

**2011 年第 66 号**  
**关于批准对苏格兰养殖三文鱼实施**  
**地理标志产品保护的公告**

根据《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经欧洲委员会推荐并由苏格兰优质三文鱼有限公司提出的苏格兰养殖三文鱼在中华人民共和国注册地理标志产品保护的申请，国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家对该申请进行了技术审查。经审查合格，现批准自即日起对苏格兰养殖三文鱼（Scottish Farmed Salmon）实施地理标志产品保护。

附件：苏格兰养殖三文鱼（Scottish Farmed Salmon）质量技术要求

二〇

一一年五月十日

附件：

**苏格兰养殖三文鱼（Scottish Farmed Salmon）**  
**质量技术要求**

**一、名称**

苏格兰养殖三文鱼（Scottish Farmed Salmon）

**二、产地**

Mainland Scotland 西海岸，Western，Orkney 郡和 Shetland 群岛。

**三、产品描述**

苏格兰养殖三文鱼品种必须是大西洋鲑（Atlantic salmon）。苏格兰养殖三文鱼体型一致，从侧面看，该鱼的腹部呈圆形，取出其内脏后，该鱼躯体壁的肌肉组织无明显坍陷现象。苏格兰养殖三文鱼具有银色闪光的外表，鱼肉颜色的饱和度至少达到罗氏比色扇的 26 号。

苏格兰养殖三文鱼肉质结实、光滑，呈纤维状。由于捕捞后即被快速冷冻，苏格兰养殖三文鱼的鲜味得以保持不变。

**四、自然因素和人文因素**

过去 150 年来，苏格兰生物学家一直努力改良野生三文鱼。1838 年，生物学家首次尝试孵化三文鱼卵。苏格兰在 1890 年共有 18 家三文鱼孵化育苗场。至二十世纪六十年代，随着经验的不断积累，人们对于三文鱼孵化的知识和繁殖技术也有了进一步发展，由此开始了苏格兰三文鱼的养殖生产。1969 年，在因弗内斯郡的艾洛特湾建立了第一家三文鱼养殖场。

二十世纪七十年代后期和八十年代初期，随着养殖经验不断丰富，以及融资渠道的增加，大量企业进入三文鱼生产领域，该行业迅速扩张。三文鱼产量迅速上升，从 1980 年的 600 吨增至 1990 年的 32500 吨，到 1998 年，产量达到 115,000 吨。随着产量的快速增长，苏格兰高地和苏格兰群岛边远地区从事三文鱼产业的工人数量也开始增加。如今，有约 4,000 人直接从事苏格兰养殖三文鱼的生产。

用以培育苏格兰养殖三文鱼的是纯净的海水和受保护的湖水，同时，专业的养殖技术保证了三文鱼在最佳条件下生长。

该行业的成功很大程度上归功于其成功的营销能力，能够满足不断变化的贸易和消费需求。其中最关键的因素在于强调其高品质。事实上，高质量已经成为所有苏格兰养殖三文鱼生产者追求的共同目标，苏格兰养殖三文鱼获得的“红色标签”（Label Rouge）也证实了这一点。

苏格兰养殖三文鱼一直受到全世界主厨、美食评论家和高品位消费者的青睐。消费者调查显示，苏格兰养殖三文鱼在品质、肉质稳定性和味道鲜美度方面获得好评。

## 五、生产方式

1. 鱼卵：在秋季挑选出鱼的亲本，11月到12月期间从鱼体内人工摘取鱼卵。然后把受精卵放入淡水孵化器内孵化，需严格控制孵化条件。

2. 透明卵：一月至春季，鱼卵在卵黄囊中孵化和进食。管理员需经常监测鱼卵的健康和孵化情况，以保证鱼卵以最佳状况发育成鱼苗。

3. 鱼苗：当开始独立觅食时，将其放入淡水箱中饲养四个月，鱼苗逐渐长成幼鱼。

4.

幼鱼：幼鱼迅速生长，直至冬季结束。幼鱼有着特有的位于鱼身侧面的“幼鱼标记”。到第二年春季，“幼鱼标记”将消失，幼鱼经历一个生理和机体结构的重大转变，长成为二龄大的三文鱼。

5. 二龄三文鱼：在养殖条件下，从出生后就一直生长于的淡水环境被转移至海水网箱或水槽内快速成长。二龄三文鱼的尾重在50到90克之间。将三文鱼从淡水转移到海水环境是一项极为精细的工作，需小心监控，以保证三文鱼幼鱼不受损伤。

6. 三文鱼：一旦进入咸水环境，二龄大的三文鱼就在苏格兰海岸附近的湖水和海湾的网箱内生长1至2年。用来喂养三文鱼的是配合颗粒饲料，主要成分是鱼粉和鱼油，以确保提供必要的营养需求。

7. 捕捞：苏格兰养殖三文鱼的捕捞方法非常人性化，使鱼体快速昏厥并放血，以保证三文鱼肉的品质和卫生状况。

8. 清除内脏：一旦三文鱼开始流血，即被放入低于4摄氏度的冰水中冷却。快速清除内脏后，在0至2摄氏度的温度下进行包装。

9. 包装：为在处理，储藏和转运过程中保证产品质量，须将三文鱼放入食品等级的包装盒/包装箱中，且所有的包装过程均按照严格的温度控制、卫生和产品分级标准进行。

10. 配送：产品的储藏和配送过程遵循严格的卫生标准，温度控制在0至2摄氏度之间。检查人员负责检查苏格兰养殖三文鱼的质量，并对养殖场和包装站进行随机检查和监督。

## 六、关联性

指定区域内的独特环境使苏格兰养殖三文鱼拥有特殊品质特征，其中包括：

1. 海湾内的湍急水流可保证三文鱼不停地游动，使得鱼肉质地结实，同时避免过多的脂肪堆积。

2. 频繁的水流交换保证了充足的氧气供应，加快了三文鱼的新陈代谢速度，有助于增大鱼体和重量。

3. 各年度间水温波动很小，保证了三文鱼能够在较稳定的环境中成长。