

## 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规定。

### **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。