

2006 年第 207 号

关于批准对宝清大白板南瓜籽实施 地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对宝清大白板南瓜籽地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对宝清大白板南瓜籽实施地理标志产品保护。

一、保护范围

宝清大白板南瓜籽地理标志产品保护范围以黑龙江省宝清县人民政府《关于申报宝清红小豆宝清大白板南瓜籽挠力河毛葱原产地域产品保护范围的函》（宝政函[2004]4 号）提出的范围为准，为黑龙江省宝清县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）立地条件。

选择地势较高、排水良好、土质疏松及透气性好的地块。以松软的沙壤土、轻粘土为宜，有机质含量大于 3%，pH 值为 6.2 至 6.7。

（二）气候条件。

适宜温度 15℃至 30℃，需低温短日照，光照充足；昼夜温差大，有利于干物质积累。

（三）栽培技术。

1. 选种：侧枝少，雌花数量多，叶片着实度好；单瓜重、籽粒大、产籽率高；抗病毒、早熟。
2. 选茬：禾谷类作物为宜，忌与同科同属作物及茄科作物重迎茬，无豆磺隆、普施特、阿特拉津等除草剂残留。
3. 栽培方式：采用隔垄、定向种植。65cm 垄，隔一垄种一垄，株行距为 130×50cm 或 140×45 cm，公顷保苗 1.5 至 1.8 万株，每株定瓜 1 至 2 个。
4. 施肥：采用测土施肥技术，合理施肥，坐果期追施叶面肥。
5. 田间管理：三铲二趟，提温保墒；及时培土领向，整枝压蔓、打杈掐尖，摘除根瓜，以提高饱满度和千粒重。无自然授粉条件的，要放养蜜蜂或人工授粉。
6. 收获：收获后及时打瓜，随打随洗随晒，晾晒温度>0℃，上冻前全部打完。

（四）工艺流程。

整瓜→破碎→取籽→清洗→晾晒→清选→精选→分级→检验→计量→包装→入库。

（五）质量特色。

1. 感官特征：瓜粒呈椭圆形，板大、板宽、色泽雪白、有光泽；皮薄、籽仁厚。
2. 等级指标（以二等计）：纯质率≥96.5%；板宽≥12 mm；不完善粒≤4 %；杂质总量≤2.0%；水洗板、重脏板不得检出。
3. 理化指标：净仁率≥70 %；含油率≥50 %；水分≤9.5%。

三、专用标志使用

宝清大白板南瓜籽地理标志产品保护范围内的生产者，可向黑龙江省宝清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宝清大白板南瓜籽实施地理标志产品保护措施。
特此公告。

二〇〇六年十二月二十八日