

DB 2102

大连市地方标准

DB 2102/T XXXX—2023

地理标志产品 大连鲍鱼

Product of geographical indication—Dalian 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。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

大连市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 地理标志产品保护范围 1

5 要求 2

 5.1 海域自然环境 2

 5.2 生产方式 2

 5.3 产品分类 2

 5.4 干鲍加工工艺 2

 5.5 鲍鱼的感官与规格要求、理化及安全指标 2

6 试验方法 3

 6.1 感官与规格 3

 6.2 理化指标 4

 6.3 净含量 4

7 检验规则 4

 7.1 组批 4

 7.2 抽样方法 4

 7.3 检验分类 4

 7.4 判定规则 4

8 标志、标签、包装、运输及贮存 5

 8.1 标志、标签 5

 8.2 包装 5

 8.3 运输 5

 8.4 贮存 5

附录 A（规范性） 大连鲍鱼地理标志产品保护范围 6

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由大连市知识产权局提出并归口。

本文件主要起草单位：大连产品质量检验检测研究院有限公司。

本文件主要起草人：李春玲、吴海霞、任国杰。

本文件为首次发布。

地理标志产品 大连鲍鱼

1 范围

本文件规定了大连鲍鱼的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家市场监督管理总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的大连鲍鱼。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3016 水产品抽样方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大连鲍鱼

在大连特有的自然生态环境条件下，自然生长或采用人工育苗、筏式养成、海底自然以及增殖长成的皱纹盘鲍（*Haliotis discus hannai* Ino）。

注：包括鲜活品和用独特的传统加工工艺制作而成的干品。

3.2

完整率

个体完整的鲍鱼重量占全部鲍鱼重量的百分比。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品大连鲍鱼保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，位于东京120° 58′ 至123° 31′ ，北纬38° 43′ 至40° 12′ ，即大连市现辖行政区域（大连沿海水域、人工池塘及陆上养殖区域），见附录A。

5 要求

5.1 海域自然环境

5.1.1 海水温度

海水温度1℃～25℃。

5.1.2 潮差

1.5 m ～2 m（最大4 m～4.5m）。

5.1.3 盐度

盐度30 ～32。

5.1.4 生长环境

大型海藻资源丰富，水流通畅、水质清澈、岩礁底质，冬季不结冰，水深50m以内。

5.2 生产方式

在大连鲍鱼地理标志产品保护范围内，通过采捕野生资源或人工养殖的亲鲍，利用自然或人工培育的苗种，自然生长或增养殖等方式养殖而成。

5.3 产品分类

大连鲍鱼主要分为鲜活鲍和干鲍。

5.4 干鲍加工工艺

以大连海域鲜活鲍鱼为原料，经过相应的加工程序，如去壳、去内脏、清洗、预煮、干燥、包装等工艺加工而成。生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5.5 鲍鱼的感官与规格要求、理化及安全指标

5.5.1 感官与规格要求

5.5.1.1 鲜活鲍的感官与规格要求

鲜活鲍的感官与规格要求应符合表1的规定。

表 1 鲜活鲍的感官与规格要求

项 目	要 求
形 态	鲍鱼贝壳中等大，坚实，体螺层极大，上有一列突起和3～5个小孔。表面被这一突起和小孔分成左右两部分。左部狭长且较平滑；右部宽大、粗糙，有读数瘤状或波状隆起。壳表面呈绿褐色或棕色，生长纹明显。壳内面呈银白色且具有珍珠光泽。
外 观	表面干净无污泥，外壳完整，允许边缘有少量破损

项 目		要 求
活 力		足部吸附有力
气 味		具有鲍鱼特有的气味，无异味
组 织		鲍肉呈淡黄色或褐色，富有弹性
规格	人工养殖	5.5 cm以上
	底播或自然生长	7 cm以上

5.5.1.2 干鲍的感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 干鲍的感官要求

项 目	要 求
组织形态	体形完整，饱满
色 泽	光泽好，半透明
滋味、气味	具特有的香味，无异味
其 它	体表洁净，无杂质，无污染，无虫害，无霉变

5.5.2 理化指标

干鲍的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 干鲍的理化指标

项 目	一级品	二级品	三级品
完整率/（%） ≥	95	90	85
数量/（个/kg） ≤	20	40	60
水分/（ g/100 g ） ≤	12	14	20
盐分（以 NaCl 计）/（ g/100 g ） ≤	8		

5.5.3 安全指标

应符合国家相关法律法规要求。

5.5.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 试验方法

6.1 感官与规格

6.1.1 鲜活鲍

将样品置于白瓷盘内，在光线充足、无异味的环境中，用肉眼观察及符合规格要求的直尺测量。

6.1.2 干鲍

将样品平摊于白瓷盘内，于光线充足、无异味的环境中，采用目测、口尝、鼻嗅等方式进行检验，并用符合规格要求的直尺测量。

6.2 理化指标

6.2.1 完整率

称500 g（称准至1 g）样品于白糖瓷盘中，用角匙检出明显残缺（不足完整鲍肉干三分之二）的破碎鲍干肉后，将完整鲍肉干称重（称准至1 g），计算出完整率。

6.2.2 数量

规格数量：计数完整鲍肉干的个数。

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定进行。

6.2.4 盐分

按SC/T 3011规定进行。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

鲍鱼以同一来源、同一时间收获、同批号的产品为同一检验批。

7.2 抽样方法

同一检验批的鲍鱼应随机取样。按SC/T 3016规定进行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，鲜活鲍的检验项目为感官、规格，干鲍的检验项目为感官、完整率、数量、水分、盐分、净含量，产品检验合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 新建鲍鱼养殖场；
- b) 鲍鱼养殖环境发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验结果中有两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复验一次，如仍有不合格项则判为不合格，安全指标检验不合格则判为不合格，不再复验。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

应符合下列要求：

- a) 获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品保护专用标志和产区名称；
- b) 标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- c) 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料的标准及有关规定，容器材料应无毒、无异味、清洁卫生。包装应牢固、严密。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨，运输中应防止日晒、受潮、虫害、有毒物质的污染及其他损害。

8.4 贮存

鲜活鲍应在阴凉、通风、卫生的环境下，置于清洁的容器中临时贮存，湿润用水应符合GB 5749的要求；暂养于海水中的，水质应符合NY 5052的要求。干鲍应贮存于干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。

附 录 A

(规范性)

大连鲍鱼地理标志产品保护范围

大连鲍鱼地理标志产品保护范围见图A. 1。



图 A. 1 大连鲍鱼地理标志产品保护范围