

2007 年第 46 号

关于批准对海盐大头菜实施 地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对海盐大头菜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对海盐大头菜实施地理标志产品保护。

一、保护范围

海盐大头菜地理标志产品保护范围以浙江省海盐县人民政府《关于“海盐大头菜”地理标志产品保护范围的函》（盐政函[2006]4 号）提出的范围为准，为浙江省海盐县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

本地瘪大种。

（二）立地条件。

选择土壤平整肥沃，有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，排灌条件良好，pH 值 7 至 7.5。

（三）栽培管理。

1. 播种：采用直播法；播种量为每 667m²（亩）250g 至 300 g；播种时间为 8 月 15 日至 9 月 20 日。

2. 定植密度：每 667m²（亩）留苗 8000 至 10000 株。

3. 肥水管理：基肥以有机肥为主，追肥以含有 N、P、K 速效复合肥为主。水分管理：在大头菜的肉质根膨大期，如遇干旱及时灌跑马水。

（四）采收。

1. 采收时间：播种后 80 天开始采收。

2. 采收标准：一级：单个重量 $\geq 500\text{g}$ ，肉质根光滑，基本无硬筋。二级：单个重量 250g 至 500g，肉质根光滑，允许少量硬筋，硬筋宽度 $\leq 2\text{mm}$ 。

（五）选育繁种。

通过大田选育、除杂去劣、株系繁育、网室隔离、提纯复壮等技术进行选育繁种，保持种性。

（六）腌制工艺流程。

鲜菜→日晒 1-2 天→清洗→切片厚度 1 至 1.5mm→上缸腌制 7 天→进甑存放

（七）质量特征。

1. 感官特征：气味略香，色泽微黄色，香脆爽口，略带酸味。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\leq 1.7\%$ ，碳水化合物含量 $\leq 5.1\%$ ，粗纤维含量 $\leq 1.1\%$ ，有机酸含量每千克 ≤ 6600 毫克。

三、专用标志使用

海盐大头菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向嘉兴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海盐大头菜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年三月五日