

附件 1

黄骅梭子蟹地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

黄骅梭子蟹。

二、申请机构

河北省沧州市黄骅市人民政府。

三、产地范围

河北省沧州市黄骅市南排河镇的沿海滩涂及近海海域，北纬 38°21'29" ~ 38°39'11"，东经 117°28'14" ~ 117°46'36"。

四、质量要求

（一）种源

三疣梭子蟹（*Portunus trituberculatus*）。

（二）养殖管理

1. 池塘条件。水温 25 ~ 28℃，盐度 20‰ ~ 32‰，pH 值 7.8 ~ 8.6，溶解氧 ≥ 5.0mg/L。水深约 1.5m，池塘底质为泥砂质。

2. 放养前准备。对池塘进行清淤整池，曝晒池底。

3. 蟹种放养。

（1）亲蟹。来源于产地范围海域采捕和养殖的三疣梭子交尾雌蟹。

（2）放养密度。每公顷放养 4×10^4 ~ 5×10^4 尾 II 期幼蟹。

4. 饲喂。投喂三疣梭子蟹配合饲料。

5. **水质管理。**视水质情况，适时换水，透明度保持在 30~40cm。

6. **环境、安全要求。**饲养环境、疫情疫病的防治与控制应执行国家相关规定，不得污染环境。

(三) 捕捞

9月起捕上市，到次年4月份。起捕规格为雄蟹 $\geq 200\text{g}$ ，雌蟹 $\geq 250\text{g}$ 。

(四) 质量特色

1. **感官特色。**背部淡青色，体表光洁；头胸甲呈梭形，背甲宽，甲厚。蟹体厚实，体型肥满。肉质鲜嫩，肥厚微甜，蟹黄色艳味美，鲜香可口。

2. 理化指标。

(1)雌蟹。肌肉蛋白质 $\geq 17.0\text{g}/100\text{g}$ ，胆固醇 $\geq 150\text{mg}/100\text{g}$ ，氨基酸总量 $\geq 10.0\text{g}/100\text{g}$ ，呈味氨基酸含量占比 $\geq 30.0\%$ 。

(2)雄蟹。肌肉蛋白质 $\geq 17.0\text{g}/100\text{g}$ ，胆固醇 $\geq 150\text{mg}/100\text{g}$ ，氨基酸总量 $\geq 14.0\text{g}/100\text{g}$ ，呈味氨基酸含量占比 $\geq 30.0\%$ 。

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

黄骅梭子蟹产地范围内的生产者可向河北省沧州市黄骅市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”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。黄骅梭子蟹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。