国家知识产权局关于批准阜平大枣等5个产品实施地理标志产品保护的公告（第452号）

国家知识产权局

第四五二号

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阜平大枣、怀仁陶瓷、鹤岗白酒、顺德红米酒、且末红枣等5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. 阜平大枣地理标志产品保护要求

2. 怀仁陶瓷地理标志产品保护要求

3. 鹤岗白酒地理标志产品保护要求

4. 顺德红米酒地理标志产品保护要求

5. 且末红枣地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2021 年 9 月 29 日

附件 1

阜平大枣地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

阜平大枣。

二、申请机构

河北省保定市阜平县人民政府。

三、产地范围

河北省保定市阜平县阜平镇、平阳镇、城南庄镇、王林口镇、台峪乡、北果元乡、大台乡、史家寨乡共 8 个乡、镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

婆枣。

（二）立地条件

海拔 200～1000m 的浅山丘陵区，土壤类型为片麻岩褐土性沙壤土，土层厚度 30～40cm，有机质含量 0.6%～0.8%，土壤 pH 值 5.8～8.7。

（三）栽培管理

1. 苗木繁育。使用酸枣作为砧木。

2. 栽植时间。分为春栽、秋栽和雨季栽植，以春栽为主。春栽为 3 月中旬-4 月上旬，秋栽为落叶后 11 月中旬-上冻前 12 月上旬，雨季栽植为 7 月中旬-8 月中旬连阴雨天。

3. 栽植密度。每 667m2 栽植 40 株左右，即株行距 4×4 米或 4×4.5 米；密植采用宽行密株栽植 60～80 株左右，即株行距（2～3）米×（4～5）米。

4. 施肥。每株底层施入5kg有机肥，或底土掺入20kg有机肥。

（四）采收与制干

1. 采收时间。霜降后采收。

2. 制干。自然晾干或烘干。

（五）特色质量

1. 感官特色。长圆形或卵圆形，干制红枣果皮深红色，果面皱纹少、有光泽，个大肉厚皮薄核小，果肉细腻糯性强，芳香味浓，甜酸适口。

2. 理化指标。

（1）特级：可食率≥95.0%，含水率≤25.0%，总糖（可食部分干物质计）≥70.0%，总酸（可食部分干物质计）1.0%～2.0%，蛋白质≥3.1%，维生素 C≥10.2mg/100g；

（2）一级：可食率≥92.0%，含水率≤25.0%，总糖（可食部分干物质计）≥65.0%，总酸（可食部分干物质计）1.0%～2.0%，蛋白质≥3.0%，维生素 C≥10.1mg/100g。

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

阜平大枣产地范围内的生产者，可向河北省保定市阜平县知

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核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。阜平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

怀仁陶瓷地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

怀仁陶瓷。

二、申请机构

山西省朔州市怀仁市人民政府。

三、产地范围

山西省朔州市怀仁市吴家窑镇、新家园镇、金沙滩镇、海北头乡、云中镇共 5 个乡、镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）产品种类

白瓷、色釉瓷。

（二）原料要求

产地范围内高铝、低铁、低钛的煤矸石和长石、石英、粘土等。

（三）工艺流程

煤矸石水碾→制泥→制釉→成型→修坯→施釉→烧成→烤花→磨底→检选。

加工要点:

1. 煤矸石水碾。煤矸石加水经碾盘与碾轮反复碾压，提高煤矸石的可塑性。

2. 制泥。按照煤矸石 35%～45%、石英 20%～25%、长石 12%～16%、粘土 8%～12%、废瓷 5%～10%的坯料配方比例，经过挑选、破碎、球磨，加工到 325 目筛余 0.3%以下的泥浆，进一步除铁、压滤、炼泥备用。

3. 制釉。按照长石 35%～45%、石英 20%～25%、方解石 15%～20%、煤矸石 5%～10%、氧化锌 2%～5%、滑石 2%～5%的釉料配方比例，经过球磨、除铁工艺制备釉浆。

4. 成型。根据产品的造型采用滚压、高压、空心注浆工艺制作毛坯。

5. 修坯。将厚薄不均的成形毛坯修刮整齐和匀称。

6. 施釉。上釉方法有浸釉、淋釉、荡釉、喷釉、刷釉等。

7. 烧成。采用 1300℃高温氧化焰烧制，窑内最大温差≤10℃。

（四）特色质量

1. 感官特色。

（1）白瓷：白净光滑，瓷质细腻，温润柔和，釉面光亮平整、亮度好、透光性强。

（2）色釉瓷：色彩斑斓，颜色均匀，底沿光滑。

2. 理化指标。

（1）白瓷：白度≥73.0，光泽度≥90，色差≤0.8，吸水率≤0.3，釉面硬度≥5.3GPa，抗热震性：产品从 200～20℃热交换三次不裂。

（2）色釉瓷：光泽度≥90，色差≤0.8，吸水率≤0.3，釉面硬度≥5.3GPa，抗热震性：产品从200℃～20℃热交换三次不裂。

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

怀仁陶瓷产地范围内的生产者，可向山西省朔州市怀仁市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经山西省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。怀仁陶瓷的检测机构由山西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 3

鹤岗白酒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

鹤岗白酒。

二、申请机构

黑龙江省鹤岗市人民政府。

三、产地范围

黑龙江省鹤岗市现辖行政区域（不含农垦总局、森工总局部分区域）。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 高粱。产地范围内的高粱，应符合国家高粱相关标准规定。

2. 玉米、小麦、大米。产地范围内的玉米、小麦、大米，应符合国家相关标准规定。

3. 水。产地范围内无污染的深井水，应符合国家生活饮用水相关标准规定。

（二）工艺流程

1. 麸曲制作工艺。

润料→蒸料→出锅降温→接种→入槽→间接通风→连续通风→排潮→曲子成熟→通风降温→出方破碎→低温存放。

2. 酿酒工艺。

筛选→粉碎→润料→装甑糊化→凉　下曲→堆积发酵→入窖发酵→出窖蒸馏→勾兑贮存→过滤包装。

加工要点:

（1）筛选。筛选新鲜、饱满、干净的高粱。

（2）粉碎。按 4 或 6 瓣粉碎。

（3）润料。加入温度为 80～85℃的水，搅拌均匀，时间为 30 分钟。

（4）装甑糊化。将润好的料以“轻、松、准、薄、匀、散”为原则装甑，进行蒸煮糊化，顶汽装锅，常压 45-55 分钟，糊化后熟而不粘，内无生心。

（5）凉　下曲。酒醅在蒸馏后冷却至 35℃，加曲子及酵母。

（6）堆积发酵。凉　配醅及加曲，酵母拌匀后，即收拢成堆，待堆顶部品温达 48～52℃时，即可入窖发酵。

（7）入窖发酵。水分、酸度、糖度、淀粉达到规定标准进行入窖，窖池选用具有 50 年以上连续使用的泥底石窖，窖池池壁以当地特有的黄粘土垒砌而成，厚度≥50cm，四壁外敷培养好的特质窖池泥，厚度≥8cm，经固态发酵，发酵周期为 30 天。

（8）出窖蒸馏。发酵结束后，即出窖装锅蒸馏，流速在 5 公斤/分钟左右，流酒温度在 25～35℃之间。

（9）勾兑贮存。将蒸馏出的酒用传统陶坛、酒海储藏，储藏 3 年以上，加入不同年份的老酒、调味酒进行勾兑、贮存。

（三）特色质量

1. 感官特色。酒体微黄，清澈透明，酱香略带焦香，香气突出，空杯留香较长，酒体醇厚，丰满，入口醇和，回味悠长。

2. 理化指标。

（1）高度麸曲酱香：酒精度 45%～58%vol;

优级：总酸（以乙酸计）≥1.4g/L，总酯（以乙酸乙酯计）≥2.2g/L，己酸乙酯≤0.3g/L，乳酸乙酯/乙酸乙酯＞1.0，固形物≤0.7g/L。

一级：总酸（以乙酸计）≥1.4g/L，总酯（以乙酸乙酯计）≥2.0g/L，己酸乙酯≤0.4g/L;乳酸乙酯/乙酸乙酯＞1.0，固形物≤0.7g/L。

（2）低度麸曲酱香：酒精度 32%～44%vol;

优级：总酸（以乙酸计）≥0.8g/L，总酯（以乙酸乙酯计）≥1.5g/L，己酸乙酯≤0.3g/L;乳酸乙酯/乙酸乙酯＞1.0，固形物≤0.7g/L。

一级：总酸（以乙酸计）≥0.8g/L，总酯（以乙酸乙酯计）≥1.2g/L，己酸乙酯≤0.4g/L;乳酸乙酯/乙酸乙酯＞1.0，固形物≤0.7g/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相关规定。

五、专用标志使用

鹤岗白酒产地范围内的生产者，可向黑龙江省鹤岗市知识产

权局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经黑龙江省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。鹤岗白酒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 4

顺德红米酒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

顺德红米酒。

二、申请机构

广东省佛山市顺德区人民政府。

三、产地范围

广东省佛山市顺德区现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原辅料要求

1. 水。产地范围内无污染的西江、北江水系顺德段水源，应符合国家生活饮用水相关标准规定。

2. 大米。产地范围内生产的大米，应符合国家大米相关标准规定。

3. 红米。产地范围内生产的红米，应符合国家红米相关标准规定。

4. 酒曲。以大米、黄豆为主要原料，在产地范围内经传统工艺培养而成。酒曲为浅棕黄色块状固体，色泽均匀，菌丝生长均匀，具有特有曲香。

（二）工艺流程

蒸煮→摊凉→加曲→糖化、发酵→蒸馏→贮存→酝浸→勾兑

→压滤→成品。

加工要点:

1. 蒸煮。大米、红米以蒸汽加热蒸煮，至熟透而不烂、不夹心、不结团。

2. 摊凉。通过鼓风、抽排方式摊凉，把米饭摊凉至 28～33℃。

3. 加曲。酒曲磨碎，均匀加入摊凉后的米饭内。

4. 糖化、发酵。米饭和水按照 1:1.6 比例混合，使米饭糖化和发酵，主发酵期温度控制在 32～37℃，发酵周期为 13-18 天。

5. 蒸馏。采用釜式蒸馏甑，通蒸汽间接加热，控制出酒温度≤38℃。

6. 贮存。避光静置存放 30 天以上。

7. 酝浸。在酝浸容器中放入煮熟并用高度白酒浸泡一年以上的肥猪肉，加入贮存澄清的米酒浸泡陈酿，根据环境温度、酒度、产品要求设定陈酿时间 6-19 天。

8. 勾兑。根据质量要求，把不同批次的基酒混配在一起。

（三）特色质量

1. 感官特色。无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；香气清雅、米香突出；醇和甘滑、余味爽净。

2. 理化指标。

（1）高度酒:酒精度 40%～60%vol，酸酯总量≥14mmol/L，β-苯乙醇≥15mg/L，固形物≤0.4g/L。

（2）低度酒：酒精度 18%～40%vol，酸酯总量≥12mmol/L，β-苯乙醇≥30mg/L，固形物≤0.5g/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相关规定。

五、专用标志使用

顺德红米酒产地范围内的生产者，可向广东省佛山市顺德区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。顺德红米酒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 5

且末红枣地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

且末红枣。

二、申请机构

新疆维吾尔自治区巴音郭楞蒙古自治州且末县人民政府。

三、产地范围

新疆维吾尔自治区巴音郭楞蒙古自治州且末县且末镇、阿热勒镇、托格拉克勒克乡、琼库勒乡、英吾斯塘乡、巴格艾日克乡、阿克提坎墩乡、阔什萨特玛乡、塔提让镇共 9 个乡、镇和新疆生产建设兵团第二师 37 团、38 团现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

灰枣。

（二）立地条件

海拔 1000～1400m，土壤类型为沙土和沙壤土，土壤厚度≥40 cm，有机质含量≥0.8%，土壤 pH 值 7.5～8.5。

（三）栽培管理

1. 育苗。采用酸枣为砧木的嫁接苗。

2. 栽植。春季栽植，株行距（2～4）米×（5～6）米，栽植密度每公顷 417～1005 株。

3. 施肥。每年每公顷施用腐熟有机肥≥27000 kg。

4. 修剪。2 月上旬-3 月下旬进行春季整形修剪，5 月上旬-8 月上旬进行夏季抹芽摘心。

（四）采收与制干

10 月下旬采收，用采摘或震落方式采收。自然干燥至含水量 20%～25%。

（五）特色质量

1. 感官特色。果实形状呈倒卵形或长圆形，果皮呈紫红色，果面皱纹细浅，果实紧密，果形饱满，肉质肥厚，口感甘甜醇厚，果核呈纺锤形，与果肉分离，味香甜。

2. 理化指标。总糖（以干物质计）≥70.0%，横径≥1.4cm，水分≤25.0%，可食率≥90.0%。

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

且末红枣产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区巴音郭楞蒙古自治州且末县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经新疆维吾尔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。且末红枣的检测机构由新疆维吾尔自治区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。