

2005年第189号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对邵东黄花菜地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对邵东黄花菜实施地理标志产品保护。

一、保护范围

邵东黄花菜地理标志产品保护范围以湖南省邵东县人民政府《关于界定邵东黄花菜地理标志产品保护范围的通知》（邵政函[2005]72号）提出的范围为准，为湖南省邵东县黑田铺乡、简家陇乡、流光岭镇、黄陂桥乡、廉桥镇、余田桥镇、火厂坪镇、水东江镇、杨桥镇、周官桥乡、仙槎桥镇、团山镇、魏家桥镇13个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

选用四月花、荆州花、茄子花、白花、长嘴子花、细叶子花优良品种。做到早、中、晚熟配套。

（二）栽培管理。

1. 立地条件：在海拔150m至600m之间向阳地栽种。土壤为石灰岩、板页岩发育的黄壤，有机质含量≥1.0%，PH值6.5至7.5。

2. 种苗繁育：

分蔸繁殖：结合更新复壮，在每丛植株的一侧连根挖出三分之一或二分之一的老蔸，选出健壮无病虫的种苗集中良繁。

切片繁殖：将种植3年以上的植株整株挖出，割去叶片，将短缩茎纵切2至4片集中良繁。

花苔腋芽繁殖：利用花苔分枝节上苞片中的腋芽进行繁殖。

组织培养：用叶片、花丝和花苔等外植体，通过组织培养获得最大植株。

种苗标准：大田栽植的黄花菜种苗要粗壮，细根5条以上，有芽、无病株，无纺锤根，无海底。

3. 栽植：

栽植时间：早秋时期和冬季休眠时期两个时期最适宜。

施足底肥：栽前开深30cm以上的定植沟，每亩施猪、牛粪草，土杂肥，钙镁磷肥，施入定植沟，表面盖土，

适当深植：根据土壤确定栽植深度，一般种苗短缩茎顶部栽入土中2至3cm，土表露苗4至5cm高为宜。砂土适当深植，粘土适当浅植。

分别栽植：按品种、种苗大小分别栽植，一个品种栽植一区，按品种特性、种苗大小确定密度、施肥水平。

4. 施肥、管理原则：

无机肥和有机肥相结合为主体，控氮增磷、钾，“前轻、中重、后补”的施肥方法。

5. 耕作管理：

中耕。黄花菜营养生长期，抢天气不定期松土、除草。

翻土。在黄花菜采摘结束后，及时割去苔、叶，对病区或酸性重的土壤667m²施50至75Kg生石灰，然后挖土。

客土培蔸。秋苗凋萎后至小寒进行，用肥沃的塘泥、河泥、田泥、菜园土、陈土砖、山灰等堆培于株丛上面。

施冬肥。在黄花菜地上部停止生长后，结合培蔸进行。冬肥应以有机肥为主。

（二）采收及加工。

1. 采摘时间：四月花6月上旬至7月上旬每天10时至13时采收；茄子花6月下旬至8月下旬每天9时开始采收；长嘴子花6月下旬至9月上旬每天早上7时开始采收；荆州花6月下旬至8月下旬每天14时至18时采收；白花6月中旬至10月中旬每天10时开始采收；细叶子花7月下旬至9月上旬每天14时至18时采收。采摘后鲜制或干制。

2. 采摘标准：黄花菜花蕾长到充分长度，花蕾饱满，颜色黄绿，花苞上纵沟明显，蜜汁显著减少，为成熟花蕾，即可及时采收。采摘时用拇指、食指和中指捏住花蕾的花梗基部，轻轻往下掰摘。

3. 黄花菜加工过程中禁止使用硫磺薰蒸或焦亚硫酸钠。

（三）质量特色。

1.

外观：干薹条色泽金黄或棕黄，条色整齐均匀，有光泽，肉质肥厚，无异味。

2. 理化指标：干黄花菜水分 \leq 15.0%，总糖 \geq 37.5%，蛋白质 \geq 11.0%，总酸（以柠檬酸计） \leq 3.0%。鲜黄花菜水分 \leq 85%，总糖 \geq 34.0%，蛋白质 \geq 2.25%，粗纤维 \leq 1.9%，秋火仙碱 \leq 1.9mg/100g。

三、专用标志使用

邵东黄花菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向邵东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邵东黄花菜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年十二月二十八日