

团体标准《江西绿色生态 彭泽鲫》编制说明

1. 项目来源

为助推我省彭泽鲫产业高质量发展，充分发挥彭泽鲫农产品地理标志的优势，利用现有全国彭泽鲫标准化示范县、农业部渔业健康养殖示范县、国家级稻渔综合种养示范县等区域资源，支持彭泽鲫产品开展“江西绿色生态”品牌认证，由江西绿色生态品牌建设促进会提出并制定该标准。

2. 起草小组

该标准由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。标准起草小组主要由彭泽县市场监督管理局、彭泽县彭泽鲫产业协会、彭泽县彭泽鲫良种厂等单位组成。

3. 品牌认证的基本要求

3.1 主体资质

（1）生产企业应按照 GB/T 19001、ISO 22000、GB/T 24001 的要求，建立质量、食品安全、环境等管理体系，宜开展 ISO 9001、ISO 22000、有机产品认证或绿色食品认证。

（2）生产经营主体近三年未发生重大安全生产或食品安全事故。

3.2 苗种要求

彭泽鲫苗种生物学性状应符合 GB/T 18395 的要求

3.3 产地要求

满足水源充足、光照充分、生态环境良好、无污染且远离污染源的水域养殖。

产地水质环境质量要求、底质环境质量要求、空气质量环境要求应满足 RB/T 165.3 的要求。

应该设置产地标识牌，内容包括产地名称、面积、范围和防污染警示等。

3.3 养殖管理要求

应选用天然饵料作为彭泽鲫养殖的食物来源。

彭泽鲫养殖过程应符合 DB36/T 1249 的要求。

水产养殖质量安全管理體系应按照 SC/T 0004 的要求。

水产养殖生产日志和档案记录符合 DB36/T 1676 得要求。

3.4 产品感官要求

活鱼体态匀称，无鱼病症状；具有本种鱼固有的色泽和光泽。

鲜鱼感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 彭泽鲫鱼感官要求

项目	指标	检测方法
鱼体	体态匀称无畸形，鱼体完整，无破肚，肛门紧缩或稍有凸出	抽样检测按 GB/T 30891 的规定执行，在光线充足、无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要
鳃	鳃弓开张有力，鳃丝清晰，呈鲜红色，粘液正常	
眼球	眼球饱满，角膜透明	

体表	呈鲜鱼固有色泽，鳞片紧密，不易脱落，体表粘液透明，无异味	求逐项检验
组织	肌肉组织致密，有弹性	
气味	体表和鳃丝无异味，可食用组织无土腥味	
水煮实验	具有鲜彭泽鲫固有的香味，口感肌肉组织有弹性，滋味鲜美，无异味	将洗净后的鱼肉放入在洁净容器中，加入适度纯净水，煮熟后，嗅蒸汽气味，再品尝肉质，
气味评定时，撕开或用刀切开鱼体3处~5处，嗅气味后判定。		

3.6 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录养殖过程的关键信息。

4. 品牌评价指标

本标准遵循 DB36/T 1138-2019 《“江西绿色生态”品牌评价要求》的要求，从资源节约、环境保护、生态协同、质量引领四个一级指标入手，设计对应的二级指标。

4.1 资源节约属性

合理使用养殖区与周边水资源，用水量应符合 DB36/T 619 水产养殖用水定额的要求；包装应符合 NY/T 658 的要求，宜采用可再生利用或可降解材料。

4.2 环境保护属性

药物使用应符合 NY 5071 要求；选用天然饵料，科学投喂；合理调控养殖密度，保持水体健康水质良好；养殖过程中产生的废弃物实现无害化处理。

4.3 生态协同属性

轮捕轮放，保护生态平衡，维持生态系统的再生产能力；科学规划养殖区域，充分发挥养殖区域和周边环境生态系统调节服务功能；通过科学管理，维持养殖基地可持续。

4.4 质量引领属性

“江西绿色生态 彭泽鲫”的指标水平说明：

——质量指标：新增规格要求分为：一级 ≥ 400 ，二级 < 400 ；产品质量要求：粗蛋白粗脂肪、灰分、氨基酸总量。

——安全卫生指标：污染物及农药残留限量、兽药残留限量应该分别符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，同时无疫病。

5. 品牌互认

5.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的彭泽鲫产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

5.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，

在相关规定下可使用双重牌证书和标志。

5.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的彭泽鲫产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。