

T/DHH

东港市黄海水产品行业协会团体标准

T/DHH 001—2023

地理标志证明商标 东港大黄蚬

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

东港市黄海水产品行业协会 发布

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。

本标准根据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》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

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这些专利的责任。

本文件由东港黄海水产品市场经营管理有限公司提出。

本文件由东港市黄海水产品行业协会归口。

本文件起草单位：东港黄海水产品市场经营管理有限公司。

本文件起草人：刘芳、易宏。

本文件为首次发布。

地理标志证明商标 东港大黄蚬

1 范围

本文件规定了东港大黄蚬（学名中国蛤蜊）的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求和试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志证明商标 东港大黄蚬。

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 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 3097 海水水质标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 11607 渔业水质标准

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

DB21/T 3505 中国蛤蜊增养殖技术规范

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1

东港大黄蚬

在东港市海域特有的自然生态环境条件下，在地理标志证明商标保护范围内捕捞的鲜活野生东港大黄蚬。

4 地理标志产品保护范围

东港大黄蚬地理标志证明商标保护范围限于原国家工商行政管理局“东港大黄蚬”证明商标批准范围，即东界自东经124° 08′ 27.36″，北纬39° 43′ 31.51″至东经124° 07′ 39.54″，北纬39° 36′ 40″；南界为10米等深线；西界自东经123° 30′ 52.81″，北纬39° 45′ 24.56″至东经123° 31′ 06.00″，北纬39° 38′ 30″；北界为0米等深线。面积7.066万公顷。

4.1 自然环境

4.1.1 渔场自然环境

4.1.1.1 气候

东港市近海的鸭绿江口渔场和圆山渔场属南温带湿润地区海洋性季风气候区，因而，具有它的独特性。

- a) 气候条件优越，因常年受季风影响，形成雨热同季，水热共济，光温水资源丰富的气候特点；
- b) 季风性气候特点显著，一年之中盛行风向的季节变换明显并伴随风向的变换产生显著的季节性气候差异；
- c) 气候要素变化急剧，由于临近陆地，海陆两种截然不同的下垫面共同影响着海洋气候，其气候特征必然出现气象要素的急剧变化；
- d) 灾害性天气频繁，海区处于中纬度地区，这里是南北气流交汇的地带，各种天气系统活动频繁，一年四季均可出现灾害性天气年平均气温为 9.1°C 、年平均降水量为 642.7mm 、年平均相对湿度为 $60\%\sim 70\%$ 、年平均风速 5.8m/s 。东港大黄蚬捕捞海域独特的气候条件，适合东港大黄蚬长成。

4.1.1.2 气温

渔场气温变化的趋势，是从北向南温度逐渐增高临近陆地的年平均温度为 9.1°C ，而处于最南端的渔场年平均温度为 10.8°C ，偏高 1.7°C 。月平均气温为1月 -6.6°C 、2月 -4.9°C 、3月 1.3°C 、4月 8.1°C 、5月 13.8°C 、6月 18.3°C 、7月 22.2°C 、8月 23.7°C 、9月 19.5°C 、10月 12.7°C 、11月 4.1°C 、12月 -3.5°C ，全年平均 9.1°C 。

4.1.1.3 降水

渔场降水由于受海陆热力属性不同及动力因素差异综合影响的结果，表现在降水等值线上基本与海岸线平行，并与沿岸向海上递减，年平均降水量为 642.7mm 。

4.1.1.4 风

渔场的温度梯度和气压梯度的季节变化明显，所以季风强烈，冬季盛行偏北风，夏季盛行偏南风，春秋过渡季节，风向多变。月平均风速为1月 7.0 m/s 、4月 5.8 m/s 、7月 4.5 m/s 、10月 6.1 m/s ，全年平均 5.8m/s 。

4.1.2 海洋水文

4.1.2.1 水温

- a) 平面分布 5 月水温为表层均值 9.1°C ，范围 $7.8\sim 11.5^{\circ}\text{C}$ ，15 米均值 8.2°C ，范围 $7.4\sim 9.1^{\circ}\text{C}$ ，底层均值 8.3°C ，范围 $7.2\sim 11.2^{\circ}\text{C}$ ；8 月水温为表层均值 25.4°C ，范围 $23.4\sim 28.7^{\circ}\text{C}$ ，15 米均值 23.6°C ，范围 $20.8\sim 24.8^{\circ}\text{C}$ ，底层均值 23.6°C ，范围 $20.4\sim 25.7^{\circ}\text{C}$ ；
- b) 垂直分布有温度跃层现象，其深度一般在 5 米至底层之间，跃层强度东部为 0.49°C/m 、西部为 0.25°C/m 、南部为 0.20°C/m 。

4.1.2.2 盐度

渔场盐度的平面分布南部的盐度最高，北部的最低由高到低依次为南部高于东部高于西部高于北部。这种特征充分反映了淡水径流的显著影响。平均盐度东部为 24.56% 、西部为 24.41% 、南部为 26.98% 、北部为 23.34% 。渔场的盐度垂直变化为底层平均盐度差异很小北部为表层 21.48% ，底层 21.46% 、东部表层 22.95% ，底层 23.97% 、南部表层 24.01% ，底层 24.64% 、西部表层 21.49% ，底层 22.86% 。

4.1.2.3 潮汐

渔场的潮汐系统是由太平洋传入的潮波在复杂的海岸和海底形态影响下形成的,潮汐性质属正规半日潮。平均潮差为4.08m,最大潮差为6.38m。平均海平面为0.36 m(资料年限1983年7~9月)。潮位特征值平均高潮位2.34m,最高潮位3.79m,平均低潮位-1.75m,最低潮位-2.68m。

4.1.2.4 海流

海流由潮流和余流两部分组成。渔场西部海区的潮流流速较强,东南部流速偏弱。平均潮流流速北部表层流速42cm/s,底层40cm/s、东部表层流速34cm/s,底层28cm/s、南部表层流速43cm/s,底层33cm/s、西部表层流速49cm/s,底层43cm/s。西部海区不仅潮流速度大,余流速度也偏大,表层和底层最大余流速度分别是23.8cm/s和24.8cm/s,大潮期余流平均流速为北部表层21.8cm/s,流向262°,底层18.1cm/s,流向245°、东部表层10.9cm/s,流向262°,底层18.1cm/s,流向245°、南部表层10.3cm/s,流向220°,底层2.6cm/s,流向181°、西部表层23.8cm/s,流向225°,底层24.8cm/s,流向198°。

4.1.2.5 海浪

海浪通常包括海浪和涌浪。渔场的平均和最大浪高是4月平均0.5m,最大2.9m、5月平均0.5m,最大3.0m、6月平均0.5 m,最大3.2m、7月平均0.6m,最大3.5m、8月平均0.5m,最大3.0m、9月平均0.5m,最大2.7m、10月平均0.5m,最大3.0m、11月平均0.5m,最大2.4m。

4.1.2.6 海冰

渔场的初冰日最早11月9日,最晚12月18日,平均11月23日;终冰日最早3月8日,最晚4月4日,平均3月23日;冰期最少99天,最多147天,平均120天。

4.1.3 海水化学

4.1.3.1 PH 值

渔场的海水PH值表层8.14,变化范围7.85~8.36、中层8.15,变化范围8.06~8.25、底层8.15,变化范围8.01~8.23。大洋河口为8.10,PH值由大鹿岛向东南呈舌状迅速增加,介于8.20~8.36之间。

4.1.3.2 水温

渔场平均水温为表层23.66℃,变化范围为22.4~25.12℃、中层21.98℃,变化范围为21.5~22.3℃、底层21.40℃,变化范围为20.8~24.1℃。

4.1.3.3 溶解氧

渔场的平均溶解氧为表层7.78 $\mu\text{mol/dm}^3$,变化范围为6.24~10.84 $\mu\text{mol/dm}^3$ 、中层8.49 $\mu\text{mol/dm}^3$,变化范围为6.98~9.82 $\mu\text{mol/dm}^3$ 、底层7.63 $\mu\text{mol/dm}^3$,变化范围为6.66~9.12 $\mu\text{mol/dm}^3$ 。

4.1.3.4 活性磷酸盐

渔场的平均活性磷酸盐为表层1.82 $\mu\text{mol/dm}^3$,浓度范围为0.25~1.63 $\mu\text{mol/dm}^3$ 、中层1.07 $\mu\text{mol/dm}^3$,浓度范围为0.25~1.83 $\mu\text{mol/dm}^3$ 、底层1.24 $\mu\text{mol/dm}^3$,浓度范围为0.25~3.85 $\mu\text{mol/dm}^3$ 。

4.1.3.5 硅酸盐

渔场的平均硅酸盐为表层23.02 $\mu\text{mol/dm}^3$,浓度范围为1.92~49.90 $\mu\text{mol/dm}^3$ 、中层3.78 $\mu\text{mol/dm}^3$,浓度范围为0.57~9.6 $\mu\text{mol/dm}^3$ 、底层8.15 $\mu\text{mol/dm}^3$,浓度范围为0.22~22.27 $\mu\text{mol/dm}^3$ 。

4.1.3.6 亚硝酸盐

渔场的平均亚硝酸盐为表层 $1.21\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.24\sim 3.06\mu\text{mol/dm}^3$ 、中层 $0.32\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.13\sim 0.83\mu\text{mol/dm}^3$ 、底层 $0.57\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.06\sim 1.58\mu\text{mol/dm}^3$ 。

4.1.3.7 硝酸盐

渔场的平均氨盐为表层 $1.92\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.00\sim 6.35\mu\text{mol/dm}^3$ 、中层 $1.32\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.28\sim 2.66\mu\text{mol/dm}^3$ 、底层 $1.35\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.00\sim 3.19\mu\text{mol/dm}^3$ 。

4.1.3.8 氨盐

渔场的平均氨盐为表层 $1.92\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.00\sim 6.35\mu\text{mol/dm}^3$ 、中层 $1.32\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.28\sim 2.66\mu\text{mol/dm}^3$ 、底层 $1.35\mu\text{mol/dm}^3$ ，浓度范围为 $0.00\sim 3.19\mu\text{mol/dm}^3$ 。

4.1.4 海洋生物

4.1.4.1 叶绿素 a 含量黄海北部总平均值为 1.32mg/m^3 ，其中，以大鹿岛海域含量最高为 4.78mg/m^3 。

4.1.4.2 初级生产力

初级生产力是指海域中有机碳或浮游植物的生产能力。黄海北部初级生产力碳总平均值为 $173.8\text{mg/m}^2\cdot\text{a}$ 。其中，以大鹿岛海域初级生产能力碳日平均值为 $595.74\text{mg/m}^2\cdot\text{a}$ ，碳年平均值为 $217.45\text{mg/m}^2\cdot\text{a}$ 。

4.1.4.3 浮游植物

黄海北部海域共采集到浮游植物30个属62个种。其中，渔场共采集到34个种，包括硅藻占96.7%，甲藻占3.3%，浮游植物优势种为浮动弯角藻、圆筛藻、旋链角毛藻。浮游植物平均生物量以鸭绿江口和圆山渔场最高，达到 $2227.1\times 10^4\text{个/m}^3$ 细胞，约比黄海北部其他海域综合平均值（ $185\times 10^4\text{个/m}^3$ 细胞）高11倍之多。

4.1.4.4 浮游动物

黄海北部海域共采集到浮游动物26个属61个种。其中，夜光虫7900个。浮游动物的优势种为小拟折水蚤。浮游动物平均生物量以鸭绿江口和圆山渔场最高，达到 33437.5个/m^3 ，约比黄海北部其他海域综合平均值高5倍之多。

4.1.4.5 底栖生物

黄海北部底栖生物类群种数为腔肠动物类2个、多毛类10个、软体动物类44个、甲壳类28个、棘皮动物类25个、鱼类11个、藻类3个、其它11个，总计134个。渔场的底栖生物量分布为平均密度 0.13个/m^2 ，平均生物量 3.9g/m^2 ，数量指数0.51。

4.1.5 产地条件

产地选择在黄海北部渔场最北端的鸭绿江口附近10米等深线以内的浅海海域。产地海域距离陆地5-10公里，渔船可以做到当潮到达，次潮返港，有利于生产和管理。

4.1.6 水质

应符合GB 3097、GB 11607和NY 5052的规定。

4.1.7 增殖技术

按DB21/T 3505的规定执行。

4.2 捕捞期

除休渔期外，全年均可捕捞。

4.3 质量要求

4.3.1 感官及规格要求

应符合表1规定。

表1 感官及规格要求

项目	要求	试验方法
外观	壳表面无畸形、破碎、无附着物、无可见杂质	将样品放在白色搪瓷盘中，在光线充足、无异味的环境中，用肉眼观察外观、活力和组织形态，并嗅其是否有异味
活力	离水时双壳闭合有力或自主开合	
气味	无异味	
组织形态	肌肉组织致密有弹性，色泽光亮	在洁净容器中加入饮用水，加热至沸腾，加入 250g 样品后加盖煮熟，开盖闻其气味，品尝肉质
水煮试验	具有东港大黄蚬特有的鲜味和口感，无异味	
壳长	≤4.0cm	用分度值 为 1mm 的直尺测量样品的壳长，并记数

4.3.2 微生物指标

应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数，个/g	≤10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，个/100g	≤300	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.7

4.3.3 卫生指标

应符合GB 2733的规定，并按其规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批规则

以同一天捕获的产品为一批。销地和市场检验以同一批产品为一检验批。

5.2 抽样方法

5.2.1 感觉和规格检验的样品随机抽取，每批次至少取样 3 次，每次不少于 50 只。

- 5.2.2 东港大黄蚬随机取样量见表 3。
- 5.2.3 用于微生物检验样品的抽取应符合 GB/T 4789.1 的规定要求。

表3 东港大黄蚬随机取样量

批量 p (kg)	取样量 (kg)
$p \leq 1000$	2
$1000 < p \leq 5000$	5
$5000 < p \leq 10000$	10
$p \geq 10000$	15

5.3 检验分类

检验分为出厂（场）检验和型式检验。

5.3.1 出厂（场）检验

出厂（场）检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官及规格要求。

5.3.2 型式检验

有下列情形之一者应进行型式检验。型式检验项目为本文件第4章4.3规定的项目。

- c) 第一次从某一海域捕获的梭子蟹；
- d) 海域环境发生变化，可能影响产品质量时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- f) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- g) 正常生产时，每年至少一次。

5.4 判定规则

5.4.1 感官及规格检验

检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检，如仍有不合格项则判为不合格。

5.4.2 微生物和卫生指标

微生物及卫生指标的检验结果有一项不合格，则判本批产品不合格，不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

销售包装或标签上应标明产品名称、规格、数量、执行标准、企业名称、地址、产地、捕获日期。

6.2 包装

运输包装应用麻袋、塑料编织袋、塑料周转箱等坚固、洁净、无毒的器具包装。袋箱口扎紧。

6.3 运输

6.3.1 宜在 3℃~10℃低温条件下运输。

6.3.2 运输工具应清洁卫生、无污染、无异味，长途运输应采用保温车或保温箱，短途运输应避免日晒、雨淋。不应与有毒有害物质混运，不应重物挤压。

6.4 贮存

应暂养、贮存于洁净环境中，防止有害物质的污染及其他伤害。

附 录 A
(规范性附录)
东港大黄蚬地理标志证明商标保护范围

东港大黄蚬地理标志证明商标保护范围见图A. 1

图A. 1 东港大黄蚬地理标志证明商标保护范围图

