

2007 年第 215 号

关于批准对来凤凤头姜 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来凤凤头姜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对来凤凤头姜实施地理标志产品保护。

一、保护范围

来凤凤头姜地理标志产品保护范围以来湖北省凤县人民政府《关于界定“来凤凤头姜”地理标志产品范围的函》（来政函〔2006〕38 号）提出的范围为准，为湖北省来凤县翔凤镇、绿水乡、漫水乡、百福司镇、大河镇、旧司乡、三胡乡、革勒车乡等 8 个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）立地条件。

选择排灌方便的平整肥沃壤土、砂壤土，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH 值在 5 至 7 之间。

（二）栽培管理。

1. 种姜处理（晒种炕种）：春分前后从贮藏窖中取出种姜，晒 1 天至 2 天后上炕催芽，温度在 25°C 至 28°C 保持 30 至 40 天，当芽长 0.8cm 至 1.2cm 时播种。
2. 栽种：立夏前播种，每块姜种留 1 个壮芽，每公顷栽种数 ≤ 9 万株。
3. 肥水管理：基肥以农家肥为主，每公顷不得少于 15 吨，追肥以农家肥或含有 N、P、K 的速效复合肥为主，适时补充锌肥和硼肥。水分管理：块茎膨大期，如遇干旱及时灌水。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

5. 采收：秋分前必须采收。

（三）加工要求。

1. 原料要求：嫩姜须在立秋至秋分期采购，以保证嫩姜多汁、脆嫩无筋，纤维含量少，辛辣味适中。所用辣椒应为本地产紫红或鲜红“凤椒”，辅料如花椒、大蒜也需用本地品种。
2. 配料：按比例调配生姜、红辣椒、大蒜、料酒、食盐、花椒等原料。食盐重量控制在 6% 至 8%，生姜重量不

少于 60%，红辣椒重量控制在 20%至 25%。

3. 发酵过程：用特定的土（陶）坛，当地俗称“明水坛”。坛口向上，坛口四周为盛水的边檐。当坛中盛装腌制品发酵时，用坛盖罩下与坛口边檐接合，加入清洁饮用水，隔绝空气，提供乳酸菌厌氧发酵的环境条件，又便于坛内发酵产生气体逸出。土坛要烧制好、釉面光滑、无裂纹、无砂眼、坛檐深处与盖子应吻合。

在气温适宜的地窖内，温度控制在 18℃至 20℃，让其自然发酵 30 天以上。勤换水，防止生水、油污等异物进入坛内，影响品质。

（四）产品质量特色。

1. 感官特征：姜形状为一致性的块状、片状、丝状、粒状，辣椒为粒状。姜色为淡黄，汁液为淡红色；具有生姜、辣椒等原辅料的复合香气，食之脆嫩无筋、酸辣适中，醇香浓郁而持久。

2. 理化指标：

项 目	指 标
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）	6~8
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤2.0
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≥2.00
亚硝酸盐（以 NaNO2 计）/（mg/kg）	≤4

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

来凤凤头姜地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省来凤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来凤凤头姜实施地理标志产品保护措施。
特此公告。

二〇〇七年十二月二十八日