

江苏省渔业协会团体标准
《泰兴江沙蟹养殖技术规程》
编制说明

(征求意见稿)

泰兴市河蟹协会
泰兴市江源农牧有限公司
江苏源江特种水产养殖有限公司

2024年8月

《泰兴江沙蟹养殖技术规程》编制说明

一、目的意义

泰兴江沙蟹又名溪蟹、溪桥蟹，2020年获国家农产品地理标志产品。【特点】泰兴江沙蟹具有青背、金爪、黄毛，腹部洁净，呈珍珠白，隐有微红，爪长且尖。蟹黄敦实，呈棕红色。蟹膏透明，糯性强，脂膏肥厚，缬氨酸高。肉嫩细腻，鲜香浓郁，略带甜味。【养殖概况】泰兴市河蟹养殖水土自然资源优势明显，长江江水和高沙土天然合一，形成独特的微流水养殖，全市养殖面积已达3.6万亩，产量4000吨，主要分布在泰兴市所辖黄桥、元竹、古溪、分界、珊瑚、广陵、新街、姚王、河失、宣堡、根思、曲霞、张桥、滨江、济川、虹桥共计16个乡镇。地理坐标为东经119° 54′ 05″ ~120° 21′ 56″，北纬31° 58′ 12″ ~32° 23′ 05″，江沙蟹是泰兴市的富民产业，它蟹黄敦实，鲜香浓郁，略带甜味，其营养成分及微量元素含量丰富，水分含量低；含人体所需氨基酸种类丰富，总含量比对照蟹高0.65,高出24.7%，其中缬氨酸比对照蟹高出7.25倍；经过科学研究表明泰兴江沙蟹风味指标高达44种，较普通蟹高出10%，令食客们食之赞不绝口，念之朝思暮想。

随着江沙蟹养殖规模的不断扩大，养殖单位（户）产品质量意识和环保意识还不强，品质参差不齐，为了统一规范江沙蟹的标准指标，进一步突出泰兴江沙蟹产品的特色，提高高江沙蟹产品品质，更好地促进泰兴江沙蟹产业健康发展，带动农民增收和乡村振兴，按《标准化法》《团体标准管理办法》等法律法规要求，起草了本标准。

二、任务来源

《泰兴江沙蟹养殖技术规程》由泰兴市河蟹协会提出，根据《江苏省渔业协会团体标准管理办法（试行）》规定，经江苏省渔业协会团体标准工作委员会组织专

家审定，于2024年5月13日发布“关于2024年江苏省渔业协会团体标准（第一批）立项的公告”正式公示立项。

三、标准编制过程

1. 申请立项阶段

2024年4月1日启动了预草案的编制工作，结合近年来推广的泰兴江沙蟹生态养殖的应用评估，及相关材料的收集整理，经过多次内部讨论和修改，2024年5月10日形成了《泰兴江沙蟹养殖技术规程》团体标准草案。于2024年5月11日立项审查，且最终评审通过。于2024年5月13日《泰兴江沙蟹养殖技术规程》经江苏省渔业协会批准立项。

2. 起草阶段

自团体标准获批立项后，由泰兴市河蟹协会联合泰兴市江源农牧有限公司等相关单位成立了《泰兴江沙蟹养殖技术规程》标准起草工作组，制定工作方案，推进标准研制工作。进一步明确工作目标与任务要求、人员分工和工作进度等。在起草过程中，工作组深入调研泰兴江沙蟹产品品质指标，组织多次研讨会，对标准内容进行修改和完善。于2024年7月21日形成了团体标准《泰兴江沙蟹养殖技术规程》（征求意见稿）。

3. 主要起草人及其所做的工作

本标准由泰兴市河蟹协会、泰兴市江源农牧有限公司、江苏源江特种水产养殖有限公司参与起草。主要起草人为余承波、李建、余健、周萍、金月梅、王荣、杨飞、赵本真、陈亚峰、余静雯。主要服务于泰兴市江沙蟹养殖户。

四、确立依据

该标准依据 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》的要求和规定起草。

五、产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果

在标准编制过程中，我们对泰兴区域内生态养殖的江沙蟹进行了试验和验

证。通过收集和分析，本标准的实施将有助于提高企业的产品质量和环境保护意识，减少生态污染，优化市场环境。预期的经济效果包括提升泰兴江沙蟹品牌形象、增加市场机会、增加养殖户收入等。

六、与有关法律、法规和标准的关系

与现行法律、法规及强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中无重大意见分歧。

八、贯彻推广的措施建议

标准的推广实施将在协会的统一领导和协调下进行，以养殖生产单位为主要实施对象，合理规范利用标准，有效推进并带动泰兴江沙蟹产业的健康高质量发展。