

国家知识产权局关于批准贯头山酒等 2 个产品 实施地理标志产品保护的公告（第 414 号）

国家知识产权局

第四一四号

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贯头山酒、赫章红花山茶油等 2 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. 贯头山酒地理标志产品保护要求
2. 赫章红花山茶油地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2021 年 4 月 12 日

附件 1

贯头山酒地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

贯头山酒。

二、申请机构

河北省唐山市迁安市人民政府。

三、产地范围

河北省唐山市迁安市大五里乡现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 水。贯头山附近的地下古泉水，应符合国家生活饮用水相关标准规定。
2. 高粱。主要选用产自河北、内蒙古地区的高粱，应符合国家高粱相关标准规定。
3. 糯米。主要选用产自河北地区的糯米，应符合国家大米相关标准规定。
4. 大米。主要选用产自河北地区的大米，应符合国家大米相关标准规定。
5. 小麦。主要选用产自河北地区的小麦，应符合国家小麦相关标准规定。

6. 玉米。主要选用产自河北地区的玉米，应符合国家玉米相关标准规定。

7. 窖泥。采用本地黄粘土。

(二) 加工工艺

原料粉碎、配料→蒸煮、摊晾→撒曲→拌匀入窖→固态泥池糖化发酵→出窖→老五甑蒸馏提纯→量质摘酒→甑流酒入库→酒海储藏→勾调→贮存过滤→半成品检验→灌装→出厂检验→成品出库。

加工要点：

1. 酿造。严格采用“固态泥池发酵、老五甑蒸馏提纯、小窖酿造”传统工艺，使用本地优质黄粘土加酯化液培养窖泥的传统小窖池，采取手工方法酿造。

2. 酒海制作。采用当年生长的粗细均匀的成熟桑条，剥去桑皮，用“拆”、“曲”、“孤”、“编”等传统技法，按储酒量大小编制成型。将酒海内层用糯米浆和植物蛋白混合填平并用迁安桑皮纸裱糊，用白石灰、猪血复配稻草调和碾磨成的粘合剂涂抹在迁安桑皮纸上反复裱糊粘平，用蜂蜡、蛋清和植物油进行表面挂蜡处理，通过养护定型即成。

3. 酒海储藏。原浆酒在酒海中最短储存三年。

(三) 特色质量

1. 感官特色。外观呈无色或微黄色，色泽清澈透明；口感醇厚浓郁，圆润协调，绵甜爽净，回味悠长；气味具有浓郁的高粱、糯米等原料酿造的复合香气和窖泥、陈年桑条的馥郁陈香，窖香浓郁，陈香突出，香气幽雅，尾净香长。

2. 理化指标。

(1) 高度酒理化指标 (41~70%vol)

特级酒总酸(以乙酸计)(g/L)≥0.60, 总酯(以乙酸乙酯计)(g/L)≥2.2, 己酸乙酯(g/L)1.5~3.0, 固形物(g/L)≤0.80。

优级酒总酸(以乙酸计)(g/L)≥0.50, 总酯(以乙酸乙酯计)(g/L)≥2.0, 己酸乙酯(g/L)1.2~2.8, 固形物(g/L)≤0.80。

(2) 低度酒理化指标 (38~40%vol)

特级酒总酸(以乙酸计)(g/L)≥0.50, 总酯(以乙酸乙酯计)(g/L)≥1.6, 己酸乙酯(g/L)0.9~2.5, 固形物(g/L)≤0.80。

优级酒总酸(以乙酸计)(g/L)≥0.40, 总酯(以乙酸乙酯计)(g/L)≥1.5, 己酸乙酯(g/L)0.7~2.2, 固形物(g/L)≤0.80。

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、专用标志管理使用

贯头山酒产地范围内的生产者可向河北省唐山市迁安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。贯头山酒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

赫章红花山茶油地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

赫章红花山茶油。

二、申请机构

贵州省毕节市赫章县人民政府。

三、产地范围

贵州省毕节市赫章县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 种源

西南红山茶 (*C. pitardii* Coh. St.) 和怒江山茶 (*C. saluenensis* Stapf)。

(二) 立地条件

海拔 1200~2800m, 土壤类型为红壤、黄壤, 土层厚度 ≥ 50cm, 有机质含量 ≥ 3%, 土壤 pH 值 4.5~7.0。

(三) 栽培管理

1. 育苗。优树种子实生育苗及无性繁殖育苗。
2. 栽植。栽植时间为 2—3 月, 栽植密度 ≤ 1500 株/公顷。
3. 施肥。以有机肥为主, 每株施用有机肥 ≥ 10kg。

(四) 采收与处理

1. 采收时间。9 月中下旬—10 月上旬, 单株 5% 果实开裂时开始采果。
2. 采后处理。果实进行后熟处理, 堆沤 5—7 天, 堆放高度 ≤ 100cm。

(五) 加工工艺

原料筛选→清理→剥壳→粉碎→轧胚→蒸炒→压榨→精炼→过滤→检验→成品→入库。

加工要点：

1. 压榨。采用低温压榨，入榨温度 70~80℃。出油率 25~32%，饼中残油 5~7%。

2. 精炼过滤。毛油（含渣 8~10%）在进入精炼车间前迅速进行油渣分离，然后进行精密过滤。冬化温度 0~5℃，时间 5~8 小时。

(六) 特色质量

1. 感官特色。油色亮黄，纯净透明；气味清香；口感纯正，无涩味。

2. 理化指标。折光指数(n_{40})1.460~1.462，相对密度(d₂₀₂₀)0.912~0.942，碘值(g/100g)83~89，皂化值(mg/g)193~196，不皂化值(g/kg)≤15，饱和酸(%)7~11，油酸(%)74~79，亚油酸(%)7~14。

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、专用标志管理使用

赫章红花山茶油产地范围内的生产者可向贵州省毕节市赫章县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经贵州省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。赫章红花山茶油的检测机构由贵州省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。