

2013 年第 73 号

质检总局关于批准对

察右中旗红萝卜（察右中旗

胡萝卜）、敖汉小米、讷河甜菜、阳江

豆豉、阳江姜豉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》，质检总局组织专家对察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）、敖汉小米、讷河甜菜、阳江豆豉、阳江姜豉地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）、敖汉小米、讷河甜菜、阳江豆豉、阳江姜豉为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）

（一）产地范围。

察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）产地范围为内蒙古自治区察右中旗乌素图镇、铁砂盖镇、广益隆镇、巴音乡、库伦苏木共 5 个乡镇苏木现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区察右中旗质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技

术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）的法定检测机构由内蒙古自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 1）。

二、敖汉小米

（一）产地范围。

敖汉小米产地范围为内蒙古自治区敖汉旗现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

敖汉小米产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区敖汉旗质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。敖汉小米的法定检测机构由内蒙古自治区质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

三、讷河甜菜

（一）产地范围。

讷河甜菜产地范围为黑龙江省讷河市通江街道办事处、雨亭街道办事处、拉哈镇、二克浅镇、学田镇、龙河镇、讷南镇、六合镇、长发镇、通南镇、同义镇、九井镇、老菜镇、孔国乡、和盛乡、同心乡、兴旺鄂温克族乡共 17 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

讷河甜菜产地范围内的生产者，可向黑龙江省讷河市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经黑龙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。讷河甜菜的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

四、阳江豆豉

（一）产地范围。

阳江豆豉产地范围为广东省阳江市阳西县、阳东县、江城区、阳春市、海陵岛经济开发试验区、阳江高新技术产业开发区共 6 个县区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

阳江豆豉产地范围内的生产者，可向广东阳江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，经广东出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。阳江豆豉的法定检测机构由广东出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

五、阳江姜豉

（一）产地范围。

阳江姜豉产地范围为广东省阳江市阳西县、阳东县、江城区、阳春市、海陵岛经济开发试验区、阳江高新技术产业开发区共 6 个县区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

阳江姜豉产地范围内的生产者，可向广东阳江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，经广东省出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。阳江姜豉的法定检测机构由广东出入境检验检疫局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）质量技术要求

2. 敖汉小米质量技术要求

3. 讷河甜菜质量技术要求

4. 阳江豆豉质量技术要求

5. 阳江姜豉质量技术要求

质检总局

2013 年 5 月 24 日

附件 1

察右中旗红萝卜（察右中旗胡萝卜）

质量技术要求

一、品种

适合当地种植的红胡萝卜品种。

二、立地条件

土壤质地为沙壤土。土壤有机质含量 $\geq 2.3\%$ ，pH 值 6.8 至 7.1。

三、栽培管理

1. **施基肥：**按照绿色食品肥料使用的准则和土壤肥力确定相应的施肥量。每公顷施腐熟有机肥不少于 30000kg，硫酸钾小于等于 150 kg，磷酸二铵小于等于 150kg。

2. **播种：**播期为 5 月上旬至 5 月下旬。播种方式采用条播、机播。条播每公顷用种量为 7 至 8kg，机播 3 至 4kg。

3. 田间管理：

(1) 间苗和除草：幼苗期间进行 2 次至 3 次间苗和中耕除草。株距保持 7cm 至 10cm，每公顷留苗 37.5 万株至 45 万株，结合培土中耕除草 1 次。

(2) 水肥管理：从播种至出苗时间较应常浇水保持土壤湿润，出苗后幼苗期进行蹲苗。根据土壤肥力和生长状况合理追肥。采收前 30 天内不得使用速效氮肥。

4. **环境、安全要求：**农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

9 月中旬至 10 月上旬，当肉质根充分膨大，心叶呈绿色，外叶稍枯黄时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：红皮、红肉、红芯，长度 15cm 至 25cm，肉质根重 150g 至 250g。口感脆、甜、嫩。肉质紧密，皮细且完整光滑。
2. 理化指标：类胡萝卜素：150mg/kg 至 400mg/kg；可溶性糖：4.8%至 7.0%；水分≥89%。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 2

敖汉小米质量技术要求

一、品种

“大金苗”系列、“大红谷”系列等适宜保护区产地范围种植的小米品种。

二、立地条件

保护区范围内海拔自南向北为 1255m 至 350m，土壤类型为棕壤、褐土、栗钙土、草甸土、风沙土、潮土和沼泽土 7 类，耕作层厚度≥25cm，土壤 pH 值 7.6 至 8.2，土壤有机质含量≥1.1%。

三、栽培管理

1. 选地：禁止重茬、合理轮作。

2. 播种：

(1) 播前准备：秋深耕 20cm 至 25cm，将土壤整平耙细。

(2) 播种时间：4 月下旬至 5 月上旬。

(3) 施肥：每 667 m²（亩）施腐熟有机肥 2000 kg 至 4000kg。

(4) 留苗密度：每 667 m²（亩）留苗在 2 至 3 万株。

3. 环境、安全要求：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、收获

9 月下旬至 10 月上旬收获。谷粒变黄，子粒变硬，成熟“断青”时收获。

五、加工

谷子→去杂→碾磨→精选→定量→包装→成品。

六、质量特色

1. 感官特色：颗粒饱满、色泽金黄、外观油亮；蒸煮香气浓郁，口感柔软光滑，粘甜可口。

2. 理化指标：蛋白质≥9%，脂肪≥2.8%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 3

讷河甜菜质量技术要求

一、品种

选用：KUHN8060、HI0466、HI0474等适宜产地种植的甜菜品种。

二、立地条件

土壤类型为黑土、黑钙土，土壤有机质含量 $\geq 3.5\%$ ，耕层深度 $\geq 30\text{cm}$ 。选择地势平坦、排水良好的平川地、平岗地，干旱地区要选择排水良好的二洼地。

三、栽培管理

1. 轮作：与其他非甜菜作物进行 5 年轮作。

2. 育苗：选背风向阳、水源方便的地方做育苗场地。选择没有种植过甜菜的小麦或玉米茬田土为床土，农家肥与床土数量为 1:10。正常年份 4 月 1 日至 10 日开始育苗，播种后注意苗床的温度、湿度和通风。

3. 移栽：当苗长到 4 对至 6 对真叶，终霜期过后坐水移栽。保证纸筒不露出地表和不埋压幼苗。每公顷保苗 6.75 万株至 7.5 万株。

4. 施肥：结合整地每公顷施农家肥 30t 至 45t，并施入适量生物肥。结合起垄时每公顷施入 45%甜菜专用肥 600kg，采用深施肥方法。根据苗期及中后期长势进行叶面施肥。

5. 环境、安全要求：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、收获和加工

1. 收获：9月下旬收获，随收、随切削、随包装、随交售。

2. 加工流程：清理→切削→计量包装→交售。

五、质量特色

1. 感官特色：形状圆锥形或楔形，直径12cm至20cm，根形规整，无空心。

2. 理化指标：糖度 $\geq 17.5\%$ ，原汁纯度 $\geq 85\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件4

阳江豆豉质量技术要求

一、原料

1. 黑豆：主要采用广东省、广西壮族自治区范围的黑豆，颗粒饱满均匀，经过风净晒干。

2. 食盐：符合国家食用盐标准规定。

3. 水：水源取自漠阳江，水质应符合国家关于饮用水的标准规定。

二、生产工艺流程及要求

1. 筛选：将黑豆在筛选机上筛选至无杂质、无砂石。

2. 浸泡：用清水浸泡，水温 10℃至 35℃，一般冬天浸约 6 小时，夏天浸 2 至 4 小时之间，浸泡后豆的含水份应在 40%至 45%之间为适宜。

3. 蒸煮：将豆蒸煮到松化率 $\geq 85\%$ 。

4. 冷却：使用风扇或自然冷却将蒸煮熟的豆吹凉至 35 至 45℃。

5. 制曲：自然接种，控制好曲房温度，时间 3 至 4 天，使品温达到 38 至 40℃，曲料长满白菌丝，进行第 1 次翻曲和倒簸箕。翻曲后为常温，5 小时后开始升温。曲料品温再次上升到 37℃，控制温度，曲料品温下降到 34 至 35℃，保持 1 天后进行第 2 次翻曲。翻曲后为常温，第二天出曲，曲料水份为 21%左右。

6. 洗曲：将成熟的豆豉曲经洗豆机用水洗净，直至露出豆曲乌亮光泽且只留下豆瓣内的菌丝体。

7. 配料：加入食盐，搅匀后氯化钠含量 $\leq 15\%$ ，装入豆豉埕里，并层层压实，最后用塑料薄膜封口、加盖。

8. 发酵：豆曲在室外自然条件下发酵，根据不同的气候条件，发酵时间一般掌握在 30 至 38 天左右。

9. 晾晒：将发酵成熟的豆豉从埕中倒出，自然晾干，水分含量控制在 35%左右。

10. 回油：将已晒干的豆豉（表皮粗糙）用竹围囤积堆放，堆放时间 5 至 10 天，使其回油后表皮乌黑油润，具有豆豉特有香味。

11. 挑选：筛除杂质。

12. 包装：称重和包装。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽乌黑油润有光泽，豉肉松化，豉味浓香醇厚，味道鲜美可口，余味绵长。

2. 理化指标：水分 $\leq 35\text{g}/100\text{g}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$ ，总酸（以乳酸计） $\leq 4.0\text{g}/100\text{g}$ ，食盐（以氯化钠计） $\leq 14.5\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 5

阳江姜豉质量技术要求

一、原料

1. 黑豆：主要采用广东省、广西壮族自治区范围的黑豆，颗粒饱满均匀，经过风净晒干。
2. 食盐：符合国家食用盐标准规定。
3. 水：水源取自漠阳江，水质应符合国家关于饮用水的标准规定。
4. 姜：产地阳江，应符合国家质量卫生的标准规定。

二、生产工艺流程及要求

1. 豆豉生产工艺流程及要求：

- (1) **筛选**：将黑豆在筛选机上筛选至无杂质、无砂石。
- (2) **浸泡**：用清水浸泡，水温 10 至 35℃，一般冬天浸约 6 小时，夏天浸 2 至 4 小时之间，浸泡后豆的含水份应在 40%至 45%之间为适宜。
- (3) **蒸煮**：将豆蒸煮到松化率 $\geq 85\%$ 。
- (4) **冷却**：使用风扇或自然冷却将蒸煮熟的豆吹凉至 35 至 45℃。
- (5) **制曲**：自然接种，控制好曲房温度，时间 3 至 4 天，使品温达到 38 至 40℃，曲料长满白菌丝，进行第 1 次翻曲和倒簸箕。翻曲后为常温，5 小时后开始升温。曲料品温再次上升到 37℃，控制温度，曲料品温下降到 34 至 35℃，保持 1 天后进行第 2 次翻曲。翻曲后为常温，第二天出曲，曲料水份为 21%左右。
- (6) **洗曲**：将成熟的豆豉曲经洗豆机用水洗净，直至露出豆曲乌亮光泽且只留下豆瓣内的菌丝体。

(7) 配料：加入食盐，搅匀后氯化钠含量 $\leq 15\%$ ，装入豆豉埕里，并层层压实，最后用塑料薄膜封口、加盖。

(8) 发酵：豆曲在室外自然条件下发酵，根据不同的气候条件，发酵时间一般掌握在 30 至 38 天左右。

(9) 晾晒：将发酵成熟的豆豉从埕中倒出，自然晾干，水分含量控制在 35% 左右。

(10) 回油：将已晒干的豆豉（表皮粗糙）用竹围囤积堆放，堆放时间 5 至 10 天，使其回油后表皮乌黑油润，具有豆豉特有香味。

(11) 挑选：筛除杂质。

(12) 包装：称重和包装，阳江姜豉则在每包豆豉中加入 1 至 2 片姜片。

2. 姜片生产工艺流程及要求：

(1) 清洗：将姜块用清水浸泡、清洗，洗去表面泥土和杂物。要求清洁、干净、无杂物。

(2) 切片：将姜切成片状，厚度约 2 至 3cm，并切除头尾发芽部分。

(3) 腌制：将姜片层层放入缸中，并均匀层层撒放相当于姜片重量约 30% 的食用盐，压实装满，用塑料薄膜封口、加盖，在室外自然条件下腌制。时间约 7 天左右。

(4) 晒干：将腌制好的姜片用竹窝盛装，摊平后在太阳光下晒干，水分控制在 18% 至 20%。

(5) 包装：将姜片放入密封塑料袋中，入仓贮放备用。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽乌黑油润有光泽，豉肉松化，豉味、姜味浓香醇厚，味道鲜美可口，余味绵长。

2. 理化指标：水分 $\leq 35\text{g}/100\text{g}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$ ，总酸（以乳酸计） $\leq 4.0\text{g}/100\text{g}$ ，食盐（以氯化钠计） $\leq 14.5\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。