

2006 年第 11 号

关于批准对东陂腊味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》，我局组织了对东陂腊味地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对东陂腊味实施地理标志产品保护。

一、保护范围

东陂腊味地理标志产品保护范围以广东省连州市人民政府《关于界定东陂腊味地理标志产品保护范围的函》（连府函[2005]13 号）提出的范围为准，为广东省连州市东陂镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

生产原料来自按养殖规范饲养，符合一定质量要求的鲜活畜禽（猪、鸭、狗），经检验检疫合格后宰杀，肉质新鲜、无污染、不得混有其他杂质。经选料、配料、腌制、风干等工序加工而成。工艺特点在于利用产地自然条件进行风干，不经烘烤或烟熏，不添加亚硝酸盐和防腐剂。生产具有季节性，生产时间为每年的寒露至小寒之间。

（一）保护对象。

包括腊肉、腊肠、腊鸭、腊狗四个主要品种。

（二）原料。

1. 腊肉：取 150 日龄至 180 日龄，体重达 110kg 至 120kg 的猪只，宰杀后切取带皮的五花腩肉。

2. 腊肠：取 150 日龄至 180 日龄，体重达 110kg 至 120kg 的猪只，宰杀后切取后腿肉为瘦肉原料，肥肉原料为各个部位的皮下脂肪。

3. 腊鸭：原料为 180 日龄至 200 日龄，体重达 2kg 至 2.5kg 的麻鸭。不得使用沥青、松香等化学物质褪毛。

4. 腊狗：原料为 60 日龄至 70 日龄，体重达 3kg 至 3.5kg 的乳狗。

（三）加工。

1. 腊肉：选料—盐腌—配料—腌制—晾晒风干—包装。

2. 腊肠：选料—切丁—糖腌—配料—灌制—晾晒风干—包装。

3. 腊鸭：选料—宰杀—开膛、清洗—盐腌—定形—晾晒风干—包装。

4. 腊狗：选料—宰杀—开膛、去骨—盐腌—配料—腌制—定形—晾晒风干—包装。

（四）质量特色。

1. 感官特色：瘦肉色泽暗红，肥肉呈半透明的白色或浅黄色。腊香浓郁，口感甜咸适中，香嫩爽口，回味悠长。

2. 理化指标：水分≤20%，食盐≤10%，总糖≤15%，蛋白质≥20%，脂肪≤50%，无机砷≤0.05mg/kg，铅≤0.2mg/kg，镉≤0.1mg/kg，总汞≤0.05mg/kg。

三、专用标志使用

东陂腊味地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省连州市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东陂腊味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