

## 2006 年第 189 号

### 关于批准对庆阳黄花菜 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》，我局组织了对庆阳黄花菜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对庆阳黄花菜实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

庆阳黄花菜地理标志产品保护范围以甘肃省庆阳市人民政府《关于“庆阳黄花菜”地理范围界定的函》（平政函[2004]24 号）提出的范围为准，为甘肃省庆阳市现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

（一）品种。

马莲黄花菜。

（二）立地条件。

要求土壤肥沃、疏松、土层深厚、土壤 pH 值在 6.5 至 7.5 之间的壤土及沙壤土。

（三）栽培管理。

1. 种苗选用：要求选用无性繁殖法繁殖的健壮植株作为种株。

2. 栽植密度：每公顷栽植密度不大于 10.8 万株，穴距不小于 40cm。

3. 施肥管理：每公顷施 30000kg 至 60000kg 有机肥。

（四）采收与分级。

采收宜在花蕾充分长大，含苞未放，花蕾呈黄绿色，顶端有深绿色斑时采摘。鲜菜分级标准如下：

庆阳黄花菜鲜菜分级标准

级 别	感 官	条长（cm）	开花率（%）
一级	色泽黄绿、有光泽，大小均匀一致，顶端未开放，粗而长，无蒂柄杂质。	≥13	≤0
二级	色泽淡黄，花条长短、粗细基本均匀一致，无蒂柄杂质。	≥12	≤5
三级	颜色深黄，条身短而卷缩不匀，光泽度较差，有少量蒂柄杂质。	≥9	≤10

（五）质量特色。

1. 感官特色：

（1）干制黄花菜：

项 目	要 求
色 泽	浅黄或淡黄色，允许菜头呈浅褐色。
风 味	具有黄花菜应有的清香味，无异味。
条 形	条身紧凑，粗细长短基本一致。
感官缺陷菜	（油条菜、青条菜、开花菜和带梗）总质量≤2.5%。
杂 质	杂质质量≤0.5%。

（2）速冻黄花菜：

项 目	要 求
色 泽	呈黄绿色。
风 味	具有黄花菜应有的清香味，无异味。
口 感	柔韧爽口
冻结状况	产品中心温度达-18℃以下。
杂 质	无

2. 理化指标：

干制黄花菜：

项 目	单 位	指 标
水 分	%	≤15
蛋 白 质	%	≥10.5
脂 肪	%	≥1.0
糖	%	≥45

### 三、专用标志使用

庆阳黄花菜地理标志产品保护范围内的生产者，可向平凉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庆阳黄花菜实施地理标志产品保护措施。  
特此公告。

二〇〇六年十二月二十二日