

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对大连海参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海参实施地理标志产品保护。

一、保护范围

大连海参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‰。营养盐丰富。

（二）生产工艺。

1. 育苗：

（1）亲参选择：以水域 1 至 2 头/m²，选择体长 20cm 以上、体重 200g 以上、肥满无损伤、活力强的个体作为亲参。

（2）亲参管理：培育池每个容积 10 至 50m³。有效水深 1.0m 至 1.5m。蓄养密度为 30 至 50 头/m³。亲参入池 3 天后，每天升温 0.5℃至 1℃，升至 13℃至 15℃保持恒温，人工促熟。光照 700 至 1000Lx。

（3）采卵孵化：以自然排卵为主，人工催产为辅。孵化密度 5 至 10 粒/ml。孵化水温为 18℃至 25℃。

（4）幼体培育：幼体培育密度一般为 0.3 至 0.6 个/ml。水温 18℃至 24℃，溶氧量大于 3.5mg/l，照度为 500 Lx 至 1500Lx，氨态氮小于 0.45mg/L。培育前期每日换水 2 次，每次交换量为培育水体的 1/3；培育后期每日换水 2 至 3 次，每次交换量为培育水体的 1/2。投单细胞藻类，每日 2 至 4 次，日投饵量为 1×10⁴ 至 4×10⁴cell/ml。

（5）稚参培育。

培育密度为 0.1 至 0.5/ml。投饵以鼠尾藻磨碎液或人工配合饵料为主。稚参附着后必须不间断地充气，充气量控制在每小时 30 至 40 L/m³。水温为 18℃至 27℃，照度为 2000Lx，盐度为 25 至 33，溶氧量大于 4 至 5mg/L。

2. 养成：

（1）底播增殖。

海区选择：要选择风浪小的海区，水质清澈，潮流畅通，流速缓慢，海底有岩礁、石块的泥沙底质，水深 3m 至 25m。

放流密度：5 头至 10 头/ m²。

放流时间：每年 4 月以后或 10 至 11 月。

管理：底播增殖区严禁拖网渔船作业，及时清除敌害，。每隔 6 至 12 个月对增殖区域内的参苗分布情况进行调查。

（2）池塘养殖。

池塘条件：无渗漏，底质以泥沙底为好，不能有太厚的淤泥。池水日交换能力在 30%至 50%，水深为 1.5 米以上，面积 2 至 10hm² 为宜，放苗前要进行浸泡、清塘、肥水处理。

人工造礁：放苗前 1 个月造礁。人工礁堆积要顺应进排水的方向，间距适当。尽量营造礁洞。礁体高度为 30cm 至 60cm。造礁数量为 150 至 1500m³/hm²。

苗种投放：春季投放越冬苗要在水温达 8℃以上时进行；秋季投放当年苗种要在 9 月至 10 月上旬水温 20℃时进行。参苗规格为 50 至 4000 头/kg。密度为 75000 至 150000 头/hm²。

管理：换水要采取少量多次。水深应前期浅后期深。通过换水或适量施肥，使池水透明度控制为 30~40cm。饵料为人工配合饵料或经粉碎的大型藻类。日投饵量为海参体重的 1%至 3%，夏眠期和水温低于 5℃时不投饵。

3. 收获：

海参体重达到 150g 以上，参体自然伸长为 17cm 以上时可收获。春季、冬季、秋季，潜水采捕或放水后采捕。

4. 加工：

（1）盐渍海参。

解剖：用长形小刀在海参腹部插刀，向前方纵割一小口，长约参体的 1/3。解剖后，摘除肠与呼吸树。用海水洗去污物。

煮参：将 4 倍于参重的水煮沸后放入洗净的海参，猛火加热，用木铲搅拌，使其受热均匀，水面上的浮沫要及时去掉，煮沸 40 分钟即可，煮好的海参应及时捞出。

腌制：将煮好的海参捞出，趁热加入 40%的食盐搅拌均匀，使其降温；冷却后，把海参连同渗出的汤一起倒入缸中，缸顶加封顶盐后盖严，置于阴凉处保存。

（2）干海参。

盐煮：在锅中加入约占容积 70%的饱和食盐水，烧沸后，将盐渍海参倒入锅内，并加入占参重 10%的食盐，猛火加热，用木铲轻轻搅拌，及时除去浮沫；煮到 30 分钟时，捞出若干个观察，如参体表面见风即干，并有白霜似的盐粒结晶便可。

拌灰：盐煮后的海参，应立即倒入木槽中趁热拌灰。每 100kg 海参用炭灰 10kg。

晾干：可采用自然晾干、机械烘干和低温冷冻干燥等方法。

（三）质量特色：

1. 活海参：

体呈圆筒状，背面隆起，上有 4 至 6 行大小不等、排列不规则的圆锥形疣足（肉刺）。腹面平坦，管足密集，排列成不很规则的 3 纵带。口偏于腹面，具触手 20 个。呼吸树发达，但无居维氏器。体色呈栗褐、褐、灰绿等色。

2. 盐渍海参：

色泽：黑色或褐灰色；肉质组织紧密，富有弹性；体形完整，肉质肥满，刺挺直，切口较整齐；水分 $\leq 70\%$ 。盐分 $\leq 23\%$ 。

3. 干海参：

色泽：黑灰色或灰色；体形肥满，肉质厚实，刺挺直无残缺，嘴部石灰质露出少，切口较整齐；体内洁净，基本无盐结晶，体表无盐霜，附着的木炭粉或草木灰少，无杂质；盐分 $\leq 50\%$ 。水分 $\leq 12\%$ 。

三、专用标志使用

大连海参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海参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