

2006 年第 141 号
关于批准对黄圃腊味实施地理
标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对黄圃腊味地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对黄圃腊味实施地理标志产品保护。

一、保护范围

黄圃腊味地理标志产品保护范围以广东省中山市人民政府《关于确定“黄圃腊味”地理标志产品保护范围的复函》（中府办函[2004]443号）提出的范围为准，为广东省中山市黄圃镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 原料。

生产原料取自按养殖规范饲养，符合质量要求的鲜活畜禽（猪、鸭、鱼、鸡等），经检疫合格后宰杀，肉质新鲜、无污染、不得混有其他杂质。

1. 腊肠：取 150 日龄至 180 日龄，体重达 110kg 至 120kg 的猪，宰杀后切取无软骨及结缔组织的猪腿部瘦肉，脊部皮下脂肪及腿部硬脂肪。

2. 腊肉：取 150 日龄至 180 日龄，体重达 110kg 至 120kg 的猪，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：取 180 日龄至 200 日龄，体重达 2kg 至 2.5kg 的鸭。不得使用沥青、松香等化学物质褪毛。

4. 腊鱼：取体重 0.5kg 至 1.5kg 的鱼。

(二) 辅料。

黄圃腊味特点之一是糖、酒用量相对较大，产品甜味偏重，酒香浓郁。黄圃腊味通常只添加白砂糖、食盐、酱油、酒作为调味料，不添加五香粉、豆蔻、桂皮、花桂椒、八角等植物类香料及人工或化学合成的香精。其主要辅料为：

1. 腊味酒：主要采用黄圃地区生产的腊味酒，要求其通过优质高粱酿制而成，酒香纯正，酒精度含量达到 55% 以上，具有色清、香浓、醇甜、余香的特点。

2. 酱油：主要采用黄圃地区通过天然生晒酿制而成的酱油，要求其酱香浓郁，具有独有的酯香气，香气丰富醇正，颜色为鲜艳的红褐色，体态澄清，浓度大，颜色持久不变、味道鲜美，咸淡适口。

3. 肠衣：主要采用黄圃生产的天然生晒猪肠衣，要求其以猪肠胶原蛋白纤维为原料制成，表面收缩均匀、爽口。

(三) 加工。

经选料、配料、腌制后，利用自然条件进行风干晾晒，然后入烘房至烘干为止。不经烟熏，不添加防腐剂，生产具有季节性，为每年的立秋后至春节之前。

1. 腊肠：原料验收→解冻→切肉→配料→拌料→灌肠→刺孔→晾干→烘焙→包装。

2. 腊肉：原料验收→解冻→切条→清洗→配料→腌制→晾晒→烘焙→包装。

3. 腊鸭：原料验收→解冻→分割→上盐→腌制→漂洗→定形→晾晒→烘焙→包装。

4. 腊鱼：原料验收→洗鱼→去杂→配料→腌制→晾晒→烘焙→包装。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 腊肠：肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红、枣红或玫瑰红色，红白分明，有光泽；肠体干爽，呈完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密；咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，食而不腻。

(2) 腊肉：瘦肉呈枣红色或暗红色，肥肉浅金黄色，鲜明光润，切面透明或白色；腊香味纯正、浓郁，具有糖、酒香味，无异味；肉条均匀，肉身干爽、结实，肉头不垂下，肥瘦层次分明，紧贴完整；咸甜适中，肥肉爽脆可口，瘦肉嚼后回香。

(3) 腊鸭：体表光洁，呈黄白色或白色，腹腔内壁干燥、有盐霜，肌肉切面呈淡玫瑰红色；肌肉切面紧密，有光泽；煮沸后肉汤及肉味芳香，液面有大片团聚的脂肪，肉嫩味鲜。

(4) 腊鱼：酱腊鱼呈酱褐色，表面有酱料；鱼体基本完整，体表光洁，组织紧密，软硬适度，肌肉切面有光泽，坚实不离骨，咸甜适宜，具有鱼干的特有香味。

2. 理化指标：

(1) 腊肠：

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
蛋白质，% ≥	22	20	17	15
脂肪，% ≤	35	45	55	65
水分，% ≤			25	
食盐（以 NaCl 计），% ≤			8	
总糖（以葡萄糖计），% ≤			26	

(2) 腊肉、腊鸭、腊鱼：

项 目	指 标		
	腊肉	腊鸭	腊鱼
水分，% ≤	25	25	40
蛋白质，% ≥	8	-	40
脂肪，% ≤	70	-	-
总糖（以葡萄糖计），% ≤	20	20	20
食盐（以 NaCl 计），% ≤	8	10	10

三、专用标志使用

黄圃腊味地理标志产品保护范围内的生产者，可向中山出入境检验检疫局提出使用“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黄圃腊味实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年九月二十五日