

2008 年第 14 号

关于批准对永济芦笋

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永济芦笋地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对永济芦笋实施地理标志产品保护。

一、保护范围

永济芦笋地理标志产品保护范围以山西省永济市人民政府《关于确定永济芦笋地理标志产品保护产地范围的函》（永政函〔2007〕14 号）提出的范围为准，为山西省永济市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）主栽品种。

阿特拉斯、改良帝王、硕丰。

（二）立地条件。

土壤为砂壤土，土层厚度 $\geq 130\text{cm}$ ，耕作层 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤 pH 值在 6.5 至 8 之间，土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，含盐量小于 2‰。

（三）栽培管理。

1. 种子质量要求：净度 $\geq 95\%$ ，纯度 $\geq 97\%$ ，发芽率 $\geq 80\%$ ，水分 $< 8\%$ 。
2. 育苗：选用优质品种、浸泡、消毒和催芽后，采用营养钵和大田直播方式均可。
3. 定植：时间为每年 3 月份至 4 月份，每亩种植 ≤ 1200 株，定植深度为 10 cm 至 15cm。
4. 肥水管理：每年亩施有机肥 ≥ 3 方，每亩追施纯氮 23 公斤，纯磷 20 公斤，纯钾 20 公斤，适时浇水。
5. 采收：4 月上旬至 7 月中旬，用传统方法采收，当采出芦笋明显变细、畸形、弯头及散头要立即停采，杜绝超长度超期限采收，田间采收到地头出售控制在 2 小时内。
6. 环境、安全要求：遵守综合防治以防为主原则，控制病虫害。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。

（四）加工工艺。

1. 原料控制：须经农残检测、质量抽检合格并注明原料供方名称（编号）、投料时间及数量，实现原料的可追溯性。
2. 浸泡、清洗、消毒：浸泡 3 分钟以上，高压喷淋水清洗，用有效氯浓度为 20ppm 至 50ppm 的氯水处理。

3. 去皮：留刀痕迹在 2mm 至 4mm，宽度要一致，笋体圆滑保持原形，无残皮，无锈斑。

4. 分级、切段：严格按照所要求的直径、长度、形态等质量要求进行分级，一般按直径 0.8cm 至 1.2cm、1.2cm 至 1.6cm、1.6cm 以上 3 个等级进行分装。

5. 预煮、冷却：水温 95℃以上时，加入约 0.1%柠檬酸调节 pH 值在 4.5 至 5.2 之间，时间一般为 1 至 3 分钟，预煮后立即用流动水进行快速冷却。

6. 装罐：冷却后在 30 分钟内装罐，装罐后在 10 分钟内浇汤封口。

7. 配汤、浇注：依次加入计量好的精盐和酸，分别填写《配汤记录》，必须搅拌均匀，汤料要达到盐度 2.2%至 2.5%，pH 值 3.7 至 4.0，温度 90℃以上 3 项要求。

8. 杀菌：封口后一般在 30 分钟内要进行杀菌，初温要求在 45℃至 50℃以上，符合杀菌规程的要求。

在加工的全过程中，必须随时注意剔次、挑杂、修理和抽检，严格按照良好生产规范 GMP、卫生标准操作程序 SSOP 和 HACCP 食品安全管理体系等标准要求，严控产品质量。

（五）质量特色。

1. 鲜品外观特征：基部直径 $\geq 8\text{cm}$ ，长度 $< 20\text{cm}$ ，笋茎圆柱形，顶端如箭，通体笔直修长，色泽晶莹剔透，色白皮薄，直径 0.8cm 以上，其中 $\geq 1.2\text{cm}$ 占 80%以上。

2. 鲜品理化指标：每百克含水分 90 g 至 95g，热量千卡 18 至 20 千卡，蛋白质 1.6g 至 3.4g，碘 30mg 至 48mg，尼克酸 0.8mg 至 1.8mg，胡萝卜素 0.4mg 至 0.8mg，灰分 0.5g 至 1.4g，粗纤维 0.6 g 至 1.3g，含有多种矿物质元素及氨基酸、维生素与其他有机物质。

3. 加工品质量标准：色泽呈白色或乳白色，风味清香，绵软可口，盐 0.8%至 1.2%，pH 值 4.8 至 5.4，真空度 $> 0.023\text{Mpa}$ ，均匀度 1.15，折光度 3.0 至 5.0。安全参数方面：每公斤含铅 $\leq 1.0\text{mg}$ ，锡 $\leq 200\text{mg}$ ，砷 $\leq 0.5\text{mg}$ 。

4. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

永济芦笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向山西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永济芦笋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇八年二月十八日

