

2005 年第 124 号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对巴马香猪地理标志产品保护申请的审查，现批准自即日起对巴马香猪实施地理标志产品保护。

一、保护范围

巴马香猪地理标志产品保护范围以广西壮族自治区巴马瑶族自治县人民政府《关于界定巴马香猪地理标志保护范围的建议的函》（巴政报[2004]64号）提出的范围为准，为广西壮族自治区巴马瑶族自治县现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 保护对象。

腊香猪。

(二) 原料来源。

1. 在地理标志保护范围内按生产技术规程饲养的香猪。

2. 饲养：

(1) 场地：以圈养为主，每头母猪必须有 5 平方米以上的饲养场地和足够的运动场地。

(2) 饲料：母猪以当地的野菜、青饲料和稻谷糠等青粗饲料为主，适当补给以玉米、黄豆、石粉等精料和矿物质；商品小猪补料除喂当地鲜嫩的野菜、青饲料外，并按下列配方配制压缩颗粒料统一补给。补料配方为：玉米 50%、麸皮 18%、黄豆或竹豆 15%、花生麸 10%、石粉 1.7%、食盐 0.3%、奶粉 5%。

(3) 饲养方法：一日三餐生喂。先给青料后给干料，自由饮用原产地干净的井水和河水。

(4) 饲养安全：禁止使用被污染的水和饲料，禁止使用国家规定的禁用兽药，禁止使用生长激素，禁止使用预混料、添加剂、骨肉粉和鱼粉。

3. 原料肉要求：

取 50 日龄至 70 日龄，体重达 6kg 至 10kg 的香猪，经检验检疫合格且符合 GB 2707 的规定。去骨及血污，肉质新鲜、不污染、不混有其他杂质。

(二) 加工。

工艺流程：

屠宰一下骨—腌制—晾干一定形—上皮色—炭火烘干—冷却—整形—包装。

(三) 产品的质量特征。

1. 感官特征：

(1) 色泽：脂皮黄亮，肉面光滑油润，肌肉切面呈微红色或暗红色，脂肪切面呈白色或略带黄色，有光泽。

(2) 外观：形态保持完好，切面平整，有光泽，无烤焦点和霉斑点。

(3) 组织状态：肉身干爽结实，肉质细嫩，用手压无血水渗出，皮与肉不脱离。

(4) 气味及滋味：具有传统腊肉香味，咸淡适度，口感鲜美，无乳腥味、酸败味或其他异味。

2. 理化指标：

水分≤21%，瘦肉率≥42%，谷氨酸≥2100 mg/100g，食盐≤10%，酸价≤4%，亚硝酸盐≤10 mg/kg，三甲胺氮≤13 mg/kg。

三、专用标志使用

巴马香猪地理标志产品保护范围内的生产者，可向巴马瑶族自治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巴马香猪实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年八月二十五日