

国家知识产权局关于批准对黄骅梭子蟹等产品 实施地理标志产品保护的公告（第 539 号）

国家知识产权局

第五三九号

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黄骅梭子蟹、柞水（黑）木耳地理标志产品保护申请进行技术审查。经申请人与原农产品地理标志登记产品公告信息进行比对确认，经审查合格，批准上述两个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. 黄骅梭子蟹地理标志产品保护要求
2. 柞水（黑）木耳地理标志产品保护要求

国家知识产权局
2023 年 8 月 1 日

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 $38^{\circ}21'29'' \sim 38^{\circ}39'11''$ ，东经 $117^{\circ}28'14'' \sim 117^{\circ}46'36''$ 。

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 $25 \sim 28^{\circ}\text{C}$ ，盐度 $20\text{‰} \sim 32\text{‰}$ ，pH值 $7.8 \sim 8.6$ ，溶解氧 $\geq 5.0\text{mg/L}$ 。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 $4 \times 10^4 \sim 5 \times 10^4$ 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。

附件 2

柞水（黑）木耳地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

柞水（黑）木耳。

二、申请机构

陕西省商洛市柞水县人民政府。

三、产地范围

陕西省商洛市柞水县现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

以产地范围内野生木耳为主作为母种培育的木耳菌种。

（二）立地条件

秦岭南麓海拔高度 540 ~ 1500m，背北面南，靠近水源，通风良好，坡度 15 ~ 30°。

（三）栽培管理

1. 段木栽培

段木准备→人工接种→发菌管理→出耳管理

加工要点：

（1）段木准备。选择生长于产地范围内海拔高度 1000 ~ 2000m 山麓，胸径 10 ~ 15cm 的柞树枝干，接种前一周内截成 1.0m 长段木堆放。

(2) 人工接种。3月至4月，气温稳定达到15℃以上开始打孔接种。孔深达木质部15mm，行距50mm，株距80mm，相邻行孔位成“品”字形，接入块状菌种压实。

(3) 发菌管理。接种后的耳棒按“#”形堆放，10天后排于耳场，每10天翻棒一次，形成少量耳芽即可起架。起架时，耳棒按“人”字形放置于耳架两边，耳棒间距5~8cm。

(4) 出耳管理。出耳期间耳场干湿交替，每天雾状喷水1~2次，空气湿度保持在75%~85%。

2. 菌袋栽培

配料装袋→灭菌接种→发菌管理→催耳管理→出耳管理
加工要点：

(1) 配料装袋。以生长于产地范围内的高山柞木木屑为主要配料，柞木木屑不低于80%，辅以麦麸、豆饼粉、石灰粉、石膏粉。配料搅拌均匀后装袋，含水量60%±2%，pH值7~7.5。

(2) 灭菌接种。采用高压灭菌或常压灭菌，料袋温度降到28℃以下时进行接种，液体种接种量20~25ml/袋，固体枝条种接种量2~3根/袋。

(3) 发菌管理。避光发菌，发菌室温度25~28℃，7天后温度逐渐降至20~24℃培养；空气湿度50%左右，发菌30~40天至菌丝长满菌袋。

(4) 催耳管理。将刺孔的菌袋整齐堆放，保温保湿催耳。温度15~23℃，空气湿度80%~85%，耳芽达到约85%即可挂袋。

(5) 出耳管理。挂袋后 2~3 天，温度在 15℃以上开始喷水，温度升至 25℃停止喷水，当耳片长至 1cm 时，再连续喷水 7~10 天。

(四) 采收加工

耳片长至 3~5cm，边缘内卷，有少量孢子弹射时采收，采收后自然晾晒至水分≤12%。

(五) 质量特色

1. 感官特色。耳片完整均匀，耳瓣舒展或自然卷曲，耳面深黑褐色、耳背灰色，耳基小、肉厚质软，口感软糯鲜嫩。
2. 理化指标。粗蛋白质≥7.0g/100g，粗脂肪≥0.4g/100g。
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

柞水（黑）木耳产地范围内的生产者，可向陕西省商洛市柞水县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”申请，经陕西省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。柞水（黑）木耳的检测机构由陕西省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。