

2006 年第 64 号

关于批准对五营黑木耳实施地理 标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对五营黑木耳地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对五营黑木耳实施地理标志产品保护。

一、保护范围

五营黑木耳地理标志产品保护范围以黑龙江省伊春市五营区人民政府《关于确定五营黑木耳地理标志产品保护范围的函》（五政办发〔2005〕31 号）提出的范围为准，为黑龙江省伊春市五营区现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）环境条件。

要求选择光照充足、通风向阳、温差较大的林缘，做为出耳场。

（二）栽培管理。

- 1.生产季节：根据出耳季节、生产量，安排菌袋生产时间，10 月至翌年 5 月初为菌袋生产期。
- 2.菌种选择：当地选育的黑 29 号木耳菌种，按生产技术要求的要求生产 1、2、3 级菌种。
- 3.栽培原料：材料选择柞树、桦树的木屑为佳，辅料选择无污染的麦麸、豆粉等。
- 4.装袋：采用机械统一用 17×33 聚乙烯袋，必须装实。
- 5.灭菌：常压蒸汽灭菌，达到 100℃ 保持 8 小时。
- 6.接菌：灭菌后冷却至 30℃ 以下，在无菌条件下接菌。
- 7.培养：接菌后移入培养室内，10 天内，室温保持在 25℃至 27℃之间，以后为 22℃至 24℃之间，避光，每天通风 2 次，每次半小时，1 个月后袋温不超过 20℃。
- 8.出耳管理：栽培方法为林下仿野生栽培法，要求黑木耳袋开 30 至 50 个小口。清理摆放地的杂草和树枝，用石灰粉消毒后即可集中摆袋催芽

（1）催芽：空气温度 15℃至 25℃，昼夜温差 10℃以上，空气相对湿度 85%至 90%，等待耳基形成。

（三）采摘和加工。

- 1.采摘：耳片肥厚、刚舒展开，腹面未见弹射出白色孢子粉前就要采收。应当在雨过天晴，耳片稍干时采收。采大留小，用手拧下，避免带出培养料。采后及时分选、晾晒，使含水量不超过 13%。
- 2.干制：选择通风向阳的地方，当天气晴朗，光照充足时，可将鲜耳薄摊于架离地面的苇席或尼龙纱上，晾晒 1 至 2 天即可晒干。

3.筛选和包装。

（四）质量特色。

1.感官质量：湿耳耳基较短，淡褐色，菌脉较突出，耳面光滑，耳质较脆，折干率 7%至 10%。干耳耳片肥厚、舒展、形似人耳，颜色为黑褐色，背面凸起，有光泽短绒毛，腹面下凹，表面光滑或有脉络状皱纹。水泡后柔软而不烂，吃起来脆而不艮，滑而不腻，并有一种特殊的菌香味。

2.理化指标：内含蛋白质不小于 7%，总糖不小于 22%，粗纤维不小于 3%，灰分不小于 3%，脂肪不小于 0.4%。

三、专用标志使用

五营黑木耳地理标志产品保护范围内的生产者，可向黑龙江省伊春市五营区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五营黑木耳实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年四月二十六日