

2007 年第 110 号

## 关于批准对威海海带 实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对威海海带地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对威海海带实施地理标志产品保护。

### 一、保护范围

威海海带地理标志产品保护范围以山东省威海市人民政府《关于申请威海海带地理标志产品保护范围的函》(威政字[2005]81号)提出的范围为准，为山东省威海沿海的王家湾(中心位置北纬36°51.5'，东经122°22.5')、石岛湾(北纬36°54.5'，东经122°25')、桑沟湾(北纬37°6'，东经122°30')、俚岛湾(北纬37°15.5'，东经122°34')、荣成湾(北纬37°21'，东经122°36')、港西—泊于—崮山(北纬37°27'，东经122°33'至北纬37°27'，东经122°18')、威海湾(北纬37°28'，东经122°10.5')、刘公岛(北纬37°30.4'，东经122°11')、孙家疃—张村—初村(北纬37°34.5'，东经122°5.5'至北纬37°30'，东经121°55.5')等海域。

### 二、质量技术要求

#### (一) 品种。

单海1号、单杂10号、远杂10号、荣海一号、荣福、901、日本真海带。

#### (二) 环境条件。

保护范围内无城市污水、工业污水和河流淡水排入的海域。水质应符合GB/T 11607和NY 5052的要求。

暂养环境：风浪小，潮流畅通，水质肥沃，透明度1m至3m，浮泥杂藻少的内湾近岸海区。

养成环境：底质为平坦的泥底或泥沙底为好，软泥底也可。海流的流速在0.17m/s至0.7m/s之间，以0.41m/s至0.7m/s为宜。

海带养殖作业不能危害海洋环境。

#### (三) 养殖管理。

##### 1. 夏苗培育：

(1) 苗种：采用头茬苗，选叶片舒展、色泽光亮、藻体健壮、柔韧的幼苗。

(2) 种海带：采孢子前20天选择种海带。一般7月中旬选种海带，从养殖的海带中选种应在海带收割之前进行。采孢子时间一般在8月初，此时海水温度在22℃左右。

(3) 培育：水温及光照强度见表1，施肥、每小时育苗池换水量、日加新鲜海水量见表2。

表1

时间	水温℃	光照lx
8月上旬	8~9	800~1500

8月中旬至9月上旬	7~8	1500~2500
9月中旬至10月上旬	1.5~6.5	2500~4000
10月中旬	8~10	5000

表 2

时间	施肥, mg/L		每小时育苗池 换水率%	日加新鲜海水 率%
	NO-3-N	PO3-4-P		
8月上旬	1~2.5	0.05~ 0.13	20	25
8月中旬至9月上旬	2.5~3.5	0.13~ 0.17	25~30	35
9月中旬至10月中旬	3.5~4.5	0.17~ 0.23	30~50	40~50

(4) 病害及防治：夏苗培育期间病害及其防治方法见表 3。

名称	病因	病状	防治方法
绿烂病	光线不足	叶片从尖部开始变绿变软，逐渐腐烂	育苗器孢子附着密度适中，光照强度适宜，增强洗刷力度，增加流水量
白尖病	受光突然增强	藻体尖端色素分解，突然变白，细胞只剩下细胞腔壁	调节光照使之适宜均匀，防止幼苗突受强光刺激，减少孢子附着密度，增加水流，及时洗刷苗帘
孢子和配子体死亡及幼孢子体变形烂	种海带成熟不好或成熟过度，附着基处理不好，水质恶化，配子体细胞成熟阶段受强光刺激	配子体阶段大量发病死亡，胚孢子萌发不正常，配子体细胞不规则分裂，配子体生长期加长，不能转化为幼孢子体	选用好的种海带采孢子，育苗帘要严格处理并保持好育苗水质，避免强光刺激，发病后采取降温、洗刷、隔离等方法处理

(5) 夏苗暂养:

暂养水层: 透明度偏小的海区, 初挂水层可在 50cm 至 80cm 之间, 10 天内逐渐提升到 20cm 至 30cm; 透明度偏大的海区, 初挂水层可在 100cm 左右, 而后逐渐提升到 30cm 至 50cm。

(6) 分苗: 10 月底或 11 月初分苗, 12 月上旬结束。分苗时苗长以 15cm 至 20cm 为宜, 最低不小于 10cm。幼苗长到(20±2)cm 即可分苗。

2. 海带养成:

(1) 水深: 水深 5m 至 30m 可养殖海带, 其中 20m 至 30m 海区是高产海区。

(2) 养成方法: 采用平养法。浮筏为顺流向, 通过吊绳, 使苗绳平挂于两台筏架间。海带受光均匀, 有利于生长。

(四) 采收及采后处理。

在 5 月中旬, 鲜干比达到 7:1 即可间收, 水温 15℃ 以上则整绳收割。17℃ 冷风库贮存。

(五) 质量特色。

1. 干海带:

感官和理化指标

项 目	指 标	
	一级品	二级品
感官指标	外观	叶体清洁平展, 平直部为褐色至黄褐色, 两棵间无粘贴, 无霉变, 允许有花斑, 其面积之和不超过叶体积平面的 5%, 无海带根。
	叶体长	100cm 以上(包括从叶基部起, 够 70cm 无黄白边的折断海带)
	叶体最大宽度	13cm 以上
	黄白边	无
	黄白梢	无

水份, %	$\leq 18$	$\leq 20$
泥沙杂质, %	$\leq 2$	$\leq 3$
蛋白质(以干基计), %	$\geq 7$	
碘(以干基计), mg/100g	$\geq 300$	
钙(以干基计), mg/100g	$\geq 150$	
铁(以干基计), mg/100g	$\geq 7$	
锌(以干基计), mg/100g	$\geq 2$	

## 2. 盐渍海带:

感官和理化指标

项 目	要 求	
	一级品	二级品
感官指标	色泽	均匀, 绿色 绿色, 褐绿色
	组织形态	藻体表面光洁, 无粘液, 无孢子囊斑 藻体表面光洁, 无粘液, 允许带少量孢子囊斑
		形态整齐, 基本一致, 口感脆嫩
	气味	具有盐渍海带固有的气味, 无异味
	杂质	无肉眼可见杂物, 咀嚼时无牙碜感
水份, %	$\leq 68$	
盐分(以 NaCl 计), %	$20 \sim 24$	
浮盐, %	$\leq 2$	
蛋白质(以干基计), %	$\geq 4$	
碘(以干基计), mg/100g	$\geq 230$	
钙(以干基计), mg/100g	$\geq 120$	
铁(以干基计), mg/100g	$\geq 6$	
锌(以干基计), mg/100g	$\geq 1$	

## 三、专用标志使用

威海海带地理标志产品保护范围内的生产者, 可向威海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威海海带实施地理标志产品保护措施。  
特此公告。

二〇〇七年七月二十四日