

2007 年第 180 号

关于批准对临武鸭 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临武鸭地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对临武鸭实施地理标志产品保护。

一、保护范围

临武鸭地理标志产品保护范围以湖南省临武县人民政府《关于划定“临武鸭”地理标志产品地域范围的请示》（临政〔2006〕88 号）提出的范围为准，为湖南省临武县武源乡、西瑶乡、楚江乡、花塘乡、双溪乡、武水镇、城关镇、南强乡、岚桥镇、广宜乡、同益乡、汾市乡、水东乡、土地乡、金江镇等 15 个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

必须选用湖南省临武县境内放养的红毛鸭。

（二）养殖方式及条件。

1. 饲养方式：统一鸭苗、统一饲料、统一防疫，自由放养。

2. 养殖条件：水面宽广，水源充足，水质良好、无污染，水体多含矿物质、有机质；地势高燥、背风向阳、利于光照，有可供鸭栖息的滩涂，隔离条件好。

（三）养殖管理要求。

1. 雏鸭养殖管理：

（1）室温控制：刚开始温室温度应达到 32℃至 34℃，以后每天降温 1℃至 2℃，直至与自然室温相同，停止人工给温。

（2）给料给水：定时、定质、定点的供给饲料，逐步增加量；1 至 3 日龄雏鸭饮水中投入 0.5%葡萄糖和维生素 C。

（3）放水：从第 3 天开始，可以在水深 2 至 3 厘米的临时性水池内给予自发性放水，每天 2 次，每次半小时至 1 小时。适应 2 至 3 天后，可进入深水区放养。

2. 中?大鸭养殖管理：

（1）30 日龄到 60 日龄，限量喂养，每天给料两次，每次约 1.7 两/羽，加大运动量和运动强度。

（2）60 日龄后到出栏，逐渐加料，每天给饲 3 次，每次约 2.8 两/羽，注意给料均匀。

3. 饲养密度：

应做好饲养密度管理，以 5000 羽鸭为一批次，至少配套 600m² 水面、500m² 鸭舍及 500m² 陆地运动场。

4. 营养与饲料：天然饲料与配合饲料相结合。天然饲料：谷物、玉米、蚯蚓、野生鱼虾等。

配合饲料：不同阶段的鸭使用不同的饲料，一般 2 周龄内鸭饲喂小鸭料，3 至 6 周龄采用中鸭料，7 至 11 周龄用大鸭料。

配合饲料营养水平：粗蛋白含量 15%至 18%，代谢能 10.5 兆焦/公斤至 11.5 兆焦/公斤，蛋氨酸+胱氨酸含量 0.5%至 0.7%，赖氨酸含量 0.5%至 1%，钙含量 0.6%至 0.8%，磷含量 0.5%至 0.55%。

5. 养殖时间：常规饲养条件下，饲养 72 至 75 天即可出栏。要求羽毛丰满、双翅交剪、健康活泼。

（四）加工工艺及质量特色。

1. 产品分类：按加工工艺不同分为板鸭和卤制鸭。

2. 板鸭加工工艺。

（1）育肥：每年寒露以后选择经检疫合格的健康活鸭，经特有的育肥工艺育肥，养殖满 90 至 100 日龄，重量在 1.6 至 2.0kg/羽。

（2）宰杀：放血要充分，褪毛干净，褪毛后皮肤色洁白。

（3）腌制：用预先炒干的细盐干擦，将擦好盐的板鸭放入缸内腌制，腌制时间 8 至 10 小时。

（4）漂洗：将腌好的板鸭从缸中取出漂洗干净。

（5）定型：把鸭体造成桃圆形，将头弯右侧，在太阳下晒 2 至 3 小时，待水稍干定型。

（6）晒露：日晒夜露温度：10℃以下，日晒夜露时间：5 至 7 个昼夜。若遇下雨，可放入晾晒大棚内（四面必须通风）。以板鸭颈椎显露 5 至 7 个，小边肌肉呈玫瑰红色，肋骨变白，肉壁干燥，附有外霜为宜。

（7）包装、运输和贮存规范：成品板鸭的保藏：悬挂在通风的仓库中。立春至清明之间腌制的，贮藏期不超过 2 月；冬至到立春之间腌制的贮藏期不超过 4 月。真空包装的板鸭贮藏期不超过 6 月。

板鸭加工受气候的限制，加工时间限定在寒露至第 2 年立春前，其他时间不得加工。

（8）质量特色：

①感官特色：外形美观，皮面光滑无皱纹，呈金黄色；腹腔内壁干燥，附有外霜；肌肉切面紧密光滑，呈玫瑰红色，腊香味浓郁，肥而不腻，肉质细嫩，回味清香。

②理化指标：水份≤50%，食盐（以 NaCl）≤9%，蛋白质≥18%，脂肪≤35%，总酸（以乳酸计）≤2.0%，酸价（以 KOH 计）≤1.6mg/g，过氧化值（以脂肪计）≤32（mmol/kg），亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）≤20.0mg/kg，苯并（a）芘≤5（ug/kg）。

3. 卤制鸭生产工艺：

（1）宰杀：采用切断三管刺杀法，放血彻底，不能出现红斑或红头鸭；烫绒毛控制在 3 至 4 分钟之间，烫毛温度控制在 60℃至 66℃，脱绒毛要干净彻底；去内干净。

（2）预煮：要经常翻动，鸭肉以刚脱生、没有血色为准。

（3）卤制：卤水调配以白蔻、肉桂、砂仁、公丁香、桂皮、陈皮、八角、花椒、罗汉果、草果、香果、香叶、千里香等 20 多种中药香料熬制而成，盐分控制在 2%至 4%，糖分依产品部位不同控制在 5%至 20%，卤制时间控制在 15 分钟每锅。

卤制后再经油炸或烘烤、调味工艺形成各色风味产品。

（4）包装运输和储存：卤制鸭系列产品均为真空包装或罐装，经高温高压杀菌后，在常温条件下贮藏期为 6 至 36 个月。

（5）质量特色：

①感官特色：为真空包装或罐装，外观洁净；肌肉组织致密，有嚼劲，具有浓厚的肉香味，肉质细嫩，味道鲜美，回味悠长。

②理化指标：水分%≤48%，食盐（以 NaCl）≤5.5%，蛋白质≥18%，总酸（以乳酸计）≤1.3%，山梨酸≤0.075（g/kg），苯甲酸不得检出，亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）≤30（mg/kg），苯并（a）芘≤5（ug/kg）。

三、专用标志使用

临武鸭地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省临武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临武鸭实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月十日