

山 东 省 地 方 标 准

DB 37/T XXXX—XXXX
代替 DB 37/T 1240-2009

地理标志产品 烟台鲍鱼

Product of geographical indication—Yantai abalone

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DB37/T 1240—2009《地理标志产品 烟台鲍鱼》，与DB37/T 1240—2009相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“术语和定义”（见第3章，2009版第4章）；
- b) 更改了“海域自然环境”中部分指标（见5.1.3、5.1.4、5.1.5，2009版5.1.3、5.1.4、5.1.5、5.1.6）；
- c) 增加了“苗种”（见5.2）、“养成”（见5.3）的指标要求；
- d) 将“安全指标”更改为“卫生要求”，并更改了内容（见5.6，2009版5.4）；
- e) 更改了“净含量”的内容（见5.7，2009版5.5）；
- f) 更改了“安全指标检验”的部分内容（见6.3，2009版6.3）；
- g) 更改了“组批检验”的部分内容（见7.1.1，2009版7.1.1）；
- h) 更改了“检验分类”的部分内容（见7.2，2009版7.2）；
- i) 更改了“标志”的使用规定（见8.1，2009版8.1）；
- j) 更改了“运输”的部分内容（见9.2，2009版9.2）。

本文件由山东省农业农村厅提出并组织实施。

本文件由山东省农业标准化技术委员会渔业标准化分技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年首次发布为DB37/T 1240—2009；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 烟台鲍鱼

1 范围

本文件规定了烟台鲍鱼的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品保护管理部门批准保护的地理标志产品活体烟台鲍鱼。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11607 渔业水质标准
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- DB37/T 457-2020 皱纹盘鲍养殖技术规范
- DB37/T 1194-2020 皱纹盘鲍苗种繁育技术规范
- DB37/T 4271-2020 地理标志专用标志使用管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烟台鲍鱼 Yantai abalone

在地理标志产品保护范围内特有的自然生态环境条件下，自然生长或采用人工苗种进行底播增殖和筏式养殖养成的皱纹盘鲍（*Haliotis discus hannai* Ino）。

4 地理标志产品保护范围

烟台鲍鱼地理标志产品保护范围限于地理标志产品保护管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，应符合附录A。

5 要求

5.1 海域自然环境

5.1.1 水温

水温周年变化为 $-1.0^{\circ}\text{C}\sim 28^{\circ}\text{C}$ 。

5.1.2 盐度与PH 值

年平均海水盐度为28~32。pH 值为7.8~8.2。

5.1.3 海流

海流以潮流为主，多属沿岸往复流，流速为 $20\text{cm/s}\sim 50\text{cm/s}$ 。

5.1.4 底质

底质为天然岩礁，岩礁有洞穴、夹缝。褐藻、绿藻资源丰富。

5.1.5 水质

养殖海域应符合 GB 11607 和 NY 5052 的规定。

5.2 苗种

5.2.1 自然苗种

在自然环境条件下，成熟个体进行自然繁殖所获得的苗种。

5.2.2 人工苗种

在人工条件下，以地理标志产品保护范围内自然海区采捕的皱纹盘鲍作为亲本进行人工育苗所获得的苗种。人工苗种的生产符合 DB37/T 1194 的规定。

5.3 养成

5.3.1 底播增殖

5.3.1.1 海区选择

应符合 5.1 的规定。宜选择风浪小，水流通畅，水质清澈的海区。

5.3.1.2 苗种投放

苗种为壳长 $>3\text{cm}$ 的稚鲍。水温 8°C 以上，由潜水员下潜至适宜区域进行播撒。苗种投放密度为 $2\text{个}/\text{m}^2\sim 3\text{个}/\text{m}^2$ 。

5.3.1.3 管理

对藻类生长稀疏的区域应进行藻类增殖。清除海星和其它敌害生物。定期进行跟踪监测，记录鲍鱼的分布、密度、生长速度、存活等情况。其他日常管理应按照 DB37/T 457-2020 的规定执行。

5.3.2 筏式养殖

5.3.2.1 海区选择

同 5.3.1.1。

5.3.2.2 养殖设施

筏间距 5m~15m，吊间距 2.0m~2.5m。养成器主要采用笼盘直径为 60cm 的多层圆柱形网笼，层间距 12cm~15cm，每吊 6 层~12 层。

5.3.2.3 苗种投放

苗种质量符合 DB37/T 457-2020 中的有关规定。放苗密度根据苗种规格确定，体长 2cm~3cm 的稚鲍放养 100 个/层~120 个/层为宜。

5.3.2.4 管理

饵料投喂海带、裙带菜等海藻，也可投喂优质片状配合饵料。残饵必须回收上岸，及时清除敌害生物和附着物。其他日常管理应按照 DB37/T 457-2020 的规定执行。

5.4 规格

鲍鱼壳长达到 6cm 以上为商品鲍鱼。

5.5 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	鲍壳呈棕褐色或绿褐色，壳内面呈珍珠光泽，允许边缘有少量破损；肉质呈淡黄色。
组织	肌肉富有弹性，无损伤。腹足肌收缩有力，吸附力强。
气味	具有鲍鱼正常的气味，无异味。
杂质	无可见泥沙，无外来杂质，及附着物。

5.6 卫生要求

卫生要求应符合 GB 2733、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.7 净含量

净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 规格

在目测基础上，随机取 10 个鲍鱼，用卡尺逐个测量。

6.2 感官要求检验

在光线充足无异味的环境中，将样品放在白色搪瓷盘中，按要求逐项检验，肉质及内部杂质应剖开后进行检验。

6.3 安全指标检验

- 6.3.1 无机砷按GB 5009.11 规定的方法测定。
- 6.3.2 甲基汞按GB 5009.17 规定的方法测定。
- 6.3.3 多氯联苯按GB 5009.190 规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批检验与抽样方法

7.1.1 组批检验

以同一海域生产条件环境条件相同，同时收获的产品为一检验批。

7.1.2 抽样方法

按SC/T 3016 的规定执行。

7.1.3 试样制备

将样品清洗后开壳剥离，收集全部的软组织和体液匀浆；试样量不少于300g。

7.2 检验分类

7.2.1 出场检验

每批产品应进行出场检验，检验项目：规格，感官要求，检验合格并符合合格证方可出厂。

7.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。在下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新建养殖场养殖的鲍鱼。
- b) 养殖条件或海域环境发生变化，可能影响产品质量时。
- c) 出场检验与上次型式检验有较大差异时。
- d) 正常生产时，每年至少进行一次周期检验。
- e) 国家市场监督管理总局部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

- 7.3.1 鲍鱼中若有2个以上的鲍鱼的个体小于规格，判为不合格。
- 7.3.2 感官检验所检项目应符合本标准5.3的规定，结果的判定按SC/T 3016 的感官要求执行。
- 7.3.3 安全指标若有一项检验结果不合格，则判该批产品不合格。

8 标志、标签

8.1 标志

地理标志产品专用标志的使用按DB37/T 4271的规定执行。

8.2 标签

标签应符合GB 7718的规定。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装容器或材料应符合相应食品包装材料卫生标准。

9.1.2 包装容器或材料应牢固、通气、洁净、无毒、无异味。

9.2 运输

9.2.1 使用保温车为宜，温度保持在4℃~10℃。

9.2.2 运输工具应洁净卫生、无毒、无异味、注意防晒、雨淋，不得与有害物品混装，防止运输污染。

9.3 贮存

应在阴凉、通风、卫生的环境下，置于清洁的容器中临时贮存；暂养及净化时，所用海水应符合NY 5052的规定。

