

海南省标准化协会团体标准
《“海南鲜品”农产品区域公用品牌
海南鲷》编制说明
(征求意见稿)

2026年3月

一、项目简况

（一）标准名称

《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》

（二）任务来源

海南省标准化协会发布关于《“海南鲜品”农产品区域公用品牌文昌鸡》《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》两项团体标准立项通知的公告

（三）起草单位

海南省标准化协会

（四）单位地址

海南省海口市美兰区蓝天路 46 号

（五）参与起草单位

海南省现代农业检验检测预警防控中心

（六）标准起草人

表1标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	任务分工	联系方式
1						
2						
3						
4						
5						
6						

二、编制标准的必要性和意义及背景

海南罗非鱼产业自 20 世纪 90 年代起步，依托省内优越的气候与生态环境，形成“全年可养、多茬产出”的高效模式及完整产业链。至 2023 年，海南罗非鱼年产量达 32.68 万吨、出口额突破 30 亿元，占全国出口总量约 30%，远销 50 多个国家和地区，已然成为海南农产品出口创汇的主力军和全国优势产区龙头品种。近年来，面对国际市场波动与传统原料出口模式瓶颈，以及国内消费升级对品质品牌的更高要求，产业主动推动养殖生态化、标准化转型，着力打造对标国际高标准、具备“同线同标同质”特性的高品质罗非鱼——“海南鲷”品牌，加速迈向内外贸并重、品牌化发展新阶段。与此同时，为深入贯彻《质量强国建设纲要》战略部署，全面落实《海南省人民政府办公厅关于海南省农业品牌建设的指导意见》《关于以高水平质量建设助力海南自由贸易港高质量发展的意见》等文件精神，积极响应《海南省农产品公用品牌建设三年行动方案》部署，依据《海南鲜品农业品牌示范基地管理办法》政策指导，省农业农村厅将“海南鲷”列入“海南鲜品”省级区域公用品牌首批重点打造品类，围绕资源“特质”与产业“特色”开展品牌提升先行先试。

为固化产业升级成果、落实“海南鲜品”品牌战略部署，亟需制定一项从“海南鲜品”品牌矩阵整体视角出发、纳入其标准体系并体现层级联动与品牌赋能的团体标准。本文件的编制必要性体现在以下三个层面：一是作为“海南鲜品”标准体系在“海南鲷”品类的具体落地层级，本文件是响应政策号召、落实品牌建设的实际行动，通过将省级品牌战略与质量建设要求细化为可执行的技术规范，为“海南鲜品”区域公共品牌提供了关键的技术支撑与认证依据。二是本文件

为完善标准体系、实现精准认证的核心环节，向上承接“海南鲜品”通用规范与品牌管理要求，向下贯通“海南鲷”全链条技术指标与品质分级，与第一、第二层级标准共同构成逻辑严密、配套使用的三级标准体系，为“海南鲷”自愿性认证活动提供专业、细致、可操作的技术评判基础，有效保障认证的科学性、公正性与有效性。三是本文件将“标准+认证+检测”三位一体模式与“海南鲜品”品牌认证机制深度耦合，推动“海南鲷”的生态优势与品质承诺从抽象理念转化为市场可识别、消费可信赖的标准化品牌语言，提升“海南鲷”在“海南鲜品”体系中的标准化水平和品牌公信力。

本文的制定与实施，对产业而言，是一套覆盖“塘边到餐桌”全流程的技术规尺，将引导养殖主体规范场址环境、稳定原料批次、严控冷链参数，从源头减少因贮运波动带来的解冻失水与感官劣变，从根本上提升“海南鲷”工业化供给的稳定性与损耗控制能力；对品牌而言，本文件是“海南鲜品”品质承诺在罗非鱼品类上的具体技术化身，它确保每一尾获证海南鲷都具备可验证的出口级同线同标同质基因、生态化养殖环境、标准化加工工艺以及冰衣透明、鳍棘完整、解冻后肌肉紧实等可感知的品质特征，使“海南鲜品”的海南鲷品牌内涵有了从形态、色泽到中心温度、水分含量等一系列可检测、可认证、可追溯的量化标尺。尤为关键的是，标准中的组批规则、型式检验触发条件及判定规则，将海南鲷的品质管控从终端的模糊印象前置置于养殖操作变更、环境变动、认证评审等关键节点，使消费信任建立在清晰的过程控制与第三方验证之上。最终，本文件将以稳定、安全、特征鲜明的冻品与鲜活产品形象，成为“海南鲜品”开拓国内中高端水产市场、兑现出口转内销品牌溢价的有效支撑，并为海南其他优势养

殖水产品的标准化、品牌化提供可复制的实践范式。

三、编制过程简介

（一）项目启动

为切实做好海南省《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》团体标准的制定工作，海南省标准化协会作为标准研制牵头单位组织技术人员成立项目组，并充分吸纳行业专家组建标准起草组，明确分工职责，定期召开会议研究工作；制定了项目实施方案，明确标准适用范围、主要框架内容，分项目阶段，定时间节点，确保项目能保质保量，顺利推进，按期完成。

（二）收集资料

2025年11月，项目组广泛检索、收集国内外海南鲷相关的法律法规、政策文件、文献资料，以及国家、行业、地方及团体相关标准制定情况。经过总结、提炼、识别、梳理，深入了解我省海南鲷产业的典型案例，按照既兼顾前瞻性和适用性，又确保科学性和广泛覆盖性的原则，搭建标准框架，编制标准草案。

（三）标准起草

2025年10~12月，项目组根据收集的相关资料进行分析、研讨，梳理出编制思路和基本框架，结合“海南鲜品”农产品区域公用品牌已授权的海南鲷相关企业的实践经验，并广泛听取省内海南鲷养殖、加工企业、行业协会及相关从业者的意见建议，项目组对所收集资料进行了系统分析与深入研讨，进一步理清了编制思路和总体框架，编制了《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》工作讨论稿。起草组多次召开标准讨论会，围绕本文件的编制情况展开讨论和研究，并完成本文件的草案稿和编制说明。

（四）专题讨论

2025年12月16日,海南省标准化协会在海口市组织召开了《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》团体标准专题讨论会,来自“海南鲜品”农产品区域公用品牌提升工作专班(省委宣传部,省发展改革委、省旅游和文化广电体育厅、省工业和信息化厅、省商务厅、省科技厅、省财政厅、省交通运输厅、省市场监管局(知识产权局)、省供销社、海口海关、海垦集团等部门和单位业务负责人)及省农业农村厅(厅办公室、质量处、省现代农业检验检测预警防控中心,地瓜、凤梨、文昌鸡、蜜瓜、芒果、胡椒、海南鲷、石斑鱼等重点品牌培育产业相应产业链业务处室经办负责人)的参会人员共同参加会议。会上,“海南鲜品”农产品区域公用品牌提升工作专班办公室负责人汇报工作进展情况,随后,各参会人员认真听取汇报,审阅了标准文本草案及相关编制说明。在讨论环节,与会代表围绕标准的核心指标、结构内容、可操作性及与产业实际的契合度展开深入探讨,结合本领域、本行业实际情况,从技术规范、市场衔接、品牌管理、监督实施等角度提出了一系列修改意见及优化建议,为后续标准的进一步完善与科学制定奠定了坚实基础。

四、制定标准的原则和依据,与现行法律法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

编制本文件遵循如下原则:

1. 本文件的编制遵循《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)和《海南省标准化协会团体标准管理办法》的要求,确保操作规范的格式和内容符合标准化要求;
2. 本文件在收集国内外海南鲷相关标准的基础上,结合“海南鲜

品”农产品区域公用品牌已授权的海南鲷相关企业的实践经验，并广泛听取省内海南鲷养殖、加工企业、行业协会及相关从业者的意见建议，确定标准内容；

3. 本文件的编制坚持“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”原则，紧密结合海南实际情况，确保标准的科学性、适用性与可操作性。

（二）制定标准的依据

根据《海南省人民政府办公厅关于海南省农业品牌建设的指导意见》《海南省农产品公用品牌建设三年行动方案》《海南鲜品农业品牌示范基地管理办法》《海南鲜品区域公用品牌授权管理办法》（试行）等文件要求，提出制定《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》团体标准。

以《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（GB 5009.3）、《渔业水质标准》（GB 11607）等标准为依据，结合“海南鲜品”农产品区域公用品牌已授权的海南鲷相关企业的实践经验，并广泛听取省内海南鲷养殖、加工企业、行业协会及相关从业者的意见建议，从而提出本文件的主要技术条款。

（三）与有关的现行法律法规、标准的关系

符合国家、行业标准的相关规定，能与现行有关的法律、法规相衔接，与相关的国家、行业强制性标准无冲突。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

主要条款的说明：

本文件的章节由范围、规范性引用文件、术语和定义、选址及厂区环境、生产加工过程管理、运输与贮存、品质要求、检验规则。其中：“选址及厂区环境”、“生产加工过程管理”、“运输与贮存”、“品质要求”、“检验规则”是本文件的核心内容。

第三章 术语与定义：明确了“海南鲷”的定义。其中，“海南鲷”是海南罗非鱼中按照“同线同标同质”模式生产并达到出口欧美质量安全水平的产品。

第四章 选址及厂区环境：规定了“海南鲷”养殖场地选址须满足生态环境、水源水质及防洪排涝等要求，并符合相关国家标准。

第五章 生产加工过程管理：规定了“海南鲷”的生产加工过程管理应符合的标准。

第六章 运输与贮存：要求“海南鲷”的运输与贮存应严格保持低温、清洁、分类堆垛，并符合相关温控与卫生标准，确保产品品质不受影响。

第七章 品质要求：对“海南鲷”在鲜、活及冷冻状态下的产品感官特征（包括形态、色泽、气味、肌肉弹性等）提出了明确要求；在理化指标上，严格规定了冻品中心温度和水分的含量；同时，产品的污染物、农兽药残留及净含量等安全与计量指标，均需符合相应的国家标准及管理规定。

第八章 检验规则：主要规定了“海南鲷”在质量检验过程中的具体操作规则，包括检验的批次划分、抽样方法、交收检验和型式检验的适用情形，以及根据各项指标是否合格来判定批次产品合格与否的判定准则。

六、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

根据检索，截止 2026 年 1 月 11 日，查询到关于农产品区域公用品牌海南鲷方面的标准如下：

国际标准：未查询到相关国际标准。

国家标准、行业标准、地方标准：未查询到相关国家标准、行业标准、地方标准。

相关团体标准：T/HAPPMA 01—2025 海南鲷认证规范。

本文件未采用国际标准或国外先进标准。

八、重大分歧意见的处理依据和结果

无。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

（一）广泛宣传

待本文件发布后，由海南标准化协会联合相关行业协会、企业做好新标准的宣贯工作，组织相关从业人员开展标准宣贯培训会。

（二）组织实施

标准出台后，尽快制定指导与监督计划，开展标准实施情况的监督检查，对标准的落实情况开展调研，及时反馈标准实施的情况和存在的问题。

（三）评价改进

定期对《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷》开展科学性、适用性、可操作性的评价，通过评价工作发现目前标准中存在问题。

题和改进的方向，对现有标准进行完善。

十、预期效果

《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 文昌鸡》标准的发布实施，将通过统一养殖环境要求、投入品管理、品质指标和检验规则，全面提升文昌鸡的产品质量安全水平和标准化生产程度；依托“海南鲜品”省级母品牌的公信力与影响力，强化其地理标志品种优势与品牌辨识度，增强在国内外中高端禽肉市场的核心竞争力，推动产业从传统养殖向全产业链集群化发展转型；最终通过品质溢价实现企业增效、农户增收，为海南热带特色高效农业发展和乡村振兴注入持久动能。

十一、其他应予说明的事项

无。