|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 13.100 |
| CCS | C01 |

|  |
| --- |
| 3204 |

常州市地方标准

DB 3204/T \*\*\*\*—2025

地理标志产品 黄天荡清水蟹

Product of geographical indication Huang Tiandang Clear water crab

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

常州市市场监督管理局  发布

1. 前言

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》（中华人民共和国国家质量监 督检验检疫总局令第78号） 和 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定，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。

本文件由常州市食品药品纤维质量监督检验中心提出，由常州市市场监管局归口和组织实施。

本文件起草单位：常州市食品药品纤维质量监督检验中心、常州市农产品质量安全中心、江苏九洲诺亚农业科技有限公司。

本文件主要起草人：耿成钢、王洁琼、戴飞、袁荷芳、朱寅、杨春芳、宋淑文、高蕙文、毛辉、杨丹妮、顾成鹏、朱亚鑫、祁奇、陈军、鲍晗峰、伍慧方、李明霞、倪嘉倩、李明霞、汤娇、徐霞、张晓金、戴云华、余花。

地理标志产品 黄天荡清水蟹

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品 黄天荡清水蟹的保护范围、产地环境、养殖管理、 质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于根据《地理标志产品保护规定》批准保护的黄天荡清水蟹。

* 1. 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 11607 渔业水质标准

GB 13078 饲料卫生标准

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

NY/T 841 绿色食品 渔用配合饲料安全限量

NY/T 391 绿色食品 产地环境条件

NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

黄天荡清水蟹 Huang Tiandang Clear water crab

在本文件第4章规定范围内自然生长或采用生态养殖方式养成，其质量符合本文件要求的清水蟹活体。

* 1. 地理标志产品保护范围

黄天荡清水蟹地理标志产品保护产地范围为江苏省常州市天宁区现辖郑陆镇黄天荡村、羌家村、新沟村，地理坐标为北纬31°51＇31.12＂度至31°49＇42.96＂度，东经120°05＇49.18＂度至120°07＇31.93＂度。

地理标志产品保护范围见附录A。

* 1. 产地环境
     1. 气候

养殖地区属北亚热带季风气候， 具有温和湿润、雨量充沛、四季分明、光照充足、季风明显等气候 特点。全年无霜期约 233 天，年平均气温约 16℃。

* + 1. 土壤

产地环境符合 NY/T 5361 的规定。

* + 1. 水质

水域水质清新无污染，符合 GB 11607 的要求。

* 1. 养殖技术
     1. 蟹种

亲本为长江水系中华绒螯蟹，主要从黄天荡清水蟹产地选择；大眼幼体经由定点的蟹苗繁育场生产， 一龄蟹种由黄天荡水域或与其相通的水系的蟹种培育基地培育而成，规格为 80 只/kg～160 只/kg。

* + 1. 饲养周期

从蟹种投放到商品蟹上市，在保护区范围内连续饲养时间不得低于 220 天。

* + 1. 蟹种放养

每年1至3月放苗，规格为 80 只/kg～160 只/kg 的扣蟹，放养密度 800只/667m2～1200只 /667m2 。尽量放养同规格同批次苗种，一次放足，同时可套养适量的青虾、罗氏沼虾等。

* + 1. 饲养管理

投苗前栽种伊乐藻、轮叶黑藻等水草，水草覆盖率以40%～60%为宜，定期刈割维护。在利用天然饵料基础上，以投喂河蟹专用全价配合饲料为主，严禁使用国家禁用的投入品。

饲料应符合GB 13078和NY/T 841-2021的规定。

* 1. 质量要求
     1. 感官特征

黄天荡清水蟹鳃丝清晰、洁净。蟹爪呈黄色，蟹体肥厚、活泼有力、反应敏捷，蟹脐洁白，膏腴丰满，肉质细嫩，味道鲜美，带甜味。

* + 1. 等级指标

黄天荡清水蟹按个体重的不同，分成特级、一级、二级。等级指标应符合表1的规定。

表1 等级指标

| 项 目 | | 个体重量（g） | 残肢率（%） |
| --- | --- | --- | --- |
| 特级 | 雄蟹 | ≥250 | ≤4 |
| 雌蟹 | ≥175 |
| 一级 | 雄蟹 | 220～249 |
| 雌蟹 | 150～174 |
| 二级 | 雄蟹 | 150～219 |
| 雌蟹 | 125～149 |

* + 1. 理化指标

9月中旬至11月中旬，蟹体可食部分的理化指标应符合表2 的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指 标 |
| 雄 蟹 | 粗蛋白/% ≥ | 15.5 |
| 粗脂肪/% ≥ | 8.8 |
| 雌 蟹 | 粗蛋白/% ≥ | 17.8 |
| 粗脂肪/% ≥ | 9.5 |

* + 1. 安全卫生指标

应符合 GB 2733 的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官特征

将样品置于白色瓷盘内，在自然光线下目测检查。

* + 1. 等级指标

目测、称重、计数，取其算术平均值。称重用感量不低于0.01g天平分类称重、计算，取其算术平均值。

* + 1. 理化指标
       1. 粗蛋白

粗蛋白按 GB 5009.5 的规定执行。

* + - 1. 粗脂肪

粗脂肪按 GB 5009.6 的规定执行。

* + 1. 安全卫生标准

按 GB 2733 的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一时间、同一来源的黄天荡清水蟹为同一检验批。

* + 1. 抽样

随机抽样，抽样量应符合表3的规定。

表3 抽样量

|  |  |
| --- | --- |
| 批量数（kg） | 抽样量（只） |
| ≤500 | 40 |
| 500～2000 | 50 |
| ﹥2000 | 60 |

* + 1. 检验

随机抽样，抽样量应符合表3的规定。

* + - 1. 检验分类

检验分出水检验和型式检验。

* + - 1. 出水检验

出水检验应在起捕出水半小时后,对抽样样品逐个进行，检验项目为分级、感官特征、残肢率。

* + - 1. 型式检验

检验项目为本标准中规定全部项目。有下列情形之一时应进行型式检验：

a) 螃蟹养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；

b) 正常养殖时，每年至少一次的周期性检验；

c) 国家市场监督管理部门提出进行型式检验要求时。

* + 1. 判定规则
       1. 产品合格

出水检验所有检验指标都符合本标准的规定，则判定该批产品合格。

* + - 1. 产品不合格

型式检验， 有一项指标不合格，加倍抽样，对不合格项目复验，如仍不合格，判该批产品不合格。 安全卫生指标不允许复验。

* 1. 标志、包装、运输和贮存
     1. 标志

产品标志应标明产品名称、生产者、产地、执行标准和等级等，同时应符合 GB/T 17924 的规定。

* + 1. 包装

包装物应无毒无害，容器应有透气孔，包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

* + 1. 运输、贮存

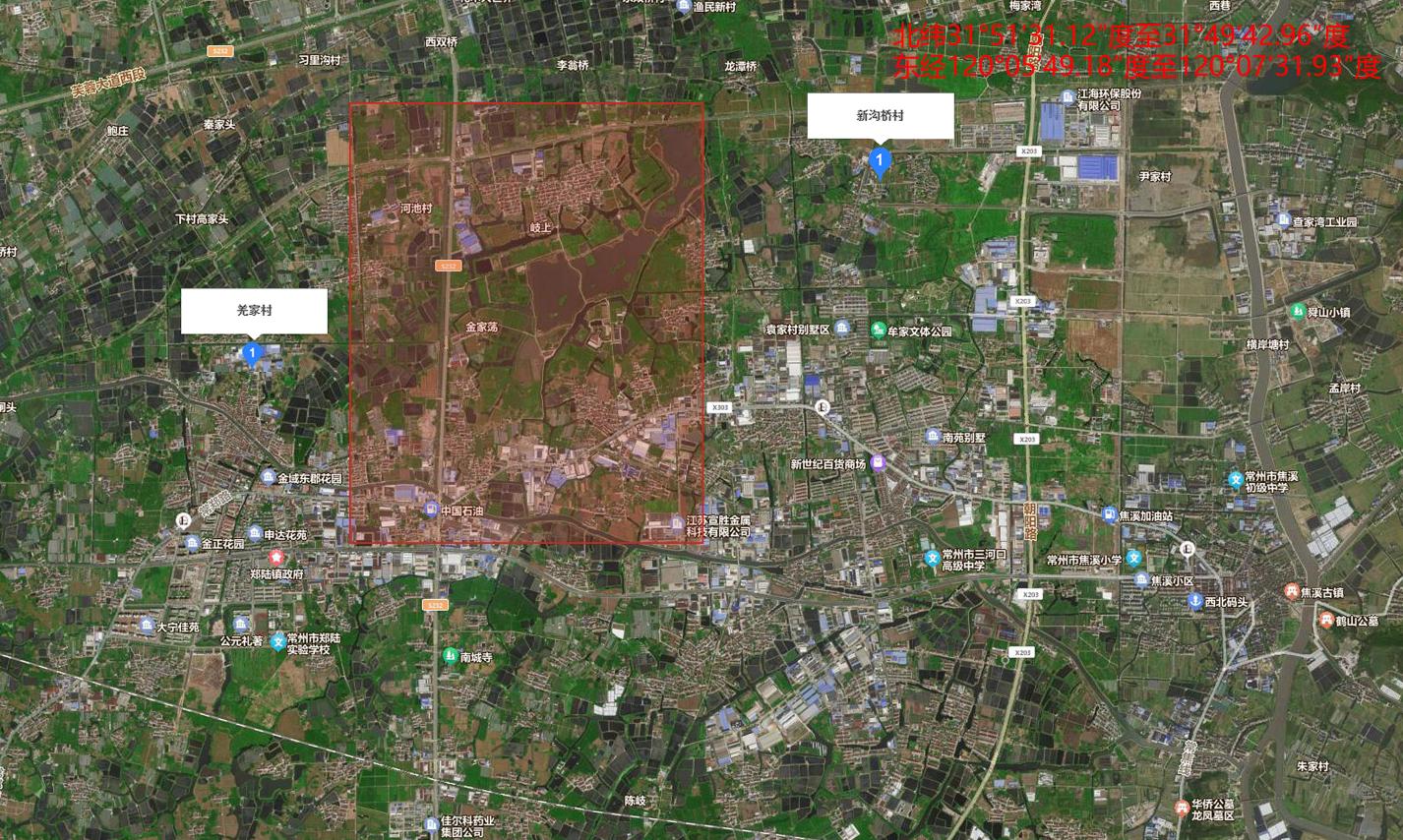
运输时应预降温度，空运时包装方法按照民航货物运输规定进行。

贮运过程应轻放轻运，避免挤压与碰撞，并保持湿润。

运输、贮存工具及场所应防止有毒有害物质污染。

（规范性）

黄天荡清水蟹地理标志产品保护范围

注： 红线圈出部分为黄天荡清水蟹地理标志产品保护范围。

* 1. 黄天荡清水蟹地理标志产品保护范围图