

# 关于批准对连江海带等 5 个产品实施地理标志产品保护的公告（第 331 号）

## 国家知识产权局公告 第三三一号

根据国务院《关于国务院机构改革涉及行政法规规定的行政机关职责调整问题的决定》，按照原国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》，我局组织专家审查委员会对连江海带、汤阴北艾、溆浦瑶茶、汨罗粽子、忻城糯玉米等 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. 连江海带地理标志产品保护要求  
2. 汤阴北艾地理标志产品保护要求  
3. 溆浦瑶茶地理标志产品保护要求  
4. 汨罗粽子地理标志产品保护要求  
5. 忻城糯玉米地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2019 年 10 月 8 日

## 附件 1

# 连江海带地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

连江海带。

## 二、申请机构

福建省福州市连江县人民政府。

## 三、产地范围

福建省福州市连江县现辖行政区域及北纬  $26^{\circ} 07'$  至  $26^{\circ} 27'$ ，东经  $119^{\circ} 17'$  至  $120^{\circ} 31'$  之间海域。

## 四、质量要求

### (一) 品种。

以“连杂一号”、“黄官”和“三海”海带为主要苗种。

### (二) 养殖环境。

养殖海区底质为平坦的泥沙底、泥底，水深  $8 \sim 30m$ 。海水流速在  $0.20 \sim 0.80m/s$ ，透明度变化幅度  $1 \sim 2m$ ，盐度  $25 \sim 28$ 。

### (三) 养殖管理。

#### 1. 夏苗培育。

(1) 苗种选择适应连江海区温度、肥力等特点，具有耐高温、优质、高产特性的良种。

(2) 种海带选择藻体厚实、叶片宽大、色浓褐、附着物少、没有病烂及尚未形成孢子囊的个体进行海区度夏。当水温上升到

25~26℃时，将种海带移入室内进行培育。采孢子时间一般在9月中下旬，苗种出库前45~60天进行。

## 2. 海带养成。

(1) 养成方式：采用延绳式平养、垂直养成法、贝藻间养等方式。

(2) 养成初期：一类海区可深挂分苗，二三类海区可先密挂暂养再分养，也可深挂分苗。

(3) 养成中期：海区水层调节在50~80cm，当海带长至100~120cm时，可适当提升水层。

## 3. 采收。

采收时间从3月上旬到5月下旬。

### (四) 加工工艺流程。

#### 1. 鲜海带。

采收→清洗→整理→贮存。

#### 2. 干海带。

清洗→烫煮→冷却→摊菜→切分→干燥→包装。

#### 3. 盐渍海带。

清洗→烫煮→冷却→脱水→拌盐→摊菜→切分→包装。

### (五) 特色质量。

#### 1. 感官特色。

鲜海带：叶片平整，宽度较大，中带部与边缘部的叶片厚度均匀，个体间性状均匀，附着性生物和砂泥少，藻体柔嫩，口感脆爽鲜美。

干海带：呈海带固有的深绿色或褐色，叶体清洁平展，两棵间无粘贴、无霉变、无花斑、无海带根。

盐渍海带：表面光滑，无粘液，呈褐绿色，形状整齐。

## 2. 理化指标。

鲜海带：蛋白质含量( g/100g ) ≥ 1. 50; 钙( mg/kg ) ≥ 1300;  
铁( mg/kg ) ≥ 6. 00;  $\beta$ -胡萝卜素( mg/kg ) ≤ 2. 00。

干海带：蛋白质含量( g/100g ) ≥ 14. 00; 钙( mg/kg ) ≥ 8000;  
铁( mg/kg ) ≥ 80. 00;  $\beta$ -胡萝卜素( mg/kg ) ≤ 10. 00; 水分( % )  
≤ 20。

盐渍海带：蛋白质含量( g/100g ) ≥ 1. 80; 钙( mg/kg ) ≥ 1600;  
铁( mg/kg ) ≥ 70. 00;  $\beta$ -胡萝卜素( mg/kg ) ≤ 4. 00; 盐  
分(以 NaCl 计) % ≤ 22. 95。

## 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

连江海带产地范围内的生产者，可向福建省连江县知识产权局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经福建省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。连江海带的检测机构由福建省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

## 附件 2

# 汤阴北艾地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

汤阴北艾。

## 二、申请机构

河南省安阳市汤阴县人民政府。

## 三、产地范围

河南省安阳市汤阴县现辖行政区域。

## 四、质量要求

### (一) 种源。

植物 艾 (*Artemisia argyi* Lev. et Vant.)。

### (二) 立地条件。

海拔 50~100m 的平原。土壤为潮土，土层厚度 ≥ 30cm，土壤有机质含量 ≥ 1%，土壤 pH 值 7.0~8.0。

### (三) 栽培管理。

1. 整地：施肥与整地相结合。种植前施肥，每 667 平方 m<sup>2</sup> (亩) 用量 1000~2000kg。混匀土壤和肥料。平整土地后开沟，深度为 20~25cm。

### 2. 繁殖方式：分株繁殖。

### 3. 栽植时间：每年 3 月。

### 4. 定植密度：按株行距 30×40cm 栽苗，每穴 2~3 株。每

亩栽植 12000~15000 株。

5. 采收及采后处理：每年 10 月份之前采收艾叶。除去枯叶及其他杂质，晒至可安全储存状态。

#### （四）特色质量

1. 感官特色：艾叶外观皱缩、青绿色、厚纸质，被毛厚密，绒线细长，香气悠长。

2. 理化指标：水分  $\leq 15\%$ ，总灰分  $\leq 12\%$ ，酸不溶性灰分  $\leq 3\%$ ，桉油精  $\geq 0.07\%$ ，硒  $\geq 0.5\text{mg/kg}$ 。

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

汤阴北艾产地范围内的生产者，可向河南省安阳市汤阴县知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”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。汤阴北艾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

# 溆浦瑶茶地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

溆浦瑶茶。

## 二、申请机构

湖南省怀化市溆浦县人民政府。

## 三、产地范围

湖南省怀化市溆浦县现辖行政区域内的卢峰镇、低庄镇、深子湖镇、祖师殿镇、桥江镇、油洋乡、三江镇、水东镇、统溪河镇、小横垅乡、淘金坪乡、两丫坪镇、中都乡、沿溪乡、北斗溪镇、葛竹坪镇、龙庄湾乡、龙潭镇、黄茅园镇等 19 个乡镇现辖行政区域。

## 四、质量要求

### (一) 种源。

木姜叶柯 (*Lithocarpus litseifolius* Hance Chun)。

### (二) 立地条件。

海拔 200 ~ 1200m，土壤类型为中亚热带红壤、黄壤、黄棕壤，土壤有机质含量 ≥ 2.8%，pH ≤ 7。

### (三) 栽培管理。

1. 繁殖方式：分株、分根或扦插繁殖。

2. 栽种要求：栽植密度每公顷 5300 株-6000 株。

3. 栽植时间：12月～次年2月，幼苗随起随栽。
4. 施肥：以有机肥或腐熟农家肥为主，入冬前及春季发芽前各施一次，施肥量依土壤肥力确定。
5. 采收：采收时间为公历4月上旬～5月中旬（谷雨前后），采收当年生长的嫩叶。

#### （四）加工工艺流程。

摊放—杀青—手工揉捻—冷却—机器揉捻—低温烘干脱水—机器揉捻—滚炒—低温烘干—筛选—提香—成品。

#### （五）加工要点。

1. 摊放：含水量控制在65%～70%之间。
2. 杀青：采用快速杀青，时间为40—50秒，温度为300℃—320℃。
3. 揉捻：需经过2次以上的揉捻。
4. 滚炒：揉捻过后进行滚炒。
5. 烘干：滚炒过后进行烘干，含水量≤10%。
6. 提香：含水量≤7%。

#### （六）特色质量。

1. 感官特色：外观卷曲紧实，色泽墨绿；汤色浅黄、绿亮；气味清香，滋味甘甜。
2. 理化指标：总黄酮≥15g/kg，水溶性浸出物≥41%，水分≤7%，总灰分≤6.5%。
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**

溆浦瑶茶产地范围内的生产者，可向湖南省溆浦县知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”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。溆浦瑶茶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。

## 附件 4

# 汨罗粽子地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

汨罗粽子。

## 二、申报机构

湖南省汨罗市人民政府。

## 三、产地范围

湖南省汨罗市现辖行政区域。

## 四、质量要求

### (一) 原料要求。

1. 生产用水：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准规定。

2. 粽叶：产地范围内生产的箬叶，从采摘到加工使用不多于 2 天。

3. 糯米：产地范围内当年产的“桂花糯”（俗称“三粒寸”），应符合国家大米相关标准规定。

4. 食用碱：应符合国家食用碱相关标准规定。

5. 猪肉：应符合国家畜肉相关标准规定。

6. 红豆、绿豆：应符合国家粮食相关标准规定。

### (二) 工艺流程。

选料→淘米→浸泡→配料→包制→水煮→冷却→成品。

加工要点：

1. 浸泡：浸泡 45 分钟，沥干水 30 分钟。

2. 配料：

(1) 原味粽：按照糯米、食用碱 100：1 的比例搅拌均匀。

(2) 肉粽：按照糯米、食用碱、猪肉或腊猪肉 100：1：30 的比例搅拌均匀。

(3) 豆粽：按照糯米、食用碱、红豆或绿豆 100：1：30 的比例搅拌均匀。

3. 包制：箬叶包裹，并用彩线包扎。

4. 水煮：水温 95 至 100℃，水面没过粽子约 10cm，水煮时间 150 分钟，然后关火焖 60 分钟。

### (三) 特色质量

1. 感官特色：外形呈牛角状、扎线松紧适当；剥去粽叶，粽体颜色橙黄，晶莹透亮；入口糯软略粘，清香味甜。

2. 理化指标：肉粽干燥失重  $\leq 56\%$ ，蛋白质含量  $\geq 5.0\%$ ，脂肪含量  $\leq 17.5\%$ 。原味粽或豆粽干燥失重  $\leq 62\%$ 。

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

汨罗粽子产地范围内的生产者，可向湖南省汨罗市知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”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。汨罗粽子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。

## 附件 5

# 忻城糯玉米地理标志产品保护要求

## 一、地理标志产品名称

忻城糯玉米。

## 二、申报机构

广西壮族自治区来宾市忻城县人民政府。

## 三、产地范围

广西壮族自治区来宾市忻城县现辖行政区域。

## 四、质量要求

### (一) 品种。

“老唐朝”或者以“老唐朝”为基础培育的糯玉米品种。

### (二) 立地条件。

选择土质疏松，排灌方便的土山丘陵进行种植。种植基地空气和灌溉水清洁，土壤中等肥力以上，3km 范围内无污染源。土壤类型以黄壤土、红壤土为主，土壤质地在砂壤与轻粘之间，土壤 pH 值 6.0~7.5。

### (三) 栽培管理。

1. 播种：春玉米在 2 月上旬至下旬播种，秋玉米在 7 月上旬至下旬播种。行距平行单株种植每 667m<sup>2</sup>(亩)保苗 3400~3700 株，双行单株种植每 667m<sup>2</sup> (亩)保苗 3700~3860 株。

2. 施肥：种植时施足基肥，施肥以腐熟农家肥为主。玉米

苗4~5张叶时结合第一次中耕培土施攻苗肥；在玉米植株7~9叶时施攻秆肥；在玉米大喇叭口期玉米抽雄前7~15天重施攻苞肥。

**3. 环境、安全要求：**农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

#### **(四) 采收。**

收获鲜苞穗宜在乳熟期一般在雌穗吐丝授粉后25天左右采收；收获干粒的，在全田90%以上的植株茎叶变黄，果穗苞衣枯白，籽粒变硬，显现该品种籽粒色泽时收获。

#### **(五) 加工。**

碾米脱皮加工，工艺流程为：原料→清理、筛选→泡水→一次加工（碾米脱皮）→二次加工（玉米头、米糠分离）→三次加工（抛光喷风）→分级筛选→双色选→包装。

#### **(六) 特色质量。**

**1. 感官特色：**加工脱皮后籽粒为椭圆形，颗粒圆润饱满，呈乳白色。颗粒大小分为小、中、大三个等级，小颗粒千粒重10~80g，中颗粒千粒重80~200g，大颗粒千粒重200~300g。颗粒软硬适中，熬粥后香甜软糯，口感极佳。

**2. 理化指标：**直链淀粉（干基）≤5.0%，蛋白质含量≥8.0g/100g，水分含量≤14.0%，灰分含量≤1.0%，粗脂肪含量≤2.0%，脂肪酸值（干基）（以KOH计）≤70mg/100g，锌含量≥1.9mg/100g，镁含量≥109.0mg/100g，铁含量≥1.2mg/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**

忻城糯玉米产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区来宾市忻城县知识产权管理部门提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区知识产权管理部门审核，报国家知识产权局核准后予以公告。忻城糯玉米的检测机构由广西壮族自治区知识产权管理部门在符合资质要求的检测机构中选定。