

【发布单位】国家质量监督检验检疫总局
【发布文号】-----
【发布日期】2007-12-10
【生效日期】2007-12-10
【失效日期】-----
【所属类别】政策参考
【文件来源】[国家质量监督检验检疫总局](#)

国家质量监督检验检疫总局公告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：

是小麦、黄豆 → 煮熟 → 自然发酵 → 制醅 → 露晒 → 成品

糯米 → 煮熟

食盐、鲜辣椒 → 粉碎

3. 改进生产工艺流程：

小麦、黄豆 → 煮熟 → 温控发酵 → 制醅 → 制酱 → 精制 → 装瓶

种曲 → 制曲 糯米 → 煮熟

食盐、鲜辣椒 → 入池发酵 → 粉碎

(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

说明:本库所有资料均来源于网络、报刊等公开媒体，本文仅供参考。如需引用，请以正式文件为准。

[关于我们](#) | [联系我们](#) | [广告报价](#) | [诚聘英才](#) | [法律公告](#)

京ICP备05029464号 | [网上传播视听节目许可证\(0108276\)](#)

中国法院国际互联网站版权所有，未经协议授权，禁止下载使用或建立镜像

Copyright © 2002-2008 by ChinaCourt.org All rights reserved.

Reproduction in whole or in part without permission is prohibited