

国家知识产权局关于批准望江风酿酱油等 3 个产品实施地理标志产品保护的公告(第 459 号)

国家知识产权局

第四五九号

根据《地理标志产品保护规定》，国家知识产权局组织专家审查委员会对望江风酿酱油、乳山牡蛎、比德大米等 3 个地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

特此公告。

- 附件：1. 望江风酿酱油地理标志产品保护要求
2. 乳山牡蛎地理标志产品保护要求
3. 比德大米地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2021 年 11 月 15 日

附件 1

望江风酿酱油地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

望江风酿酱油。

二、申请机构

安徽省安庆市望江县人民政府。

三、产地范围

安徽省安庆市望江县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 黑豆、黄豆：产地范围内种植的黑豆、黄豆，符合国家相关标准规定。

2. 小麦：产地范围内种植的小麦，符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

原料处理→种曲制作→制作成曲→多菌种发酵→天然晒露→淋油→灭菌→澄清。

（三）加工要点

1. 原料处理。浸泡 4 小时，清洗沥干。

2. 种曲制作。利用米曲霉、黑曲霉、风酿曲霉 I、风酿曲霉 II 制作种曲。

3. 制作成曲。按照种曲接种量 3: 1: 1: 1 分开制曲。

4. 多菌种发酵。前期低盐固态发酵，中期补充 18g/100mL

左右热盐水进行高盐稀醪发酵，后期添加酵母菌、乳酸菌协助多菌种发酵。

5. **天然晒露**。固稀发酵 40 天后，将酱醅移入泥制瓦缸天然日晒夜露不少于 180 天。

6. **淋油**。采用古式抽油方式将酱缸油汁分别获取头滤油、二油、三油、尾油。

7. **灭菌**。通过 85~95℃ 巴氏或瞬时灭菌。

8. **澄清**。放置成品罐澄清 7-10 天。

(四) 特色质量

1. **感官特色**。红褐色，色泽鲜艳，澄清有光泽，具有浓郁的酱香及酯香，味鲜美，醇厚、咸甜适口。

2. **理化指标**。

(1) 特级：全氮（以氮计） $\geq 1.60\text{g}/100\text{mL}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 1.00\text{g}/100\text{mL}$ ，可溶性无盐固形物 $\geq 22.00\text{g}/100\text{mL}$ ；

(2) 一级：全氮（以氮计） $\geq 1.35\text{g}/100\text{mL}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 0.70\text{g}/100\text{mL}$ ，可溶性无盐固形物 $\geq 20.00\text{g}/100\text{mL}$ 。

3. **安全及其他质量要求**。产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

五、专用标志使用

望江风酿酱油产地范围内的生产者，可向安徽省安庆市望江县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。望江风酿酱油的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 2

乳山牡蛎地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

乳山牡蛎。

二、申请机构

山东省威海市乳山市人民政府。

三、产地范围

山东省乳山市现辖行政区毗邻海域，即以下 A1 ~ A8 共八个点坐标所围海域：

A1, $36^{\circ} 42' 58.113''$, $121^{\circ} 28' 08.772''$;

A2, $36^{\circ} 41' 56.679''$, $121^{\circ} 39' 22.372''$;

A3, $36^{\circ} 46' 01.342''$, $121^{\circ} 41' 43.271''$;

A4, $36^{\circ} 48' 23.092''$, $121^{\circ} 44' 30.070''$;

A5, $36^{\circ} 51' 05.337''$, $121^{\circ} 47' 02.094''$;

A6, $36^{\circ} 52' 46.148''$, $121^{\circ} 51' 03.106''$;

A7, $36^{\circ} 29' 34.633''$, $121^{\circ} 51' 00.654''$;

A8, $36^{\circ} 19' 26.484''$, $121^{\circ} 34' 29.760''$ 。

四、质量要求

(一) 品种

长牡蛎。

(二) 环境条件

离岸 1000 ~ 22000m, 水深 6 ~ 20m; 海底坡缓, 以淤泥质层

为主，近海表层水温 $-2 \sim 31^{\circ}\text{C}$ ，海水盐度 $28 \sim 32\text{‰}$ ，水质清洁。

(三) 养殖管理

1. 苗种。苗种来自产地范围内。

2. 养苗。

(1) 筏式夹养苗，5-6月投苗，每片扇贝壳采苗器固着10~20粒苗，壳长 $\geq 3\text{mm}$ 。

(2) 筏式笼养苗，9月中旬-10月下旬（水温稳定在 25°C 以下）投苗，壳长 $\geq 5\text{cm}$ 。

3. 养殖。

采用筏式夹养或筏式笼养。根据养殖区流速大小设置筏架，筏向与流向呈 $45 \sim 90^{\circ}$ ，每台筏架有效长度不超过100m，筏式夹养筏间距 $\geq 8\text{m}$ ，筏式笼养筏间距 $\geq 12\text{m}$ 。

(四) 采收

出肉率 $\geq 15\%$ 时采收。

(五) 特色质量

1. 感官特色。蛎壳厚硬且形状不规则，下壳（左壳）较大，上壳（右壳）略小且平，有放射肋。蛎体呈乳白色，肥满度高、肉质细腻爽滑，汁浓，味道鲜甜，无异味。

2. 理化指标。蛋白质 $\geq 9.6\%$ ，脂肪 $\geq 2.0\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

五、专用标志使用

乳山牡蛎产地范围内的生产者，可向山东省威海市乳山市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。乳山牡蛎的检测机构由山东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 3

比德大米地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

比德大米。

二、申请机构

贵州省六盘水市水城区人民政府。

三、产地范围

贵州省六盘水市水城区比德镇大寨村和水库村当前所在区域。

四、质量要求

(一) 品种

五里香。

(二) 立地条件

海拔高度 1300~1600m，土壤类型为黄壤土或黄棕壤土、沙壤土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 5.5~7.0。

(三) 栽培管理

1. 育秧。3月中旬-4月上旬播种，采取大田育秧，待秧苗达 3.5~4.0 叶后可起苗移栽。

2. 移栽。每公顷栽插 30~33 万穴，每穴 1~2 苗。

3. 施肥。每公顷施腐熟农家肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。

4. 灌溉。以山泉水自流灌溉为主。

(四) 采收

9月中下旬采收，籽粒充分黄熟后及时收割，脱粒扬尘后自

然晒干或烘干至水分 $\leq 15.5\%$ 。

(五) 加工

稻谷 \rightarrow 筛选 \rightarrow 去石 \rightarrow 磁选 \rightarrow 砻谷 \rightarrow 谷糙分离 \rightarrow 碾米 \rightarrow 去碎米 \rightarrow 色选 \rightarrow 抛光。

(六) 特色质量

1. **感官特色**。米粒短，颗粒饱满圆润，横断面近于圆形，颜色蜡白，透明或半透明，稻香味浓，蒸后质地软糯有韧性，柔软可口有粘性。

2. **理化指标**。直链淀粉 $14.0\% \sim 20.0\%$ ，胶稠度 $\geq 60\text{mm}$ ，垩白度 $\leq 6.0\%$ ，蛋白质含量 $\geq 6.0\%$ ，水分 $\leq 15.5\%$ 。

3. **安全及其他质量要求**。产品安全及其他质量要求必须符合国家标准。

五、专用标志使用

比德大米产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水市水城区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经贵州省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。比德大米的检测机构由贵州省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

抄送：各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团知识产权局，
四川省知识产权服务促进中心、广东省知识产权保护中心、
福建省知识产权发展保护中心。
