抗病、优质丰产、抗逆性强、适应性广、商品性好的长柄藠。

2. 播种：8月底至11月上旬均可播种，但以9月份播种为宜，采用条播方式。大个型种苗每667²m²（亩）用种量230Kg；中个型种苗每667m²（亩）用种苗200Kg；小个型种苗每667m²（亩）用种量180Kg。

3. 定植：行距25cm至28cm，株距12cm至13cm。

4. 施肥：基肥以农家肥为主，每667m²（亩）撒土杂肥1000kg至1200Kg，深施碳酸氢铵30kg至35Kg，沟施磷肥40kg至50Kg或沟施含硫的高养分复合肥40kg。冬至前10天左右及时追施腊肥，每667m²（亩）采用腐熟的人畜粪1000Kg兑水浇施。3月上旬，藠头进入旺盛生长期和鳞茎形成期，需追施鳞茎发育肥，每667m²（亩）施腐熟的人畜粪1000kg至1200Kg或撒施尿素5口港至8Kg及草木灰30Kg。

(四) 采收。

作加工用的藠头采收期为6月8日至18日，采收时，藠头从地里掘出后，先拆蔸刈割枯叶和修剪适量残根，然后按无须不伤肉、柄长2cm至3cm、无青头烂个、无机械损伤的全白单心藠头进行整理，及时加工。

(五) 加工。

1. 盐渍藠头加工工艺流程：鲜藠头验收→清洗→腌制发酵→两切修整→清洗去表皮→浸泡→去皮→浸泡→一次精选→二次精选→漂选→装箱入库。

2. 甜酸藠头加工工艺流程：鲜藠头→预检→清洗→腌制→两切→清洗→去皮→浸泡→去皮→分级→一次精选→脱盐→第一次灭菌→二次精选→漂选→配液→灌装→封口→第二次灭菌→灯检→X光异物检测→装箱入库。

(六) 贮存。

贮存环境应阴凉、干燥、清洁、卫生，有防鼠、防潮设施，不应与对产品质量有影响的货物一起贮存。产品分类存放，标识清楚，防重压、堆码高度不超过2m。

(七) 质量特色。

1. 感官指标：产品外观颗粒完整，大小均匀，不得有霉斑白膜；藠头呈白色或黄白色，表面有光泽；具有该品种应有气味与滋味，无异味，咸、甜、酸味适度；组织紧密，肉质脆嫩，表面无外膜及脱皮现象，汤汁清晰、不混浊；无肉眼可见外来杂质。

2. 理化指标：盐渍藠头：固形物含量≥80%，食盐(以氯化钠计)12%至18%，总酸度3.6±0.3。甜酸藠头：固形物含量≥60%，食盐(以氯化钠计)1.2%至3.8%，总酸度6至10，总糖度(以蔗糖计)≥11%。

三、专用标志使用

湘阴藠头地理标志产品保护范围内的生产者，可向岳阳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湘阴藠头实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年一月二十四日