

# 国家知识产权局关于对行唐大枣等 3 个产品予以地理标志产品初步认定的公告（第 611 号）

国家知识产权局

第六一一号

根据《地理标志产品保护办法》有关规定，国家知识产权局对行唐大枣、安达奶酪、益阳松花皮蛋等 3 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	行唐大枣	河北省	行唐县人民政府	河北省石家庄市行唐县九口子乡、口头镇、上闫庄乡共 3 个乡镇、镇现辖行政区域	行唐县人民政府关于划定行唐大枣地理标志产品保护范围的请示（行政呈〔2017〕22 号）	附件 1
2	安达奶酪	黑龙江省	安达市人民政府	黑龙江省绥化市安达市现辖行政区域	安达市人民政府关于安达奶酪地理标志产品保护范围建议的函（安政函〔2020〕8 号）	附件 2
3	益阳松花皮蛋	湖南省	益阳市赫山区人民政府	湖南省益阳市赫山区现辖行政区域	益阳市赫山区人民政府关于恳请批准将益阳松花皮蛋纳入国家地理标志保护产品并划定保护地域范围的请示（益赫政〔2018〕142 号）	附件 3

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. 行唐大枣地理标志产品保护要求  
2. 安达奶酪地理标志产品保护要求  
3. 益阳松花皮蛋地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2024年12月20日

## 附件 1

# 行唐大枣地理标志产品保护要求

### 一、地理标志产品名称

行唐大枣。

### 二、申请机构

河北省石家庄市行唐县人民政府。

### 三、产地范围

河北省石家庄市行唐县九口子乡、口头镇、上闫庄乡共 3 个乡镇、镇现辖行政区域。

### 四、质量要求

#### （一）品种

婆枣。

#### （二）立地条件

海拔高度 200 ~ 600m，土壤类型为山地褐土、风沙土和固定风沙土，土层厚度 20 ~ 80cm，有机质含量 0.8% ~ 1.6%，土壤 pH 值 7.4 ~ 8.7。

#### （三）栽培管理

1. 育种育苗。以酸枣嫁接育苗和根蘖育苗为主。
2. 整地栽植。株行距 3.0m × (3.0 ~ 5.0) m，每 667 m<sup>2</sup>栽植苗木 44 ~ 75 株。

3. 整形修剪。夏季修剪为主，冬季修剪为辅。树形以疏散分层形、自然开心形为主。

4. 施肥管理。每 667 m<sup>2</sup> 施农家肥 ≥ 2000kg 作基肥，可随雨水少量追肥，生长季叶面喷肥 4~6 次。

5. 水分管理。修建蓄水设施，整修梯田、树盘等拦蓄雨水、雪水。

6. 保花保果。花期喷叶面肥或生长调节剂 1~3 次，对树下根孽苗进行除萌。

#### （四）采收加工

1. 采收。10 月上中旬，当果皮完全变红、果柄变黄形成脱离层、果肉开始变软时采收。

2. 加工。自然晾干或 45~75℃ 烘干。

#### （五）质量特色

1. 感官特色。果型卵圆或长圆形，呈红褐色至紫红色，果实匀称，个大核小、皮薄肉厚，富有弹性。口感黏润，甘甜微辣。

2. 理化指标。可食率 ≥ 90.5%，含水率 ≤ 21.0%，总糖 ≥ 70.0%，总酸 6.5~8.2g/kg，硒 ≥ 0.01mg/kg，钙 ≥ 500mg/kg，钠 ≤ 10.0mg/kg，维生素 C ≥ 2.2mg/100g。

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

行唐大枣产地范围内的生产者，可向河北省石家庄市行唐县

知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经河北省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。行唐大枣的检测机构由河北省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## 附件 2

# 安达奶酪地理标志产品保护要求

### 一、地理标志产品名称

安达奶酪。

### 二、申请机构

黑龙江省绥化市安达市人民政府。

### 三、产地范围

黑龙江省绥化市安达市现辖行政区域。

### 四、质量要求

#### （一）饲养管理

1. 品种。中国荷斯坦牛。
2. 饲养方式。放牧饲养为主，舍饲补饲为辅。
3. 饲养环境。饲养于海拔高度 134 ~ 212m 的天然放牧草地，牛舍建于地势高燥处，舍外有充足的活动场。
4. 饲料要求。以产地范围内的天然羊草为主，补饲全株燕麦、玉米秸秆等粗饲料。

#### （二）原料要求

原料乳。产自产地范围内的生鲜乳，应符合国家相关标准规定。

#### （三）加工工艺

原料乳处理→杀菌→配料（添加菌种）→凝乳→切割→压榨→盐浸→晾晒和发酵成熟。

加工要点:

1. 原料乳处理。对原料乳进行脂肪分离处理,使得牛乳中蛋白质与脂肪比例为 1:1。

2. 杀菌。(64±1)℃杀菌 30 分钟或(74±1)℃杀菌 20 秒。

3. 配料(添加菌种)。冷却至(37±1)℃,加入发酵剂,预发酵 10 至 15 分钟。

4. 凝乳。添加 10 倍纯净水稀释后的凝乳酶溶液,凝乳 30 至 40 分钟,pH 值达到 6.6 时凝乳结束。

5. 切割。将凝乳切割成小立方体的凝乳粒,静置 3 至 5 分钟后搅拌 50 至 60 分钟,乳清 pH 值达到 6.50~6.55。

6. 压榨。乳清 pH 值达到 6.30~6.40,在室温下压榨凝乳粒 15 至 30 分钟,压力 30~50g/cm<sup>2</sup>。静置 1 小时后,压榨 15 至 18 小时,压力 300~400g/cm<sup>2</sup>。

7. 盐浸。将凝块切成大小适宜的奶酪坯,放入 21%~23% 的盐水溶液中,盐浸时间不低于 48 小时。

8. 晾晒和发酵成熟。在 8~12℃下晾晒冷却 3 至 4 周。在 22~25℃下发酵 6 至 7 周。放入成熟室中,在 2~5℃下成熟 4 个月。

#### (四) 质量特色

1. 感官特色。组织细腻,质地均匀,有些带有气孔,表面无裂纹,色泽呈乳黄色。口感浓郁醇厚,带有淡淡的咸香和发酵后的奶香气。

2. 理化指标。脂肪 20.0% ~ 30.0%，蛋白质 24.0% ~ 36.0%，含水率 20.0% ~ 45.0%。

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**

安达奶酪产地范围内的生产者，可向黑龙江省绥化市安达市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经黑龙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。安达奶酪的检测机构由黑龙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## 附件 3

# 益阳松花皮蛋地理标志产品保护要求

### 一、地理标志产品名称

益阳松花皮蛋。

### 二、申请机构

湖南省益阳市赫山区人民政府。

### 三、产地范围

湖南省益阳市赫山区现辖行政区域。

### 四、质量要求

#### (一) 原料要求

1. 鸭蛋。选取产于洞庭湖水域的鲜麻鸭蛋，应符合国家相关标准规定。
2. 黑茶。选取产于益阳市安化县的黑茶，应符合国家相关标准规定。
3. 水。应符合生活饮用水国家相关标准规定。
4. 泥土。选取产地范围内无污染的、粘性强的泥土。
5. 谷壳。选取产地范围内的谷壳。
6. 生石灰。选取益阳市赫山区、桃江县等周边区域的生石灰，白色、无杂质，氧化钙含量 $\geq 75\%$ ，其他指标应符合国家相关标准规定。
7. 其他辅料。食用盐、氢氧化钠、硫酸铜、纯碱等其他辅料应符合国家相关标准规定。

## （二）加工工艺

### 1. 包泥法。

配制料泥→包泥腌制。

加工要点：

（1）配制料泥。将氢氧化钠（或生石灰和纯碱）与食用盐、黑茶、硫酸铜、泥土按比例充分搅拌成糊状，形成料泥。

（2）包泥腌制。将鸭蛋外表均匀包裹料泥，置于谷壳中滚动均匀、压实。常温腌制 45 至 50 天，剔除响蛋、破蛋、烂头蛋，常温下再密封保存 10 至 20 天。

### 2. 浸泡法。

配制料液→浸泡腌制→清洗。

加工要点：

（1）配制料液。将水、氢氧化钠、食用盐、黑茶、硫酸铜按一定比例搅拌均匀，冷却后待用。

（2）浸泡腌制。将鸭蛋完全浸没于料液中，常温密封浸泡 45 至 60 天。

（3）清洗。用水清洗蛋体，充分晾干。

## （三）质量特色

1. 感官特色。蛋体完整有光泽，软弹不破，滑而不粘，有乳白色松枝状花纹，食之清凉爽口，鲜香味美。

2. 理化指标。pH 值 9.2 ~ 10.8，水分  $\geq 60\%$ ，氨基酸态氮  $\geq 0.065\text{g}/100\text{g}$ ，维生素 D  $\geq 6.5\text{ug}/100\text{g}$ 。

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

益阳松花皮蛋产地范围内的生产者，可向湖南省益阳市赫山区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经湖南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。益阳松花皮蛋的检测机构由湖南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。