

ICS

备案号:

DB××

四川省地方标准

DB××/T ××××—××××

地理标志保护产品  
白龙湖银鱼增养殖技术规范

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

四川省质量技术监督局 发布

## 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产地环境.....	1
4 苗种.....	1
5 养殖技术.....	2
6 疾病防治.....	错误! 未定义书签。
7 起捕运输.....	2

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省广元市青川县农业农村局提出、归口并解释。

本文件由四川省质量技术监督局批准。

本文件起草单位：四川农业大学、青川县农业农村局起草。

本文件主要起草人：李力、何显福、杜宗君、何先海、罗伟、李芷萱。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本次为首次发布。

## 地理标志保护产品 白龙湖银鱼增养殖技术规范

### 1 范围

本文件规定了地理标志保护产品 白龙湖银鱼增养殖的生产过程，包括产地环境、苗种来源投放和增殖管理、起捕运输、档案记录等技术要求。

本文件适用于地理标志保护产品 白龙湖银鱼增养殖生产。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 11607 渔业水质标准

SC/T 9438-2020 淡水鱼类增殖放流效果评估技术规范

SC/T 9401 水生生物增殖放流技术规程

水生生物增殖放流管理规定，2009年3月农业部第4次常务会议审议通过，自2009年5月1日起施行。

DB51/T 2332-2017 鱼类增殖放流技术规范

DB51/T 2751-2021 四川省水库增殖渔业技术规范

《水产养殖质量安全管理规定》，中华人民共和国农业部令(2003)第[31]号

《四川省水产种苗管理办法》，2001年四川省人民政府令第157号

GB/T 18654-2008 养殖鱼类种质检验

SC 1067-2004 大银鱼

SC/T 1058-2002 银鱼移植、增殖技术规范 太湖新银鱼移植、增殖技术

SC/T1057-2002 银鱼移植、增殖技术规范 大银鱼移植、增殖技术

NY 5071 无公害食品 渔用药物使用准则

NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量

SC/T 1075 鱼苗、鱼种运输通用技术要求

20220260-T-326 冻银鱼或GB/T 35375-2017 冻银鱼

DB3713/T 228-2021 大银鱼晒干制品加工技术规程

### 3 产地环境

#### 3.1 水域条件

白龙湖中符合原国家质检总局《关于批准 实施地理标志产品保护的公告》[2011]第172号规定的范围【白龙湖银鱼产地范围为四川省广元市青川县沙州镇、营盘乡、姚渡镇、木鱼镇、骑马乡5个乡镇现辖行政区域。】。水源水符合GB 11607 要求，满足SC/T 1057或SC/T 1058的水域环境条件要求。

### 4 苗种

#### 4.1 苗种来源

苗种为大银鱼[*Protosalanx hyalocranius*(Abbott)]和太湖新银鱼（*Neosalan taihuensis* Chen）【原国家质检总局《关于批准 实施地理标志产品保护的公告》[2011]第172号规定的太湖短吻银鱼（*Neosalan taihuensis*）与太湖新银鱼是同一种鱼，学名一致，均俗称小银鱼】，按GB/T 18654-2008 养殖鱼类种质检验进行检验，符合太湖新银鱼典型和一般特征，或符合SC 1067-2004 大银鱼要求；如引进受精卵，需使用特异性分子标记进行检验确认。

放流苗种来源应符合SC/T 9401的相关要求，满足《水生生物增殖放流管理规定》（2009年3月24日中华人民共和国农业部令第20号自2009年5月1日起施）及DB51/T 2332-2017和 DB51/T 2751-2021的相关要求；

遵守《水产养殖质量安全管理规定》，中华人民共和国农业部令(2003)第[31]号和《四川省水产种苗管理办法》（2001年四川省人民政府令第157号）要求；

鱼苗、鱼种运输满足SC/T 1075要求；运输过程严禁使用国家明令禁止使用的药物。使用的水产养殖用药应保证“四证”齐全（国家兽药GMP认证、渔药登记证、渔药生产许可证、执行标准号）。渔药的使用应符合NY 5071的规定。

外购苗种应检疫合格，不得检验出农业部公告第1125号规定的水生动物疫病病种。

## 5 增养殖技术

### 5.1 大银鱼增养殖技术

大银鱼增养殖技术参照SC/T1057-2002执行。

### 5.2 太湖新银鱼（小银鱼）增养殖技术

太湖新银鱼（小银鱼）增养殖技术参照SC/T1057-2002执行。

### 5.3 其他

苗种或受精卵投放区域，需要满足青川县养殖水域滩涂规划的要求；增殖放流前，对投放区域损害增殖放流鱼类的作业网具等进行清理；

苗种运输的活鱼车或塑料袋内的水温与放流水域水温的温差不超过1C~2C；增殖放流后，对增殖放流水域组织巡查，防止非法捕捞增殖放流鱼类；需特别保护的放流生物，在增殖放流水域设立特别保护区或规定特别保护期。

强化日常巡护管理。

严格执行当地禁渔期、禁渔区制度。

## 6 捕捞及后处理

根据资源密度估算资源存量，制订捕捞和剩余量的计划，调整捕捞强度，当资源量发生明显下降时，应采取禁措施，并及时补卵或补苗，进行放流增殖。

捕捞前按《渔业捕捞许可管理规定》（2013年农业部令第5号修订）和四川省农业农村厅要求，办理捕捞许可证，根据捕捞许可证确定的捕捞时间、地点、网具、规格、人员等要求进行捕捞。建议起捕时间：9月中旬至11月初，捕捞网具为拉网、刺网，捕捞品种与规格为大银鱼 $\geq 14\text{cm}$ ；太湖短吻银鱼 $\geq 6\text{cm}$ ，不得捕捞该两种以外其他鱼类，误捕其他鱼类须立即放回原地。

捕捞后参考20220260-T-326 冻银鱼或GB/T 35375-2017 冻银鱼或DB3713/T 228-2021 大银鱼晒干制品加工技术规程，及时生产冷冻银鱼或银鱼干，产品符合NY 5073和 NY 5070要求，质量特色符合国家质量监督检验总局[2011]第172号公告要求，法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

在一个增殖放流周期结束时，根据渔获物分析结果，合理确定大银鱼和太湖新银鱼放流比例、数量；按 SC/T 9438-2020 进行增殖效果评估，评估内容应包括经济效益、社会效益和生态效益。其中，生态效果评价中的生态安全评价前后间隔不超过5年。

白龙湖银鱼产地范围内的生产者，可向四川省广元市青川县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。

附录 A 保护范围图

附录 B 保护公告

附录 A

(资料性附录)

三类鱼类疫病病种目录

A.1 一类鱼类疫病

鲤春病毒血症

二类鱼类疫病 A.2

草鱼出血病、传染性脾肾坏死病、锦鲤疱疹病毒病、刺激隐核虫病、细菌性败血症、病毒性神经坏死病、流行性造血器官坏死病、斑点叉尾鮰病毒、传染性造血器官坏死病、病毒性出血性败血症、流行性溃疡综合症。

A.3 三类鱼类疫病

鲍类肠败血症、迟缓爱德华氏菌病、小瓜虫病、黏孢子虫病、三代虫病、指环虫病、念球菌病。

附件4:

## 白龙湖银鱼质量技术要求

## (一) 种源。

大银鱼 (*Hemihalargyreus prognathus* Regan)。太湖短吻银鱼 (俗称小银鱼) (*Neosalangia taihuensis*)。

## (二) 环境条件。

保护范围内水质符合渔业水质标准, 溶解氧 $\geq 7\text{mg/L}$ , 透明度 $\geq 50\text{cm}$ , pH值7至8.5, 水温 $6^{\circ}\text{C}$ 至 $26^{\circ}\text{C}$ 。

## (三) 捕捞。

1. 时间: 9月中旬至11月初。

2. 网具: 拉网、刺网。

3. 规格: 大银鱼 $\geq 14\text{cm}$ ; 太湖短吻银鱼 $\geq 6\text{cm}$ 。

## (四) 保鲜加工。

## 1. 冷冻银鱼:

(1) 速冻温度:  $-35^{\circ}\text{C}$ 至 $-40^{\circ}\text{C}$ 。

(2) 速冻时间: 60分钟。

(3) 冷藏温度:  $-18^{\circ}\text{C}$ 。

## 2. 银鱼干:

(1) 晒干: 阳光晒干或风吹干。

(2) 烘干: 将银鱼放入 $20^{\circ}\text{C}$ 至 $40^{\circ}\text{C}$ 的烘箱中5至6小时烘干。(3) 保存:  $-4^{\circ}\text{C}$ 冷藏。

## (五) 质量特色。

## 1. 感官特色:

(1) 冷冻银鱼: 颜色洁白, 个体饱满, 肉质细嫩。

(2) 银鱼干: 呈半透明银白色, 肉质细嫩, 味道鲜美。

## 2. 理化指标:

项目	指标	
	冷冻银鱼	银鱼干
蛋白质	$\geq 13\%$	$\geq 65\%$
脂肪	$\leq 2\%$	$\leq 8\%$

截图(Alt + A)

3. 安全及其他质量技术要求: 产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。