

国家知识产权局关于批准亳菊等产品实施地理标志产品保护的公告（第 494 号）

国家知识产权局

第四九四号

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亳菊、即墨黄酒地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述两个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. 亳菊地理标志产品保护要求
2. 即墨黄酒地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2022 年 7 月 20 日

附件 1

亳菊地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

亳菊。

二、申请机构

安徽省亳州市人民政府。

三、产地范围

安徽省亳州市谯城区，涡阳县义门镇、陈大镇、牌坊镇、花沟镇、龙山镇、涡南镇、星园街道、城关街道、天静宫街道、高炉镇、西阳镇、标里镇，蒙城县小涧镇、岳坊镇、马集镇、小辛集乡、城关街道，共计 42 个乡、镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

产地范围内的传统白菊花品种。

（二）立地条件

土壤类型为沙质壤土，土层厚度 30 ~ 40cm，土壤有机质 1.0% ~ 2.0%，土壤 pH 值 6.5 ~ 7.5。

（三）栽培管理

1. 育苗。育苗方法有扦插、分株两种。主要采用扦插育苗。
2. 整地。深翻土壤 30cm 以上，整平耙细，做 1.5m 宽的高畦，开沟宽 30cm，深 20cm。

3. 施肥。每 667m² 施农家肥 4000 ~ 4500kg。

4. 移栽。4—5 月，选择苗高 15 ~ 20cm、粗壮、须根多的幼苗作为种苗，按株行距 60cm×50cm 定植，每 667m² 移栽 3000 株左右。

(四) 田间管理

1. 中耕除草。定植后到现蕾前进行 3 ~ 4 次中耕除草。结合中耕除草，每 667m² 施复合肥 20kg。

2. 打顶。当植株生长到 25cm 时，打顶一次；第二次打去新的分枝末梢。打顶于 7 月上旬完成。结合打顶，每 667m² 施复合肥 15kg。

(五) 采收加工

采收→传统阴干或杀青烘干。

1. 采收。9—11 月花盛开，花瓣普遍洁白时，分批采收。

2. 传统阴干。用细绳捆成小束，倒挂于房外屋檐下通风干燥或堆垛荫晾干燥，八成干时摘花，晒干保存。

3. 杀青烘干。100 ~ 120℃ 杀青灭活，50℃ 以下烘干。

(六) 特色质量

1. 感官特色。菊花呈倒圆锥形或圆筒形，直径 1.5 ~ 3.1cm。总苞片卵形，3 ~ 4 层，草质，呈黄绿色或褐绿色。舌状花数层，位于外围，类白色，劲直，上举；管状花多数，黄色，顶端齿裂有 5 个齿。体轻，质柔润。气清香，味甘微苦。

2. 理化指标。水分 ≤ 15.0%，杂质 ≤ 7.5%，总灰分 ≤ 5.0%，

绿原酸 $\geq 0.30\%$ ，木犀草苷 $\geq 0.08\%$ ，3,5-O-二咖啡酰基奎宁酸 $\geq 0.90\%$ 。

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

亳菊产地范围内的生产者，可向安徽省亳州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。亳菊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

即墨黄酒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

即墨黄酒。

二、申请机构

山东省青岛市即墨区人民政府。

三、产地范围

山东省青岛市即墨区现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 黍米。产地范围内和国内北寒温带种植的黍米，符合 GB/T 13356 规定二等以上的要求。

2. 水。采用崂山北麓的地下深井水，井深 $\geq 30\text{m}$ ，水质硬度在 $240 \sim 400\text{mg/L}$ 的麦饭石水，符合 GB 8537 规定。

3. 酒曲。选用当年产优质小麦，经“粉碎→成型→发酵”三步法制成。

(二) 工艺流程

浸米→糊化（蒸饭）→糖化→发酵→压榨澄清→煎酒灭菌→陈化贮存→勾调→过滤→酒杀菌（酒坛清洗杀菌）→灌装封口→成品黄酒。

加工要点：

1. 浸米。将黍米浸泡 24 小时以上，浸米温度 35 ~ 40℃。浸泡后冲洗，要求水清无米浆。

2. 糊化（蒸饭）。加热蒸煮 90 分钟，使淀粉变为可发酵性糖，达到焦而不糊的状态。

3. 糖化。蒸煮好的糜摊凉冷却至 60℃，加入酒曲，进行糖化。

4. 发酵。糖化好的糜温度降至 25 ~ 34℃，加入酵母发酵。甜型需在 28 ~ 34℃ 下发酵 5—7 天，半甜型需在 25 ~ 28℃ 下发酵 8—10 天。

5. 压榨澄清。酒液与酒糟分离，酒液抽入澄清罐中沉淀 1 天。

6. 煎酒灭菌。瞬时灭菌，温度控制在 85 ~ 95℃。

7. 陈化贮存。将酒装入储存罐或陶坛贮存，在避光阴凉处存放 30 天以上。

8. 勾调。按照生产计划和理化指标等因素，用不同年份的原酒进行调配。

9. 过滤。清除杂质或沉淀。

10. 杀菌灌装。经过 84 ~ 92℃ 高温对酒进行杀菌，用蒸汽对酒坛进行杀菌后灌装。

（三）特色质量

1. 感官特色。

（1）半甜型：色泽金黄色或黄褐色，清亮透明，具特有的

浓郁焦香，酸甜适中，醇和柔美，微苦而余香不绝；

(2) 甜型：色泽褐红透明，有光泽，具特有的温和焦香，酒体醇厚，鲜甜爽口，甜而不腻，柔和协调，后味深长。

2. 理化指标。

(1) 半甜型：总糖 40.1 ~ 100.0g/L，非糖固形物 ≥ 24 g/L，酒精度（20℃） $\geq 11.0\%$ vol，总酸 4.5 ~ 7.5g/L，氨基酸态氮 ≥ 0.22 g/L，pH 值 3.5 ~ 4.5，氧化钙 ≤ 0.5 g/L。

(2) 甜型：总糖 > 100.0 g/L，非糖固形物 ≥ 23 g/L，酒精度（20℃） $\geq 11.0\%$ vol，总酸 4.5 ~ 7.5g/L，氨基酸态氮 ≥ 0.23 g/L，pH 值 3.5 ~ 4.5，氧化钙 ≤ 0.5 g/L。

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

即墨黄酒产地范围内的生产者，可向山东省青岛市即墨区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山东省知识产权局核准后予以公告，报国家知识产权局备案。即墨黄酒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。

发：各省、自治区、直辖市和计划单列市、副省级城市、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，各地方有关中心。
