

ICS 65.150

CCS B51

备案号:

团 体 标 准

T/ZDBX XXX-XXXX

地理标志产品 湛江对虾（活的）

Product of geographical indication- Zhanjiang penaeus (live)

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

湛江市农林牧渔地标产品协会 发布

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。

本文件根据 GB/T 17924-2008 《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由湛江市农林牧渔地标产品协会提出并归口。

本文件起草单位：湛江市农林牧渔地标产品协会、广东省湛江市质量计量监督检测所、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、国家海产品质量监督检验中心（湛江）。

本文件主要起草人：罗史南、刘文侠、朱珊、邢华、周世红、章建设、周向丽、付光中、田迎新、刘莉、谭惠仁。

地理标志产品 湛江对虾（活的）

1 范围

本文件规定了地理标志产品湛江对虾（活的）的术语和定义、地理标志保护范围、自然环境、品种形态特征、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输管理、暂养。

本文件适用于国家知识产权局商标公告第27428380号公告批准保护的湛江对虾（活的）。

2 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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
- GB/T 26619 斑节对虾
- GB/T 26621 日本对虾
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 36192 活水产品运输技术规范
- SC 2055 凡纳滨对虾
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

湛江对虾（活的） Zhanjiang penaeus (live)

产于广东省湛江市现辖行政区域内的凡纳滨对虾（*Litopenaeus vannamei* Boone）、斑节对虾（*Penaeus monodon*）、日本对虾（*Marsupenseus japonicus*）等鲜活的，且符合本文件要求对虾。

4 地理标志产品保护范围

湛江对虾（活的）地理标志产品保护范围限于《国家知识产权局商标公告》（第27428380号）批准的范围，为湛江市现辖行政区内，东经110° 10' ~110° 39'，北纬20° 51' ~21° 12' 之间，包括赤坎区、霞山区、麻章区、雷州市、廉江市、吴川市、遂溪县、徐闻县、湛江经济技术开发区、湛江奋勇高新技术产业开发区、南三岛滨海旅游示范区、湛江海东新区。湛江对虾（活的）地理标志产品保护范围见附录A。

5 自然环境

湛江地处北回归线以南的低纬地区，属热带北缘季风气候，年平均温度22.7℃~23.5℃，年平均雨量1395.5mm~1723.1mm，年平均日照时数1714.8h~2038.2h。海岸线长达1243.7公里，海水资源丰富，水生生物资源丰富。

6 品种形态特征

6.1 凡纳滨对虾形态特征应符合 SC 2055 的要求。

6.2 斑节对虾形态特征应符合 GB/T 26619 的要求。

6.3 日本对虾形态特征应符合 GB/T 26621 的要求。

7 要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	凡纳滨对虾	斑节对虾	日本对虾
体色	呈浅青灰色	由暗绿色、深棕色、浅黄色横斑相间排列组成	由棕色和兰色横斑相间排列组成
体表	体表有光泽，洁净，无附着物		
活力	活力强，反应敏捷		
气味	具有该品种鲜活对虾特有的气味，无异味。		
水煮试验	水煮后，具有该品种虾应有的鲜味，滋味鲜美，肌肉组织细腻		

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
蛋白质, g/100g \geq	18
脂肪, g/100g \leq	1.5

7.3 安全性指标

7.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.3.3 兽药残留量应符合 GB 31650 规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

8.1.1 常规方法

在光线充足、无异味的环境中，将样品倒在洁净的白色瓷盘中，按7.1逐项检验。

8.1.2 水煮试验

将1L饮用水置于洁净的容器中煮沸，再放入样品100g~200g，盖上盖子，煮沸1min后停止加热，开盖嗅蒸汽气味，品尝其滋味。

8.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 抽样规范

按 GB/T 30891 执行。

9.2 出厂检验

每组批产品出厂(场)前应按本文件对感官进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂(场)。

9.3 型式检验

有下列任何一种情况下，应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 新建对虾养殖场；
- b) 对虾生长环境发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 正常养殖时，每年至少一次。

9.4 判定规则

9.4.1 检验结果全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

9.4.2 检验结果中若有指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项目复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

10 标签、标志、包装、运输管理、暂养

10.1 标签

应符合 SC/T 3035 的规定。

10.2 标志

符合本标准规定的湛江对虾可标示地理标志产品专用标志。地理标志产品专用标志应符合国家知识产权局关于发布《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告(第354号)和《地理标志产品保护规定》的规定。其他包装储运标志参考 GB/T 191 执行。

10.3 包装、运输管理和暂养

按 GB/T 36192 规定的执行。

附录 A
(规范性)

湛江对虾（活的）地理标志产品保护范围图

湛江对虾地理标志产品保护范围为图A.1中所示为湛江市现辖行政区,即东经 $109^{\circ}40' \sim 110^{\circ}58'$ 、北纬 $20^{\circ}13' \sim 21^{\circ}57'$ 之间,包括赤坎区、霞山区、麻章区、雷州市、廉江市、吴川市、遂溪县、徐闻县、湛江经济技术开发区、湛江奋勇高新技术产业园区、南三岛滨海旅游示范区、湛江海东新区。

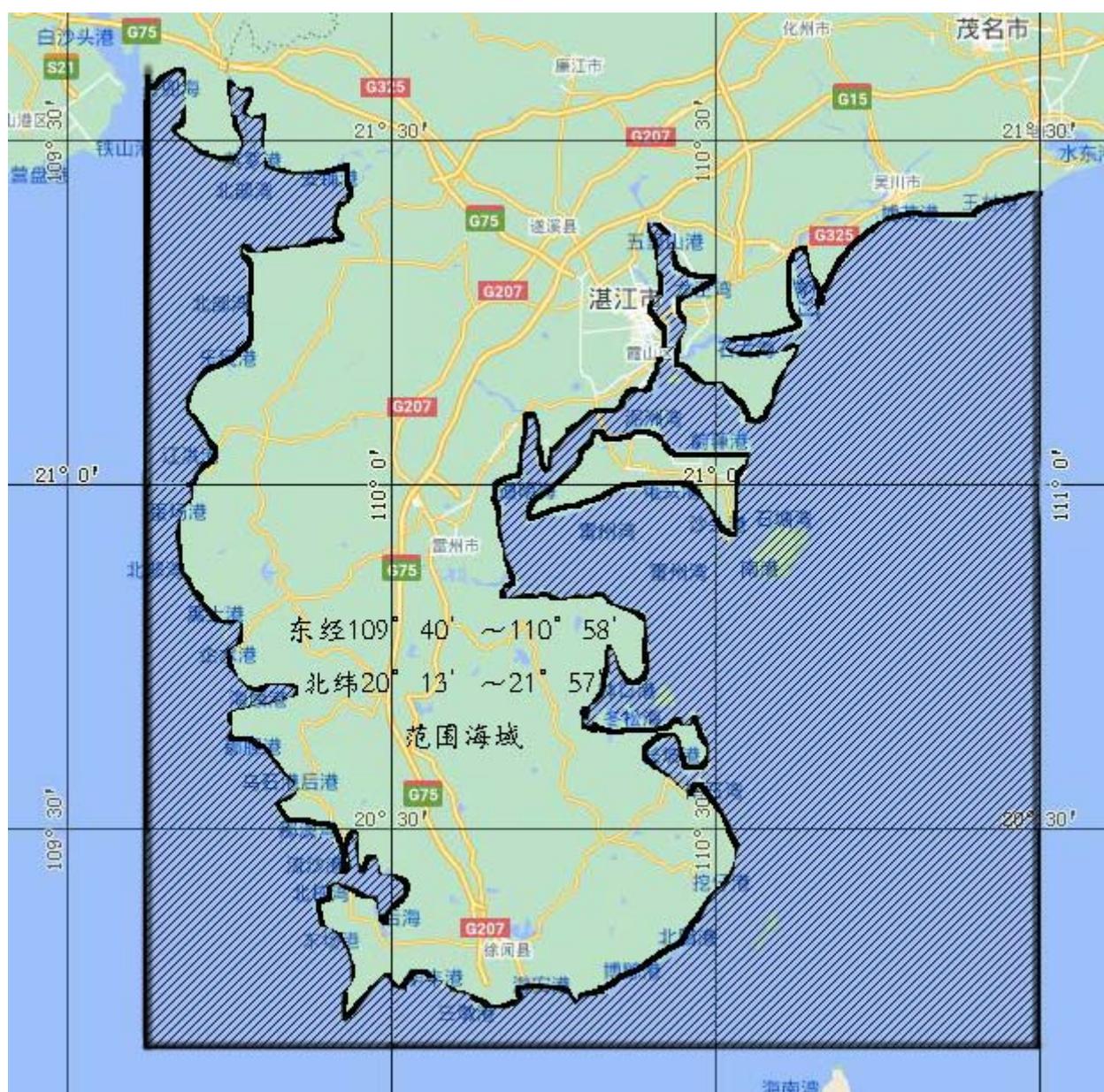


图 A.1 湛江对虾（活的）地理标志产品保护范围图