|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.30 |
| CCS | B 51 |

|  |
| --- |
| 4417 |

阳江市地方标准

DB 4417/T XXXXX—XXXX

地理标志产品 程村蚝

Product of geographical indication—Chengcun hao

2021年6月7日

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

阳江市市场监督管理局  发布

1. 前言

本标准根据《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》及GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》 给出的规则制定。本标准的附录A为资料性附录。

本文件由阳江市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：阳西县程村镇红光蚝协会

本标准参与单位：广东海洋大学

本标准主要起草人：劳赞、初庆柱、谢彦安、邓远球、黄海立、陈日来

地理标志产品 程村蚝



1 范围

本标准规定了程村蚝的技术要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存、标志等要求。 本标准适用的地理坐标为E111°42′00"—E111°48′45"，N21°38′30"—N21°46′30"的海域。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的上 述地理坐标海域野生或人工养殖6个月以上的近江牡蛎。保护范围见附录A。

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 2733-2015 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB/T 5009-2003 食品卫生检验方法理化标准

GB/T 17924-2008 地理标志产品标准通用要求

3 定义

程村蚝 在E111°42′00"—E111°48′45"，N21°38′30"—N21°46′30"海域野生或人工养殖6个月以上的近江牡蛎。

4 要求

4.1质量技术要求

4.1.1养殖条件

选择风平浪静，海水中含有较多的单胞藻种类，饵料生物丰富，咸淡水交汇并交换量大的港湾。 沿岸高潮区局部有红树林及草滩分布。水温范围在6°C至32°C之间。海水比重在1.005至1.023之间。盐 度8%至30%。水深在低潮线以下2m至8m。

4.1.2人工育苗

选用原产地贝龄2.5龄～3.5龄，壳高9cm以上的成熟亲贝。将雌贝和雄贝内脏团放入粒径70μm～80μm的筛绢网袋中，在盐度15～20的过滤海水中轻挤网袋获得卵液和精液。卵液和精液混合得到受精卵。受精卵移入孵化池中孵化，孵化密度20个/mL～30个/mL。在水温28℃～30℃下，受精卵约经22h～24h发育至D形幼虫，将D形幼虫收集移入培育池培育。D形幼虫经壳顶前期、壳顶中期、壳顶后期进入眼点幼虫期（280μm～350μm，培育17d～21d）。收集幼虫并移入已投放采苗器的水池中准备菜苗。

4.1.3种苗采集

分采集天然苗种和人工苗种。采集天然苗种分夏季采苗和秋季采苗。夏苗每年4至5月份，清明节前后投放附苗器，秋苗每年8至10月份投放附苗器。选择壳长5mm以上，颜色以褐色为主，平贴生长，壳缘不翘起的苗种。当采苗串的稚贝壳长达5mm 以上时，把蚝苗及时转移至暂养区进行挂吊暂养。采集人工苗种，把采苗器放置在采苗池中，附苗后7d～10d，当贝苗附着量达到50个/片以上时，即可出池。

4.1.4养殖

采用粧架式吊养法，苗绳的着苗段长1.0m，设8至9个粘着点，点间距为12cm至15cm，每个粘着点 粘2个蚝苗，成对夹着苗绳粘着。粘着后8h至10h。吊间距30cm至40cm，粧架、浮筏、延绳筏相互之间 的间距要确保在23至28米之间，保证养殖实际利用面积占水域面积的13%至18%。

4.1.5采收

蚝苗经过6个月以上的养成，可选择时机进行收获。在蚝软体部最饱满的冬春两季，即从当年的“立冬”至翌年的“清明”，根据市场合理安排收获。

4.2感官

感官应符合表1的要求。

表1 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | | 特征 |
| 外观 | 蚝壳色泽 | 橙黄、淡暗黄、少青多黄 |
| 蚝壳形状 | 整壳凹凸明显，左壳呈圆拱形，右壳内弯 |
| 蚝肉色泽 | 呈乳白色或者灰白色，体液澄清、白色或淡灰色 |
| 蚝肉形态 | 蛎体饱满、软滑 |
| 气味 | | 有牡蛎固有气味，无泥腥等异味 |
| 肌肉组织 | | 肉质滑腻有弹性 |
| 杂质 | | 蛎体清洁，未混入任何外来杂质，几乎未混入甲壳碎片 |
| 水煮实验 | | 具程村蚝特有鲜味，口感肌肉组织紧密有弹性，无渣，滋味鲜美 |

4.3理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 单位 | 指标 |
| --- | --- | --- |
| 蛋白质 | % | ≥10 |
| 脂肪 | % | ≥1.5 |
| 锌 | mg/kg | ≥450 |
| 铁 | mg/kg | ≥40 |

4.4卫生指标

卫生指标按GB 2733-2015 鲜、冻动物性水产品卫生标准。

5试验方法及检验规则

试验方法及检验规则按GB/T 5009-2003《食品卫生检验方法理化标准》的有关规定执行。

6标志、包装、运输、贮存

6.1标志

地理标志产品专用标志的使用应符合GB/T 17924规定，并标注产区名称。

6.2包装

6.2.1 鲜肉

蚝收获后放在盐度为8%。至30%。的水中暂养，蚝鲜肉放在盐度为8%。至30%。的水中浸泡；蚝鲜肉装 于无毒无味以及便于清洗的箱子或保温箱中，贮存于清洁库房，防止有害物质的污染，鲜肉保持温度 为0°C至4°C，冷冻品中心温度应低于-18°C。

6.2.2活体

所用包装材料应坚固，并符合食品包装材料卫生标准。

6.3运输

6.3.1鲜肉

程村蚝鲜肉由冷藏或保温车、船运输，鲜肉保持温度为0°C〜4°C，冷冻品中心温度应低于-18°C。 运输工具应清洁卫生，运输中应防止日晒和有害物质的污染。

6.3.2活体

程村蚝活体可由车、船运输，运输工具应清洁卫生，运输中应防止曝晒和有害物质的污染。

6. 4 贮存

6.4.1暂存

6.4.1.1 鲜肉

程村蚝鲜肉放在盐度为8%。至30%。的水中浸泡。

6.4.1.2 活体

程村蚝收获后放在盐度为8%。至30%。的水中暂养。

6.4.2库存

6.4.2.1鲜肉

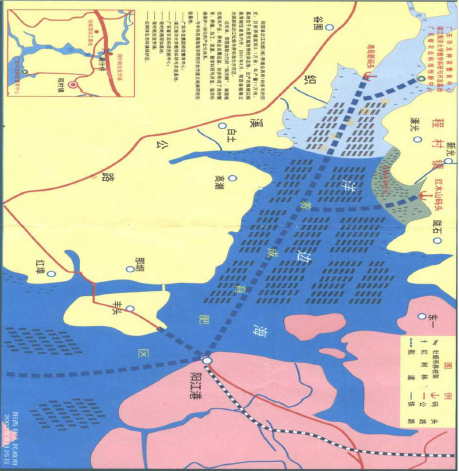
程村蚝鲜肉应贮存于清洁库房，防止有害物质的污染。鲜肉保持温度为0°C〜4°C，冷冻品中心温 度应低于-18°C。

6.4.2.2活体

程村蚝应贮存于清洁库房，防止有害物质的污染。

1. （资料性）  
   地理标志产品 程村蚝保护范围

地理标志产品 程村蚝保护范围见图A.1。



1. 地理标志产品 程村蚝保护范围为地理坐标为E111°42′00"—E111°48′45"，N21°38′30"—N21°46′30"的海域。

图A.1 地理标志产品 程村蚝保护范围

参考文献

[1] GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

[2] 原国家质量监督检验检疫总局2008年第50号公告

[3] 国家知识产权局（2020）第354号 地理标志专用标志使用管理办法（试行）

