

2006 年第 9 号

关于批准对湘阴藠头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》，我局组织了对湘阴藠头地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对湘阴藠头实施地理标志产品保护。

一、保护范围

湘阴藠头地理标志产品保护范围以湖南省湘阴县人民政府《关于界定湘阴藠头地理标志产品保护范围的函》（湘政函[2005]20 号）提出的范围为准，为湖南省湘阴县三塘镇、白泥湖乡、东塘镇、石塘乡、六塘乡、袁家铺镇、长康乡、玉华乡、静河乡、界头铺镇、樟树镇、青潭乡等 12 个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

长柄藠，俗称“白鸡腿”。

（二）立地条件。

海拔在 50m 至 100m 之间，地势平缓，可耕种土地坡度均在 10°至 20°，土壤 pH 值在 6.0 至 7.2 之间适宜种植的区域。

（三）栽培技术。

1. 选种：选用抗病、优质丰产、抗逆性强、适应性广、商品性好的长柄藠。

2. 播种：8 月底至 11 月上旬均可播种，但以 9 月份播种为宜，采用条播方式。大个型种苗每 667m²（亩）用种量 230Kg；中个型种苗每 667m²（亩）用种量 200Kg；小个型种苗每 667m²（亩）用种量 180Kg。

3. 定植：行距 25 cm 至 28cm，株距 12 cm 至 13cm。

4. 施肥：基肥以农家肥为主，每 667m²（亩）撒土杂肥 1000kg 至 1200Kg，深施碳酸氢铵 30kg 至 35Kg，沟施磷肥 40kg 至 50Kg 或沟施含硫的高养分复合肥 40kg。冬至前 10 天左右及时追施腊肥，每 667m²（亩）采用腐熟的人畜粪 1000Kg 兑水浇施。3 月上旬，藠头进入旺盛生长期和鳞茎形成期，需追施鳞茎发育肥，每 667m²（亩）施腐熟的人畜粪 1000kg 至 1200Kg 或撒施尿素 5 口港至 8Kg 及草木灰 30Kg。

（四）采收。

作加工用的藠头采收期为 6 月 8 日至 18 日，采收时，藠头从地里掘出后，先拆茖刈删枯叶和修剪适量残根，然后按无须不伤肉、柄长 2 cm 至 3cm、无青头烂个、无机械损伤的全白单心藠头进行整理，及时加工。

（五）加工。

1. 盐渍藠头加工工艺流程：鲜藠头验收→清洗→腌制发酵→两切修整→清洗去表皮→浸泡→去皮→浸泡→一次精选→二次精选→漂选→装箱入库。

2. 甜酸藠头加工工艺流程：鲜藠头→预检→清洗→腌制→两切→清洗→去皮→浸泡→去皮→分级→一次精选→脱盐→第一次灭菌→二次精选→漂选→配液→灌装→封口→第二次灭菌→灯检→X 光异物检测→装箱入库。

（六）贮存。

贮存环境应阴凉、干燥、清洁、卫生，有防鼠、防潮设施，不应与对产品质量有影响的货物一起贮存。产品分类存放，标识清楚，防重压、堆码高度不超过 2m。

（七）质量特色。

1. 感官指标：产品外观颗粒完整，大小均匀，不得有霉斑白膜；藠头呈白色或黄白色，表面有光泽；具有该品种应有气味与滋味，无异味，咸、甜、酸味适度；组织紧密、肉质脆嫩，表面无外膜及脱皮现象，汤汁清晰、不混浊；无肉眼可见外来杂质。

2. 理化指标：盐渍藠头：固形物含量≥80%，食盐(以氯化钠计) 12%至 18%，总酸度 3.6±0.3。甜酸藠头：固形物含量≥60%，食盐(以氯化钠计) 1.2%至 3.8%，总酸度 6 至 10，总糖度(以蔗糖计)≥11%。

三、专用标志使用

湘阴藠头地理标志产品保护范围内的生产者，可向岳阳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湘阴藠头实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年一月二十四日