

2005 年第 121 号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对符离集烧鸡地理标志产品保护申请的审查，现批准自即日起对符离集烧鸡实施地理标志产品保护。

一、保护范围

符离集烧鸡地理标志产品保护范围以安徽省宿州市埇桥区人民政府《关于请求将符离集烧鸡列为地理标志产品予以保护的请示》（宿政秘[2004]65号）提出的地域范围为准，为安徽省宿州市埇桥区现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

1. 鸡种：淮北麻鸡。

2. 鸡源：选自安徽省宿州市、淮北市、亳州市、固镇县及江苏省铜山县南部地区散养的淮北麻鸡。料鸡选用经检验检疫合格当年或隔年的成年健嫩活鸡。

（二）作料。

传统配方规定的作料必须齐全，且为正品。卤制符离集烧鸡应用业内传承循环使用的烧鸡老汤。汤汁应郁香味浓，呈枣红色且透明，无腐败变质现象。

（三）工艺。

活鸡应验收检疫合格。经饮水、休息后，快速进行一刀宰杀。血要放净，随杀随烫，净身后鸡体呈肉白色。造型浑圆饱满，经涮净、湿晾、涂饴糖稀、油炸，其外观呈柿黄色或枣红色。

（四）质量特色。

呈椭圆形，肉质细嫩劲道，烂且脱骨联丝。整鸡色泽鲜艳，咸淡适中，郁香鲜美，味道独特，食有余香。

三、专用标志使用

符离集烧鸡地理标志产品保护范围内的生产者，可向宿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符离集烧鸡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