DB 2101

沈阳市地方标准

DB2101/T XXXX—2023

地理标志产品 辽中鲫鱼

Product of geographical indication—Liaozhong Carassius auratus

（征求意见稿）

（本稿完成时间：2023年6月27日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

沈阳市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	1
5 自然环境	2
6 品种要求	2
7 养殖技术	2
8 产品质量	2
9 检验方法	2
10 检验规则	2
11 标志、标签、包装、运输和贮存	3
附录 A（规范性） 辽中鲫鱼养殖技术	4

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 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。

本文件由沈阳市辽中区市场监督管理局、沈阳市辽中区农业农村局提出。

本文件由沈阳市农业农村局归口。

本文件起草单位：辽宁近海控股集团有限公司、辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、沈阳市辽中区市场监督管理局、沈阳市辽中区农业农村局。

本文件主要起草人：段宏邦、文武。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门联系地址及方式：沈阳市农业农村局（沈阳市和平区十一纬路 36 号，024-82703879）

文件起草单位联系地址及方式：辽宁近海控股集团有限公司（沈阳市辽中区中央路3甲号，024-）
辽宁省标准化研究院（沈阳市和平区永安北路 8 号，024-23881581）

地理标志产品 辽中鲫鱼

1 范围

本文件规定了地理标志产品辽中鲫鱼的保护范围、自然环境、品种要求、养殖技术、产品质量、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的辽中鲫鱼。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- 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 3095 环境空气质量标准
 - 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 5084 农田灌溉水质标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 11607 渔业水质标准
 - GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 - GB/T 18109 冻鱼
 - GB/T 27638 活鱼运输技术规范
 - GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽中鲫鱼 Liaozhong *Carassius auratus*

在本文件第4章规定的范围内养殖，质量符合本文件要求的鲫鱼。

4 地理标志产品保护范围

辽中鲫鱼地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告2011年第174号批准的范围，即辽宁省沈阳市辽中区现辖行政区域（地理坐标：北纬41° 12' ~42° 47' ，东经122° 28' ~123° 06' 之间）。

5 自然环境

本区域年平均日照时数2 774. 6h。水源为辽河、蒲河水系的水，水质清新，符合渔业水质标准GB 11607的要求，水深1. 5m~2. 0m，溶氧量 $\geq$ 4. 0mg/L，pH值7. 0~8. 5。空气环境质量符合GB 3095 规定。

6 品种要求

当地原生鲫鱼。

7 养殖技术

宜按照附录A执行。

8 产品质量

8.1 感官指标

鱼体背部呈灰黑色，鳞片紧密，肉质细嫩，肉味鲜美。冻鱼感官要求应符合GB/T 18109规定。

8.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。冻鱼物理指标还应符合GB/T 18109规定。

表1 理化指标

项目		要求
蛋白质/（g/100g）	$\geq$	16. 0
脂肪/（g/100g）	$\geq$	1. 0

8.3 食品安全指标

8.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 要求。

8.3.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 要求。

9 检验方法

9.1 感官检验：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，按要求逐项检验。煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质。

9.2 冻鱼感官要求、物理指标检验：按 GB/T 18109 规定的方法执行。

9.3 蛋白质含量检验：按 GB 5009. 5 规定的方法执行。

9.4 脂肪含量检验：按 GB 5009. 6 规定的方法执行。

9.5 污染物限量检验：按 GB 2762 规定执行。

9.6 兽药最大残留限量检验：按食品安全国家标准及相关规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一品种、同一池或同一养殖场中养殖条件相同的同一天捕捞的产品为一检验批。

10.2 检验分类

10.2.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验。交收检验内容为外观。

10.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件第8章规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 有关行业主管部门提出型式检验要求；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

10.3 判定规则

所有检验项目合格时，则判该批产品为合格。感官指标、理化指标有一项检验不合格时，允许从同一批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，如仍不合格，则判该批产品不合格。

11 标志、标签、包装、运输和贮存

11.1 标志、标签

11.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》要求。

11.1.2 标签内容应符合 GB 7718、GB/T 18109 的规定。

11.2 包装

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固。

11.3 运输

11.3.1 活鱼运输应按照 GB/T 27638 执行。

11.3.2 冻鱼运输应用冷藏或保温车船运输，保持鱼体温度低于-15℃。

11.3.3 运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染，不应靠近或接触有腐蚀性物质、不应与气味浓郁物品混运。

11.4 贮存

冻鱼贮存应按照GB/T 18109规定执行。

附录 A
(规范性)
辽中鲫鱼养殖技术

A.1 环境条件

水源为辽河、蒲河水系的水，水质清新，符合渔业水质标准GB 11607的要求，水深1.5m~2.0m，溶氧量 ≥ 4.0 mg/L，pH值7.0~8.5，土质为壤土。

A.2 池塘清整

A.2.1 池塘清整

水抽干后，进行池埂和进排水口整修，清除过多的淤泥，保留淤泥厚度10cm~15cm。

A.2.2 药物清塘

干法清塘，放养前7d~10d，亩用生石灰70kg~100kg，溶化后全池泼洒。

A.3 食用鱼池塘养殖

A.3.1 养殖模式：池塘主养。

A.3.2 鱼种质量：规格整齐，体质健壮，体色一致，鳍条、鳞片完整，无伤病，无畸形。

A.3.3 鱼种放养：放养时间为5月，放养规格尾重 ≥ 50 g，亩放量2500尾~3000尾。

A.3.4 饲料：投喂配合颗粒饲料，其粗蛋白含量为32%~35%。

A.3.5 投饵量：日投饵量为池鱼重量的3%~5%。视鱼体生长情况、天气、水温和鱼摄食强度灵活掌握。

A.3.6 水质调节：养殖期间，视水质情况每10d~15d注换水一次，每次15cm~20cm，水体透明度保持在30cm~35cm。每20d用生石灰15kg~20kg全池泼洒一次，调节池水pH值。每20d全池泼洒沸石粉或麦饭石粉，每亩25kg~30kg，改良底质。每10d用EM菌等微生物制剂全池泼洒一次，每亩水深1m，用量为100g，净化水质。

A.3.7 日常管理：早晚巡塘，观察鱼的摄食、活动、水质、水位变化情况，发现问题及时采取措施，并做好记录建立档案。