

【发布单位】国家质量监督检验检疫总局
【发布文号】-----
【发布日期】2007-12-10
【生效日期】2007-12-10
【失效日期】-----
【所属类别】政策参考
【文件来源】[国家质量监督检验检疫总局](#)

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第180号

关于批准对临武鸭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临武鸭地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对临武鸭实施地理标志产品保护。

一、保护范围

临武鸭地理标志产品保护范围以湖南省临武县人民政府《关于划定“临武鸭”地理标志产品地域范围的请示》（临政〔2006〕88号）提出的范围为准，为湖南省临武县武源乡、西瑶乡、楚江乡、花塘乡、双溪乡、武水镇、城关镇、南强乡、岚桥镇、广宜乡、同益乡、汾市乡、水东乡、土地乡、金江镇等15个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

必须选用湖南省临武县境内放养的红毛鸭。

（二）养殖方式及条件。

1. 饲养方式：统一鸭苗、统一饲料、统一防疫，自由放养。

2. 养殖条件：水面宽广，水源充足，水质良好、无污染，水体多含矿物质、有机质；地势高燥、背风向阳、利于光照，有可供鸭栖息的滩涂，隔离条件好。

（三）养殖管理要求。

1. 雏鸭养殖管理：

（1）室温控制：刚开始温室温度应达到32℃至34℃，以后每天降温1℃至2℃，直至与自然室温相同，停止人工给温。

（2）给料给水：定时、定质、定点的供给饲料，逐步增加量；1至3日龄雏鸭饮水中投入0.5%葡萄糖和维生素C。

（3）放水：从第3天开始，可以在水深2至3厘米的临时性水池内给予自发性放水，每天2次，每次半小时至1小时。适应2至3天后，可进入深水区放养。

2. 中·大鸭养殖管理:

(1) 30日龄到60日龄, 限量喂养, 每天给料两次, 每次约1.7 两/羽, 加大运动量和运动强度。

(2) 60日龄后到出栏, 逐渐加料, 每天给饲3次, 每次约2.8两/羽, 注意给料均匀。

3. 饲养密度:

应做好饲养密度管理, 以5000羽鸭为一批次, 至少配套600m²水面、500m²鸭舍及500m²陆地运动场。

4. 营养与饲料: 天然饲料与配合饲料相结合。天然饲料: 谷物、玉米、蚯蚓、野生鱼虾等。

配合饲料: 不同阶段的鸭使用不同的饲料, 一般2周龄内鸭饲喂小鸭料, 3至6周龄采用中鸭料, 7至11周龄用大鸭料。

配合饲料营养水平: 粗蛋白含量15%至18%, 代谢能10.5兆焦/公斤至11.5兆焦/公斤, 蛋氨酸+胱氨酸含量0.5%至0.7%, 赖氨酸含量0.5%至1%, 钙含量0.6%至0.8%, 磷含量0.5%至0.55%。

5. 养殖时间: 常规饲养条件下, 饲养72至75天即可出栏。要求羽毛丰满、双翅交剪、健康活泼。

(四) 加工工艺及质量特色。

1. 产品分类: 按加工工艺不同分为板鸭和卤制鸭。

2. 板鸭加工工艺。

(1) 育肥: 每年寒露以后选择经检疫合格的健康活鸭, 经特有的育肥工艺育肥, 养殖满90至100日龄, 重量在1.6至2.0kg/羽。

(2) 宰杀: 放血要充分, 褪毛干净, 褪毛后皮肤色洁白。

(3) 腌制: 用预先炒干的细盐干擦, 将擦好盐的板鸭放入缸内腌制, 腌制时间8至10小时。

(4) 漂洗: 将腌好的板鸭从缸中取出漂洗干净。

(5) 定型: 把鸭体造成桃圆形, 将头弯右侧, 在太阳下晒2至3小时, 待水稍干定型。

(6) 晒露: 日晒夜露温度: 10℃以下, 日晒夜露时间: 5至7个昼夜。若遇下雨, 可放入晾晒大棚内(四面必须通风)。以板鸭颈椎显露5至7个, 小边肌肉呈玫瑰红色, 肋骨变白, 肉壁干燥, 附有外霜为宜。

(7) 包装、运输和贮存规范: 成品板鸭的保藏: 悬挂在通风的仓库中。立春至清明之间腌制的, 贮藏期不超过2月; 冬至到立春之间腌制的贮藏期不超过4月。真空包装的板鸭贮藏期不超过6月。

板鸭加工受气候的限制, 加工时间限定在寒露至第2年立春前, 其他时间不得加工。

(8) 质量特色:

①感官特色: 外形美观, 皮面光滑无皱纹, 呈金黄色; 腹腔内壁干燥, 附有外霜; 肌肉切面紧密光滑, 呈玫瑰红色, 腊香味浓郁, 肥而不腻, 肉质细嫩, 回味清香。

②理化指标：水份 \leq 50%，食盐（以NaCl） \leq 9%，蛋白质 \geq 18%，脂肪 \leq 35%，总酸（以乳酸计） \leq 2.0%，酸价（以KOH计） \leq 1.6mg/g，过氧化值（以脂肪计） \leq 32（mmol/kg），亚硝酸盐（以NaNO₂计） \leq 20.0mg/kg，苯并（a）芘 \leq 5（ug/kg）。

3. 卤制鸭生产工艺：

（1）宰杀：采用切断三管刺杀法，放血彻底，不能出现红斑或红头鸭；烫绒毛控制在3至4分钟之间，烫毛温度控制在60℃至66℃，脱绒毛要干净彻底；去内干净。

（2）预煮：要经常翻动，鸭肉以刚脱生、没有血色为准。

（3）卤制：卤水调配以白蔻、肉桂、砂仁、公丁香、桂皮、陈皮、八角、花椒、罗汉果、草果、香果、香叶、千里香等20多种中药香料熬制而成，盐分控制在2%至4%，糖分依产品部位不同控制在5%至20%，卤制时间控制在15分钟每锅。

卤制后再经油炸或烘烤、调味工艺形成各色风味产品。

（4）包装运输和储存：卤制鸭系列产品均为真空包装或罐装，经高温高压杀菌后，在常温条件下贮藏期为6至36个月。

（5）质量特色：

①感官特色：为真空包装或罐装，外观洁净；肌肉组织致密，有嚼劲，具有浓厚的肉香味，肉质细嫩，味道鲜美，回味悠长。

②理化指标：水分 \leq 48%，食盐（以NaCl） \leq 5.5%，蛋白质 \geq 18%，总酸（以乳酸计） \leq 1.3%，山梨酸 \leq 0.075（g/kg），苯甲酸不得检出，亚硝酸盐（以NaNO₂计） \leq 30（mg/kg），苯并（a）芘 \leq 5（ug/kg）。

三、专用标志使用

临武鸭地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省临武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临武鸭实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月十日

说明：本库所有资料均来源于网络、报刊等公开媒体，本文仅供参考。如需引用，请以正式文件为准。

[关于我们](#) | [联系我们](#) | [广告报价](#) | [诚聘英才](#) | [法律公告](#)

京ICP备05029464号 | [网上传播视听节目许可证\(0108276\)](#)

中国法院国际互联网站版权所有，未经协议授权，禁止下载使用或建立镜像

Copyright © 2002-2008 by ChinaCourt.org All rights reserved.

Reproduction in whole or in part without permission is prohibited