|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 65.150 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CAI |

B 52  |

团体标准

T/CAI XXX—2024

地理标志证明商标 含山龙虾

Geographical indication certification trademark Hanshan crawfish

（征求意见稿）

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

中国农业国际合作促进会  发布

1. 前言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由含山县渔业协会提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：含山县渔业协会、含山县铜闸镇强国家庭农场、含山县长山水产品生态养殖示范有限公司、含山县小金滩水产养殖场。

本文件主要起草人：宫尚芳、魏泽能、韩超、殷保平、黄其义、付求五。

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

地理标志证明商标 含山龙虾

* 1. 范围

本文件规定了地理标志证明商标含山龙虾的术语和定义、保护范围、产地要求、养殖要求、产品质量、检验方法、检验规则、标志、包装、运输等要求。

本文件适用于国家知识产权局第1722期《商标公告》，第39057034号核准的地理标志证明商标含山龙虾。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 11607 渔业水质标准

GB 13078 饲料卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

NY 5051 无公害食品 渔用药物使用准则

NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 含山龙虾 Hanshan crawfish

在地理标志证明商标含山龙虾保护区域范围内生产，产品品质符合本文件规定的含山龙虾。

* 1. 保护范围

地理标志证明商标“含山龙虾”的生产地域界定范围为含山县全境，位于长江下游北岸，地跨东经117°53′~118°13′，北纬31°24′~31°53′之间。地理分布见附录A。

* 1. 产地要求

5.1 气候特征

含山县地处北中低纬度地区，属北亚热带温润性季风气候，年日照时数2029.9 h，年平均气温约15.6 ℃，年平均降水量为1057.7 mm。

5.2 产地环境

应符合NY/T 5361的要求。

5.3 水源水质

水源应充沛，水质应清洁无污染。水源水质应符合GB 11607的规定，其中pH值7.5~9.0，水体透明度 35 cm~60 cm，池塘淤泥厚度不大于 20 cm。

* 1. 养殖要求
		1. 养殖方式

养殖方式主要有稻田养殖和池塘养殖。

* + 1. 苗种质量

虾苗或虾种应规格整齐、附肢完整、健康无病。应来源于繁育场或养殖者自繁自育。

* + 1. 饲养

喂养时应以投喂配合饲料为主、其他饲料为辅，应充分利用天然生物饵料（如昆虫幼虫、水草、水蚯蚓等），不应投喂冰鲜（冻）鱼或螺蚌肉。配合饲料的粗蛋白含量宜为26%~30%，其质量应符合GB 13078的规定。

* + 1. 品种改良

应于6月~9月，引进亲本虾，投放至池塘或者养殖稻田，改良龙虾种质。

* + 1. 水质调节

根据不同季节的池塘水质或稻田水质，不定期的洒微生态剂或生石灰，用以改善水质环境。

* + 1. 水草种植

应以轮叶黑藻、小茨藻、马来眼子菜、苦草、芦苇为主。

6.7 捕捞方式

应在稻田或池塘中设置虾笼进行捕捞。

6.8 病害防控

坚持“以防为主、防治结合”的原则，以生态调控防病为主，药物治疗为辅。当发生病害时，药物选择和病害防治应按NY 5071的规定执行。

* 1. 产品质量
		1. 感官特征

感官特征应符合表1的规定。

1. 感官特征

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 特征 |
| 体色 | 淡红色，腹部甲壳有光泽 |
| 活力 | 活动能力强，反应敏捷 |
| 形态 | 头部有4对触须，甲壳坚硬，表面粗糙，尾部粗壮 |
| 气味 | 无异味 |
| 鳃 | 鳃丝洁净，无异物 |

* + 1. 规格划分

地理标志证明商标含山龙虾的规格划分见表2。

1. 活体虾产品规格划分

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 体重（X）/g |
| 一级 | 40≤X＜50 |
| 二级 | 30≤X＜40 |
| 三级 | 20≤X＜30 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

1. 虾体肌肉的理化指标（湿重无壳）

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标要求 |
| 蛋白质 % | ≥16.3 |
| 脂肪 % | ＜3.0 |
| 灰分 % | ≤1.2 |
| 水分 % | ≤76.5 |

7.4 安全指标

安全指标应符合GB 2763、NY 5073 的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官检验
			1. 外观

外观可在自然光线下，目测检查龙虾的体色、活力、形态等。

* + - 1. 规格划分

应随机抽取10只，用电子天平称测量虾的体重（精确到1g）。

* + 1. 肌肉理化指标
			1. 水分

应按GB 5009.3的规定执行。

* + - 1. 灰分

应按GB 5009.4的规定执行。

* + - 1. 蛋白质

应按GB 5009.5的规定执行。

* + - 1. 脂肪

应按GB 5009.6的规定执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批

宜以每次同一生产基地的出塘或出售的商品虾为一批，按批号抽样。

* + 1. 抽样

抽样应按GB/T 30891的规定执行。

* + 1. 检验分类
		2. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产或销售单位质量检验部门进行。检验项目为商品虾的感官指标、规格，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出场。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目应为本文件7.1～7.4规定的全部项目，型式检验应每年一次，当有下列情形之一时，应进行型式检验：

1. 养殖条件发生较大变化时；
2. 人为或自然环境出现重大变化时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
4. 国家市场监督机构或主管部门提出型式检验要求时。
	* 1. 判断规则
			1. 每批样品的均值与本文件规定的临界指标值没有统计学上的显著差异或在其指标范围之内，则该项目达标。
			2. 理化要求和感官要求有不合格项的，可加倍取样复检，复检仍不合格，即判该批产品不合格。检验中有不符合安全卫生要求规定的，即判该批产品不合格。等级指标有不符合规定时，应逐级下判，低于三级应判为级外品。
	1. 标志、包装、运输和贮存
		1. 标志

获准使用地理标志证明商标专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志证明商标专用标志，地理标志证明商标专用标志的使用应与商标注册证（第39057034号）上核定的标志一致。

* + 1. 包装
			1. 包装材料应符合国家食品标准及相关规定。
			2. 包装材料应有通气孔。
			3. 产品包装时应加冰块。
		2. 运输
			1. 运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物。
			2. 运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，装卸时应轻拿轻 放，保证存活率。
			3. 应在低温清洁的环境中装运，保证成活率。
		3. 暂存
			1. 暂存条件

对于没有及时上市的商品虾，可进行暂存。暂存应存放至阴凉处，防止日晒、有毒有害物质的污染和其它损害。暂存时应保证虾体所需的氧气充足，保持虾体表面湿润，并保持环境温度在10℃以下。

* + - 1. 暂存时间

暂存时间不宜超过2天。

**附 录 A**

**（规范性）**

**地理标志证明商标 含山龙虾保护范围图**

A.1 地理标志证明商标含山龙虾的保护范围见图A.1。



图A.1 地理标志证明商标 含山龙虾保护范围

