

**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：播种期为 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 $\geq$ 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 $\geq$ 25cm，土壤pH值7.6至8.2，土壤有机质含量 $\geq$ 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 m<sup>2</sup> (亩) 施腐熟有机肥 2000 kg 至 4000kg。

(4) **留苗密度：**每 667 m<sup>2</sup> (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≥17.5%，原汁纯度≥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°C 至 35°C，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≥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°C。

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°C，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°C，控制温度，曲料品温下降到 34 至 35°C，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：将成熟的豆鼓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≤15%，装入豆鼓埕里，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：将发酵成熟的豆鼓从埕中倒出，自然晾干，水分含量控制在 35% 左右。

10. 回油：将已晒干的豆鼓（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，具有豆鼓特有香味。

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，鼓肉松化，鼓味浓香醇厚，味道鲜美可口，余味绵长。

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

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°C，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≥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°C。
  - (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°C，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°C，控制温度，曲料品温下降到 34 至 35°C，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≤15%，装入豆豉堆里，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堆中倒出，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）用竹围圈积堆放，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，入仓储放备用。

## 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≤35g/100g，氨基酸态氮（以氮计）≥1.0g/100g，总酸（以乳酸计）≤4.0g/100g，食盐（以氯化钠计）≤14.5g/100g，蛋白质≥20g/100g。

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。