

2005 年第 179 号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对埔田竹笋地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对埔田竹笋实施地理标志产品保护。

一、保护范围

埔田竹笋地理标志产品保护范围以广东省揭东县人民政府《关于界定埔田竹笋地理标志产品保护范围的函》（揭东府函[2005]79 号）提出的范围为准，为广东省揭东县的现辖行政区域内的东经 116°5'23"至 16°37'39"，北纬 23°22'56"至 23°46'27"。

二、质量技术要求

（一）品种。

麻竹笋。

（二）立地条件。

赤红壤土，土层厚度 2 米以上，熟化层 0.4 米以上，偏酸性，有机质含量 2%以上。

（三）栽培管理。

1. 育苗：

每年 9 月份（秋分）前后留苗。来年 3 月下旬至 4 月上旬选择健壮、无病虫害、胸径 5 厘米以上的半年生幼竹进行分蔸移栽。

2. 定植时间：

每年 3 月下旬至 4 月上旬。

3. 栽植密度：

株行距（4~4.5）米×（4.5~5）米。

4. 留母竹：

新种幼竹第一年 9 月份每丛留 1 至 2 根作母竹，第二年每丛留 3 根作母竹，位置成品字形，第三年起每年每丛留 3 根健壮母竹。

5. 植后管理：

要加强土壤管理，增施有机质肥，合理追施化肥。

6. 挖笋：

采用专用的切（取）笋刀，在竹笋生长刚进入拔节期前后取笋。鲜食用笋（菜笋）的挖笋时间应适当提前，保持鲜嫩；清水笋系列的加工用笋应适当靠后，使之有适量的纤维，以便加工。早晨取笋，傍晚覆土。

（四）质量特色：

1. 感官特点：

鲜笋块肥大、笋肉鲜嫩、乳白色，有光泽，锥形状。食之味道鲜美、爽口、甘甜、风味独特。

2. 理化特性：

鲜笋中可食率在 60%至 70%，蛋白质含量大于 1.80g；总糖含量大于 2.0g，但其中可溶性糖类所占比例较高；粗纤维（不能被消化的糖类）含量较低，小于 1.0g；钙（Ca）含量大于 4.2mg，铁（Fe）含量大于 0.9mg。

三、专用标志使用

埔田竹笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向揭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埔田竹笋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年十二月二十一日