

2007 年第 182 号

关于批准对永丰辣酱

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丰辣酱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丰辣酱实施地理标志产品保护。

一、保护范围

永丰辣酱地理标志产品保护范围以湖南省双峰县人民政府《关于划定永丰辣酱地理标志产品地域范围建议的函》（双政函〔2006〕54 号）提出的范围为准，为湖南省双峰县永丰镇、印塘乡、走马街镇、梓门桥镇、沙塘乡、石牛乡等 6 个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料辣椒。

1. 立地条件：地势平缓，可耕种土地坡度 $\leq 20^\circ$ ，土壤 pH 值在 6.0 至 7.2 之间。

2. 品种：当地的灯笼椒、牛角椒。

3. 栽培技术：

（1）播种：在气温稳定大于 5°C 的 2 月下旬至 3 月上旬择晴天播种。每平方米苗床均匀撒播种子小于等于 5g。

（2）定植：按单株栽植，种植密度控制在 45000 株 / 公顷以下。

（3）施肥：基肥以农家肥为主。定植后，每隔 15 至 20 天，用腐熟稀薄人粪尿液淋蔸提苗；第一期果实达到大于 2cm 以上时，每公顷追施腐熟人粪尿液 15 至 18 吨。

4. 采收：选择全红辣椒分批采摘。采收期为 7 至 8 月，晴天采摘，雨天和阴天有露水时禁止采摘。

（二）原料黄豆。

1. 品种：湘春豆 15 号、湘春豆 18 号、湘春豆 5 号。

2. 种植技术要求：

（1）播种期：2 月下旬至 3 月上旬播种为宜，采用穴播方式。每公顷播种 22.5kg 至 30kg。

（2）定植：行距 16cm 至 48cm，株距 12cm 至 14cm。

（三）小麦、糯米原料。

要求选用无霉变、无虫害、无杂质，色泽、气味正常，符合国家 GB2715 优质小麦和糯米。

（四）生产用水。

采用符合国家标准的永丰地区优质用水。

（五）食盐。

符合 GB5461 国家标准。

（六）植物油。

符合 GB2716 国家标准。

（七）加工。

1. 配料：鲜红辣椒 50%、小麦粉 7%、糯米粉 3.5%、黄豆粉 2.5%、水 25%、食盐 9%。

2. 传统生产工艺流程：(略)

3. 改进生产工艺流程：(略)

（八）质量特色。

1. 感官特色：

项 目	指 标
色 泽	呈红褐色或棕红色，半透明带琥珀光泽
气 味	酱香中透着辣椒、小麦发酵后特有的芬芳,清幽深邃,留香怡人
口 味	辣味醇厚，咸甜辛鲜，落口爽落，遗有回酸
状 态	粘稠适度，无杂质，无悬浮，可见辣椒籽、细碎辣椒块

2. 理化指标：

项 目	指 标
食盐（%，以 NaCl 计）	≤10-12
总酸（%，以乳酸计）	≤2
总糖（%，以葡萄糖计）	≥15
氨基酸态氮（%，以 N 计）	≥0.25
水份（%，以沥出物计）	≤55
总氮（%）	≥0.9

三、专用标志使用

永丰辣酱地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖南省双峰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永丰辣酱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