

# 柴油车“黄改绿”财政补贴一半钱

## 改装全凭车主自愿,补贴最高不超过1.44万元

本报12月30日讯(记者 徐瀚云) 30日上午,记者从济南市环保部门获悉,柴油黄标车“黄改绿”工作在今日全面启动。环保部门公布了“黄改绿”的标准和改造流程,符合“黄改绿”要求的黄标车在改造中产生的费用,财政将对车主给予50%作为补贴。

济南市环保局相关负责人王志国介绍,柴油黄标车“黄改绿”(以下简称“黄改绿”)是指对部分

车况较好、残存价值较高的国II标准柴油黄标车,通过加装空气净化装置,使其颗粒物排放达到国III以上标准的绿标水平,换发“黄改绿”环保标志,按绿色环保检验标志车辆进行管理。

“有些车主可能买了车没多久,甚至连车款都没有收回,虽然是黄标车,但是车况还不错,这时候如果强制淘汰对车主来说损失也很大,通过‘黄改绿’不但能够解

决排放问题,还能减轻车主们的负担。”王志国说。

王志国介绍,目前省环保厅和运输厅推荐的空气净化设备供应商有三家,全市适合进行“黄改绿”的柴油车可能超过一万辆,由于车型和各个厂家器材价格不同,一辆黄标车改造的费用大约在2万元至4万元左右,本着自愿改造的原则,车主可以衡量改造是否合算。济南市财政局将对符合条件的“黄改

绿”车辆予以补贴,按照“黄改绿”的改装价格,政府和车辆所有人各承担50%,其中政府承担部分不超过黄标车提前淘汰补贴标准。

据了解,2015年1月1日起,济南市将实行黄标车提前淘汰第四时段补贴标准,淘汰车辆最高可获1.44万的补贴,也就是说,这是财政对“黄改绿”补贴的最高额度。

市交通运输部门相关负责人表示,目前,全市第一批共计10家

具有二类以上维修资质的维修企业与空气净化设备供应商签订了“黄改绿”合作业务。初审符合实施治理改造的车辆到全市10家机动车综合性检测机构进行检车,项目包括排气污染物及车辆轮边功率(底盘输出功率)两性指标的检测。通过初审,符合改造条件的车主们进市区办理检测业务时,交警将不会对这部分黄标车进行处罚。

### 政策解读

## 1 “黄改绿”需满足6条件

环保部门工作人员提醒自愿改造的车主,并不是所有的黄标车都可以进行“黄改绿”,还得满足下列条件:



## 2 “黄改绿”需准备以下材料

自愿办理“黄改绿”治理改造及补贴申领业务车主还需准备好相关资料,以备济南市黄标车提前淘汰(黄改绿)联合办公窗口进行审核。车主需要准备的材料有:



## 3 4种类型车不享受补贴

- 1、各级财政供养单位所属黄标车(财政供养单位是指经费来源为财政拨款或财政补贴的单位和机构);
  - 2、强制报废期在2015年12月31日前的;
  - 3、已享受老旧汽车报废更新补贴政策的黄标车;
  - 4、在检验有效期届满后连续3个机动车检验周期内未取得机动车检验合格标志的。
- 属于下列情形之一的“黄改绿”车辆不享受补贴政策:

## 4 10家企业有资格改装

记者从市交通运输部门获悉,目前全市第一批共计10家具有二类以上维修资质的维修企业与空气净化设备供应商签订了“黄改绿”合作业务。市交通运输局、市环

保局协调要求空气净化设备供应商及设备安装企业网点开展便民服务举措,全程代办“黄改绿”各项业务。

本报记者 徐瀚云

## 鲁花自然鲜酱香酱油斩获四项大奖

近日,在中国调味品协会举办,国内最具影响力和唯一品牌会展的CFE2014上海展上,山东鲁花集团隆重推出的鲁花自然鲜酱香酱油以其优异的产品质量、独特的酱香,一举斩获2014“中国(国际)调味品及食品配料博览会金奖”、“中国调味品产业厨师热爱品牌”、“最具零售终端渠道影响力品牌”、“消费者放心品牌”四项大奖。

传承鲁花高品质的品牌基因,鲁花自然鲜酱香酱油以其独有的酱香菌种,浓郁酱香、高蛋白非转基因原料和四季自然酿音乐发酵工艺,以及荣获国家科技进步奖的纯物理压榨技术等独特的产品卖点,让参会行业专家、同行业者和消费者眼前一亮。手捧四大奖项的鲁花生物科技代表于江总工程师感慨地说:“我们的产品理念是:绝不让消费者食用一滴不利于健康的酱油,使中国酱油成为全球最好的酱油。”

### 神秘而神奇的鲁花酱香菌

菌种是决定酱油品质高低的决定性基因,神秘而神奇的鲁花酱香菌,是鲁花酱油好品质的秘密武器。优秀的菌种才能酿出纯正的酱香,产出高品质的酱油,才能达到健康低盐

而不添加任何防腐剂的。鲁花自然鲜诱人的酱香味,正是源于这神奇的酱香菌种。

### 四季自然酿音乐发酵工艺

鲁花的四季自然酿发酵工艺被认为是目前国际上最先进的发酵工艺。与传统的高温日晒法相比,四季自然酿工艺让酱油在密闭发酵罐内历经春、夏、秋、冬四季交替,自然熟成。在发酵期内,鲁花更是独创音乐发酵法,像胎教般让有生命的菌种在音乐声中愉悦生长、生香,酿出绵柔细腻、浓浓酱香的鲁花酱油。

### 荣获国家科技进步奖的压榨技术

鲁花将荣获国家科技进步奖的纯物理压榨技术,创新运用到酱油的取油工艺上,将发酵技术与压榨工艺完美结合,完整地保留了酱油头道原汁的自然酱香,鲜香物质氨基酸态氮含量高出国家0.8的标准,达到1.2以上。使得酱香更加浓郁、醇厚。

### 酱香冠全球的鲁花酱油

鲁花酱油目前不仅在国内成为消费者最喜爱的酱油,也将成为国外消费者的新宠,鲁花酱油将作为中国酱油的代表,遍及世界,香冠全球。

泉城十年一对一个性化辅导机构  
首届济南泉水节中学生咏泉原创诗歌大赛指定评审机构

**天材教育**  
WWW.JINANTIANCAI.COM

# 元旦抢名师 提分赢考试

初三、高三一模考试  
小、初、高期末考试

特等奖: iPhone6 plus  
一等奖: 苹果ipad mini2(32GB / WiFi版)  
二等奖: 2015年报卡一张  
三等奖: 精美抱枕一个  
四等奖: 花生油一桶  
五等奖: 超大容量U盘  
纪念奖: 精美彩笔+天材礼包

## 跨年有礼

(元旦抢订名师即可参与抽奖) GO! GO!

六大校区: 山师校区 / 山大校区 / 舜耕校区 / 大观校区 / 槐荫校区 / 阳光校区

88340288