地理标志产品　武冈卤铜鹅（征求意见稿）
编制说明

一、制定的背景和必要性

武冈铜鹅产于中国湖南省武冈市，已有500多年的养殖历史，因其鸣如铜锣，故名铜鹅。武冈铜鹅以其生长速度较快、肉质鲜美等优异特性引起广泛关注并广受赞誉。随着人们生活水平的提高，消费者对禽肉的需求更加注重于肉品的口感和风味品质。研究表明，鹅肉相比其他禽肉，品质优良，维生素含量丰富，鹅肉脂肪具有更高比例的单不饱和脂肪酸、亚油酸、亚麻酸和花生四烯酸，同时多不饱和脂肪酸含量丰富，被称为最符合人类健康需要的食品。1986—1995年编修的《武冈县志》记载：明代嘉靖年间，本县农家开始饲养铜鹅。武冈铜鹅有青铜鹅和黄铜鹅二个表型，青铜鹅的颈部、翼羽、尾羽呈灰竭色，腹下绒毛乳白色，其跖、蹼呈深黄色，喙呈青灰色似青铜色，黄铜鹅羽毛全白，喙、胫、蹼、肉瘤为橙黄色，似黄铜色。铜鹅肉质鲜嫩细腻，香甜可口，在肉质风味上其香味度极显著高于四川白鹅、武川鹅等其他鹅种，经综合分析比较，武冈铜鹅肌肉中肌苷酸、天门冬氨酸、谷氨酸、丙氨酸、缬氨酸、赖氨酸、甘氨酸和脯氨酸等多种氨基酸的含量显著高于其他鹅种，肌肉脂肪酸中的肉豆寇酸、十六烯酸、亚麻酸高于其他鹅种。随着养殖新技术的发展，2006年制定了《武冈铜鹅饲养技术规程》（DB/T326-2006）地方标准，2008年12月31日，武冈卤铜鹅获得国家地理标志产品保护（公告2008年第146号），明确了保护范围和质量技术要求。根据地理产品保护的要求，拟在《武冈铜鹅饲养技术规程》DB43/T 326-2006基础上，根据武冈卤铜鹅地理标志保护产品公告的内容要求，制定地理标志产品武冈卤铜鹅标准，即《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第1部分：产品质量要求》、《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第2部分：武冈铜鹅饲养技术规程》。

二、标准起草的基本情况

（一）任务来源、起草单位和起草人

1.任务来源。根据《湖南省市场监督管理局关于下达2019年地方标准制修订项目增补计划的通知》（增补计划表第21项-地理标志产品 武冈卤铜鹅）文件通知，《地理标志产品　武冈卤铜鹅》标准正式立项。

2.起草单位。本标准起草单位为湖南省武冈市特色产业开发办公室、湖南省食品质量技术安全协会、湖南省食品质量监督检验研究院、湖南金福元食品股份有限公司、湖南爱华鹅业有限公司、湖南伟业动物营养集团。

3.主要起草人。林立东、达代又、代泳波、黄欢、唐小兰、杨代明、邓爱华、曹章元。

（二）简要起草过程

1.标准立项文件下达后，标准起草组就《地理标志产品　武冈卤铜鹅》的起草工作进行了认真研究，制定了总体工作方案，启动了标准的制定工作。根据标准立项申请，将标准分为两个部分，即《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第1部分：产品质量要求》、《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第2部分：武冈铜鹅饲养技术规程》。起草组于2019年11月前往卤铜鹅原产地武冈市开展了实地调研，采集了武冈铜鹅、四川白鹅等不同品种卤鹅的样本，深入分析和检测研究，在之前搜集铜鹅相关标准资料的基础上，获取了更多的有价值的第一手资料，按照国家质量监督检验检疫总局《关于批准对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护的公告》2008年第146号中武冈卤铜鹅保护范围和质量技术要求，确定了保护范围、工艺流程、操作要点等指标。起草组多次组织召开会议，与卤铜鹅原产地武冈市相关管理部门、养殖加工企业进行了交流研究讨论标准起草工作事宜并对标准内容逐条进行了讨论，形成了《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第1部分：产品质量要求》（征求意见稿）、《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第2部分：武冈铜鹅饲养技术规程》（征求意见稿）。

三、与我国有关法律法规和标准关系的情况说明

（一）本标准的制定严格遵循《中华人民共和国标准化法》及实施条例、《中华人民共和国食品安全法》、《地理标志产品保护规定》等我国有关的法律法规、部门规章和文件的规定和要求。符合《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》GB 31650-2019、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》 GB 14881-2013、《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》GB 31621-2014等有关强制性标准要求。

（二）本标准制订过程以国家质量监督检验检疫总局《关于批准对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护的公告》2008年第146号中武冈卤铜鹅的相关规定为基础，参考《武冈铜鹅饲养技术规程》DB/T326-2006、《武冈铜鹅》DB43/T 222-2004和《武冈卤菜》DB43/T

455-2009 中的相关指标，确定了相应的质量要求。

四、标准的制定原则

1、为了有效保护该地理标志产品，规范该地理标志产品名称和专用标志的使用，保证该地理标志产品的质量和特色，促进武冈卤铜鹅特色产业健康发展。

2、应符合国家质量监督检验检疫总局《关于批准对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护的公告》2008 年第 146 号关于武冈卤铜鹅中的有关规定。

3、主要参考《武冈铜鹅饲养技术规程》DB/T326-2006、《武冈铜鹅》DB43/T 222-2004 和《武冈卤菜》DB43/T 455-2009，经对养殖、加工环节调研和采样，分析比较后进行修改，确定相应指标，完成标准制定工作。

五、标准的结构及主要制定情况

（一） 保护范围

武冈卤铜鹅地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即湖南省武冈市行政区域内生产的武冈卤铜鹅范围。

（二）标准组成

本标准包括两个部分，《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第 1 部分：产品质量要求》、《地理标志产品 武冈卤铜鹅 第 2 部分：武冈铜鹅饲养技术规程》

六、武冈卤铜鹅产品质量要求制定情况

1、武冈卤汁（水）

按照《关于批准对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护的公告》2008 年第 146 号中原材料要求，但因其中“大茴、小茴、公丁、沙神、桂子、关桂、千里香、排草”存在名称不规范、错字、非药食同源等情况，标准中修改为“用武冈云山所产的八角、小茴香、丁香、香叶、桂皮、沙神、山奈、甘草、高良姜、木姜子、陈皮、白蔻、白芷、阴香、草果、千里香植物性原料，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒，按比例称好做卤料，放入铁锅中，用微火炒制至干燥并发出微香，与猪骨汤（按 5 千克猪骨配 50 升水炖制而成)旺火熬制 30 至 35 分钟，制得卤汁。”，不影响产品特色和质量。

2、原辅料要求

选生长龄期 120 天左右，公鹅毛重 5.0kg 至 6.0kg，母鹅毛重 4.2kg 至 5.5kg，

宰杀后鹅肉及副产品符合相关食品安全标准要求。在标准的操作要点中规定了武冈铜鹅的体重、胫长、体斜长和腿肌率要求。武冈铜鹅与四川鹅的区别见表 1。

表1 武冈铜鹅与四川鹅的区别

项目	武冈铜鹅		四川鹅	
	公鹅	母鹅	公鹅	母鹅
体重（kg）	5.4±0.6	4.7±0.48	4.36±0.64	3.41±0.61
胫长（cm）	12±2	11±0.7	11±0.6	10±0.6
体斜长（cm）	36±2	31±2	32.7±1.1	30.3±1.64
颈长（cm）	33.9±4.13	30.17±6.67	33.6±0.9	29.3±0.6
腿肌率（%）	15.6±2.4	14.3±2.0	21.5±0.6	20.4±0.5

3、工艺流程

按照 2008 年第 146 号关于武冈卤铜鹅中的有关规定为：原料鹅→宰杀、去毛→净膛、分割→预煮→上色→烘烤→卤制→摊凉→烘烤锁水→修剪整理→包装→杀菌。根据公告要求对操作要点宰杀、净膛、分割、预煮、上糖色、烘烤、卤制、杀菌进行了规定。

4、感官要求

按照《关于批准对抚顺辽五味子、陈集山药、黄河口文蛤、武冈卤豆腐、武冈卤铜鹅实施地理标志产品保护的公告》2008年第146号中质量特色要求，感官要求符合公告中感官特征；在标准制订过程中，对武冈卤铜鹅和四川卤鹅的鹅掌、鹅翅进行测量，武冈卤铜鹅比四川卤鹅的鹅掌、鹅翅明显偏长见表2。

表2 武冈卤铜鹅与四川卤鹅的区别

序号	卤鹅掌长度（cm）		卤鹅翅长度(cm)	
	卤铜鹅掌	四川白鹅	卤铜鹅翅	四川白鹅
1	13.4	10.8	16.6	14.1
2	12.4	10.1	16.5	13.9
3	13.5	11.2	16.4	13.8
4	12	11.8	16.7	14.2
5	12.2	11.8	16.8	13.2
6	11.9	10.4	17.4	14.5
7	13.5	11.3	17.3	14.4
8	12.1	11.6	16.8	14.2
9	12.4	11.8	16.5	13.2

10	12	10.6	16.9	12.6
平均	12.54	11.14	16.79	13.81
备注：翅长只测量近身段桡骨长度，远端前脚骨长度没测量				

可见，从感官形态上，整只武冈卤铜鹅及其鹅翅、鹅掌等产品，其鹅翅的长度分别≥16.4cm，鹅掌地长度≥12.0cm，明显地与四川白鹅区分开了，能有利于武冈卤铜鹅的保护。

5、理化要求

理化指标遵循公告内容，其中参照原《武冈卤菜》DB43/455-2009 中武冈卤铜鹅理化指标要求，蛋白质含量以可食部分干基计。另外，卤铜鹅为酱卤肉制品，食品安全指标应符合《食品安全国家标准 熟肉制品》GB 2726-2016 的规定，该标准没有规定总酸、酸价和过氧化值指标，但批文中对总酸、酸价和过氧化值指标进行了公告，还是按照公告做出要求。

七、武冈铜鹅饲养技术规程标准制定情况

武冈铜鹅饲养技术规程是在《武冈铜鹅饲养技术规程》DB/T 326-2006 的基础上进行修改而来，修改如下：

1、增加了武冈铜鹅的特征描述：外貌清秀，体态呈椭圆形、喙长为喙宽的 2.5 倍左右、虹彩黄褐色。颈较细长，稍呈弓形，后躯发达。产蛋期母鹅腹下单褶或双褶，垂皮明显。根据外形分为黄铜鹅与青铜鹅两大类型：羽毛全白，喙橘黄色，跖、蹼、趾橙黄色，似黄铜，称黄铜型，约占 67%；颈羽、翼羽、尾羽灰褐色，腹下乳白色，喙与眼睑连接处有线状的白环，胫、喙、蹼青灰色，似青铜，趾黑色，称青铜型，约占 33%。选料为武冈本地产纯种武冈铜鹅或武冈铜鹅与莱茵鹅杂交一代。

2、考虑到代谢能不便于计算，也不必要精准计算，删除了铜鹅各阶段饲料营养要求的代谢能；

3、因畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程（GB 16548）、畜禽产地检疫规范（GB 16549）、农产品安全质量 无公害畜禽产地环境要求（GB/T 18407.3-2001）、无公害食品　肉鸡饲养兽医防疫准则（NY 5036）等已废止，故删去。无公害食品　肉鸡饲养兽药使用准则（NY 5035）被无公害食品　畜禽饲养兽药使用准则（NY 5030）代替，　无公害食品　肉鸡饲养饲料使用准则（NY 5037）被无公害食品　畜禽饲料和饲料添加剂使用准则（NY 5032）代替，故引用替代后的标准。

4、删除了 6.7.1 中喂食用的不能用于食品的“0.1%的高锰酸钾。”

5、考虑标准的有效性，把标准中规定的消毒剂、饲料添加剂名录、鹅预防和治疗用药名称及注意事项进行删除，严格按照国家标准和有关规定，可以在畜牧兽医行政管理部的指导下，使用消毒剂、预防用药和治疗用药，必要时可以制定作业指导书。

6、修改了标准中不太通俗的文字表达。

八、征求意见及采纳情况

2020 年 1 月 31 日，在湖南食品安全网发布《关于征求<地理标志产品 武冈卤铜鹅>（征求意见稿）意见的函》（见附件截图），向社会广泛征求意见，同时湖南省武冈市特色产业开发办公室以电子邮件和纸质版传送方式，向武冈市养殖、生产加工企业、监管部门充分征求意见。截止 3 月 16 日，收集到 1 个养殖企业、1 个生产企业代表共 6 条反馈意见，全部予以采纳修改（见表 3）

表 3 征求意见采纳情况表

序号	条款	修改意见	采纳情况
第 1 部分			
1	4.1	删去“关桂”与前面的“桂皮”为同一种香辛料	采纳
2	4.1	删去“橘皮”与前面的“陈皮”为同一种香辛料	采纳
3	5.1	“选生长龄 80 天左右”改为饲养时间 120 天左右	采纳
4	6.2.1	“选生长龄 80 天左右”改为饲养时间 120 天左右	采纳
第 2 部分			
1	6.2.2	“初夏和秋末 15d 后脱温”改为“初夏和秋末 7 d 后脱温”	采纳
2	6.2.4	“种鹅的公母比例 1：5”改为“种鹅的公母比例 1：4－5”	采纳

武冈卤铜鹅地理标志产品地方标准起草小组

2020.3.18

附件：网上征求意见截图

湖南食品安全网
HUNANFOODSAFETYNET

指导单位：
湖南省市场监督管理局

主办单位：
湖南省食品质量安全技术协会
湖南省食品行业联合会
湖南省餐饮行业协会
湖南省休闲食品协会

首页 时政新闻 协会动态 食品安全云 食安湖南 政策法规 食品类别 学术交流 曝光专区
安全监管 证件查询 关于我们

按分类查看
意见征集公告
法律法规
政策解读

关于征求《地理标志产品 武冈卤铜鹅》（征求意见稿）意见的函

时间: 2020-01-31 18:26:38 来源: 湖南食品安全网 作者: admin 阅读: 72

各武冈卤铜鹅有关生产企业、餐饮企业、监管机构及检验机构：

根据《湖南省市场监督管理局关于下达2019年地方标准制修订项目增补计划的通知》（增补计划表第21项—地理标志产品 武冈卤铜鹅）任务通知，由武冈市特色产业开发办公室牵头，湖南省食品质量技术安全协会主持起草，经过实地调查、检验、讨论，形成了标准征求意见稿，现向社会公开征求意见。

请于2020年2月28日前将意见反馈表（见附件），以电子档形式发送至指定邮箱。

联系人：黄欢

手机：13467571697

邮箱：hnspaqjsxh@sina.com

湖南省食品质量安全技术协会

关于征求《地理标志产品 武冈卤铜鹅》（征求意见稿）意见的函

各武冈卤铜鹅有关生产企业、餐饮企业、监管机构及检验机构：

MEIZU 16th Plus
AI DUAL CAMERA
2020/3/25 10:25