

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 $111^{\circ}42'00''$ 至 $111^{\circ}48'45''$ ，北纬 $21^{\circ}38'30''$ 至 $21^{\circ}46'30''$ 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 $6^{\circ}\text{C}$ 至 $32^{\circ}\text{C}$ 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5mm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 $0^{\circ}\text{C}$ 至 $4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻品中心温度应低于 $-18^{\circ}\text{C}$ 。

#### （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 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\geq 1.5\%$ ，含碘量 $\geq 130\text{mg/kg}$ ，锌 $\geq 450\text{mg/kg}$ ，铁 $\geq 40\text{mg/kg}$ 。

### 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