

国家知识产权局关于批准滦南虾酱等 3 个产品 实施地理标志产品保护的公告（第 473 号）

国家知识产权局

第四七三号

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滦南虾酱、滦南虾油、祥云红梨等 3 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. 滦南虾酱地理标志产品保护要求
2. 滦南虾油地理标志产品保护要求
3. 祥云红梨地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2022 年 2 月 14 日

附件 1

滦南虾酱地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

滦南虾酱。

二、申请机构

河北省唐山市滦南县人民政府。

三、产地范围

河北省唐山市滦南县南堡镇、柏各庄镇、坨里镇、胡各庄镇共 4 个镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. **鲜乌虾**。产地范围内清明至小满期间的鲜乌虾，允许含有少量其他鲜虾，鲜乌虾占比 $\geq 90\%$ ，符合国家相关标准规定。

2. **食盐**。产地范围内生产的高钠海盐，符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

拌盐装缸→晾晒发酵→打耙搅拌→囤缸成酱。

加工要点：

1. **拌盐装缸**。使用本地产的口大底小的陶缸，将虾与食盐按 5：1 的比例搅拌均匀，装至距缸口 20cm 处，加入 0.3cm 厚的食盐封口，加盖用芦苇或竹片手工编织成的圆锥形缸盖。

2. **晾晒发酵。**装缸 2 天后，采用日晒夜露的方法，白天揭开缸盖，充分照射日光，促进发酵。

3. **打耙搅拌。**虾表面逐渐有气泡冒出，拱成鼓包时，用优质柳木制成的四棱锥体酱耙翻搅，每天搅拌 5~6 次，每次打耙 10 下以上，直至搅拌均匀。气温升高时，搅拌次数每天增加 2~3 次。发酵时间不少于 6 个月。

(三) 特色质量

1. **感官特色。**酱质细腻粘稠，浅红褐色，气味鲜香，咸度适中。

2. 理化指标。

(1) 优级：氨基酸态氮（以氮计） $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 12\%$ ，食盐（以氯化钠计） $\leq 22\%$ ，水分 $\leq 60\%$ ；

(2) 一级：氨基酸态氮（以氮计） $\geq 0.8\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 11\%$ ，食盐（以氯化钠计） $\leq 25\%$ ，水分 $\leq 60\%$ 。

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标准。

五、专用标志使用

滦南虾酱产地范围内的生产者，可向河北省唐山市滦南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。滦南虾酱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

滦南虾油地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

滦南虾油。

二、申请机构

河北省唐山市滦南县人民政府。

三、产地范围

河北省唐山市滦南县南堡镇、柏各庄镇、坨里镇、胡各庄镇共 4 个镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. **鲜乌虾**。产地范围内清明至小满期间的鲜乌虾，允许含有少量其他鲜虾，鲜乌虾占比 $\geq 90\%$ ，符合国家相关标准规定。

2. **食盐**。产地范围内生产的高钠海盐，符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

拌盐装缸→晾晒发酵→打耙搅拌→坐稠甾油。

加工要点：

1. **拌盐装缸**。使用本地产的口大底小的陶缸，将虾与食盐按 5：1 的比例搅拌均匀，装至距缸口 20cm 处，加入 0.3cm 厚的食盐封口，加盖用芦苇或竹片手工编织成的圆锥形缸盖。

2. **晾晒发酵。**装缸 2 天后，采用日晒夜露的方法，白天揭开缸盖，充分照射日光，促进发酵。

3. **打耙搅拌。**虾表面逐渐有气泡冒出，拱成鼓包时，用优质柳木制成的四棱锥体酱耙翻搅，每天搅拌 5~6 次，每次打耙 10 下以上，直至搅拌均匀。气温升高时，搅拌次数每天增加 2~3 次。发酵时间不少于 6 个月。

4. **坐稠置油。**采用本地当年生长的粗细均匀的柳条，去皮后手工编织成长圆柱形篮子，用 160 目纱布包裹两层，高温消毒后制成稠子。把稠子坐入缸里，用横棍压在稠子上别在缸腔内，向外撇油。

(三) 特色质量

1. **感官特色。**外观呈褐色，清而不混，气味鲜浓清香，口感咸鲜合一，味极鲜美，余味绕口。

2. 理化指标。

(1) 优级：可溶性无盐固形物 $\geq 15.00\text{g}/100\text{mL}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 1.00\text{g}/100\text{mL}$ ，全氮（以氮计） $\geq 1.20\text{g}/100\text{mL}$ ，食盐（以氯化钠计） $\leq 22\%$ ；

(2) 一级：可溶性无盐固形物 $\geq 13.00\text{g}/100\text{mL}$ ，氨基酸态氮（以氮计） $\geq 0.85\text{g}/100\text{mL}$ ，全氮（以氮计） $\geq 1.00\text{g}/100\text{mL}$ ，食盐（以氯化钠计） $\leq 25\%$ 。

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

滦南虾油产地范围内的生产者，可向河北省唐山市滦南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。滦南虾油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 3

祥云红梨地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

祥云红梨。

二、申请机构

云南省大理白族自治州祥云县人民政府。

三、产地范围

云南省大理白族自治州祥云县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

红梨 32 号、红梨 35 号。

（二）立地条件

海拔高度 1800~2300m，坡度 $\leq 15^\circ$ ，土壤类型为砂壤土，土壤厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 5.0~8.0，地下水位 $\leq 1.0\text{m}$ 。

（三）栽培管理

1. 苗木繁育。以棠梨（别名豆梨）作砧木采穗嫁接。
2. 栽植时间。12 月至次年 1 月。
3. 栽植密度。株行距 $(2\sim 3)\text{m} \times (3\sim 4)\text{m}$ ，即每 667m^2 栽植不超过 110 株。

4. **施肥。**每公顷施有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ ，每年追肥2~3次，每次每公顷施用300~450kg无机肥。

5. **整形修剪。**冬剪夏剪相结合，盛果期每公顷留枝量75~105万个，每公顷花芽量 ≤ 45 万个。

6. 花果管理。

(1) 疏花、疏果：盛花前完成疏花，留低序位花。3~4个枝留一个果，每公顷总留果量22.5~26万个，每公顷产量 $\leq 45000\text{kg}$ 。

(2) 授粉：两品种间相互授粉或搭配黄金梨等授粉品种，与授粉品种搭配栽植比例为3~5:1。

(3) 套袋：落花后20天套袋。

(4) 摘袋：采收前15至20天，果实转色后摘袋着色。

(四) 采收

8月中旬至9月中下旬，梨果着色面 $\geq 40\%$ 时采收。

(五) 特色质量

1. 感官特色。

(1) 红梨32号：果实卵圆形，部分果柄基部肉质化，果面光亮，底色黄白上覆红晕。果皮薄，肉嫩色白，香气浓郁，酥脆多汁，无石细胞，酸甜适口。

(2) 红梨35号：果实近圆形或扁圆形，果点大且多。果面底色黄白上覆红晕至全红。果心极小，肉嫩色白，香气浓郁，酥脆多汁，无石细胞，酸甜可口、以甜为主。

2. 理化指标。

(1) 红梨 32 号：单果重 $\geq 180\text{g}$ ，可溶性固形物 $\geq 10.0\%$ ，总糖 $\geq 7.4\%$ ，总酸 $\leq 0.52\%$ ，维生素 C $\geq 2.6\text{mg}/100\text{g}$ ，硬度 $\leq 19\text{kg}/\text{cm}^2$ 。

(2) 红梨 35 号：单果重 $\geq 200\text{g}$ ，可溶性固形物 $\geq 10.0\%$ ，总糖 $\geq 7.4\%$ ，总酸 $\leq 0.56\%$ ，维生素 C $\geq 2.4\text{mg}/100\text{g}$ ，硬度 $\leq 19\text{kg}/\text{cm}^2$ 。

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标准规定。

五、专用标志使用

祥云红梨产地范围内的生产者，可向云南省大理白族自治州祥云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。祥云红梨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、直辖市和计划单列市、副省级城市、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，各地方有关中心。
