

广西农业农村产业振兴促进会团体标准《名特优 新产品 平南泉水鱼（草鱼）》（征求意见稿）

编制说明

一、项目来源

根据《广西农业农村产业振兴促进会关于〈小蚕人工饲料共育技术规程〉等 8 项团体标准立项的通知》文件要求，本标准由平南县农业农机技术推广中心提出，平南县农业农机技术推广中心、平南县农业农村局负责起草。

二、项目背景及目的意义

平南泉水鱼是广西贵港市平南县特色农产品，拥有 200 年养殖历史，依托大瑶山山脉南端天然山泉水资源，采用生态流水养殖模式养成，具有肉质细嫩、无土腥味、鲜味氨基酸和不饱和脂肪酸含量高等独特品质，已申报全国名特优新产品。当前平南泉水鱼产业已形成稳定发展规模，核心产区覆盖平南县思旺镇、大鹏镇、国安瑶族乡、马练乡、官成镇等乡镇，养殖面积达 13 公顷，年商品量 230 吨，已成为当地乡村振兴和农民增收的重要支柱产业。

随着特色农产品品牌化发展进程加快，平南泉水鱼产业发展过程中逐渐暴露出一系列问题：行业内尚未制定针对平南泉水鱼的专项标准，生产环节存在养殖技术不统一、产品质量参差不齐、品质特色难以量化等问题；市场上仿冒产品频发，严重影响平南泉水鱼的品牌声誉和产业健康发展；生产经营主体在产品生产、检验、流通环节无统一规范可依，制约了产业的规模化、标准化升级。

制定本团体标准，一是能够填补平南泉水鱼专项标准空白，统一术语定义、养殖技术、产品质量、检验检测等全流程技术要求，规范生产经营行为，保障产品质量的稳定性和一致性；二是能够固化平南泉水鱼的产地环境优势和生态养殖特色，量化其独特的营养品质指标，突出产品差异化优势，为产品质量认证和品牌保护提供技术依据；三是能够引导产业向标准化、规范化、品牌化方向升级，推动“技术标准+地理品牌”融合发展，提升平南泉水鱼的市场竞争力和产品附加值；四是能够落实全国名特优新农产品保护要求，促进地方特色农产品资源的保护与开发，助力乡村振兴和广西农业高质量发展。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《名特优新农产品 平南泉水鱼（草鱼）》项目任务下达后，平南县农业农机技术推广中心成立了标准编制工作组，制定了标准起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。编制工作组下设资料收集组、草案编写组、标准实施组三个小组，各组职责如下：

资料收集组：负责国内外有关草鱼养殖、名特优新农产品、水产品质量安全相关的文献资料、标准文件的查询、收集和整理工作，梳理平南泉水鱼产业发展现状、养殖技术特点及品质特性。

草案编写组：负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，组织开展征求意见会、行业调研，完成标准的反复修改和完善。

标准实施组：负责团体标准发布后，组织平南泉水鱼养殖、加工、流

通相关经营主体开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，指导相关单位按标准规范开展生产经营活动，并对标准实施情况进行总结分析，提出标准修订完善建议。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组系统收集了国内有关草鱼养殖、水产品质量安全、名特优新农产品相关的法律法规、国家标准、行业标准、地方标准及学术文献资料。主要包括：GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 11607《渔业水质标准》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等国家强制性标准，以及 SC/T 1045《草鱼鱼苗、鱼种》、NY/T 755《绿色食品 渔药使用准则》等行业规范，同时梳理了国内泉水鱼、生态草鱼养殖相关的地方标准与研究成果，为标准编制奠定了坚实的理论和数据基础。

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，于2026年4月召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，确定标准的主体内容包括术语和定义、自然生长环境、养殖技术、产品要求、试验方法、检验规则、标志标签包装运输贮存七大核心板块，同时明确以规范性附录形式补充地理保护范围和养殖技术规范，确保标准的完整性和可操作性。

（四）草案编制与实地调研

2026年3月-4月，在前期工作的基础上，编制工作组整合已有的参考资料和产业实际数据，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》要求，编制完成团体标准《名特优新农产品 平南泉水鱼（草鱼）》（草案）。

2026年4月，标准起草工作组深入平南县思旺镇、大鹏镇、国安瑶族乡等核心产区，针对平南泉水鱼养殖技术、生产经营情况、产品品质特性开展实地调研，走访当地养殖合作社、农业企业、养殖大户，全面掌握平南泉水鱼的养殖模式、技术要点、品质指标及产业发展痛点，收集了大量一线生产数据和行业意见。结合实地调研结果，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行了反复修改和研究讨论，最终形成了团体标准《名特优新农产品 平南泉水鱼（草鱼）》（征求意见稿）和配套编制说明。

四、标准制定原则

（一）实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，全面调研平南泉水鱼产业发展现状，结合平南县农业农村局多年来平南泉水鱼养殖技术指导经验、产品品质检测数据而总结起草的。标准内容贴合平南泉水鱼产业生产实际，各项技术要求、指标设定与产业发展水平相匹配，具有较强的实用性和可操作性，能够直接指导平南泉水鱼的生产、检验和流通全流程管理，符合地方特色农产品产业发展的方向与市场需求。

（二）协调性原则

本文件编写过程中充分注意了与水产品相关法律法规的协调问题，在内容上与现行《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，以及GB 2733、GB 31650等强制性国家标准保持协调一致，所有技术指标均不低于国家强制性标准要求，与现行通用的水

产养殖、水产品检验相关推荐性标准形成有效衔接。

（三）规范性原则

本文件严格按照 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》的要求和规定编写标准内容，保证标准的框架结构、文本格式、术语表述、条款设置均符合标准化工作规范，确保标准的编写质量。

（四）前瞻性原则

本文件在充分考虑当前平南泉水鱼产业发展现实情况的基础上，突出平南泉水鱼的产地环境特色、生态养殖特色和品质特色，针对性设定了符合产品特性的感官指标和理化特色指标，固化了平南泉水鱼的核心品质优势。同时结合名特优新农产品保护和产业品牌化发展趋势，在标准中融入了产品标志、溯源管理等前瞻性条款，为平南泉水鱼产业的长期健康发展提供标准化指导。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）主要内容

本文件规定了平南泉水鱼（草鱼）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存的内容，同时设置了2个规范性附录，分别为平南泉水鱼地理标志产品保护范围图、平南泉水鱼（草鱼）养殖技术规范。

本文件适用于全国名特优新农产品保护主管部门批准保护的，广西壮族自治区贵港市平南县现辖行政区域内，以大瑶山山脉南端天然山泉水为

养殖水源、采用生态流水养殖模式生产的平南泉水鱼（草鱼），涵盖鲜活产品和冰鲜初加工品的生产、检验、销售及流通全环节。

（二）主要条款说明

1. 术语和定义

本章节明确了“平南泉水鱼”“名特优新产品适用范围”2项核心术语。其中“平南泉水鱼”术语界定了产品的产地属性、养殖水源、养殖模式、产品品类和形态，明确本文件仅适用于草鱼品类；“名特优新产品适用范围”术语明确了平南泉水鱼的地理保护范围，限定为平南县现辖行政区域内大鹏镇、国安乡、马练乡等乡镇的山泉流水养殖区域，突出了产品的地域特色和产地溯源要求，与全国名特优新产品申报范围保持一致。

2. 要求

本章节是标准的核心内容，分为自然生长环境、养殖技术、产品分类、感官要求、理化指标、安全卫生指标、净含量7个部分。

自然生长环境：针对平南泉水鱼的核心产地特征，明确养殖水源为大瑶山山脉南端天然山泉水，规定了水质需符合GB 11607的规定，同时量化了pH值6.5~8.5、水体溶氧量 $\geq 5\text{mg/L}$ 等关键指标；针对养殖区地形地貌、流水池参数、水流速度、养殖水深、底质类型等养殖条件作出明确规定，从源头保障平南泉水鱼的生长环境特色。

养殖技术：明确平南泉水鱼养殖技术应符合附录B的规定，以规范性附录形式对苗种培育、成鱼放养、饲料投喂、水质管理、日常管理、鱼病防治、收获等全流程养殖技术作出规范，明确商品鱼养殖周期不少于18个月，上市前停食3d~5d，同时规定了饲料类型、放养密度、渔药使用准则，

确保养殖过程的标准化和生态化。

产品分类：根据市场流通实际情况，将平南泉水鱼产品分为鲜活品和冰鲜品两类，其中冰鲜品为宰杀后经低温冰鲜处理的初加工产品，覆盖了市场主流产品形态。

感官要求：结合平南泉水鱼的产品特性，从形态、外观、活力、气味、鳃部、肌肉、规格 7 个维度作出明确规定，明确商品鱼体重 $\geq 1.5\text{kg}$ 、体长 $\geq 40\text{cm}$ 的规格要求，同时突出“具有草鱼固有土腥味和山泉水清香味”的产品特色，与普通养殖草鱼形成差异化区分。

理化指标：基于平南泉水鱼的品质检测实测数据，设定了蛋白质、脂肪、谷氨酸+天冬氨酸（鲜味氨基酸）、不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比等核心特色指标，其中蛋白质 $\geq 17.0\text{g}/100\text{g}$ 、脂肪 $\leq 4.6\text{g}/100\text{g}$ 、鲜味氨基酸 $\geq 3.92\text{g}/100\text{g}$ 、不饱和脂肪酸占比 $\geq 69.0\%$ ，各项指标均基于申报全国名特优新农产品的实测数据设定，能够充分体现平南泉水鱼的营养品质优势；同时针对冰鲜品补充了水分、完整率两项指标，保障初加工产品的质量。

安全卫生指标：严格遵循国家食品安全相关标准，明确兽药残留限量需符合 GB 31650 的规定，污染物限量需符合 GB 2733 的规定，针对孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物等禁用物质明确“不得检出”，同时设定了氟苯尼考、恩诺沙星等限用兽药的限量值，全面保障产品的质量安全。

净含量：明确产品净含量需符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，符合市场监管相关要求。

3. 试验方法

本章节针对标准中设定的感官要求、理化指标、安全卫生指标、净含

量偏差，逐一明确了对应的检验方法，所有检测方法均引用现行有效的国家标准，确保检验结果的准确性、一致性和权威性，便于生产企业、检测机构、监管部门统一执行。

4. 检验规则

本章节明确了组批规则、抽样方法、检验分类和判定规则。其中检验分类分为出厂检验和型式检验，明确出厂检验项目为感官要求和规格，型式检验为标准规定的全部项目，并列出了需开展型式检验的6种情形；判定规则中明确，感官要求、理化指标不合格可加倍抽样复检，安全卫生指标不合格直接判定批次不合格且不得复检，既保障了产品质量安全底线，又符合生产实际检验需求。

5. 标志、标签、包装、运输、贮存

本章节结合名特优新农产品保护要求，明确了产品专用标志的使用规范，要求产品外包装使用名特优新农产品专用标志和溯源二维码；同时对产品标签、包装材料、运输工具、贮存条件作出明确规定，覆盖产品流通全环节，保障产品在流通过程中的质量稳定，同时规范产品的市场标识管理，强化平南泉水鱼的品牌保护。

6. 规范性附录

本标准设置了2个规范性附录，附录A为平南泉水鱼名特优新农产品适用范围行政区划图，明确产品地理保护范围；附录B为平南泉水鱼（草鱼）养殖技术规范，对苗种放养、成鱼养殖、收获等全流程技术作出详细规范，是标准正文养殖技术要求的细化补充，确保标准的可操作性。

(三) 主要技术指标、参数的设定依据

环境与养殖技术参数：养殖水源、水质、养殖池参数、水流速度等环境指标，基于平南泉水鱼核心产区的实际养殖环境数据设定；放养密度、养殖周期、饲料投喂要求等养殖技术参数，结合平南县 200 年泉水鱼养殖传统经验，以及当地农业技术推广部门总结的生态流水养殖技术规范确定，符合平南泉水鱼的生长特性和生态养殖要求。

感官指标：基于平南泉水鱼的实际产品形态特征，结合市场消费者对产品的认知和需求设定，同时突出平南泉水鱼的独有感官特色，与普通池塘养殖草鱼形成明确区分。

理化特色指标：蛋白质、脂肪、鲜味氨基酸、不饱和脂肪酸占比等核心指标，均基于平南县农业农村局委托第三方检测机构出具的平南泉水鱼品质检测实测数据设定，其中实测蛋白质 17.5g/100g、脂肪 4.2g/100g、鲜味氨基酸 4.97g/100g、不饱和脂肪酸占比 74.7%，标准中设定的指标值均略低于实测均值，既保障了平南泉水鱼的品质特色，又符合产业生产实际，具备可实现性。

安全卫生指标：所有安全指标均严格遵循 GB 2733、GB 31650 等国家强制性食品安全标准，指标限值与国家现行规定保持一致，不低于国家强制性标准要求，全面保障产品食用安全。

抽样与检验参数：抽样数量、检验批次、判定规则等参数，结合 GB/T 30891《水产品抽样规范》及水产品生产流通实际情况设定，符合行业通用规则和监管要求。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

我国现行水产品相关标准以通用国家标准和行业标准为主，主要包括

GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 11607《渔业水质标准》等基础通用标准，规定了水产品的安全卫生、养殖水质、检验检测等通用要求。此外，国内部分省市制定了区域性草鱼养殖或泉水鱼相关的地方标准，但均未针对平南泉水鱼的特定产地环境、生态流水养殖模式及独特营养品质制定专项标准，无法体现平南泉水鱼的地域特色和品质优势。目前国内尚无“平南泉水鱼（草鱼）”相关的国家标准、行业标准和团体标准，存在明显的标准空白，本标准的制定填补了这一领域的标准空白，能够满足平南泉水鱼产业标准化、品牌化发展的需求。

国际上，联合国粮农组织（FAO）、欧盟、美国等主要经济体制定的水产品标准均为通用技术规范，如欧盟 EC 853/2004 法规规定了动物源性食品的卫生要求，美国 FDA《水产品危害分析与关键控制点（HACCP）法规》规定了水产品安全管理体系要求，FAO《水产品质量安全指南》提供了水产品生产和质量控制的通用指导。上述标准均聚焦于水产品的通用安全卫生要求，未针对中国广西平南特有的山泉水生态养殖模式，也未涉及平南泉水鱼的感官特性、营养品质等特色指标，无法为平南泉水鱼的特色化生产和品牌化运营提供技术支撑。

七、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

《名特优新产品 平南泉水鱼（草鱼）》标准编制组

2026年5月6日