

## 2006 年第 96 号

### 关于批准对宜城板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》，我局组织了对宜城板鸭地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对宜城板鸭实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

宜城板鸭地理标志产品保护范围以湖北省宜城市人民政府《关于划定宜城板鸭原产地地域范围的请示》（宜政文[2003]62 号）提出的范围为准，为湖北省宜城市现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）原料。

必须选用宜城市内郑集镇、流水镇、孔湾镇、小河镇、鄢城办事处等本地自由放养的草麻鸭。

##### （二）饲养方式。

自由放养。

##### （三）育肥。

每年寒露至立冬期间选择经过畜牧部门检疫合格的 90 至 100 日龄，体重 1.25 千克至 1.75 千克的健康肉蛋兼用型草麻鸭，按公母，大小分栏饲养，定时喂料，必须自由饮用井水，育肥 28 天。

##### （四）加工工艺。

1.宰杀前，育肥的鸭禁食 24 小时以上，但要饮水。

2.宰杀：放血要充分，退毛干净，退毛后皮肤色洁白。

3.腌制：用预先炒干和冷却的细盐干擦，每只用盐量早期板鸭用 100 克，晚期板鸭 125 克，将擦好盐的板鸭放入缸内腌制，腌制时间 6 至 8 小时。

4.漂洗：将腌好的板鸭从缸中取出滴净盐水，放入 40 摄氏度井水中翻动漂洗 2 至 3 次，洗去脏物，余血和盐粒。

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：定型后的板鸭日晒 2 至 3 小时。日晒夜露温度：10℃以下，日晒夜露时间：5 至 7 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，小边肌肉呈紫黑色，肋骨变白，肌肉水份含≤40%为宜。

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，其他时间不宜加工。

##### 7.包装、运输和贮存规范：

成品板鸭的保藏，须单排悬挂在通风凉爽的仓库中。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。真空袋封口经微波杀菌和除氧剂封存，贮藏期不超过 6 月。

##### （五）质量特色。

1.感官特色：“板鸭”形状分为扇形、琵琶形两种，外形美观，产品腹腔干燥，肌肉切面紧密，色泽光亮，肥而不腻，肉质细嫩，高蛋白、低脂肪，回味清香。

2.理化指标：水份≤45.0%，食盐（以 NaCl）≤10.0%，蛋白质≥18%，脂肪≤35.0%，酸价（以 KOH 计）≤2.0 mg/g，过氧化值（meq）≤197，亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）≤20.0 mg/kg。

#### 三、专用标志使用

宜城板鸭地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省宜城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宜城板鸭实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年七月十二日