

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对程村蚝地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对程村蚝实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

程村蚝地理标志产品保护范围以广东省阳西县人民政府《关于界定程村蚝地理标志产品保护范围的函》（西府函发[2005]13 号）提出的范围为准，为广东省阳西县现辖行政区域内的东经 111°42'00"至 111°48'45"，北纬 21°38'30"至 21°46'30"海域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）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℃至 32℃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。

##### （二）种苗采殖。

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 5 mm 以上时，把蚝苗及时转移至暂养区进行挂吊暂养。

##### （三）养殖。

采用桩架式吊养法，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，桩架、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%。

##### （四）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。

##### （五）运输和贮存。

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℃至 4℃，冷冻品中心温度应低于-18℃。

##### （六）品质特色。

1. 感官特点：程村蚝肉呈乳白色或灰白色，体液澄清，呈白色或淡灰色，蚝体清洁饱满、无杂色斑点，蚝的鳃部清洁鲜艳无污物，肉质滑腻有弹性，有鲜蚝固有气味，滋味鲜美且鲜肉无渣。

2. 理化指标：蛋白质≥10%，脂肪≥1.5%，含碘量≥130mg/kg，锌≥450mg/kg，铁≥40mg/kg。

#### 三、专用标志使用

程村蚝地理标志产品保护范围内的生产者，可向阳西县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对程村蚝实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二零零五年十二月二十一日