

国家知识产权局关于批准潮州手拉朱泥壶等 4 个产品实施地理标志产品保护的公告（第 444 号）

国家知识产权局

第四四四号

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潮州手拉朱泥壶、陆川铁锅、老厂竹根水、普洱咖啡等 4 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. 潮州手拉朱泥壶地理标志产品保护要求
2. 陆川铁锅地理标志产品保护要求
3. 老厂竹根水地理标志产品保护要求
4. 普洱咖啡地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2021 年 8 月 20 日

附件 1

潮州手拉朱泥壶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

潮州手拉朱泥壶。

二、申请机构

广东省潮州市人民政府。

三、产地范围

广东省潮州市潮安区龙湖镇、浮洋镇、凤塘镇、古巷镇、登塘镇、枫溪镇，湘桥区凤新街道、金山街道、西湖街道、湘桥街道、西新街道、太平街道、南春街道、城西街道共 14 个镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

朱泥。产自本地枫溪、凤塘、浮洋等区域，呈土黄色及紫红色，质地细腻柔韧，可塑性强，Fe₂O₃ 含量 ≥ 6%。

（二）工艺流程

选泥料 → 泥料粉碎 → 炼泥 → 陈泥 → 拉壶身 → 修壶身 → 拉壶盖 → 修壶盖 → 安钮挖孔 → 安流装把 → 精修坯或上土水 → 装窑。

加工要点：

1. 泥料粉碎。将选好的泥料碾磨成碎粉。
2. 炼泥。将碎粉的泥料与水混合浸泡后搅拌，待泥料变成

浆状后，用细目筛除去粗粒，剩下的浆水沉淀成泥块，用手揉炼，挤出空气。

3. **陈泥。**将炼好的泥料浸泡在陶缸里，加盖密封，存放 2 年以上。

4. **拉壶身。**将陈泥按在旋转的辘轳上，双手捏、压、按、挤，或沿弧线上旋，或沿直线上提，拉高、拉宽壶身，壶内壁可见明显手拉痕迹。

5. **修壶身。**用小刮刀对壶口、壶底进行刨、削修整，去掉多余边线，再用细竹篾片，贴壶身外壁上下轻轻刮动，将壶身修整光滑。

6. **拉壶盖。**用拉制壶身类似的方法，双手运动拉出壶盖的大体造型。

7. **修壶盖。**将壶盖倒覆在旋转的辘轳上，用小刮刀等工具，将边缘的盖墙按照壶口相应大小修整好后，再翻过来对盖面进行修整。

8. **安钮挖孔。**在壶盖上方，安上一小坨泥做成盖钮，用小刮刀修整，同时用圆针在盖钮正中央修出一个圆形的气孔，并修出壶内气孔。

9. **安流装把。**用竹签卷出中空壶嘴，另取一段泥滚压出壶柄，安装在壶身上。安装过程中，要做到壶钮、壶嘴、壶把三点成直线，大小、造型与壶身相匹配，壶嘴出水顺畅，把、嘴均衡，握感轻。

10. **精修坯或上土水。**以明针或牛角片按压壶坯外表使之光滑润泽，或在壶坯表面泡上一层高含铁料的“土水”作装饰。

11. **装窑。**风干透后，摆放整齐送入窑炉中进行烧制，烧制温度在 1100℃ 左右，需连续烧 12—18 小时。

(三) 特色质量

1. **感官特色。**颜色呈土黄或紫红色，质地细腻，表面光滑润泽，壶身内壁有手拉坯痕迹。

2. **理化指标。**吸水率 2~8%。

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

潮州手拉朱泥壶产地范围内的生产者，可向广东省潮州市知识产权局提出使用“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。潮州手拉朱泥壶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 2

陆川铁锅地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

陆川铁锅。

二、申请机构

广西壮族自治区玉林市陆川县人民政府。

三、产地范围

广西壮族自治区玉林市陆川县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

生铁。主要选自产地范围内优质的铸造生铁。

（二）工艺流程

备料 → 制作砂浆泥模 → 化铁 → 倒铁水 → 砂浆泥模压铸 → 制作锅坯 → 锅体加工 → 耐锈处理 → 组装 → 成品。

加工要点：

1. **制作砂浆泥模。**用锅模架与高岭土、炭粒混合料制成泥模具底层。用谷壳灰、高岭土混合后制成泥模具面层。将泥模具底层与泥模具面层刮出初级铁锅泥模具。在泥模具表面上涂上谷壳灰和陶土混合物后烘干。

2. **化铁。**将生铁锭（直径 200 ~ 300mm）、炭破碎（直径 60 ~ 80mm）、石灰石破碎（20 ~ 30mm）等预处理，再将铁、炭、石灰

石按 7 : 1 : 0.03 的比例进行熔炼。将原料送至化铁炉熔化成铁水，铁水温度控制在 1350℃ 以上。

3. **锅体加工**。将铁水送到压铸机以泥模具压铸成型即得铸铁锅毛坯，经初步检测后，把合格的锅坯打磨修边即得锅体。

4. **耐锈处理**。锅体进行高温（800 ~ 900℃）熟化、植物油烘烤或者氮氧化处理，以达到耐锈效果。

（三）特色质量

1. **感官特色**。形状以圆形浅底与深底为主，厚度在 0.1 ~ 0.3cm，锅径均匀，铁锅色泽基本一致，内表面光滑，盛水不漏。

2. **理化指标**。抗拉强度 $\geq 160\text{Mpa}$ ；抗炸裂性能：将铸铁锅加热至 324 ~ 430℃，用冷水骤激不炸裂。

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

陆川铁锅产地范围内的生产者可向广西壮族自治区玉林市陆川县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广西壮族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。陆川铁锅的检测机构由广西壮族自治区知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 3

老厂竹根水地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

老厂竹根水。

二、申请机构

贵州省六盘水市盘州市人民政府。

三、产地范围

贵州省六盘水市盘州市竹海镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）水源

未经污染的竹林下天然自流泉水。

（二）水源保护

设立三级保护区：

1. **严格保护区**。取水点泉（井）外围半径 30m 范围内，设隔离保护。

2. **限制区**。在保护范围内水源、生产区外围不小于 100m 范围内，不得设置居住区或工厂、厕所、渗水坑，不得堆放垃圾、废渣和铺设污水管道。严禁使用农药、化肥，并不得有破坏水源水文地质条件的活动。

3. **监察区**。竹海镇范围内，竹林覆盖率高于 40%以上，在防护区周围设置明显标记。

(三) 开采量

每个泉点开采量不超过 150 吨/日。

(四) 生产工艺

水源地 → 储水罐 → 粗滤 → 精滤 → 杀菌 → 超滤 → 纯水 → 灌装 → 封盖 → 灯检 → 包装 → 入库 → 化验合格 → 出厂。

(五) 特色质量

1. **感官特色。**透亮, 无色, 煮沸后无异味, 入口清爽甘甜。

2. **理化指标。**色度 $\leq 3.0^\circ$, 总硬度 (以 CaCO_3 计) $\leq 75\text{mg/L}$, pH 值 6.5 ~ 8.0, 锶 (Sr) $\geq 0.01\text{mg/L}$ 。

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

老厂竹根水产地范围内的生产者, 可向贵州省六盘水市盘州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。老厂竹根水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。

附件 4

普洱咖啡地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

普洱咖啡。

二、申请机构

云南省普洱市人民政府。

三、产地范围

云南省普洱市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 种源

卡蒂莫 (Catimor)、铁毕卡变种 (Coffea arabica var. typica Cramer)、波邦变种 (Coffea arabica var. bourbon Choussy)、卡杜拉变种 (Coffea arabica var. caturra KMG)。

(二) 立地条件

海拔 $\geq 800\text{m}$ ，坡度 $\leq 25^\circ$ 的缓坡丘陵，土壤类型为砖红壤、燥红壤、砂壤和黄壤，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，地下水位 $\leq 1\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 5.5~6.5。

(三) 栽培管理

1. 播种育苗。最佳开挖种植沟的时间为 10 月至次年 4 月，沿等高线开挖，台面宽 1.8~2.0m，种植沟的规格为口宽 60cm、深 50cm、底宽 40cm。于 12 月-次年 1 月播种育苗。

2. **定植时间。**6—7 月定植，壮苗株高 $\geq 15\text{cm}$ ，且有 4~5 对真叶。

3. **栽植密度。**根据品种特征合理密植，株距 0.8~1.2m。

4. **施肥。**采用测土施肥、营养诊断施肥等方法合理施肥。基肥以有机肥和矿物源肥料为主。一年施肥 2~3 次。

5. **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

随熟随采，从里向外采摘，只采红色或黄色成熟果，分批、分级采摘、分级盛装、分别加工。咖啡鲜果分三级，各级界定标准为：(1) 一级果，正常成熟的无疤痕成熟果；(2) 二级果，正常成熟的外果皮局部有疤痕的及成熟度稍差果柄端稍绿的果；(3) 三级果，除一、二级果以外的所有咖啡鲜果。

(五) 加工工艺

1. **湿法加工。**鲜果分级→鲜果脱皮→脱胶→清洗分级→干燥→脱壳→分级包装→入库。

2. **干法加工。**鲜果分级→日晒→脱果皮、种壳→分级包装→入库。

3. **半干法加工(蜜处理)。**根据日晒时间与果胶量不同又分为黑蜜、红蜜、黄蜜三种加工工艺，具体工序如下：

(1) **黑蜜。**鲜果分级→鲜果脱皮(保留 80~100%果胶)→日晒→脱壳→分级包装→入库；

(2) 红蜜。鲜果分级→鲜果脱皮→脱胶(保留 50~80%果胶)→日晒→脱壳→分级包装→入库;

(3) 黄蜜。鲜果分级→鲜果脱皮→脱胶(保留 20~50%果胶)→日晒→脱壳→分级包装→入库。

(六) 特色质量

1. **感官特色**。生咖啡颗粒均匀饱满有光泽,呈圆形或椭圆形。自然光下颜色呈浅蓝色或浅绿色。清新无异味。杯品香气浓郁而不烈,口感醇厚,带有果酸风味特性。

2. **理化指标**。粒径 $\geq 5.56\text{mm}$,粒度占比 $\geq 90\%$,水分 $\leq 12\%$,灰分 $\leq 4.2\%$,水浸出物 $\geq 27.5\%$,蛋白质 $\geq 11.5\%$,咖啡因 $\geq 0.8\%$,粗脂肪 $\geq 6.0\%$,粗纤维 $\leq 35.0\%$,总糖(以还原糖计) $\geq 8.5\%$,总酸 $\geq 0.5\%$ 。

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

普洱咖啡产地范围内的生产者可向云南省普洱市知识产权局提出使用“地理标志专用标志”的申请,经云南省知识产权局核准后予以公告,并报国家知识产权局备案。普洱咖啡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。

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。
