

T/GXNS

团 体 标 准

T/GXNS XXXX—XXXX

地理标志产品钦州大蚝（活体、净化蚝）

Product of geographical indicationQinzhou oyster (live and its depuration product)

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西农产品质量安全服务协会 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。

本文件由钦州市钦南区农业农村局提出、宣贯、归口。

本文件起草单位：钦州市水产技术推广站、钦州市钦南区水产技术推广站、广东海洋大学、广西农产品质量安全服务协会。

本文件主要起草人：苏朝捷、黄伟德、阮良鹏、钟昌艳、秦小明、高加龙、刘芳星、张晓霞、罗幸、罗丽俐、高专。

地理标志产品钦州大蚝（活体、净化蚝）

1 范围

本文件规定了钦州大蚝的术语和定义、地理标志产品保护范围、养殖与净化要求、质量要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于使用“钦州大蚝”地理标志证明商标的钦州牡蛎活鲜及其净化产品。

2 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4789.4 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 副溶血性弧菌检验检测
GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定
GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 17924 地理标志产品标志通用要求
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1329 绿色食品 海水贝
NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范
SC/T 3013 贝类净化技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 钦州大蚝

学名香港牡蛎 (*Crassostrea hongkongensis*)，隶属于双壳纲 (*Bivalvia*)，珍珠贝目 (*Pteriodae*)，牡蛎科 (*Ostreidae*)，为Lam 等学者以基因遗传学手段将近江牡蛎 (*Crassostrea rivularis*) 的“白肉”牡蛎命名而成的物种。

3.2 净化蚝

钦州大蚝在自然或人工清洁海水中暂养一段时间，使其质量符合GB 2733、GB 10136和NY/T 1329 的规定。

4 地理标志产品保护范围

钦州大蚝地理标志产品保护范围限于在国家知识产权局商标局备案的地理标志证明商标保护范围，即茅尾海至龙门港七十二泾区域，东经 108° 29' 16.18"至108° 36' 0.16"，北纬21° 40' 54.09"至21° 52' 7.96"之间，南北宽18.84公里，东西长12.27公里，地域面积111.7平方公里，周边有钦州港区、尖山镇、沙埠镇、大番坡镇、龙门港镇、康熙岭镇和防城茅岭镇；大风江区域，东经108° 50' 2.36"至108° 53' 16.12"，北纬21° 37' 1.47"至21° 45' 12.70"之间，南北宽6.13公里，东西长15.36公里，地域面积17.5平方公里，周边有犀牛脚镇、东场镇、那丽镇和合浦西场镇。两个地域保护面积共129.2平方公里。钦州大蚝地理标志产品保护范围见附录A。

5 养殖与净化要求

5.1 养殖环境

5.1.1 水温：

月平均的周年变化在10-30℃的范围内。

5.1.2 盐度：

13-32‰。

5.1.3 PH

7.5-8.3。

5.1.4 其他条件

牡蛎生产水质应符合 NY/T 391 绿色食品 产地环境质量的要求。

5.2 海洋捕捞

按照NY/T 1891的规定执行。

5.3 净化

养殖的牡蛎应放入净化池或暂养处理，以降低其所含的寄生虫、有害微生物、农药、兽药、毒素、沙质含量。净化池或暂养处理的设计、选址、用水和管理按照SC/T 3013的规定执行。

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	活体蚝	净化蚝	
蚝壳	表面无泥、无附着物、无肉眼可见寄生虫。	表面无泥、无附着物、无肉眼可见寄生虫；开壳后壳内无泥。	在光线充足、无异味的环境中，按 NY/T 896 抽样，将样品在离水状态下，放置在洁净的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，逐项进行检验。
蚝肉	饱满，呈乳白、灰白或灰黄色，无肉眼可见寄生虫。	饱满，呈乳白、灰白或灰黄色，无肉眼可见寄生虫。	
体液	澄清、白色或浅灰色。	澄清、白色或浅灰色。	
气味	有生蚝固有的鲜美和微腥气味，无异味。	有生蚝固有的鲜美和微腥气味，无异味。	

5.4.2 规格要求

应符合表2的规定。

表 2 规格要求

级别	特大蚝	大蚝	中蚝	中小蚝	小蚝
单个重量（g/个）	≥250	200～249	150～199	100～149	75～99
出肉率/% >12% ^a 。 用感量1 g的天平分别称量单个牡蛎的总重（W）和解剖后软体部的湿重（W ₁ ），按公式 $P=W_1/W \times 100\%$ 计算出肉率，结果精确至0.1 %。					

5.4.3 营养品质要求

应符合表3的规定。

表 3 品质要求

项目	要求	检验方法
蛋白质	≥40 g/100g （干基）	按 GB 5009.5 的规定执行

5.4.4 质量安全标准

应符合表4的规定。

表 4 质量安全标准

项 目	标 准		检验方法
	活体蚝	净化蚝	
菌落总数（CFU/g）	≤5×10 ⁵	≤1×10 ⁵	按GB 4789.2执行
大肠菌群（MPN/100g）	≤4600	≤230	按GB 4789.38执行
副溶血性弧菌（MPN/g）	≤100	≤20	按GB 4789.7执行
沙门氏菌	不得检出	不得检出	按GB 4789.4执行
麻痹性贝类毒素（PSP），MU/g	≤4	≤4	按GB 5009.213执行
腹泻性贝类毒素（DSP），MU/g	不得检出	不得检出	按GB 5009.212执行
镉（mg/kg）	≤1.0	≤1.0	按GB 5009.15执行

无机砷（mg/kg）	≤0.5	≤0.5	按GB 5009.11规定的方法测定
铅（mg/kg）	≤1.0	≤1.0	按GB 5009.12执行

6 检验规则

申报绿色食品应按照5.4.3所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

7 标签

按照GB 7718的规定执行。

8 包装、运输和储运

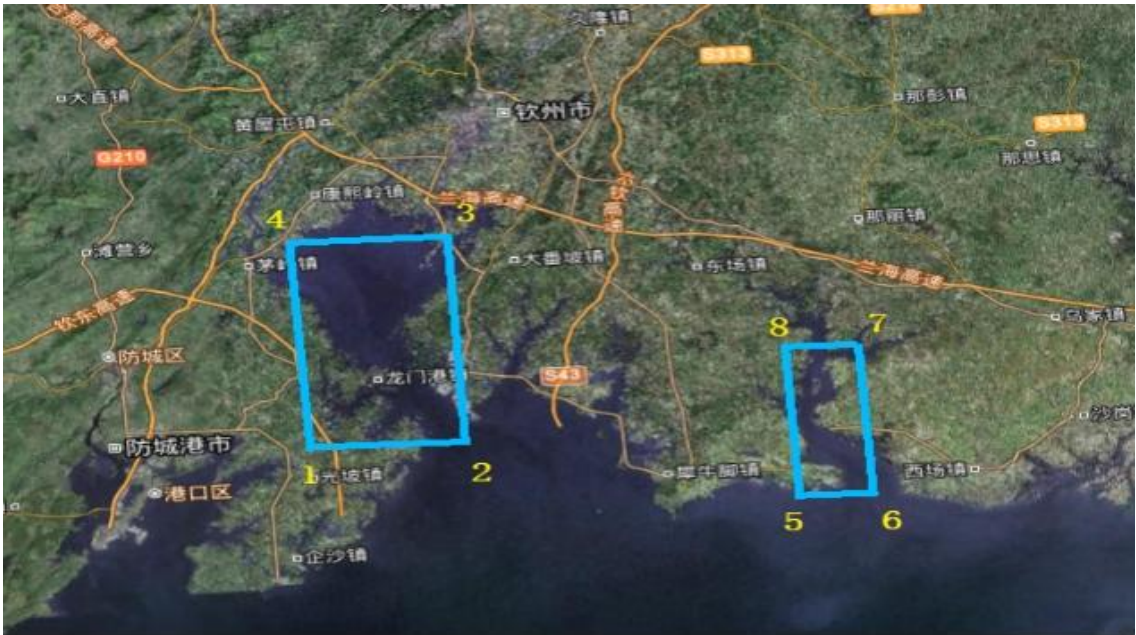
8.1 包装

按GB/T 191、NY/T 658的规定执行。

8.2 运输和储存

按NY/T 1056的规定执行，应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输，温度为4℃～10℃为宜。温度适宜的情况下，可保存6d，且不能与其他食品混杂放置。

附 录 A
(资料性)
钦州大蚝地理标志产品保护



界址标号及坐标（北纬/东经）		
1	21° 40′ 54.09″	108° 29′ 16.18″
2	21° 40′ 54.09″	108° 36′ 0.16″
3	21° 52′ 7.96″	108° 36′ 0.16″
4	21° 52′ 7.96″	108° 29′ 16.18″
5	21° 37′ 1.47	108° 50′ 2.36″
6	21° 37′ 1.47	108° 53′ 16.12″
7	21° 45′ 12.70″	108° 53′ 16.12″
8	21° 45′ 12.70″	108° 50′ 2.36″