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≤20°，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℃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／公倾以下。

（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，每公倾追施腐熟人粪尿液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