

国家知识产权局关于对天等指天椒酱等 2 个产品予以地理标志产品初步认定的公告（第 592 号）

国家知识产权局

第五九二号

根据《地理标志产品保护办法》有关规定，国家知识产权局对天等指天椒酱、宝鸡柴胡等 2 个产品予以地理标志产品初步认定，现予公告。

序号	产品名称	所在省份	申请人	产地范围	地方人民政府界定产地范围的建议文件	产品保护要求
1	天等指天椒酱	广西壮族自治区	天等县人民政府	广西壮族自治区崇左市天等县现辖行政区域	天等县人民政府关于界定天等指天椒酱地理标志产品保护范围的函（天政函〔2017〕60 号）	附件 1
2	宝鸡柴胡	陕西省	宝鸡市陈仓区人民政府	陕西省宝鸡市陈仓区拓石镇、凤阁岭镇、坪头镇、香泉镇、赤沙镇、新街镇、县功镇、贾村镇共 8 个镇现辖行政区域	宝鸡市陈仓区人民政府关于申请划定宝鸡柴胡国家地理标志产品保护范围的函（宝陈政函〔2018〕51 号）	附件 2

有关单位或者个人对上述初步认定的地理标志产品如有异议，可自公告之日起2个月内向国家知识产权局提出。

通讯地址：北京市海淀区蓟门桥西土城路6号国家知识产权局业务受理处（地理标志）。

邮政编码：100088。

附件：1. 天等指天椒酱地理标志产品保护要求

2. 宝鸡柴胡地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2024年7月16日

附件 1

天等指天椒酱地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

天等指天椒酱。

二、申请机构

广西壮族自治区崇左市天等县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区崇左市天等县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. **辣椒**。产地范围内生产的天等指天椒，应符合相关地方标准规定。

2. **食用盐**。应符合国家相关标准规定。

3. **白酒**。酒精度 $\geq 38^\circ$ ，其他指标应符合国家相关标准规定。

4. **辅料**。大蒜、山姜等，应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

选椒→清洗、沥干→破碎→调配→腌制发酵→灌装封盖→包装→成品。

加工要点：

1. **选椒**。选用成熟度 80% ~ 90% 的天等指天椒，去除辣椒柄。

2. 清洗、沥干。清水洗净后放置在阴凉处沥干水分。

3. 破碎。将沥干后的天等指天椒破碎成约 0.5cm 的颗粒。

4. 调配。加入适量的食用盐、白酒、大蒜、山姜等辅料，搅拌均匀。

5. 腌制发酵。将搅拌均匀的原料装至发酵容器，放置在阴凉、干燥处，自然发酵不少于两个月。

(三) 质量特色

1. 感官特色。酱状或带辣椒碎颗粒的酱状，粘稠适度。呈鲜红色或橘红色，鲜亮有光泽。辣味浓郁，咸香适中。

2. 理化指标。辣椒素 $\geq 200\text{mg/kg}$ ，辣椒素类物质总量 $\geq 300\text{mg/kg}$ ， β -胡萝卜素 $\geq 0.3\text{mg}/100\text{g}$ ，水分 $\leq 75\text{g}/100\text{g}$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

天等指天椒酱产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区崇左市天等县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。天等指天椒酱的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 2

宝鸡柴胡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

宝鸡柴胡。

二、申请机构

陕西省宝鸡市陈仓区人民政府。

三、产地范围

陕西省宝鸡市陈仓区拓石镇、凤阁岭镇、坪头镇、香泉镇、赤沙镇、新街镇、县功镇、贾村镇共 8 个镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）基原

伞形科植物柴胡（*Bupleurum chinense* DC.）。

（二）立地条件

海拔高度 ≤ 1500m，土壤类型为黄壤土、沙质土、高腐殖土，土层厚度 18 ~ 25cm，有机质含量 1.1% ~ 2.7%，土壤 pH 值 7.7 ~ 8.9。

（三）栽培管理

1. **播种前准备。**选择籽粒饱满的种子，用 30 ~ 40℃温水浸种约 1 小时。与适量湿沙混合，在 20 ~ 30℃下催芽至部分种子裂口。
2. **播种。**5 月下旬至 8 月上旬，采用撒播、条播或套种，每

667m²用种 1.5 ~ 3.0kg。

3. 田间管理。

(1) 间定苗。苗高 5 ~ 7cm 时，按株距 5 ~ 6cm 间定苗。

(2) 中耕除草。灌溉或雨后及时中耕，保持土壤疏松、无杂草。

(3) 排水。苗期控制水分，雨涝时排出田间积水。

(4) 追肥。8 月上旬，每 667m²施有机肥 ≥ 30kg，或施复合肥 ≤ 20kg。

(5) 打顶。当植株高超过 50cm，形成花蕾时，割去茎梢 10 ~ 15cm。

(四) 采收加工

1. 采收。种植 2 年至 3 年，在秋季植株枯萎后或早春萌芽前挖取地下根条，除去茎叶，芦头长度 ≤ 1cm。

2. 加工。采收后及时晾晒或烘干。

(五) 质量特色

1. 感官特色。呈圆柱形或长圆锥形，长度 ≥ 6cm，中部直径 ≥ 0.3cm，根头膨大，顶端残留茎基或短纤维状叶基，下部多有支根。质硬而韧，不易折断。表面黑褐色或浅棕色。气微香，味微苦。

2. 理化指标。柴胡皂苷 a、柴胡皂苷 d 的总量 ≥ 0.50%，醇溶性浸出物含量 ≥ 14.0%，总灰分 ≤ 8.0%，酸不溶性灰分 ≤ 3.0%，水分 ≤ 10.0%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合

国家相关规定。

五、专用标志使用

宝鸡柴胡产地范围内的生产者，可向陕西省宝鸡市陈仓区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经陕西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。宝鸡柴胡的检测机构由陕西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。