

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对郫县豆瓣地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对郫县豆瓣实施地理标志产品保护。

一、保护范围

郫县豆瓣地理标志产品保护范围以四川省郫县人民政府《关于界定郫县豆瓣地理标志产品保护范围的函》（郫府函[2005]55 号）提出的范围为准，为四川省郫县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

1. 优质红辣椒：主要采用郫县及郫县附近的双流、仁寿、中江、三台、盐亭等川东地区的二荆条红辣椒，采摘时间在每年的 7 月至立秋后 15 天，少数采用其他地区的优质红辣椒，要求其色泽红亮、肉头饱满、无霉变、无杂物。

2. 蚕豆：技术指标应符合 GB/T 10459 的规定，主要产自川东地区和云南省。

3. 工艺用水：水源取自郫县地区的地下水源，水质应符合 GB 5749 的规定。

（二）工艺。

1. 工艺流程：

（1）甜豆瓣

蚕豆—精选、脱壳—浸泡—拌小麦粉、米曲—制曲—发酵—甜豆瓣

（2）辣椒胚

红辣椒—去把、清洗、拌盐、轧碎—入池发酵

（3）郫县豆瓣

辣椒胚+甜豆瓣—入缸（池）—拌合—翻、晒、露—成品—包装

2. 工艺特点：

郫县豆瓣具有“色红褐、油润、酱酯香、味鲜辣”之特色，采用独特的传统的特殊工艺，以优质红辣椒为主要原料经过盐渍制成辣椒胚；蚕豆制曲、发酵 6 个月以上制成甜豆瓣；辣椒胚按比例拌合甜豆瓣入缸翻、晒、露，历时三个月以上酿造成熟。

（三）质量特征。

1. 感官指标：

特级产品：红褐色，油润有光泽。酱酯香和辣香浓郁。味鲜辣醇厚，瓣粒香脆、化渣，回味深长。

一级产品：浅红褐色，略油润有光泽。有酱酯香和辣香。味鲜辣，瓣粒香脆、化渣，回味深长。

二级产品：红色或浅红褐色，有光泽。有酱酯香和辣香。味鲜辣，瓣脆，化渣。

产品粘稠适度，可见辣椒块和蚕豆瓣粒，无肉眼可见其他杂质。

2. 理化指标

总酸(以乳酸计) (g/100g) ≤2.0，食用盐(以氯化钠计) (g/100g) 在 15 至 22。

三、专用标志使用

郫县豆瓣地理标志产品保护范围内的生产者，可向郫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郫县豆瓣实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年十二月三十一日