

国家知识产权局关于对上栗花炮等 4 个产品予以地理标志产品初步认定的公告（第 616 号）

国家知识产权局

第六一六号

根据《地理标志产品保护办法》有关规定，国家知识产权局对上栗花炮、师寨黑米醋、罗浮山豆腐花、冰岛老寨茶（冰岛正山茶）等 4 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	上栗花炮	江西省	上栗县人民政府	江西省萍乡市上栗县现辖行政区域	上栗县人民政府关于划定“上栗花炮”地理标志产品保护的地理范围的建议请示（栗府文〔2021〕58号）	附件 1
2	师寨黑米醋	河南省	原阳县人民政府	河南省新乡市原阳县师寨镇、原武镇、祝楼乡、桥北乡共 4 个乡镇现辖行政区域	原阳县人民政府关于确定师寨黑米醋地理标志产品保护范围的通知（原政文〔2021〕83号）	附件 2
3	罗浮山豆腐花	广东省	博罗县人民政府	广东省惠州市博罗县现辖行政区域	博罗县人民政府关于申请划定“罗浮山豆腐花”地理标志产品保护范围的请示（博府请〔2020〕47号）	附件 3

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
4	冰岛老寨茶(冰岛正山茶)	云南省	双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县人民政府	云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县勐库镇冰岛村委会冰岛自然村区域内	双江自治县人民政府关于认定冰岛老寨茶(冰岛正山茶)地理标志产品保护范围的请示(双政发〔2017〕127号)	附件4

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. 上栗花炮地理标志产品保护要求
2. 师寨黑米醋地理标志产品保护要求
3. 罗浮山豆腐花地理标志产品保护要求
4. 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2025年1月23日

附件 1

上栗花炮地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

上栗花炮。

二、申请机构

江西省萍乡市上栗县人民政府。

三、产地范围

江西省萍乡市上栗县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）产品类型

爆竹类、喷花类、旋转类、升空类、吐珠类、玩具类、礼花类、架子烟花类、组合烟花类等 9 类。

（二）原料要求

1. 煤。上栗县上栗镇、杨岐乡等乡、镇出产的煤，发热量 $\geq 5500\text{kcal/kg}$ ，灰分 $\leq 48\%$ ，其他指标应符合国家相关标准规定。

2. 矿物质。上栗县桐木镇、金山镇等镇出产的矿物质，应符合国家相关标准规定。

3. 其他材料。其他化工原料应符合国家相关标准规定。

（三）加工工艺

1. 烟花。

制筒→生产效果件→点尾→装发射药→组装→封装成箱。

加工要点：

(1) 制筒。将纸张卷成筒，底部压紧泥土，用引线串接。

(2) 生产效果件。将原料按比例混合，经造粒、压药柱、干燥后装入筒中，装开爆药，封口后为效果件。

(3) 点尾。筒内插引后压过火泥，在一端蘸湿药。

(4) 装发射药。将发射药装入筒中，压纸片。

(5) 组装。将效果件装入筒中，再压纸片。

(6) 封装成箱。封装、成箱、入库。

(7) 安全要求。应严格执行国家相关规定。

2. 爆竹。

制筒→插引→装药→结鞭→封装成箱。

加工要点：

(1) 制筒。将纸张卷成筒，装泥底。

(2) 插引。将引线插入筒中。

(3) 装药。将原料粉碎，按比例混合后装入筒中，封口后为单个爆竹。

(4) 结鞭。用引线将单个爆竹串连接成挂。

(5) 封装成箱。封装、成箱、入库。

(6) 安全要求。应严格执行国家相关规定。

(四) 质量特色

1. 感官特色。外观整洁，部件安装牢固，不开裂，不脱落，不变形。燃放后色彩绚丽，声响明亮，烟雾小。

2. 理化指标。

- (1) 爆竹类。烧成率 $\geq 96\%$;
- (2) 喷花类。烧成率 $\geq 95\%$;
- (3) 旋转类。烧成率 $\geq 96\%$;
- (4) 升空类。烧成率 $\geq 96\%$;
- (5) 吐珠类。烧成率 $\geq 93\%$;
- (6) 玩具类。烧成率 $\geq 96\%$;
- (7) 礼花类。烧成率 $\geq 98\%$;
- (8) 架子烟花类。烧成率 $\geq 95\%$;
- (9) 组合烟花类。烧成率 $\geq 98\%$ 。

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

上栗花炮产地范围内的生产者，可向江西省萍乡市上栗县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经江西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。上栗花炮的检测机构由江西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 2

师寨黑米醋地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

师寨黑米醋。

二、申请机构

河南省新乡市原阳县人民政府。

三、产地范围

河南省新乡市原阳县师寨镇、原武镇、祝楼乡、桥北乡共 4 个乡镇、镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 黑米。产地范围内生产的黑米，应符合国家相关标准规定。
2. 大米。原阳县生产的原阳大米，应符合国家相关标准规定。
3. 麸皮。选取产地范围内生产的小麦加工而成，应符合国家相关标准规定。
4. 稻壳。选取产地范围内生产的水稻加工而成，应符合国家相关标准规定。
5. 麦曲。选取产地范围内生产的小麦加入大米粉，经自然发酵而成，应符合国家相关标准规定。

6. 酿造用水。产地范围内的深层地下水，应符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

原料处理→酒精发酵→醋酸发酵→陈酿→灭菌。

加工要点：

1. 原料处理。将黑米与原阳大米按照 8：2 的比例，粉碎成 0.1~0.3mm 颗粒状，入缸。

2. 酒精发酵。常温浸泡 3 至 4 小时后，加热至约 100℃。冷却至 33~35℃后，加入麦曲发酵 6 至 10 天，至酒醅酒精含量 ≥ 8%。

3. 醋酸发酵。拌入麸皮和稻壳，接入发酵旺盛的生醋醅，当醅温升至 42~45℃时，翻缸降温。前期发酵温度 42~45℃，发酵约 20 天，后期发酵温度 36~38℃，发酵约 5 天，再压醅约 45 天成熟。

4. 陈酿。陈酿 6 个月以上。

5. 灭菌。陈酿后的醋液，经过滤、配制后，高温灭菌 20 至 30 分钟，灭菌温度 ≥ 80℃。

（三）质量特色

1. 感官特色。呈深褐色、棕红色，光泽透亮。具有黑米醋香，香气浓郁，酸而不涩，口感醇厚、柔和。

2. 理化指标。总酸（以乙酸计）≥ 5.00g/100ml，不挥发酸（以乳酸计）≥ 1.50g/100ml，可溶性无盐固形物 ≥ 6.50g/100ml，

氨基酸态氮（以氮计） $\geq 0.16\text{g}/100\text{ml}$ ，还原糖（以葡萄糖计） $\geq 2.3\text{g}/100\text{ml}$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

师寨黑米醋产地范围内的生产者，可向河南省新乡市原阳县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经河南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。师寨黑米醋的检测机构由河南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 3

罗浮山豆腐花地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

罗浮山豆腐花。

二、申请机构

广东省惠州市博罗县人民政府。

三、产地范围

广东省惠州市博罗县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 大豆。产地范围内生产的大豆，应符合国家相关标准规定。

2. 水。选取罗浮山山泉水，溶解性总固体 $\leq 50\text{mg/L}$ ，偏硅酸 $\geq 7.0\text{mg/L}$ ，其他指标应符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

选豆→浸泡→磨浆→过滤→煮浆→点兑→包装。

加工要点：

1. 选豆。选取产地范围内生产的颗粒饱满大豆。

2. 浸泡。用水浸泡大豆不低于 5 小时，期间换水 2 次以上。

3. 磨浆。使用石磨将浸泡好的大豆与水按约 1：9 的比例磨浆。

4. 过滤。将磨好的豆浆加常温水搅拌，用 150 目以上的滤网或纱布过滤。

5. 煮浆。将豆浆煮沸，保持沸腾状态 2 至 5 分钟后，冷却至 40℃ 以下。

6. 点兑。在豆浆中加入适量凝固剂，搅拌均匀。

7. 包装。豆腐花成型后包装封口，于 80~85℃ 下凝固、杀菌。

（三）质量特色

1. 感官特色。黄白色，呈凝胶状，质地细腻。豆味浓郁，醇香可口。

2. 理化指标。蛋白质 $\geq 1.8\%$ ，固形物 $\geq 60\%$ ，水分 $\leq 90\%$ 。

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

罗浮山豆腐花产地范围内的生产者，可向广东省惠州市博罗县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。罗浮山豆腐花的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 4

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品 保护要求

一、地理标志产品名称

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）。

二、申请机构

云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县人民政府。

三、产地范围

云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县勐库镇冰岛村委会冰岛自然村区域内。

四、质量要求

（一）品种

勐库大叶种。

（二）立地条件

海拔高度 1400 ~ 2000m，土壤类型为红壤，土层厚度 \geq 150cm，有机质含量 \geq 1.5%，土壤 pH 值 4.5 ~ 5.5。

（三）栽培管理

1. 套种绿肥。套种萝卜、豆科绿肥等。8月至9月，绿肥成熟后，覆盖翻压填埋入土，同时切断树冠外缘垂直部分的部分根系。

2. 中耕培肥。2月立春后，浅耕破土，清除硬板层，铺草覆

盖茶园。9月下旬至10月，每公顷施用饼肥或商品有机肥3000~6000kg作基肥。次年2月上旬，可适当追肥。

3. 培养树冠。采用“清兜亮脚”的修剪方式，形成广阔开张的采摘面，树高控制在1.5~2.0m，树幅1.2~1.5m。

4. 保水抗旱。采用滴灌、喷灌等方式灌溉。通过种植高大乔木遮阴树，以及搭盖遮阳网、架棚覆盖等方式抗旱。

5. 采摘。春茶采摘时间为3月中旬至5月下旬，夏季采摘时间为6月上旬至8月下旬，秋季采摘时间为9月上旬至10月下旬。提手采摘幼嫩的一芽二、三叶。

(四) 加工工艺

1. 散茶。储青→杀青→摊凉→揉捻→干燥。

加工要点：

(1) 储青。温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，鲜叶厚度15~20cm，储青时间 ≤ 6 小时。

(2) 杀青。温度 $\geq 220^{\circ}\text{C}$ ，杀青至叶色暗绿，叶质变软，略带粘性，折梗不断，青气消失，略带清香。

(3) 摊凉。厚度3~5cm，摊凉5至10分钟。

(4) 揉捻。揉捻5至10分钟，至手握成团，有少量茶汁溢出，有粘手感，成条率70%~75%。

(5) 干燥。日光干燥4至5小时，至水分 $\leq 10\%$ 。

2. 紧压茶。散茶→蒸压定型→干燥。

加工要点：

(1) 蒸压定型。蒸汽蒸软后，装袋，紧压定型，摊凉后脱模，要求外形周正，松紧适度。

(2) 干燥。温度 45~50℃烘焙 8 小时以上，至水分 ≤10%。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 散茶。条索肥厚、芽锋显毫，乌黑油润，具有馥郁清香，滋味浓醇，甘爽生津，茶汤黄绿明亮，叶底肥厚柔软有光泽，杯盖杯底高香，冷杯后有冰糖香。

(2) 紧压茶。外形端正，松紧适度，条索清晰，内质香气浓郁，滋味醇厚，甘爽生津，茶汤黄绿明亮，叶底肥厚柔软，冷香持久。

2. 理化指标。水分 ≤9%，总灰分 ≤7%，粉末 ≤0.7%，水浸出物 ≥40%，粗纤维 ≤12%，茶多酚 ≥17%，游离氨基酸 ≥3%。

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

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）产地范围内的生产者，可向云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。