

**关于批准对襄阳大头菜实施地理标志
产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对襄阳大头菜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对襄阳大头菜实施地理标志产品保护。

一、保护范围

襄阳大头菜地理标志产品保护范围以湖北省襄樊市人民政府《关于“襄樊大头菜”地理标志产品保护范围的函》（襄樊政函〔2006〕74号）提出的范围为准，为湖北省襄樊市襄阳区东津镇、双沟镇、张集镇、峪山镇、黄龙镇、程河镇、朱集镇，襄城区欧庙镇、庞公乡及枣阳市琚湾镇等10个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 原料种植。

1. 品种：本地的狮子头芥菜。
2. 立地条件：土壤为沙壤土或中壤土。土壤pH值6.5至7.5，有机质含量大于2%，碱解氮含量70至100ppm，速效磷含量30至50ppm，速效钾100至150ppm。
3. 栽培管理：

(1) 育苗播种：播种期在农历6月20日至30日。育苗地要求土碎畦平，播种量为每66.7 m²育苗床播39g至41g种子，供667 m²（亩）大田栽植之用。

(2) 移栽：移栽时要选择通风向阳，南北向，易排易灌，通气性好的土地。需带土、带肥、带药，去须留根进行移栽。移栽时间为农历7月20日至8月10日。

(3) 定植密度：每公顷栽52500至75000株。

(4) 肥水管理：以有机肥为主配合使用无机肥，每公顷年使用有机肥不少于37500kg。

4. 采收：采收期为在农历10月下旬至11月上旬，基部的叶已枯黄，叶腋间发生侧芽20厘米长且叶卷缩、叶色变黄时及时采收。

(二) 腌制。

1. 原料处理：采收后，削去须根、尾根和基叶部。要求做到表面光滑、无空心，单个重量不小于150克。
2. 工艺流程：鲜菜→整理清洗→下缸→一次转缸→二次转缸→三次转缸→一次晾晒(盐水\酱色卤制)→二次晾晒(盐水\酱色卤制)→三次腌晒(盐水\酱色卤制)→四次腌晒(盐水\酱色卤制)→五次腌晒(盐水\酱色卤制)→下缸加香料→成品

3. 工艺要点：

原菜不削皮。下缸后的三次转缸每次间隔一天。工艺过程三腌五卤五晒，使卤水浸透菜心，要反复使用老卤。五卤时严格按比例加盐水和酱色。第一道盐水20°Bé，第二道盐水21.5°Bé，第三道盐水23°Bé，第四道盐水25°Bé，第五道盐水27°Bé。第一、二、三道卤水各加酱色500g，第四道加酱色750g，第五道加酱色250g。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

项目	要求
色泽	表面深褐色、色泽过心、干后有一层白色食盐结晶。切面呈均匀褐红色
体态	无须无根、表皮有盐霜，无空洞、无皱缩
滋味	质地脆嫩、咸鲜味厚、无酸味、苦味等异味
气味	有大头菜特有的香气和浓郁的酱香气、无异味。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分,% ≤	65
食盐（以NaCl计）, %	20~28
总酸, % ≤	0.9
氨基酸态氮（以N计）, % ≥	0.20

三、专用标志使用

襄阳大头菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省襄樊市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襄阳大头菜实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年九月六日