

关于批准对临武鸭
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临武鸭地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对临武鸭实施地理标志产品保护。

一、保护范围

临武鸭地理标志产品保护范围以湖南省临武县人民政府《关于划定“临武鸭”地理标志产品地域范围的请示》（临政〔2006〕88号）提出的范围为准，为湖南省临武县武源乡、西瑶乡、楚江乡、花塘乡、双溪乡、武水镇、城关镇、南强乡、岚桥镇、广宜乡、同益乡、汾市乡、水东乡、土地乡、金江镇等15个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 原料。

必须选用湖南省临武县境内放养的红毛鸭。

(二) 养殖方式及条件。

1. 饲养方式：统一鸭苗、统一饲料、统一防疫，自由放养。

2. 养殖条件：水面宽广，水源充足，水质良好、无污染，水体多含矿物质、有机质；地势高燥、背风向阳、利于光照，有可供鸭栖息的滩涂，隔离条件好。

(三) 养殖管理要求。

1. 雏鸭养殖管理：

(1) 室温控制：刚开始温室温度应达到32℃至34℃，以后每天降温1℃至2℃，直至与自然室温相同，停止人工给温。

(2) 给料给水：定时、定质、定点的供给饲料，逐步增加量；1至3日龄雏鸭饮水中投入0.5%葡萄糖和维生素C。

(3) 放水：从第3天开始，可以在水深2至3厘米的临时性水池内给予自发性放水，每天2次，每次半小时至1小时。适应2至3天后，可进入深水区放养。

2. 中大鸭养殖管理：

(1) 30日龄到60日龄，限量喂养，每天给料两次，每次约1.7两/羽，加大运动量和运动强度。

(2) 60日龄后到出栏，逐渐加料，每天给饲3次，每次约2.8两/羽，注意给料均匀。

3. 饲养密度：

应做好饲养密度管理，以5000羽鸭为一批次，至少配套600m²水面、500m²鸭舍及500m²陆地运动场。

4. 营养与饲料：天然饲料与配合饲料相结合。天然饲料：谷物、玉米、蚯蚓、野生鱼虾等。

配合饲料：不同阶段的鸭使用不同的饲料，一般2周龄内鸭饲喂小鸭料，3至6周龄采用中鸭料，7至11周龄用大鸭料。

配合饲料营养水平：粗蛋白含量15%至18%，代谢能10.5兆焦/公斤至11.5兆焦/公斤，蛋氨酸+胱氨酸含量0.5%至

0.7%，赖氨酸含量0.5%至1%，钙含量0.6%至0.8%，磷含量0.5%至0.55%。

5. 养殖时间：常规饲养条件下，饲养72至75天即可出栏。要求羽毛丰满、双翅交剪、健康活泼。

(四) 加工工艺及质量特色。

1. 产品分类：按加工工艺不同分为板鸭和卤制鸭。

2. 板鸭加工工艺：

(1) 育肥：每年寒露以后选择经检疫合格的健康活鸭，经特有的育肥工艺育肥，养殖满90至100日龄，重量在1.6至2.0kg/羽。

(2) 宰杀：放血要充分，褪毛干净，褪毛后皮肤色洁白。

(3) 腌制：用预先炒干的细盐干擦，将擦好盐的板鸭放入缸内腌制，腌制时间8至10小时。

(4) 漂洗：将腌好的板鸭从缸中取出漂洗干净。

(5) 定型：把鸭体造成桃圆形，将头弯右侧，在太阳下晒2至3小时，待水稍干定型。

(6) 晒露：日晒夜露温度：10℃以下，日晒夜露时间：5至7个昼夜。若遇下雨，可放入晾晒大棚内（四面必须通风）。以板鸭颈椎显露5至7个，小边肌肉呈玫瑰红色，肋骨变白，肉壁干燥，附有外霜为宜。

(7) 包装、运输和贮存规范：成品板鸭的保藏：悬挂在通风的仓库中。立春至清明之间腌制的，贮藏期不超过2月；冬至到立春之间腌制的贮藏期不超过4月。真空包装的板鸭贮藏期不超过6月。

板鸭加工受气候的限制，加工时间限定在寒露至第2年立春前，其他时间不得加工。

(8) 质量特色：

① 感官特色：外形美观，皮面光滑无皱纹，呈金黄色；腹腔内壁干燥，附有外霜；肌肉切面紧密光滑，呈玫瑰红色，腊香味浓郁，肥而不腻，肉质细嫩，回味清香。

② 理化指标：水份≤50%，食盐（以NaCl）≤9%，蛋白质≥18%，脂肪≤35%，总酸（以乳酸计）≤2.0%，酸价（以KOH计）≤1.6mg/g，过氧化值（以脂肪计）≤32（mmol/kg），亚硝酸盐（以NaNO₂计）≤20.0mg/kg，苯并（a）芘≤（ug/kg）。

3. 卤制鸭生产工艺：

(1) 宰杀：采用切断三管刺杀法，放血彻底，不能出现红斑或红头鸭；烫绒毛控制在3至4分钟之间，烫毛温度控制在60℃至66℃，脱绒毛要干净彻底；去内干净。

(2) 预煮：要经常翻动，鸭肉以刚脱生、没有血色为准。

(3) 卤制：卤水调配以白蔻、肉桂、砂仁、公丁香、桂皮、陈皮、八角、花椒、罗汉果、草果、香果、香叶、千里香等20多种中药香料熬制而成，盐分控制在2%至4%，糖分依产品部位不同控制在5%至20%，卤制时间控制在15分钟每锅。

卤制后再经油炸或烘烤、调味工艺形成各色风味产品。

(4) 包装运输和储存：卤制鸭系列产品均为真空包装或罐装，经高温高压杀菌后，在常温条件下贮藏期为6至36个月。

(5) 质量特色：

① 感官特色：为真空包装或罐装，外观洁净；肌肉组织致密，有嚼劲，具有浓厚的肉香味，肉质细嫩，味道鲜美，回味悠长。

② 理化指标：水分%≤48%，食盐（以NaCl）≤5.5%，蛋白质≥18%，总酸（以乳酸计）≤1.3%，山梨酸≤0.075(g/kg)，苯甲酸不得检出，亚硝酸盐（以NaNO₂计）≤30(mg/kg)，苯并(a)芘≤5(ug/kg)。

三、专用标志使用

临武鸭地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省临武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临武鸭实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月十日