

附件 2

海南省地方标准 《地理标志产品 和乐蟹》修订编制说明

一、项目简况

（一）标准名称：《地理标志产品 和乐蟹》。

（二）任务来源（项目计划号）：海南省 2020 年度第二批地方标准制修订项目计划表（2020-X009）。

（三）起草单位：海南省质量技术监督标准与信息所、海南省标准化协会。

（四）单位地址：海口市美兰区蓝天路 46 号质检大楼

（五）参与起草单位：海南新小海生态农业有限公司、万宁市和乐蟹研究所、万诺水产科技有限公司、万宁海洋渔业协会、海南省食品检验检测中心。

（六）标准起草人：

标准起草人						
序号	姓名	单位	职务	职称	任务分工	联系方式
1	吴清宇	海南省质量技术监督标准与信息所	所长		负责项目全面工作	
2	王小英		主任		负责项目组织实施、开展	
3	李淑珍	海南省标准化协会			负责现场调研、意见征集、编写标准等	65310516
4	李廷秀					
5	汤 雪					

6	黄家将					
7	杨 彬				负责收集汇总相关材料、编写标准、材料报批、项目对接沟通等	
8	梅 姬					
9	周玉玲	海南省食品检验检测中心			和乐蟹产品检测检验	
10	卓齐辉	万宁市和乐蟹研究所	所长		协调组织企业	
11	叶慧强	万宁海洋渔业协会	秘书长		技术专家	

二、编制情况

（一）背景

在中华传统饮食文化史册，“和乐蟹”已经彪炳一千四百多年，尤其在唐朝年间久负盛名。自古至今，“和乐蟹”便是琼崖万州各时期朝廷命官、平民百姓招待客人的美味佳肴。曾被列为“贡品”进贡朝廷。据史载，唐朝年间，从大陆福建莆田、漳州海边一带迁居琼崖万州东部沿海的港北小海西边“那六村²”渔民，带来先进的捕蟹技巧，他们专门特制一种捕蟹网具，在港北小海内的港沟浅湾捕捉螃蟹，其蟹种罕见，个大体壮、肉肥膏满、风味独特，周边渔村民众称为“和乐蟹”

和乐镇港北“小海湾”乃全国最大的内泻湖，地理位置得天独厚、环境优越，水质优良、无污染。小海湾呈葫芦状，湾口狭窄、岸线曲长、湾肚扩阔，湾西边连接万宁三大河流：太阳河、龙首河、龙尾河，湾东边连接南海；小海湾内长满海草、海菜，水质肥沃、饵料微生物丰富，盐度适中，年平均水温 25

度，溶解氧含量高。生长在这里的和乐蟹独具特色，体肥肉嫩，卵满膏多，是难得的天然环保健康海产品。

“和乐蟹”是海南省著名地方优良海鲜品种和传统名牌产品。“和乐蟹”，学名锯缘青蟹，别名青蟹，当地人习惯叫和乐肥蟹，外地人则叫和乐膏蟹。广东、福建等地虽有蟹产蟹种，但跟产于海南省万宁市和乐镇东海岸小海湾一带的这种青蟹相比，脂膏、肉质、口味都要逊色许多。在和乐镇以港北、乐群村一带的青蟹最出名，个大体壮、膏满肉肥，为其他蟹种罕见，特别是脂膏金黄油亮，如咸鸭蛋黄、营养丰富，这在其他地方是没有的。古时，“和乐蟹”便以其独特的香、鲜、嫩、酥四绝，荣登海南四大名菜，与文昌鸡、加积鸭、东山羊驰名海内外。

2007年，根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织并通过了和对乐蟹地理标志产品保护申请的审查，对和乐蟹实施地理标志产品保护，保护范围以海南省万宁市人民政府《关于界定和乐蟹地理标志产品保护范围的函》（万府函[2005]42号）提出的范围为准，为海南省万宁市靠近港北小海、老爷海附近的和乐镇、后安镇、万城镇、东澳镇、礼纪镇等5个镇现辖行政区域。2006年3月原海南省质量技术监督局发布地方标准《地理标志产品 和乐蟹》（DB46/60—2006），标准规定了和乐蟹的地理标志保护产品范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则与标志、包装、运输、贮存，适用于国家质检总局2005年78号令《地理标志产品保护规定》批准保护的和乐蟹活体。

（二）编制标准的必要性和意义

地理标志是重要的知识产权类型，是促进区域特色经济发展的有效载体，是推进乡村振兴的有力支撑，是推动外贸外交的重要领域，是保护和传承传统优秀文化的鲜活载体，也是企业参与市场竞争的重要资源。我国历史悠久、文化深厚，地理标志资源丰富。海南省知识产权局高度重视地理标志保护工作，大力挖掘全省特色资源，积极打造地理标志品牌。2020年以来，全省新增注册东方黎锦、保亭六弓鹅、乐东芒果、保亭黄牛等13件地理标志商标，占总数的16.8%。截至目前，全省累计地理标志保护产品12个，注册地理标志商标77件。年产值上亿元的地理标志品牌共17个，已成为海南特色名片。

标准决定质量、质量铸就品牌、品牌成就市场，标准、质量、品牌与市场的“四位一体”内在逻辑关系，表明了标准对质量提升、品牌打造的重要性，突出标准化在支撑经济社会发展和生态文明建设方面起着基础性、战略性、引领性作用。特别是在经济发展新常态下，推进供给侧结构性改革，主攻方向是提高供给质量，而标准是质量的基石，高标准决定高质量。当前，随着消费者对产品质量安全关注度的提升，必然要求产品质量优化升级，而标准化建设是提高产品质量的保证。

和乐蟹是万宁市重点打造的特色优势农产品之一，作为优势支柱产业，也是当地的生态富民产业、品牌形象产业。自2006年3月原海南省质量技术监督局发布地方标准《地理标志产品

和乐蟹》(DB46/60—2006)以来,和乐蟹的产品类别,养殖方法和设备已经有所变化;同时,食品安全国家标准的食物中污染物限量、农药最大残留限量等相关的国家食品安全标准也多有修订。这导致海南省地方标准《地理标志产品 和乐蟹》(DB46/60—2006)已不能满足要求,限制了和乐蟹行业的发展和地理标志产品的推广,对《地理标志产品 和乐蟹》(DB46/60—2006)地方标准的修订迫在眉睫。

(三) 编制过程简介

1. 立项

2020年8月,海南省市场监督管理局印发了《海南省市场监督管理局关于下达海南省2020年第二批地方标准制修订项目计划的通知》,《地理标志产品 和乐蟹》(DB46/60—2006)地方标准修订项目被列入其中。该项目由万宁市市场监督管理局提出,委托海南省质量技术监督标准信息所和海南省标准化协会共同负责承担该项地方标准的修订工作。

2. 项目启动

为切实做好《地理标志产品 和乐蟹》(DB46/60—2006)地方标准修订工作,成立了项目领导小组,下设课题小组,明确工作职责,定期召开会议研究工作;制定了项目实施方案,分项目阶段,定时间节点,确保项目能保质保量,顺利推进,按期完成。

3. 收集资料

2023 年 6 月，课题小组通过各种途径检索关于和乐蟹方面的国家标准、行业标准，地方标准及团体标准，收集相关论文及研究资料，编制海南省地方标准《地理标志产品 和乐蟹》（DB46/60—2006）修订草案稿。

4. 项目调研

为了高质量完成海南省地方标准《地理标志产品 和乐蟹》（DB46/60—2006）修订，确保标准的科学性、实用性和可操作性，根据项目工作方案安排，结合 2023 年 7 月 5 日-7 日，起草组赴万宁和乐、万城及周边乡镇等开展万宁和乐蟹相关情况调研，对和乐蟹的情况进行了详尽的了解，期间对万宁市农业农村局、海南新小海生态农业有限公司、万诺水产科技有限公司、万宁市和乐蟹研究所、万宁市禄红食品有限责任公司，海南港北老渔民实业有限公司等 6 家和乐蟹的管理、科研、养殖、销售单位进行了项目调研。

调研期间，收集了海南新小海生态农业有限公司、万诺水产科技有限公司等企业的产品检测报告，据检测报告确定了标准里部分指标参数。

（四）制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

1. 制定标准的原则

本标准编制依据下列原则：

①科学性：根据海南省地方标准制修订工作的要求，本标

准的各章节按国家标准《地理标志产品标准通用要求》（GB/T 17924-2008）要求，对万宁和乐蟹的产品分类、地理标志产品保护范围、环境条件、种源、养殖管理、质量要求、检测方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存提出科学合理的技术要求。

②适用性：本标准用于国家质检总局 2005 年 78 号令《地理标志产品保护规定》批准保护的和乐蟹活体。

③一致性：本标准与和乐蟹相关的政策文件及相关国家标准、行业标准保持协调一致。

④规范性：本标准遵循 GB/T 1（所有部分）、GB/T 20000（所有部分）以及 GB/T 20001（所有部分）给出的规则进行起草，文本格式规范。

⑤统一性：统一性是对标准编写及表达方式的最基本的要求。本标准结构统一，即标准的章、条、段、表、图和附录的排列顺序的一致；文体统一，即类似的条款由类似的措辞来表达，相同的条款由相同的措辞来表达；术语统一，即同一个概念使用同一个术语；形式统一，即标准的表述形式，诸如标准中条标题、图表标题的有无是统一的。

⑥协调性：协调性是针对标准之间的，它的目的是“为了达到所有标准的整体协调”。为了达到标准系统整体协调的目的，在制定标准时应注意和已经发布的标准进行协调。本标准与和乐蟹相关的强制性国家标准、行业标准协调一致。

2. 制定标准的依据

本标准修订主要以国家质量监督检验检疫总局 2005 年 78 号令《地理标志产品保护规定》、国家质量监督检验检疫总局 2007 年第 205 号公告《关于批准对和乐蟹实施地理标志产品保护的公告》、海南省人民政府办公厅关于印发《海南省地理标志运用促进工程三年行动方案（2021—2023 年）》的通知（琼府办函〔2021〕262 号）及 GB/T 1（所有部分）、GB/T 20000（所有部分）为依据，以《地理标志产品 和乐蟹》（DB46/ 60—2006）为主体，结合《地理标志产品 三门青蟹》（DB33/T 832-2011）《三门青蟹养殖技术规范》（DB33/T 823-2015）《地理标志产品 阳澄湖大闸蟹》（GB/T 19957-2005）《中华绒螯蟹》（GB/T 19783-2005）以及和乐蟹各企业的产品实际指标参数，制定本标准的主要技术条款。

3. 与有关的现行法律法规、标准的关系

能与现行有关的法律、法规相衔接，与已发布相关国家、行业标准无冲突。

（五）主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

主要条款的说明：

本标准的章节由范围、规范性引用文件、术语和定义、保护范围、环境条件、蟹种、产品分类、形态特征、养殖管理、质量要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存共 13 章组成。其中“养殖管理”、“质量要求”、“检测方法”

是本标准的核心技术内容。

第一到第三章分别给出了该标准的范围、规范性引用文件及术语和定义。

第四章给出了地理标志产品和乐蟹的保护范围。

第五章至第九章按《地理标志产品标准通用要求》（GB/T 17924-2008）的要求，规定了地理标志产品和乐蟹的环境条件、蟹种、产品分类、形态特征、养殖管理的要求。和乐蟹养殖管理要求参考了行业标准《无公害食品 锯缘青蟹养殖技术规范》（NY/T 5277-2004）及《无公害食品 中华绒螯蟹养殖技术规范》（NY/T 5065-2001）。

第十章规定了和乐蟹的质量要求。根据和乐蟹养殖企业的反馈意见，调整了理化指标；卫生指标要求直接引用国家强制性标准。

第十一章规定了和乐蟹的试验方法，针对感官及等级、理化指标和卫生指标分别给出检测标准，对增删的技术指标也对应增加或删除了检测方法。

第十二章至第十四章给出检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存，引用了部分国家标准，调整了部分文字表述。

（六）标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明无。

（七）采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

1. 国内相关标准概况

根据检索，截止 2023 年 8 月 10 日，查询到关于螃蟹方面的核心国家标准、行业标准、地方标准、团体标准如下：

相关国家标准有：1. GB/T 19783-2005 中华绒螯蟹；2. GB/T 19957-2005 地理标志产品 阳澄湖大闸蟹；3. GB/T 20014.24-2008 良好农业规范 第 24 部分：中华绒螯蟹围栏养殖控制点与符合性规范；4. GB/T 20556-2006 三疣梭子蟹；5. GB/T 26435-2010 中华绒螯蟹 亲蟹、苗种；6. GB/T 36192-2018 活水产品运输技术规范等。

相关行业标准有：1. NY/T 841-2021 绿色食品 蟹；2. SC/T 1078-2022 中华绒螯蟹配合饲料；3. NY/T 5065-2001 无公害食品 中华绒螯蟹养殖技术规范；4. NY/T 5163-2002 无公害食品 三疣梭子蟹养殖技术规范；5. NY/T 5277-2004 无公害食品 锯缘青蟹养殖技术规范；6. SC/T 1099-2007 中华绒螯蟹人工育苗技术规范等；7. SC/T 2014-2003 三疣梭子蟹 亲蟹；8. SC/T 2015-2003 三疣梭子蟹 苗种；9. SC/T 2016-2012 拟穴青蟹 亲蟹和苗种 10. SC/T 1111-2012 河蟹养殖质量安全管理技术规程；11. SC/T 2096-2019 三疣梭子蟹人工繁育技术规范；12. SC/T 2117-2022 三疣梭子蟹良种选育技术规范。

相关的地方标准有：1. DB33/T 832-2011 地理标志产品 三门青蟹；2. DB33/T 832-2015《三门青蟹养殖技术规范》；3. DB46/T 290-2014 吉富尼罗罗非鱼与锯缘青蟹混养技术规范（海南省）；

4. DB33/T 398.2-2015 拟穴青蟹 第2部分: 养殖技术规范 (浙江省); 5. DB33/T 398.1-2015 拟穴青蟹 第1部分: 苗种生产技术规范 (浙江省); 6. DB45/T 514-2008 锯缘青蟹 苗种 (广西壮族自治区); 7. DB45/T 453-2007 锯缘青蟹 (广西壮族自治区); 8. DB45/T 333-2006 锯缘青蟹养殖技术规范 (广西壮族自治区); 9. DB44/T 336-2006 锯缘青蟹养殖技术规范 人工繁殖技术 (广东省); 10. DB44/T 192-2004 锯缘青蟹养殖技术规范 (广东省) 11. DB21/T 3784-2023 中华绒螯蟹生态育苗技术规范 (辽宁省) 12. DB4209/T 29-2023 《地理标志集体商标 汉川河蟹》 (孝感市); 13. DB4404/T 32-2022 斗门重壳蟹养殖技术规范 (珠海市); 14. DB36/T 1675-2022 中华绒螯蟹资源养护技术规程 (江西省); 15. DB36/T 1655-2022 中华绒螯蟹池塘养殖技术规程 (江西省) DB3705/T 4-2022 黄河口大闸蟹质量技术规范 (东营市); 16. DB4112/T 300-2022 中华绒螯蟹养殖技术规范 (三门峡市) 17. DB3210/T 1092-2021 地理标志产品 高邮湖大闸蟹 (扬州市); 18. DB5117/T 39-2021 开江大闸蟹养殖技术规程 (达州市); 19. DB2111/T 0005-2021 地理标志产品 盘锦河蟹 (盘锦市); 20. DB2111/T 0015-2021 盘锦河蟹大水面养殖技术规范 (盘锦市); 21. DB2111/T 0014-2021 盘锦河蟹苇田养殖技术规范 (盘锦市); 22. DB2111/T 0013-2021 盘锦河蟹成蟹稻田养殖技术规范 (盘锦市) 23. DB2111/T 0012-2021 盘锦河蟹蟹种稻田养殖技术规范 (盘锦市) 24. DB34/T 3995-2021 地

理标志产品 石臼湖螃蟹（安徽省）；25. DB34/T 3865-2021 地理标志产品 黄湖大闸蟹（安徽省）26. DB37/T 4167—2020 解放眉足蟹人工苗种繁育技术规范（山东省）；27. DB3208/T 115-2019 地理标志产品 洪泽湖大闸蟹（淮安市）；28. DB32/T 3719-2020 中华绒螯蟹“诺亚1号”（江苏省）；28. DB22/T 1637-2019 稻田养殖中华绒螯蟹成蟹技术规程（吉林省）；29. DB21/T 3150—2019 中华虎头蟹人工育苗技术规程（辽宁省）；30. DB43/T 1072.3-2015 地理标志产品 大通湖大闸蟹 第3部分：池塘养殖技术规程（湖南省）；31. DB43/T 1072.2-2015 地理标志产品 大通湖大闸蟹 第2部分：网围养殖技术规程（湖南省）；32. DB43/T 1072.1-2015 地理标志产品 大通湖大闸蟹 第1部分：产品质量（湖南省）；33. DB36/T 532-2016 地理标志产品 军山湖大闸蟹 江西省；34. DB36/T 460-2016 军山湖大闸蟹养殖技术规范（江西省）；35. DB32/T 2953-2016 地理标志产品 兴化大闸蟹（江苏省）；36. DB34/T 2282-2015 地理标志产品 女山湖大闸蟹（安徽省）；37. DB31/T 382-2014 地理标志产品 崇明老毛蟹（上海市）；38. DB34/T 1836-2013 地理标志产品 黄陂湖大闸蟹（安徽省）；39. DB32/T 1919-2011 地理标志产品 赣榆梭子蟹（江苏省）；40. DB12/T 430-2010 地理标志产品 七里海河蟹（天津市）；41. DB12/T 431-2010 地理标志产品 七里海河蟹土池生态育苗技术规范（天津市）；42. DB12/T 432-2010 地理标志产品 七里海河蟹养殖技术规范（天津市）；43. DB37/T

1218-2009 地理标志产品 莱州梭子蟹（山东省）；44.DB37/T
1220-2009 地理标志产品 黄河口大闸蟹（山东省）；45.DB32/T
1234-2008 地理标志产品 固城湖螃蟹（江苏省）等。

2. 国外相关标准概况

根据检索，截止 2023 年 8 月 10 日，查询到关于螃蟹方面的核心国际标准和国外标准有：无。

采用上述标准与否及理由：部分采用，蟹常规要求可以借鉴学习，同时结合和乐蟹实际情况和需求，修订海南省地方标准。

（八）重大分歧意见的处理依据和结果

无

（九）贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

标准发布后组织全省标准化管理部门及和乐蟹相关单位进行学习，确保标准宣贯到位。建立健全市场导向、政府引导、企业为主、广泛参与、协调统一机制，充分发挥标准化的政策导向和技术保障作用，积极鼓励企业参与标准化相关活动。

（十）预期效果

为提高产品的市场竞争力，充分挖掘和利用和乐蟹的文化，加强品牌保护，根据《海南省知识产权局关于召开地理标志保护产品标准化工作座谈会的通知》（琼知函〔2020〕80号）精神，紧跟国家食品安全标准和地理标志产品的要求，海南省地方标

准《地理标志产品 和乐蟹》(DB46/60—2006)修订后,将为和乐蟹走品牌化、标准化、规模化、产业化的发展之路,切实推动海南和乐蟹产业健康发展提供技术支撑。

(十一) 其他应予说明的事项

与 DB46/60—2006 相比,本次标准修订的主要内容有:

1. 根据《中华人民共和国标准化法》及《海南省标准化管理办法》要求,DB46/ 60—2006 《地理标志产品 和乐蟹》由强制性地方标准调整为推荐性地方标准 DB46/T 60—202X《地理标志产品 和乐蟹》

2. 按 GB/T 1.1 要求,术语与定义中,引用补充了“地理标志产品”(GB/T 17924—2008, 3.1)“肉蟹”“膏蟹”的定义,给不熟悉地理标志的标准用户解释了相关要求。

3. 按 GB/T 1.1 要求,将原第 3 章 地理标志产品保护范围调整为第 4 章 保护范围,并完善了相关内容。

4. 根据《地理标志产品标准通用要求》(GB/T 17924-2008),原第 5 章 要求 中 5.1 自然环境调整为第 5 章 环境条件,更便于标准用户了解相关信息。

5. 根据《地理标志产品标准通用要求》(GB/T 17924-2008),原附录 C 和乐蟹养殖技术 中 C.2.1 蟹种来源调整为第 6 章 蟹种,更便于标准用户了解。

6. 根据《地理标志产品标准通用要求》(GB/T 17924-2008),原 5.3 产品分类调整为第 7 章 产品分类,并提炼简化其内容。

7. 根据《地理标志产品标准通用要求》(GB/T 17924-2008), 原附录 B 和乐蟹的形态特征 调整为第 8 章 形态特征, 并以列项的形式排列, 便于标准用户使用。

8. 根据《地理标志产品标准通用要求》(GB/T 17924-2008), 原 5.2 养殖技术见附录 C 调整为第 9 章 养殖管理, 并根据国家质量监督检验检疫总局 2007 年第 205 号公告《关于批准对和乐蟹实施地理标志产品保护的公告》中: 二、质量技术要求 中(二) 养殖环境条件增加到第 9.1.1 天然水域 和 9.1.2 池塘养殖, 将附录 C 和乐蟹养殖技术 C.1.3.1 中间培育池和 C.1.3.2 精养、混养池调整到 9.1.3 和 9.1.4, 更适合目前和乐蟹的养殖场地要求。

9. 根据国家质量监督检验检疫总局 2007 年第 205 号公告《关于批准对和乐蟹实施地理标志产品保护的公告》要求, 增加了 9.2.1 养殖模式的内容。

10. 根据和乐蟹产品分类, 将原附录 C.2.3 放养密度调整为 9.2.2 放养密度, 并分成 9.2.2.1 肉蟹和 9.2.2.2 膏蟹。

11. 原附录 C.2.4 放养方法调整为 9.2.3 放养方法, 内容保持一致。

12. 原附录 C.2.4 饲养管理调整为 9.2.4 饲养管理。

13. 原附录 C.2.4.1 水质控制调整为 9.2.4.1 水质控制, 并根据和乐蟹产品分类, 分成 9.2.4.1.1 肉蟹和 9.2.4.1.2 膏蟹。

14. 原附录 C. 2. 4. 2 饲料投喂调整为 9. 2. 4. 2 饲料投喂, 并根据和乐蟹产品分类, 分成 9. 2. 4. 2. 1 肉蟹和 9. 2. 4. 2. 2 膏蟹。

15. 原附录 C. 3 膏蟹养殖、C. 3. 1 放养密度和 C. 3. 2 饲料投喂的内容并入 9. 2 养殖要求中。

16. 原附录 C. 4 日常管理记录调整为 9. 2. 5 日常管理记录。

17. 原附录 C. 5 病害防治调整为 9. 2. 6 病害防治。

18. 原附录 C. 6 收获 调整为 9. 2. 7 收获。

19. 增加第 10 章 质量要求, 将原第 5 章中 5. 3. 1 产品分级调整为 10. 1 分级。

20. 原 5. 3. 2 等级规格指标调整为 10. 2 等级规格和指标。

21. 原 5. 3. 3 感官要求调整为 10. 3 感官要求。

22. 原 5. 3. 4 理化指标调整为 10. 4 理化指标。见图 1。

23. 原 5. 3. 5 安全卫生指标调整为 10. 5 安全卫生指标。

24. 原第 6 章 试验方法调整为第 11 章 检测方法。

25. 原 6. 1 感官特征调整为 11. 1 感官特征。

26. 原 6. 1. 1 感官检验调整为 11. 1. 1 感官检验。

27. 原 6. 1. 2 水煮试验调整为 11. 1. 2 水煮试验。

28. 原 6. 2 等级调整为 11. 2 等级。

29. 原 6. 2. 1 肥满度的测定调整为 11. 2. 1 肥满度的测定。

30. 原 6. 2. 2 性腺占体重百分比的测定调整为 11. 2. 2 性腺占体重百分比的测定。

31. 原 6. 3 蛋白质的测定调整为 11. 3 蛋白质的测定。

- 32. 原 6.4 脂肪的测定调整为 11.4 脂肪的测定。
- 33. 原 6.5 灰分的测定调整为 11.5 灰分的测定。
- 34. 原 6.6 灰分的测定调整为 11.6 水分的测定。
- 35. 原 6.7 无机砷的测定、原 6.8 铅的测定、原 6.9 镉的测定、原 6.10 汞的测定、原 6.11 土霉素的测定、原 6.12 孔雀石绿的测定、原 6.13 乙烯雌酚的测定、原 6.14 甲基睾丸酮的测定调整为 11.4 卫生指标。
- 36. 原第 7 章检验规则调整为第 12 章 检验规则。
- 37. 原 7.1 组批规则调整为 12.1 组批。
- 38. 原 7.2 抽样方法调整为 12.2 抽样。
- 39. 原 7.3 试样制备调整为 12.3 试样制备。
- 40. 增加 12.4 检验方法。
- 41. 原 7.4 检验分类调整为 12.4.1 检验分类。
- 42. 原 7.4.1 交收（出场）检验调整为 12.4.2 交收（出场）检验。
- 43. 原 7.4.2 型式检验调整为 12.4.3 型式检验。
- 44. 原 7.5 判定规则调整为 12.5 判定规则。
- 45. 原 7.5.1 调整为 12.5.1。
- 46. 原 7.5.2 调整为 12.5.2。
- 47. 原第 8 章 标志、包装、运输、贮存调整为第 13 章 标志、包装、运输和贮存。
- 48. 原 8.1 标志调整为 13.1 标志。

- 49. 原 8.2 包装调整为 13.2 包装。
- 50. 原 8.2.1 蟹体捆扎调整为 13.2.1 蟹体捆扎。
- 51. 原 8.2.2 包装材料调整为 13.2.2 包装材料。
- 52. 原 8.3 运输调整为 13.3 运输。
- 53. 原 8.4 贮存调整为 13.4 贮存。

以下为核心技术指标修订前后对比图：

（一）理化指标

表 1：DB46/ 60-2006 理化指标

表4 和乐蟹理化指标

项 目	蛋 白 质	脂 肪	灰 分	水 分
和乐蟹(雌), ≥%	14.5	0.45	1.4	80.0
和乐蟹(雄), ≥%	12.5	0.25	1.4	82.0

表 2 DB46/T 60—202X 修订理化指标

表5 和乐蟹理化指标

项目		雌蟹	雄蟹
蛋白质/（g/100g）	≥	14.5	12.5
脂肪/（g/100g）	≥	0.45	0.25
灰分/（g/100g）	≤	1.4	1.4
水分/（g/100g）	≤	80.0	82.0

（二）安全卫生指标

5.3.5 安全卫生指标

和乐蟹安全卫生指标应符合表5。

表5 和乐蟹的安全指标

项 目	指 标
无机砷（以 As 计）,mg/kg	≦1.0
铅（以 Pb 计）,mg/kg	≦0.5
镉（以 Cd 计）,mg/kg	≦0.5
汞（以 Hg 计）,mg/kg	≦0.5
土霉素, μ g/kg	≦100（养殖蟹）
孔雀石绿, μ g/kg	不得检出（养殖蟹）
己烯雌酚, μ g/kg	不得检出（养殖蟹）
甲基睾丸酮, μ g/kg	不得检出（养殖蟹）

图 1 DB46/ 60-2006 安全指标

10.5 安全卫生指标

应符合GB 2733、GB 31650 和 GB 31650.1的要求。

图 2 DB46/T 60—202X 修订安全卫生指标

附件 1

海南省地方标准《地理标志产品 和乐蟹》征求意见汇总表

序号	章条编号	修改意见	理由或依据	提出单位/人员	处理意见
1	3.2	和乐蟹的定义中应加上拉丁名		杜磊	采纳
2	第 5 章	部分数字书写有格式错误，应删除空格	格式错误	杜磊	采纳
3	9.2.4.2.1	表 1 和乐蟹养成期不同生长阶段投饲率表 格式不规范		杜磊	
4	10.4	表 4 中项目单位应改为：g/100g		杜磊	
5	10.4	表 4 中灰分和水分的指标应改为≤		杜磊	
6	10.5	安全卫生指标应符合GB 2733、GB 31650和GB 31650.1的要求。		杜磊	

7	第 11 章	检测方法改成试验方法		杜磊	
8	第 13 章	增加“标签”内容，且应符合水产品包装、标识通则（SC/T 3035）的要求。	GB/T 191 包装储运图示标志，是运输包装上的要求，不是产品的标签要求。	杜磊	采纳
9	13.3	运输要求应符合活水产品运输技术规范（GB/T 36192）的要求。	建议应符合国家标准相关要求。	杜磊	采纳
10					