

2007 年第 103 号

关于批准对姚庄蘑菇

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姚庄蘑菇地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，

现批准自即日起对姚庄蘑菇实施地理标志产品保护。

一、保护范围

姚庄蘑菇地理标志产品保护范围以浙江省嘉善县人民政府《关于姚庄蘑菇地理标志产品保护范围的函》（善政〔2005〕9号）提出的范围为准，为浙江省嘉善县姚庄镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）培养料发酵。

1. 原辅材料：就地取材，按每 100 平方米计算干燥无霉变的稻草 2400 公斤，牛粪 2400 公斤；尿素 40 公斤、食用菌专用石膏 50 公斤、轻质碳酸钙 25 公斤、石灰 50 公斤。

2. 堆制发酵：室外发酵。经预堆的牛粪与经预湿的稻草，一层稻草、一层牛粪建堆；堆宽 2.4 至 2.7 米、堆高 1.5 米、堆长根据需要（长度不限）；翻堆 3 次，料温中心温度达 $70\pm5^{\circ}\text{C}$ ，堆期 15 天左右。

3. 后发酵：室内发酵。堆制发酵结束后，隔天进行加热升温发酵，料温达 60°C 至 62°C 保持 6 至 8 小时， 50°C 至 52°C 保持 5 至 7 天，料温降至 40°C 至 45°C 时即开门窗通风；

（二）栽培管理。

1. 播种及发菌管理：发酵结束通风 1 天，按 1.2 至 1.5 瓶/平方米的用种量混播进行均匀播种，采用经植物检疫部门检疫过的当地优质合格双孢蘑菇栽培种 2796。播种后 3 至 4 天以关紧门窗为主，结合早晚通风换气，促进菌种萌发吃料。吃料 1 寸深后可加大通风发菌，25 至 30 天菌丝可长满整个料层。

2. 覆土：

（1）覆土材料，按每 100 平方米计算：选用当地新鲜无霉变的砻糠 300 至 350 公斤；取用保护范围内无化学污染的湖泊水河泥 2500 至 3000 公斤；砻糠经 5% 石灰水浸泡 2 至 3 天捞起沥干后和河泥拌匀备用。

（2）覆土：把准备好的砻糠水河泥充分拌匀后进行覆土厚度 2.5 至 3 厘米左右，松紧适度。

(3) 覆土后管理：覆土后通风 2 至 4 天到用手掀泥面不粘手为度；关紧门窗结合早晚通风换气，促使菌丝爬土；

当大部泥缝中看到菌丝时通风，促使子实体形成。

3. 秋、春菇管理：

- (1) 当大量子实体形成关紧门窗结合早晚通风换气。
- (2) 每天采菇后清除死菇、菇根、补土，后期如泥干适当补水。
- (3) 春菇结束及时清除废料，清扫菇棚后冲洗消毒。

(三) 采收分级。

子实体 2 至 3cm，不开伞菇型完整、洁白为至级；子实体 3 至 5cm，不开伞菇型完整、洁白为二级。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：蘑菇肉质鲜嫩、美味可口，外观漂亮，肉里结实，菇白肉厚。采收后 24 小时内不易氧化变黑，不需要漂白处理。

2. 理化指标：每 100 克蘑菇中含有蛋白质 ≥ 2.9 克，碳水化合物 ≥ 66 毫克、铁 $1.3 \geq$ 毫克。

三、专用标志使用

姚庄蘑菇地理标志产品保护范围内的生产者，可向嘉兴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姚庄蘑菇实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年六月二十九日