

DB33

台 州 市 地 方 标 准

DB 33/T XXXXX—XXXX

地理标志证明商标 黄岩红糖

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

台州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由台州市农业农村局提出。

本标准由台州市农业农村局归口。

本标准起草单位:台州市黄岩区农业技术推广中心、台州市黄岩双楠红糖专业合作社。

本标准主要起草人:林海忠、蔡锡华、金罗漪、何杰、史婕、李迪、彭栢以。

地理标志证明商标 黄岩红糖

1 范围

本标准规定了地理标志证明商标 黄岩红糖的产地和环境条件的术语和定义；地理标志证明商标 黄岩红糖的术语和定义、原辅材料要求、加工企业基本条件、加工方法与工艺流程、贮存、保质期及生产记录要求；地理标志证明商标 黄岩红糖的质量安全要求；地理标志证明商标 黄岩红糖的标志使用管理。

本标准适用于地理标志证明商标 黄岩红糖产地、加工工艺、质量安全及标志使用管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10498-2010 糖料甘蔗
- DJG331003/T 25-2016 黄岩红糖 糖蔗产地环境条件
- NY/T 2775-2015 农作物生产基地建设标准 糖料甘蔗
- NY/T 789-2004 农药残留分析样本的采样方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙
- GB 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

糖料甘蔗产地

台州市黄岩区区域范围：北纬 $28^{\circ} 31' 43''$ — $28^{\circ} 42' 08''$ ，东经 $121^{\circ} 04' 13''$ — $121^{\circ} 19' 46''$ 之间。具体为：台州市黄岩区所辖头陀、北洋、澄江、茅畲、新前、院桥、高桥、沙埠、南城、西城等10个乡镇、街道，164个行政村，东至院桥镇上春村，南至院桥镇占堂村，西至北洋镇联宏村，北至新前街道东林岙村。

3.2

黄岩红糖

以糖蔗产地的糖料甘蔗为原料，且经传统锅灶煎熬方式生产的红糖。经提取糖汁、清净处理后，直接煮制不经分蜜的糖。其外形色泽嫩黄而略带青色，质地松软，散似细沙，纯净无渣。

4 产地环境条件

4.1 总体要求

选择地势平坦、空气清新、生态环境良好、远离污染源、交通便利、排灌方便、土层肥厚的地区建立集中连片的糖蔗种植基地。种植糖蔗的土壤要求耕层厚度大于20厘米，肥力中等以上，基地周围5公里及主导风向的上风向20公里范围内应无明显工矿企业污染源。

4.2 糖蔗生产产地环境要求

糖蔗生产产地环境应符合 NY/T 391、DJG331003/T 25-2016 的标准。

4.3 糖料甘蔗

黄岩红糖以糖料甘蔗为原料，原料来源符合地理标志证明商标 黄岩红糖糖料甘蔗产地规定，原料品质应符合GB/T 10498-2010的规定。

4.4 生产加工用水

生产加工用水应符合GB 5749规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂安全指标应不低于国家相关的规定。

5 加工企业基本条件

加工企业人员、原料堆放场所、加工场所选址、厂房和车间、设施和设备及卫生控制程序，包括相关记录应符合GB 14881规定。糖蔗运抵堆放及加工场所后，有专人记录看管，堆放时间不超过2天。

6 加工方法与工艺流程

黄岩红糖采用电动机械榨汁与传统锅灶煎熬相结合的加工方法。锅灶为传统的“一”字型铁锅长灶，一般为9~11口锅，按口径从大到小排列。加工工艺流程为：清洗→榨汁→过滤沉淀→上灶烧制→去杂→熬制→出锅→成糖。

6.1 清洗

糖蔗收获后，成捆运输到加工地点，用高压水枪以自来水清洗糖蔗根部泥沙。

6.2 榨汁

通过榨汁机榨取蔗汁。冲洗干净的糖蔗稍晾干后，根部应消除须根，梢部削去生长点以下约30cm左右，放入榨汁机，榨汁机出口处用大桶接取糖蔗汁。

6.3 过滤沉淀

糖蔗汁经80目滤网过滤后，存放在约200L左右的大缸池内沉淀不超过2h，去除蔗渣、泥沙等杂质。

6.4 上灶烧制（每口锅处加以细化）夏慧丽

糖蔗汁经沉淀去除杂质后，取大缸池内上层糖蔗汁，泵（倒）入糖灶的第1口锅里，可添加生石灰15~20g左右，灶底起火，开始文火熬制。第1口锅温度控制约150℃左右，烧开后去除杂质后将糖汁拼进第2口锅，控制温度稍高于第1口锅，继续去除杂质后将糖汁拼进第3口锅……，如此反复直至第7→8锅（9锅灶）或9→10锅（11锅灶）温度升至约350℃开始熬制，使糖汁烧开沸腾，使蔗汁中的水分快速蒸发，熬制过程中注意及时清除锅壁出现焦糖积炭。

6.5 去杂

烧制过程中，当锅里的糖汁将要烧开时，先将上面的一层黑色的浮垢用“捞篱”捞掉，再将糖汁拼进相连搭建的里面一锅；糖汁浇开初次去杂后，用“捞篱”反复捞去杂质，使其成为晶滢的桂黄色，再将糖汁拼进相连搭建的里面一锅；如此重复，并在5→6锅（9锅灶）或7→8锅（11锅灶）之间设置一道80~100目滤网对糖汁进行再过滤。

6.6 出锅

经过9~11口铁锅长灶，当糖蔗汁非常粘稠，水分蒸发至含量约10%左右（红外水分测定仪粗测），迅速将锅中黏稠状的液体，用勺子舀到1.9m×0.85m的平底木糖盘里。

6.7 成糖

将木糖盘抬到阴凉通风处，用木糖锤或不锈钢锨不断搅拌冷却，使水分迅速蒸发至含量约5%左右（红外水分测定仪粗测），冷却成固体后，用木糖锤或不锈钢锨反复挤压成粉末状。

7 包装、贮存

黄岩红糖经摊凉后，及时包装，防止二次污染，食品塑料袋应符合GB 9687的规定。堆放成品黄岩红糖的仓库要求地面硬化，墙壁洁化，并具有防鼠、防蝇、防尘设备。加工后产品应密封、避光贮存，仓库应低温干燥，空气相对湿度保持在70%以下，温度不超过35℃。不得与有毒有害、有异味和其它易污染物品存放一起。

8 保质期

在符合本标准规定贮存条件下，自加工之日起，黄岩红糖保质期为10个月。

9 生产记录要求

黄岩红糖生产记录包括原料糖蔗生产记录及红糖加工记录两部分，对原料糖蔗种植、黄岩红糖加工实行全过程记录并建立档案。记录内容包括：种植品种、播种时间、田间管理、农药、化肥等投入品使

用时间、数量、方法及防治对象等。黄岩红糖加工的加工日期、批次、产量、包装材料、出库流向、入库和出库情况等，生产记录可参照附录A。

11 地理标志证明商标 黄岩红糖质量要求

11.1 感官特性

地理标志证明商标 黄岩红糖外形色泽嫩黄而略带青色，质地松软，散似细沙，纯净无渣，甘甜味鲜，清香可口。

11.2 内质特性

地理标志证明商标 黄岩红糖总糖分 $\geq 85\%$ 、干燥失重 $\leq 4.5\%$ 、含钙1500~2000毫克/千克、钾4000~6000毫克/千克、镁600~1000毫克/千克。

11.3 抽样检测

应定期委托有资质的检测机构进行采样并检测，检测结果及时出具《产品品质检测报告》。

12 地理标志证明商标 黄岩红糖商标标志使用管理

12.1 地理标志证明商标 黄岩红糖商标标志使用许可

12.1.1 基本条件

申请使用地理标志证明商标 黄岩红糖商标标志应具备：有工商部门核发的营业执照；经营单位必须有自己商品商标，采取证明商标与商品商标同时使用的方式；有固定经营场地；有一定的销售量，年经营“黄岩红糖”不低于50吨或“黄岩红糖”包装年营业额达50万元；经考核有一名以上合格的技术人员；经营和生产“黄岩红糖”包装的单位或个人必须经台州市黄岩区农业技术推广中心同意并办理有关手续，印刷在包装物上的字样必须符合注册商标字样要求，不得改变；经营“黄岩红糖”包装上必须经台州市黄岩区农业技术推广中心统一的式样并在外包装上应标明品名(黄岩红糖)、产地、装箱日期、原产地域产品标志、执行标准编号、小心轻放、防晒防雨警示等内容。

12.1.2 程序

12.1.2.1 申请使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人向台州市黄岩区农业技术推广中心提出书面申请，填写“黄岩红糖”证明商标使用申请书，一式两份。

12.1.2.2 台州市黄岩区农业技术推广中心会同区市场监督管理局、区农业农村局共同对申请单位或个人的产品产地进行实地考察，并对产品进行检测。

12.1.2.3 经综合审查合格并检测后，由申请单位或个人与台州市黄岩区农业技术推广中心签订《“黄岩红糖”证明商标使用许可合同》，并报区市场监督管理局备案。

12.1.2.4 获准使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人，向台州市黄岩区农业技术推广中心交纳相关费用。

12.1.2.5 获准使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人领取由台州市黄岩区农业技术推广中心签发的“黄岩红糖”证明商标使用许可证，“黄岩红糖”证明商标防伪标识和“黄岩红糖”证明商标使用许可牌匾。

12.2 地理标志证明商标 黄岩红糖商标标志被使用许可者权利

- 12.2.1 使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人，凭“使用许可证”向注册人领贴防伪“黄岩红糖”证明商标标识，并在经营场所醒目位置悬挂“黄岩红糖”证明商标使用许可牌匾。
- 12.2.2 使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人允许经营合格的“黄岩红糖”产品，允许购买使用其他被使用许可人设计印制的“黄岩红糖”包装产品并经营使用。
- 12.2.3 使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人，可以在“黄岩红糖”包装产品上印制“台州市黄岩区农业技术推广中心监制”字样。
- 12.2.4 使用“黄岩红糖”证明商标的生产经营者有权在其产品上或包装上使用该商标，有权使用“黄岩红糖”证明商标并进行商品广告宣传，其经营的“黄岩红糖”产品，享有特定质量的名、优、特产品的声誉。
- 12.2.5 使用“黄岩红糖”证明商标的单位或个人，优先参加台州市黄岩区农业技术推广中心主办或协办的技术培训、贸易洽谈会、信息与技术交流活动等；有享受信息服务的权利；有对证明商标和使用费的使用管理，进行监督、建议的权利。
- 12.2.6 台州市黄岩区农业技术推广中心优先向“黄岩红糖”证明商标使用者提供有关产品设计、技术工艺、项目设备等信息和咨询。
- 12.2.7 未获准或被取消“黄岩红糖”证明商标使用权的单位或个人，可在接到批复15天内向当地工商行政管理部门提出申诉，注册人应当服从工商行政管理部门的裁决意见。
- 12.2.8 “黄岩红糖”证明商标使用许可合同有效期为一年，到期继续使用，有权在合同有效期届满前三十日内向注册人提出续签合同的申请，逾期不申请者，合同有效期届满后不得使用该商标。

12.3 地理标志证明商标 黄岩红糖商标标志被使用许可者义务

- 12.3.1 有维护“黄岩红糖”产品特有品质、质量和市场声誉的义务，保证产品质量稳定，不低于申请时质量的水平并接受台州市黄岩区农业技术推广中心不定期抽查。
- 12.3.2 可以在“黄岩红糖”包装产品上印制“台州市黄岩区农业技术推广中心监制”字样。
- 12.3.3 在出售“黄岩红糖”产品包装上必须加印“公司注册商标、公司名称、地址、电话”等字样的标志。标志由商标使用者自行印制并报台州市黄岩区农业技术推广中心备案。
- 12.3.4 有按规定交纳“黄岩红糖”证明商标使用费的义务，有支持配合质量检测、监督人员工作的义务。
- 12.3.5 必须按有关国家标准、行业标准和技术操作规范，组织产品的生产和检验。
- 12.3.6 “黄岩红糖”证明商标的使用者应在商标许可证有效期满前三十日内重新申请并签订《合同书》和更换《许可证》。
- 12.3.7 “黄岩红糖”证明商标的使用者不得在以下方面经营使用。
- (1) 不合格的“黄岩红糖”产品。
 - (2) 使用“黄岩红糖”证明商标从事未经台州市黄岩区农业技术推广中心许可的一切经营活动。

附录A
黄岩红糖生产加工记录表

糖 蔗 种 植 情 况	基本情况					
	种植户姓名			电话		糖蔗品种
	基地地点			基地面积		收获时间
	肥料施用情况					
	次 数	时 间	肥料品种	数 量	施用方法	施用面积
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	农药使用情况					

	次 数	时 间	农 药 品 种	数 量	防 治 方 法	防 治 面 积
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
加 工 出 入 库 情 况	加 工 日 期				批 次 编 号	
	产 量				包 装 材 料	
	入 库 时 间				出 库 时 间	
	出 库 流 向					