

2005 年第 168 号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对大连鲍鱼地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对大连鲍鱼实施地理标志产品保护。

一、保护范围

大连鲍鱼地理标志产品保护范围以辽宁省大连市人民政府《关于申请大连鲍鱼和大连海参实施原产地域产品保护的函》（大政函[2003] 28 号）提出的范围为准，为辽宁省大连市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）养殖海域环境。

位于东经 120°58'至 123°31'，北纬 38°43'至 40°12'。海水平均温度 12.1℃，最高 25℃，最低 1℃。潮差 1.5 米至 2 米（最大 4 米至 4.5 米）。盐度垂直分布一致，平均 30‰至 32‰，酸碱度 7.9 至 8.3。褐藻、绿藻资源丰富，水流通畅、水质清澈、岩礁底质，冬季不结冰，水深 50 米以内。

（二）生产工艺。

1. 人工育鲍：

（1）亲鲍选择。

于自然海区或人工养殖水体选取软体部饱满，活力强，无损伤的 3 至 4 龄个体。

（2）育苗管理。

培育密度为 30 至 40 枚/m³。亲鲍进池后，前 3 天池内水温与采捕地水温相同，以后逐渐升温，每天升温 1.0℃至 1.5℃，至 15℃时保持恒温 2 天，再升至 20℃促熟，7.6℃以上至有效积温 700 至 1300℃?d 成熟，可诱导产卵。以鲜海带或裙带菜为饵料，每晚投饵 1 次。日投饵量为亲鲍体重的 30%至 35%。每天全量倒池换水 1 次。每天早、晚各吸底 1 次，后期适当增加吸底次数。每 7 天消毒 1 次。连续充气，100L/m³.h。照度小于 800Lx。

2. 幼苗培育：

（1）采卵。

紫外线照射海水诱导采卵，密度为 50 至 70 粒/ml。

（2）孵化。

密度为 15 至 20 粒/ml，水温为 20℃至 22℃。加入精液 10min 后，应注入清洁的海水洗卵，洗 8 至 10 次。

（3）培育。

密度为 3 至 4 个/ml，每天换水 3 次，每次换 100%。连续微量充气，照度为 500Lx 以下。当幼苗出现头触角与平衡囊时，投放采苗器。逐渐加大充气量，每次换水 1/2，水温 16℃至 20℃，照度 1000 至 2000Lx。

3. 稚鲍培育：

（1）移苗。

当幼苗壳长 5mm 以上，将其从采苗板上剥离，移到波纹板上，密度在 1500 至 4500 枚/m²。

（2）管理。

自然水温，连续 24h 平面流水。照度为 1000 至 4000Lx。水温 15℃以下时，每 4 至 5 天倒池清底 1 次；15 至 20℃时，每 3 天倒池清底 1 次；20℃以上时，每 2 天倒池清底 1 次。用散气石连续大量充气。饵料培育前期使用微颗粒，后期使用颗粒。日投饵量为稚鲍体重的 5%至 7%，每晚投饵 1 次。

4. 鲍鱼养成：

（1）底播增殖。

底播：选择合适海域，每年 5 月上旬至 10 月中旬，水温 8℃以上，由潜水员下潜进行播撒。稚鲍壳长>3cm，密度为 10 枚/m²。

管理：对藻类生长稀疏的区域进行藻类增殖。清除海星和其它敌害生物。定期、定区进行跟踪调查、监测，掌握鲍鱼的分布、密度、生长速度、存活等情况，并做好水温的测定。

收获：当鲍鱼壳长达到 7cm 以上时，潜水员潜水采收。

（2）筏式养殖。

条件：选择合适海域（低潮时海区水深不得低于 10m）设筏。筏距 5 m 至 15m，吊间距 2.0 m 至 2.5m。养成器主要采用笼盘直径为 60cm 的多层圆柱形网笼，层间距 12m 至 15cm，每吊 6 至 12 层。1cm 至 1.5cm 的幼鲍每层放养 180 枚至 200 枚；3cm 至 5cm 的可放养 60 枚至 80 枚。放置水层为 6m 至 10m。

管理：饵料投喂鲜海带、裙带菜等海藻，也可投喂符合 NY 5072—2001 规定的优质片状配合饵料。残饵必须回收上岸，清除敌害生物和附着物，根据鲍鱼生长和风浪及时调节养殖水层，尽量避开贻贝、藤壶和牡蛎附着高峰期进行倒笼操作。

收获：当壳长达到 5.5cm 以上时可进行收获。

5. 干鲍鱼加工：

清洗：将活鲍鱼除去壳，用清洁海水清洗 2 至 3 次，再用 7%至 8%食盐水浸泡 12h，去掉粘液，洗净。

蒸煮：将鲍肉放在经过过滤的海水中煮沸 4h，冷却后搓去所有黑膜。

晾晒：搭起网架晾晒。不能一次性晾干，应晒一段时间，再遮一段时间。应用 6d 时间晒干。

整形：将鲍鱼干整成扁平状。

（三）质量特色：

1. 活鲍鱼：

鲍壳椭圆形，呈绿褐色或棕褐色，壳内呈银白色，有绿、紫、珍珠等光泽，肉质呈淡黄色，富有弹性，蛋白质 ≥ 14 。

2. 干鲍鱼：

有光泽，有透明感；体形较完整，较饱满；味鲜美，有特有香味；水分 $\leq 20\%$ 。

三、专用标志使用

大连鲍鱼地理标志产品保护范围内的生产者，可向大连市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对大连鲍鱼实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年十二月一日