

团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》 (征求意见稿)编制说明

一、项目来源

南宁市标准化协会关于团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》立项的通知（南市标协〔2025〕10号）文件精神，由广西壮族自治区水产科学研究院提出，广西壮族自治区水产科学研究院、中国水产科学研究院长江水产研究所、湖南师范大学、中国水产科学研究院淡水渔业研究中心、广西百嘉食品有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、广西农垦明阳农场有限公司、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司等单位共同起草的团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》获批立项。

本标准的编写将按照 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》以及《团体标准管理办法》等规定进行。

二、项目背景及目的意义

（一）必要性

罗非鱼（*Tilapia*）是全球重要的淡水经济鱼类之一，因其生长快、适应性强、营养丰富等特点，成为全球水产养殖的重要品种。广西是我国罗非鱼主产区之一，广西罗非鱼年产量约30万~40万吨，占全国总产量的20%~25%，仅次于广东、海南。凭借优越的自然条件和政策支持，罗非鱼养殖规模、加工能力和出口贸易均位居全国前列。广西罗非鱼产业虽然规模较大，但在发展过程中仍存在一些不足和挑战，主要面临种质退化，良种覆盖率

低、养殖模式粗放，病害频发、加工水平较低，附加值不高等问题。广西作为我国罗非鱼主产区之一，产业规模大但发展质量仍有提升空间，建立完善的罗非鱼标准体系，对推动产业规范化、品牌化、国际化发展具有重要意义。

（二）目的意义

通过制定团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》，以标准为抓手，加强标准与技术的融合，罗非鱼产业要实现高质量发展，必须建立科学、完善的标准体系。标准体系的制定不仅有助于规范行业行为，更能提升产品质量、增强市场竞争力、推动产业可持续发展。罗非鱼标准体系的制定，不仅是产业规范化、品牌化、国际化的必然要求，更是实现“从量到质”转型的关键举措。通过建立全产业链标准，罗非鱼产业将具备更强的市场竞争力，成为全国乃至全球水产业的标杆，最终实现产业增效、渔民增收、生态可持续的多赢局面。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》项目任务下达后，广西壮族自治区水产科学研究院成立了标准编制工作组，起草单位制定了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。具体标准编制工作由广西壮族自治区水产科学研究院、中国水产科学研究院长江水产研究所、湖南师范大学、中国水产科学研究院淡水渔业研究中心、广西百嘉食品有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、广西农垦明阳农场

有限公司、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司等起草单位组成标准编制工作组，编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关罗非鱼全产业链标准体系的文献资料查询、收集和整理工作，查阅前人在罗非鱼的种苗与饲料、中游养殖与加工和流通与消费过程中的研究情况和资料，对罗非鱼全产业链发展情况进行系统总结，并调查目前罗非鱼产业的发展现状。

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，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《罗非鱼全产业链标准体系》团体标准发布后，组织相关企业开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

（二）资料收集、调查研究分析

1. 前期研究基础

本研究团队多年来一直开展罗非鱼种苗与饲料、中游养殖与加工和流通与消费等方面研究，与广西多个大型企业开展合作，在罗非鱼全产业链标准体系方面积累了丰富的经验，形成了完善的理论体系和扎实的科研与开发工作基础，具备本标准制定的良好基础，凝练出罗非鱼全产业链标准体系。

2. 资料收集

收集国内国外相关的法律法规和技术标准，掌握国内及区内外有罗非鱼标准体系的技术、数据及相关标准研究成果，了解其发展趋势和动向。

四、标准起草过程

（一）编写团体标准草案

经过资料收集、调查研究分析对比、内部讨论及实地调研后，编制工作小组形成团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》（草案）。

（二）形成征求意见稿

深入区内的罗非鱼龙头企业，针对目前的罗非鱼的发展现状进行分组实地调研学习。通过实地调研，掌握各地方关于罗非鱼各环节标准化的具体要求。通过广泛征求意见，收集了大量的反馈意见。对此，标准工作组多次召开会议对标准草案进行了研究和反复修改。最终形成了《罗非鱼全产业链标准体系》（征求意见稿）和编制说明。在完成征求意见稿后，编制工作小组召开了内部征求意见会，各起草单位及起草人踊跃发表意见和建议，编制工作小组对已形成的文件及编制说明进行修改完善，最终达成一致意见。

五、标准制定原则

（一）实用性原则

本标准是在充分收集相关资料和文献，调研分析罗非鱼产业现状，在现有国家、行业标准对于罗非鱼标准体系技术要求的基础上，结合广西壮族自治区水产科学研究院、中国水产科学研究院长江水产研究所、湖南师范大学、中国水产科学研究院淡水渔

业研究中心、广西百嘉食品有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、广西农垦明阳农场有限公司、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司的生产和标准编制经验而总结起草的。符合当前区内罗非鱼产业发展的需求，有利于行业的长远发展，对促进农民增收致富，促进乡村振兴，具有较强的实用性和可操作性。

（二）协调性原则

本标准编写过程中注意了与罗非鱼的标准体系等相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

（三）规范性原则

本标准严格按照 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》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

（四）前瞻性原则

本标准在兼顾当前区内罗非鱼的标准体系现实情况的同时，还考虑到了罗非鱼产业发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对罗非鱼标准体系发展的指导。

六、标准主要内容及依据来源

（一）主要内容

团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》主要内容包括构建原则、标准体系结构图、标准体系主要内容、标准体系明细表、标准体系统计表。

1. 术语和定义

本章涵盖了标准中的术语和定义，对于罗非鱼、全产业链、标准体系、标准体系表做出解释。

2. 构建原则

本章规定了罗非鱼全产业链标准体系构建原则的基本内容，标准体系构建应符合GB/T 13016要求。

3. 标准体系结构图

罗非鱼全产业链标准体系在国家法律、法规、规章及产业标准化方针目标指导下，由通用基础、种质技术、繁育技术、养殖技术、加工技术、品牌建设和社会化服务7个标准子体系组成。

4. 标准体系主要内容

本章说明了标准体系主要内容包括通用基础、种质技术、繁育技术、养殖技术、加工技术、品牌建设、社会化服务。

5. 标准体系明细表

标准体系明细表具体内容见附录A。

6. 标准体系统计表

标准统计表具体内容见附录B。

（二）依据来源

依据来源主要包括科研项目、专利和相关论文。

七、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

目前，罗非鱼全产业链标准体系与我国颁布的《渔业法》、《中华人民共和国野生动物保护法》等法律法规无冲突。经查阅，国外暂无与罗非鱼全产业链标准体系相关的标准，国内与罗非鱼全产业链标准体系相关的标准主要有：

1. DB63/T 2371-2024 藏羊全产业链标准体系
2. DB3713/T 278-2023 牛蒡全产业链建设规程
3. DB3707/T 21-2019 潍坊肉鸡全产业链管理规范

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《罗非鱼全产业链标准体系》

标准编制工作组

2025年4月15日