

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对卢氏黑木耳地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对卢氏黑木耳实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

卢氏黑木耳地理标志产品保护范围以河南省卢氏县人民政府《关于确定卢氏黑木耳地理标志产品保护范围的通知》（卢政[2004]32 号）提出的范围为准，为河南省卢氏县狮子坪乡、沙河乡、双槐树乡、文峪乡、瓦窑沟乡、汤河乡、横涧乡、潘河乡、徐家湾乡、磨沟口乡、木桐乡、官坡镇、范里镇、五里川镇、朱阳关镇、杜关镇、官道口镇、东明镇、城关镇等 19 个乡镇现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）栽培管理。

1. 生产季节：点菌时间春季为 3 月，秋季为 9 月。

2. 场地选择：选择通风、向阳、水源充足，场地平整，百米内无污染的地方。

3. 菌种选择：当地选育的黑 5 号、向阳 1 号、向阳 2 号木耳种，按 NY528-2002《食用菌菌种生产技术规程》的要求生产 1、2、3 级种。

4. 栽培材料：段木材料为桦树、栎树和阔叶树种，以 10 年生，胸径 10cm 为佳。代用原料应为上述树种的木屑，其中木屑占 60%，玉米芯秸秆等占 20%，其它辅料占 20%。按 NY5099-2002《食用菌栽培基质安全技术要求》备料生产。

5. 装袋与灭菌：用低压高密度聚乙烯塑料袋装料，规格为 15cm×30cm×0.04cm 的折角袋，料高为袋长的 3/5，装湿料 0.7kg，套上颈圈（内径 4cm、高 3cm）其上包一层牛皮纸。采用常压灭菌，当灭菌灶内温度达到 100℃后，千袋以下需保持 6 至 8 小时，千袋以上需保持 10-12 小时。

##### 6. 点菌：

段木点菌：直径 10cm 的耳杆，打孔 4 行，孔深 1.5cm，孔距 10cm，行距 6-8cm。4 瓶（750ml）菌种，点 10 根耳杆。点菌后用树皮盖封好。

袋装点菌：点菌应在无菌的环境中进行，每袋打孔 2 个，孔深 2.5cm。每瓶（750ml）菌种接 40 袋，接种后用 3.5cm×3.5cm 的胶纸封口。

##### 7. 袋栽黑木耳的管理：

###### （1）培菌：

料袋点菌后移入培菌室内，点菌后 10 天内，室（棚）温度保持在 25℃~27℃之间，以后应为 22℃至 24℃之间，空气相对湿度为 55%~60%，避光，每天通风 2 次，每次半小时，养菌 50 天，后 10 天袋温不超过 20℃。

###### （2）划口与吊袋：

当春季日平均气温回升到 8℃以上，秋季日平均气温降至 18℃以下时，将发满菌的菌袋去掉径圈，立即用绳扎紧袋口，运到出耳场，用消过毒的刀片在菌袋上划“V”形口，夹角为 45 度，边长 1.5-2cm，深度 0.2 至 0.3cm，每排 4~5 个口，上下口位置错开，每袋共开口 20 个。

###### （3）出耳管理：

棚内温度应保持在 22℃至 24℃，空气相对湿度应为 80%~90%，扩散光，持续 5 至 7 天可形成黑褐色黄豆大小的原基，保持湿度，喷后通气，空气相对湿度降为 83%~90%，昼夜温度差在 10℃以上，即 15-25℃，7 至 10 天后分化出耳片，早晚喷水，中午停喷，使耳片白天干边，夜晚潮湿，形成干湿交替的环境，加大通风，增加光照，7 阳 3 阴，气温应保持 15℃至 20℃之间，不能超过 25℃，15 天后即可采摘。

##### 8. 段木管理：

###### （1）上堆：

将点过菌的耳杆运入耳场，每根横木（1m 长）上，摆 7 根耳杆，杆间留空隙，垂直交叉成“井”字形，堆高 1m，用塑料薄膜覆盖，空气温度保持在 22-28℃，气温高时应揭膜通风降温。

###### （2）散堆：

上堆发菌 1 个月后，将耳杆按匍匐式或覆瓦式散堆排场，耳场温度保持在 20-28℃之间。

###### （3）起架：

将耳杆按“人”字架放置，耳杆间隙 5cm。

###### （4）管理：

出耳期空气温度 15℃至 25℃，昼夜温差 10℃以上，空气相对湿度 85%-90%，散射光，7 分光照 3 分荫凉，雾化喷灌，形成雾气昭昭，干干湿湿，干湿交替的环境，加大通风，采前停水 1 至 2 天。

##### （二）采收与加工。

耳片肥厚、舒展、变软，耳根收缩变细，腹面可见弹射出白色孢子粉时便可采收。采时应采大留小，用锋利的刀片齐耳基处割下，避免带出培养料。采后及时晾晒，使含水量不超过 14%，装入双层聚乙烯塑料袋（符合 GB9687 标

准)内，放于干燥、通风、洁净的库房内保藏。

(三) 质量特色。

1. 感官质量：耳片形似人耳，牡丹型，呈波浪状，颜色为黑褐色或黄褐色，新鲜时半透明，胶质，有弹性；干燥后强烈收缩成角质，硬而脆，背面凸起，有短绒毛，腹面下凹，表面光滑或有脉络状皱纹。水泡后柔软多姿，吃起来脆而不艮，滑而不腻，并有一种特殊的香味。

2. 理化指标：内含蛋白质不小于 9%，碳水化合物不小于 22%，粗纤维不小于 3%，灰分不小于 3%，脂肪不小于 0.4%。

三、专用标志使用

卢氏黑木耳地理标志产品保护范围内的生产者，可向卢氏县质量技术监督局提出使用“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卢氏黑木耳实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年十二月三十一日