

国家知识产权局关于批准对长白石等 2 个产品 实施地理标志产品保护的公告（第 566 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长白石、东莞腊肠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 2 个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. 长白石地理标志产品保护要求
2. 东莞腊肠地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2024 年 2 月 5 日

附件 1

长白石地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

长白石。

二、申请机构

吉林省白山市长白朝鲜族自治县人民政府。

三、产地范围

吉林省白山市长白朝鲜族自治县马鹿沟镇现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. **原料产地。** 原料产出于东经 $128^{\circ}11'43''\sim128^{\circ}12'34''$ ，北纬 $41^{\circ}27'10''\sim41^{\circ}27'49''$ 的区域范围。

2. **原料特征。** 为原生矿料，以浅灰色、淡青黄色为主的晶质矿物集合体，鳞片变晶结构、变余凝灰结构、隐晶质结构，块状构造，具贝壳状断口。

3. **矿物成分。** 主要矿物组成为高岭石族矿物，以珍珠陶石、迪开石、高岭石、埃洛石及其过渡矿物为主的多种矿物组合黏土岩。

(二) 加工工艺

开采→选料→解料→雕刻→抛光。

加工要点：

1. **开采**。根据矿山岩层构造，剥离矿带后采用手工作业方式开采。
2. **选料**。根据石料本身的颜色、形状、纹理、透明度、瑕疵等特征，选择雕刻产品目标。
3. **解料**。按石头纹路走向切割石料，去除杂质、裂纹等瑕疵，形成料坯。
4. **雕刻**。琢磨加工料坯至所需形状，根据石材特点雕刻至线条流畅，形态逼真。
5. **抛光**。对雕刻好的产品表面进行精细打磨，去除雕刻刀痕，充分显现石材的特质和天然色泽。配合上蜡、过油，增加亮度和光润。

（三）质量特色

1. **感官特色**。产品以白山松水、福佑平安等系列题材为主，体现长白山文化特点。以黄、灰等颜色为主，呈透明至微透明，常含有粟粒斑点，可见蜡状和油脂光泽，质地细腻、温润，印面平整，雕刻精美。
2. **理化指标**。摩氏硬度 $2.0\sim3.0$ ，密度 $2.50\sim2.70\text{g/cm}^3$ ，折射率（点测法） $1.56\sim1.60$ 。
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

长白石产地范围内的生产者，可向吉林省白山市长白朝鲜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，经吉林省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。长白石的检测机构由吉林省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 2

东莞腊肠地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

东莞腊肠。

二、申请机构

广东省东莞市人民政府。

三、产地范围

广东省东莞市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 猪肉。产地范围内屠宰的新鲜或冷鲜的猪后腿瘦肉，新鲜或冷冻的猪脊膘肥肉，应符合国家相关标准要求。
2. 猪肠衣。天然猪肠衣，应符合国家相关标准要求。
3. 高度白酒。浓度 $\geqslant 50^{\circ}$ 的清香型白酒，应符合国家相关标准要求。
4. 辅料。酱油、白砂糖、食用盐等，应符合国家相关标准要求。

(二) 加工工艺

原料处理→配料→灌肠→生晒/烘烤→修整、包装。

加工要点：

1. 原料处理。

(1) 肥肉处理。将肥肉切成规格为 $4\text{mm}\times 4\text{mm}\times 4\text{mm}$ 至 $10\text{mm}\times 10\text{mm}\times 10\text{mm}$ 的肉粒，用 $45\sim 55^{\circ}\text{C}$ 的热水多次泡洗，直至触摸无油脂沾手，洗净沥干水分备用。

(2) 瘦肉处理。将肉筋、碎骨剔除后切成小块，用 $25\sim 45^{\circ}\text{C}$ 的温水泡洗至水无血色。清洗沥干水分后，切成规格为 $4\text{mm}\times 4\text{mm}\times 4\text{mm}$ 至 $8\text{mm}\times 8\text{mm}\times 8\text{mm}$ 的肉粒。

2. 配料。按肥肉 $\leqslant 30\%$ 的比例，将处理好的猪肉与白酒、酱油、白砂糖、食用盐等辅料充分搅拌融合。

3. 灌肠。将与辅料充分搅拌融合后的猪肉均匀灌入猪肠衣中，打孔排气排水，用莞草将其绑成 $4\sim 9\text{cm}$ 长的小节。

4. 生晒/烘烤。秋冬季节，常温生晒 $8\sim 10$ 天，或 $40\sim 60^{\circ}\text{C}$ 温度下烘烤 $48\sim 96$ 小时，至水分 $\leqslant 25\%$ 。

(三) 质量特色

1. 感官特色。瘦肉呈鲜红、玫瑰红、暗红色，肥肉呈乳白色，有光泽。肠身短且粗，结实有弹性，表面干爽不油腻。口感咸甜适中，松弹，皮脆肉爽，具有浓郁的甜香和酒香，甘香醇厚。

2. 理化指标。蛋白质 $\geqslant 16\%$ ，脂肪 $\leqslant 45\%$ ，水分 $\leqslant 25\%$ ，氯化物(以 NaCl 计) $\leqslant 6\%$ ，总糖(以葡萄糖计) $\leqslant 18\%$ ，过氧化值(以脂肪计) $\leqslant 0.50\text{g}/100\text{g}$ 。

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

东莞腊肠产地范围内的生产者，可向广东省东莞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。东莞腊肠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。