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≥130cm，耕作层≥30cm，土壤pH值在6.5至8之间，土壤有机质含量≥0.8%，含盐量小于2‰。

（三）栽培管理。

1. 种子质量要求：净度≥95%，纯度≥97%，发芽率≥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≥8cm，长度＜20cm,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≥1.2cm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＞0.023Mpa，均匀度1.15，折光度3.0至5.0。安全参数方面：每公斤含铅≤1.0mg，锡≤200mg，砷≤0.5mg。

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