

2005 年第 196 号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对抚远“黑龙江鲟鲤鱼”鱼子地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对抚远“黑龙江鲟鲤鱼”鱼子实施地理标志产品保护。

一、保护范围

抚远“黑龙江鲟鲤鱼”鱼子地理标志产品保护范围以黑龙江省抚远县人民政府《关于界定抚远“黑龙江鲟鲤鱼”鱼子地理标志产品保护范围的函》（抚政办发[2004]18 号）提出的范围为准，为黑龙江省抚远县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）捕捞区域。

抚远县现辖行政区域内黑龙江鲟、鲤鱼捕捞水域。

（二）苗种培育、放流。

在捕捞的亲鱼中，选择无伤、发育良好的进行人工繁殖。通过催产、剖腹取卵、人工授精、脱粘、流水孵化等技术，孵出体长 1.5 厘米的仔鱼。仔鱼流水培育。先用水蚯蚓培育 10 天，然后驯化摄食人工饲料。投喂 50 至 60 天人工饲料后，育成 10 至 15 厘米的大规格鱼种，放流，增殖资源，每年放流量为 150 至 200 万尾。

（三）原料来源。

鱼子的鱼卵取自保护区范围内捕捞的性腺发育到Ⅳ中期的黑龙江鲟鱼和黑龙江鲤鱼的亲鱼卵巢。

（四）加工技术。

1. 亲鱼处置：加工鱼子的黑龙江鲟、鲤鱼亲鱼必须是鲜活鱼。捕捞后，未受伤或伤轻能存活的亲鱼用活鱼车运输到鱼子加工厂的冷藏车间，活鱼剖腹取卵。捕捞的亲鱼伤较重不能存活，马上切断鳃动脉放血后，装在冷藏车（2 至 4℃）中保存，6 小时之内运输到鱼子加工厂的冷藏车间，剖腹取卵。

2. 取卵：在鱼子加工厂的冷藏车间进行，车间温度为 2 至 4℃。取卵的亲鱼先用清水洗干净，然后用 5%的盐水消毒清洗鱼体后剖腹取卵。

3. 洗卵、分离：每条鱼取卵后，立即将卵放在 0 至 1℃的冰水中洗净血水，滤干水份。

4. 盐水保鲜：滤干后的卵粒，放入保鲜槽中，用饱和盐水搅拌处理 15 至 20 分钟，滤干盐水分级。

5. 盐渍保存：不同等级的鲟、鲤鱼子分开保存。保鲜处理后的卵粒，相同等级的放入木桶中保存。在卵粒上撒上 3 至 5 公分厚的颗粒盐，密封后放入 4 至 6℃的冷藏车间，可保存 8 至 12 个月。

6. 包装贮藏：加工后的鱼子必须用铁盒或罐头瓶包装贮藏。将盐渍处理 30 天以上的黑龙江鲟、鲤鱼子，用饱和盐水清洗，滤干后分装到一定规格的铁盒或罐头瓶中，抽取空气，经紫外线消毒杀菌后封口包装。常温保质期 12 个月。

（五）质量特色。

口感鲜脆、微辛，气味清香。子粒大小均匀、完整，不含异物，允许有少量破碎粒，鱼子表面有光泽，油黑有黄环。

三、专用标志使用

抚远“黑龙江鲟鲤鱼”鱼子地理标志产品保护范围内的生产者，可向抚远县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抚远“黑龙江鲟鲤鱼”鱼子实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年十二月二十八日