常州市地方标准《地理标志产品 黄天荡清水蟹》编制说明

**一、目的意义**

随着我国食品安全标准的不断提升和消费者对食品质量要求的日益提高，地理标志产品的保护和管理显得尤为重要。黄天荡清水蟹作为常州市的特色水产品，具有独特的地理环境和养殖技术，其品质深受消费者喜爱。为了进一步规范黄天荡清水蟹的生产、加工和销售，确保其品质和品牌价值，制定《地理标志产品 黄天荡清水蟹》地方标准具有重要意义。

本标准旨在明确黄天荡清水蟹的地理标志保护范围、产地环境、养殖技术、质量要求、检验方法等内容，确保产品的独特性和品质稳定性。通过标准的实施，能够有效保护黄天荡清水蟹的品牌价值，促进地方特色产业的健康发展，同时为消费者提供安全、优质的产品。

**二、任务来源**

2024年6月，根据《常州市市场监督管理局关于下达2024年度常州市地方标准项目计划的通知》（常市监标〔2024〕65号），《地理标志产品 黄天荡清水蟹》地方标准获批立项。本标准由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负责起草。

三、编制过程

启动阶段（2024年6月）

成立标准起草工作小组，明确任务分工和进度安排，召开标准启动会，确定标准的总体框架和编制方向。

调研与草案编制（2024年7月-2024年11月）

起草组查阅了相关法规政策、标准规范及科研成果，结合黄天荡清水蟹的实际生产情况，形成了标准草案初稿。

征求意见与修改（2024年12月-2025年2月）

面向黄天荡清水蟹主产区的养殖企业、行业协会、科研机构及监管部门征求意见，共征求2个单位2位专家意见，收到7条反馈意见，其中完全采纳4条，部分采纳 2条，不采纳1条。主要修改内容包括：

饲养管理优化：根据盱眙诺亚方舟农业科技有限公司建议，将“生长期补种水草”调整为“投苗前栽种伊乐藻、轮叶黑藻等水草”，并增加“定期刈割维护”条款，确保水草覆盖率稳定在40%～60%。

规范性引用文件更新：采纳常州市农畜水产品质量监督检验测试中心意见，将“NY 5072 无公害食品渔用配合饲料”更新为“NY/T 841 绿色食品 渔用配合饲料安全限量”，并新增“NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则”，体现绿色养殖理念。

质量要求细化：在感官特征中补充“蟹爪呈黄色”“膏腴丰满”“带甜味”等描述，突出产品独特性。

送审与定稿（2025年3月）

根据征求意见稿的反馈意见，起草组对标准文本进行了进一步完善，形成送审稿，并报送常州市市场监督管理局标准化处。

四、主要内容及技术指标确立

范围

本标准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、运输和贮存等内容。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。

规范性引用文件

本标准引用了GB/T 191、GB 2733、GB 5009.5、GB 5009.6、GB 11607、GB 13078、GB/T 17924、NY/T 841、NY/T 391、NY/T 471等国家和行业标准，确保标准的科学性和可操作性。

术语和定义

明确了“黄天荡清水蟹”的定义，即在本标准第4章规定范围内自然生长或采用生态养殖方式养成，其质量符合本标准要求的清水蟹活体。

地理标志产品保护范围

黄天荡清水蟹的地理标志保护范围为江苏省常州市天宁区郑陆镇黄天荡村、羌家村、新沟村，地理坐标为北纬31°51＇31.12＂至31°49＇42.96＂，东经120°05＇49.18＂至120°07＇31.93＂。

产地环境

明确了黄天荡清水蟹产地的气候、土壤和水质要求，确保养殖环境的适宜性。

养殖技术

规定了蟹种选择、饲养周期、蟹种放养、饲养管理等技术要求，确保黄天荡清水蟹的养殖过程符合生态养殖标准。

质量要求

明确了黄天荡清水蟹的感官特征、等级指标、理化指标和安全卫生指标，确保产品的品质和安全性。

检验方法

规定了感官特征、等级指标、理化指标和安全卫生指标的检验方法，确保检测结果的准确性和可靠性。

检验规则

明确了组批、抽样、检验分类、判定规则等内容，确保检验过程的规范性和公正性。

标志、包装、运输和贮存

规定了黄天荡清水蟹的标志、包装、运输和贮存要求，确保产品在流通过程中的品质和安全。

五、与相关法律法规和国家标准的关系

本标准严格按照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》编写，遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》等相关法律法规的要求。同时，本标准引用了多项国家和行业标准，确保与现有标准体系的协调一致。

六、重大分歧意见的处理过程和依据

在标准编制过程中，针对部分条款的修改与采纳存在不同意见，起草组通过科学论证、实地调研及多方协商，最终达成共识。具体处理过程及依据如下：

1. 关于“生长期补种水草”的调整

分歧意见：部分企业建议在生长期动态补种水草，以应对水草自然损耗；但科研机构认为投苗前一次性栽种更有利于生态稳定性。

处理过程：起草组结合黄天荡水域特点及养殖实践数据，发现投苗前栽种伊乐藻、轮叶黑藻等水草，辅以定期刈割维护，可确保水草覆盖率稳定在40%～60%，更符合生态养殖要求。

依据：参考《NY/T 391 绿色食品 产地环境质量》及实地试验结果，确定采用“投苗前栽种+定期维护”方案。

1. 关于饲料标准引用争议

分歧意见：起草机构提议沿用“NY 5072 无公害食品渔用配合饲料”，但专业部门主张升级为“NY/T 841 绿色食品渔用配合饲料安全限量”。

处理过程：起草组分析绿色食品认证趋势及市场需求，认为引用更高标准的饲料规范有助于提升产品竞争力，同时符合国家绿色农业政策导向。

依据：依据《中华人民共和国食品安全法》及《绿色食品标志管理办法》，采纳绿色食品相关标准，并新增“NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则”。

1. 感官特征描述的细化

分歧意见：部分专家认为“带甜味”等主观描述缺乏量化依据，建议删除；企业则强调该特征是产品独特卖点。

处理过程：通过消费者调研和感官评审会验证，确认“甜味”为黄天荡清水蟹的普遍特征，最终保留描述，并在检验方法中增加理化指标作为辅助判定依据。

依据：参照《GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求》，允许结合感官与科学数据共同定义特色品质。

七、起草单位和起草人员信息及分工

1. 起草单位及职责

常州市食品药品纤维质量监督检验中心：负责质量要求、检验方法及安全卫生指标的制定，牵头标准文本的统稿与审核。

常州市农产品质量安全中心：负责产地环境、养殖技术规范的调研与起草，协调各方意见征集。

江苏九洲诺亚农业科技有限公司：提供养殖实践数据，参与饲养管理、水草维护等技术条款的编制。

2. 主要起草人员及分工

耿成钢（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：项目负责人，统筹标准编制工作，主导质量要求与检验规则设计。

王洁琼（常州市农产品质量安全中心）：负责产地环境、规范性引用文件的调研与条款起草。

戴飞（江苏九洲诺亚农业科技有限公司）：提供养殖技术实操经验，参与饲养管理、水草维护等章节编写。

袁荷芳（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：协助安全卫生指标的数据分析。

高蕙文（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：协助标准合规性审核。

八、实施推广建议

本标准为推荐性标准，建议在黄天荡清水蟹的生产、加工、销售等环节中推广应用。通过标准的实施，能够有效提升黄天荡清水蟹的品牌价值和市场竞争力，促进地方特色产业的可持续发展。