

**关于批准对资中冬尖
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》，国家质检总局组织了对资中冬尖地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对资中冬尖实施地理标志产品保护。

一、保护范围

资中冬尖地理标志产品保护范围以四川省资中县人民政府《关于报送资中冬尖地理标志产品保护区域有关情况的函》（资中府函〔2007〕51号）提出的范围为准，为四川省资中县现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 原料生产。

1. 品种：枇杷叶、齐头黄（属十字花科）。

2. 立地条件：土壤为沙壤土或中壤土。土壤 pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量大于 2%，速效钾 100 ppm 至 150ppm。

3. 栽培管理：

(1) 育苗播种：播种期在 8 月上旬至 9 月上旬之间。

(2) 移栽及定植密度：旱地或选用两季田种植，地下水位应控制在 80cm 以下，两季田要三沟配套，排灌自如，田间无积水。需带土、带肥移栽。移栽时间为 9 月中旬至 10 上旬。定植密度：每公顷定植量≤127500 株。

(3) 肥水管理：以有机肥为主配合使用无机肥，每公顷年使用有机肥不少于 22500kg，追肥 2 至 3 次，采收前 15 天停止施肥。

(4) 打药：采收前 15 天内禁止使用农药。

4. 采收：采收期为立冬至小雪，采收前 5 天禁止浇水，选择晴天及时采收。播种晚的，最迟应在立春前采收完毕。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

(二) 加工。

1. 工艺流程：鲜菜→自然晾晒→整理清洗→腌制→装坛→发酵→翻坛→发酵→加工成品。

2. 原料处理：划菜晾晒，晾晒 3 周至 4 周达到萎蔫标准，再去掉全部萎黄的叶片，剪去根端茎部的粗筋部份和菜尖顶端过长的叶片，即得蔫尖。

3. 工艺要点：

(1) 菜应晾到外叶全部萎黄，中间的叶片已萎蔫尚未完全变黄，菜尖萎缩但尚未干枯，且顶端保留有发育的嫩尖，根端茎部的划面已萎蔫为止，晾晒后失水率为 78% 至 82%。

(2) 腌菜时应用炒过的盐，炒盐时加入 0.2% 至 0.25% 的菜油，焙炒时要暴气出烟。

(3) 揉菜分两步进行，腌制 10 天至 15 天。

(4) 装坛（传统土陶罐）应先将菜坯抖散，分层装填，层层压紧实。

(5) 发酵过程中，当室外发酵至菜坯出现“翻水”时转入室内继续发酵，至农历八月时再转坛一次，发酵时间≥2 年。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	要求
色泽	黄褐色或褐色，有光泽。
体态	长条、碎粒或块片。
滋味	冬尖质地脆、嫩，不得有发软、变质、老筋。
气味	有冬尖特有的鲜香气，不得有不正常气味。

2. 理化指标：

项目	指标
水分%≤	80.0
氯化物（以 NaCl 计）%≤	16.0
氨基酸态氮（以 N 计）%≥	0.20

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

资中冬尖地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省资中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资中冬尖实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇八年五月七日