

## 2007 年第 136 号

### 关于批准对南日鲍实施地理标志 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南日鲍地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对南日鲍实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

南日鲍地理标志产品保护范围以福建省莆田市秀屿区人民政府《关于请求界定南日鲍鱼（南日鲍）地理标志产品产地保护范围的报告》（莆秀政〔2006〕191 号）提出的范围为准，为福建省莆田市秀屿区南日镇现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）品种。

杂交鲍[以皱纹盘鲍（*Haliotis discus hannai*）为母本，以日本盘鲍（*Haliotis discus discus*）为父本杂交的后代]。

##### （二）海区选择。

选择在南日岛 30m 等深线以内，大潮干潮线下能保持 4m 以上水深，水流畅通，且有往复流的港湾，流速在（0.8 至 1）m/s 之间，风浪较小，具有一定避风性能，且透明度大部分时间能保持在 1m 以上的海区。该海区要求无工业污染，年平均水温在 14℃至 28℃之间。

##### （三）人工育苗。

1. 育苗场选择在不受工农业和生活污水排放污染、取水方便、海区水流交换好、水质稳定、年平均盐度变化范围 S28 至 35、pH7.8 至 8.4、水清、透明度大的地方。

2. 从海区的养殖群体中挑选个体完整，无创伤，无传染病，性腺成熟、饱满，活力强，壳长 7cm 以上的 2 龄至 3 龄不同家系的亲鲍进行鲍鱼人工育苗。鲍鱼繁殖催产季节为春季的 4 月中旬至 5 月中旬，秋季的 10 月上旬至 11 月下旬。育苗池水温为自然水温，溶解氧 $\geq 5.0\text{mg/L}$ ，盐度为 S28 至 35，pH7.8 至 8.4。

##### （四）养成管理。

采用海区浮筏式吊养模式，以网箱浮筏养殖为主，以延绳式浮筏养殖为辅，喂以南日海区出产的海带、紫菜、江蓠、石莼等新鲜藻类或干品。当鲍鱼壳长达 3.0cm 以上开始分苗，网箱养殖密度 $\leq 30$  只/箱，延绳式养殖密度 $\leq 35$  只/箱。

##### （五）采收。

采收标准为壳长 7cm 以上、体重达 50g/只以上。

##### （六）质量特色。

1. 感官特色：壳形完整，呈稍扁卵圆形，壳顶较为突起，壳面有不规则的环状皱褶，呼吸孔 3 至 5 个；壳色呈墨绿色、绿色、褐色或这几种颜色相间，肉质呈淡黄色；附着物少，活力强；软体部肥满，不能完全被壳体所包盖。

2. 理化指标：天冬氨酸 $\geq 12.5\text{g/kg}$ ，谷氨酸 $\geq 19.2\text{g/kg}$ ，蛋白质（以干计） $\geq 60\%$ ，脂肪在 0.2%至 0.8%之间。

#### 三、专用标志使用

南日鲍地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省莆田市秀屿区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南日鲍实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年九月六日