

国家知识产权局关于批准对如皋火腿实施地理标志产品保护的公告（第 555 号）

国家知识产权局

第五五五号

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如皋火腿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：如皋火腿地理标志产品保护要求

国家知识产权局

2023 年 11 月 20 日

附件

如皋火腿地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

如皋火腿。

二、申请机构

江苏省南通市如皋市人民政府。

三、产地范围

江苏省南通市如皋市现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 猪腿。选取产地范围内养殖的含有东串猪血统的配套系杂交和二元、三元杂交猪的后腿，单只重量 5~10kg，其他指标应符合国家相关规定。

2. 食用盐。应符合国家相关规定。

(二) 加工工艺

鲜腿修整→腌制堆码→泡洗整形→晾晒涂油→发酵成熟→整修包装。

加工要点：

1. 鲜腿修整。保持猪腿新鲜、皮爪完整，修去多余的肥肉、骨头，去除猪毛及表面杂质。

2. 腌制堆码。温度 0~10℃、相对湿度 70%~85% 的环境中，

鲜腿分 6~7 次用盐，每 100kg 用盐 8~10kg。每次用盐后上下翻缸，层层堆叠 6~12 层，腌制 30 天以上。

3. 泡洗整形。在清水中浸泡 10—15 小时，洗净后将猪腿整形成琵琶状。

4. 晾晒搽油。整形后的猪腿挂架晾晒 7—10 天后，涂抹菜籽油。

5. 发酵成熟。挂架发酵 7 个月以上。发酵成熟后转入成品库，每隔 15 天左右翻腿涂抹菜籽油一次。

6. 整修包装。修去火腿表面的发酵层，整只或分割后包装出厂。

(三) 质量特色

1. 感官特色。形似琵琶，皮薄爪细，腿心饱满，外形完整，皮色黄亮。肉质致密细嫩，切面色泽鲜艳，红白分明，肌肉呈桃红色，脂肪呈乳白色。三签检验香气浓郁，散发火腿特有的香味。咸香味美，滋味独特，回味悠长。

2. 理化特征。瘦肉比率 $\geq 65\%$ ，水分（以瘦肉计） $\leq 42\%$ ，氯化物（以瘦肉中的 NaCl 计） $\leq 11\text{g}/100\text{g}$ ，过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.4\text{g}/100\text{g}$ 。

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

如皋火腿产地范围内的生产者可向江苏省南通市如皋市知

识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经江苏省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。如皋火腿的检测机构由江苏省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。