

2006 年第 97 号

关于批准对泌阳花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》，我局组织了对泌阳花菇地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对泌阳花菇实施地理标志产品保护。

一、保护范围

泌阳花菇地理标志产品保护范围以河南省泌阳县人民政府《关于界定泌阳花菇原产地域产品保护范围的请示》（泌政文[2005]69 号）提出的范围为准，为河南省泌阳县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）栽培管理。

- 1.栽培期：每年 8 月中旬至 9 月下旬，平均气温降至 30℃以下。
- 2.原材料：以栎木、果木木屑为主料，以农作物秸杆(大豆杆、棉柴杆)、麦麸、生石灰为辅料，其中木屑不低于 70%。
- 3.菌种：泌香 1 号、2 号、3 号的 1、2、3 级菌种。
- 4.拌料装袋：料拌匀，用石灰水调整 pH 值到 6.5 至 7.5，含水量 50%至 55%，袋为 23 至 25×55cm，装袋松紧适中，每袋折合干料 2 至 2.5kg。
- 5.常压灭菌：温度达到 100℃，灭菌时间不低于 20 个小时。
- 6.接种：简易接种箱接种并套袋。
- 7.发菌：需 60 天左右，保持发菌室干燥，灵活调节温度，加强通风换气，菌穴封闭后脱袋补氧，及时翻堆散热，适当打孔增氧，确保转色一致，适时出菇。
- 8.出菇期管理：建造菇棚，变温催蕾，适当通风，强光，温差刺激。

（二）采收与加工。

- 1.鲜销菇采收标准：大卷边、铜锣状，不开伞，无畸形。
- 2.鲜菇加工：脱水至含水量 46%，真空包装，0℃至 5℃储运，保质期一年。
- 3.干制菇采收标准：子实体 7 至 8 成成熟。
- 4.干制菇加工：集中烘干脱水，含水量不大于 13%。
- 5.分级：按照子实体感官质量分级，保护范围为特级、一级、二级。

（三）质量特色。

- 1.感官特色：朵园、肉厚、质细、色白、爆花自然、外形美观，口感脆嫩爽滑，肉质无海绵感。

级别	直径（cm）	厚度（cm）	要 求
特级	4-6	≥3	柄短，天白爆花，大卷边，龟裂纹深，菌褶整齐，呈米黄色。
一级	4-6	≥2	柄短，白花，大卷边，龟裂均匀，菌褶整齐，呈米黄色。
二级	3-7	≥2	柄短，棕白各半，龟裂较浅，大卷边，菌褶整齐，呈米黄色。

- 2.理化指标：粗蛋白含量鲜菇不小于 0.9%，干菇不小于 17%；总糖含量鲜菇不小于 3%，干菇不小于 45%；粗纤维含量鲜菇不小于 0.4%，干菇不小于 8%；鲜菇灰分不大于 0.3%，干菇灰分不大于 7%。

三、专用标志使用

泌阳花菇地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省泌阳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泌阳花菇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