ICS 65.150
CCS B 52

团　　体　　标　　准

T/SCSB XXXX—2026

地理标志产品质量要求 梓江鳜鱼

Quality requireements for product of geographical indication -Zijiang Mandarin fish

2026－XX－XX 发布　　2026－XX－XX 实施

四川省商标协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 3
2　规范性引用文件 3
3　术语和定义 3
4　产地范围 3
5　产地环境 3
6　人工养殖技术要求 4
7　质量要求 4
8　检验方法 4
9　检验规则 5
10　标志、标签、包装、运输 5
附录 A （规范性 ） 地理标志产品梓江鳜鱼产地范围 6
附录 B （资料性 ） 人工养殖技术要求 7
参考文献 8

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由四川省商标协会提出并归口。

本文件起草单位：成都江民企业管理咨询有限公司、盐亭县梓江鳜鱼养殖协会、盐亭农旅投资管理有限公司、盐亭县市场监督管理局、盐亭县农业农村局。

本文件主要起草人：朱利民、邓中海、易晓霞、侯超华、汪融、李莉、车宙星、母雨潇。

地理标志产品质量要求 梓江鳜鱼

1 范围

本文件界定了地理标志产品梓江鳜鱼的术语，规定了产地范围、产地环境、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品梓江鳜鱼的养殖、流通、检验，也适用于地理标志产品梓江鳜鱼的保护和管理。

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/T 191 包装储运图形符号标志
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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 11607 渔业水质标准
GB 13078 饲料卫生标准
GB 22213 水产养殖术语
GB/T 27638 活鱼运输技术规范
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 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
SC/T 6048 淡水养殖池塘设施要求

3 术语和定义

GB 13078、GB 22213界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梓江鳜鱼

在地理标志产品产地范围内产出的鳜鱼，属翘嘴鳜鱼。

4 产地范围

梓江鳜鱼地理标志产品的产地范围限于国家知识产权局第646号公告中的产地范围，即盐亭县凤灵街道、麻秧街道、安家镇、柏梓镇、两河镇、云溪镇、黄甸镇、巨龙镇、玉龙镇、毛公乡、黄溪乡、剑河乡、五龙乡、榉溪乡等 14 个乡（镇、街 道 ）56 个 村 。 地 理 坐 标 ： 东 经105°21′31″～105°46′57″，北纬 31°13′～31°46′ 。具体范围按附录 A。

5 产地环境

5.1 地理

位于四川盆地中部偏北，地处嘉陵江与涪江的分水岭，海拔300 m～650 m，地貌以低山、丘陵为主。

5.2 气候

属亚热带湿润季风气候，气候温和、雨量充沛、四季分明。年平均气温18.1 ℃，年平均降雨量863.1 mm，大气相对湿度69%，无霜期294 d，年平均日照1250.4 h。

6 人工养殖技术要求

技术要求参见附录B。

7 质量要求

7.1 感官指标

应符合表 1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
体表	体色明亮、体表光滑、斑点清晰
眼球	眼球饱满，角膜透明
鳃丝	鳃丝清晰，色鲜红或紫红，无粘液或仅有少量透明粘液，无异味
组织	肌肉结实有弹性，内脏清晰，无腐败变质

7.2 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/ %	≥16.0
脂肪/ %	≤3.0
氨基酸总量/ %	≥14.0
钙 mg/kg	≥240
硒 mg/kg	≥0.25
锌 mg/kg	≥2.60

8 检验方法

8.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，对鲜活鱼体进行目测、嗅闻和按压判定感官。

8.2 理化检验

8.2.1 蛋白质按GB 5009.5规定的方法测定。
8.2.2 脂肪应按GB 5009.6规定的方法测定。
8.2.3 氨基酸总量按GB 5009.124规定的方法测定。
8.2.4 钙含量按GB 5009.92规定的方法测定。
8.2.5 硒含量按GB 5009.93规定的方法测定。
8.2.6 锌含量按GB 5009.14规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一池塘或同一养殖场中养殖条件相同的同一天捕捞的产品为一个批次。

9.2 抽样

按 GB/T 30891 的规定执行。

9.3 出场检验

每批产品应进行出场检验，出场检验由生产单位执行，检验项目为感官要求。检验合格的产品方可出场。

9.4 型式检验

9.4.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

——相关行政管理部门提出型式检验要求时；

——新建养殖场，首批鳜鱼销售前；

——养殖环境发生较大变化时；

——连续超过 12 个月未进行型式检验时；

——出场检验与上次型式检验有较大差异时。

9.4.2 型式检验项目为感官指标和理化指标。

9.5 判定规则

9.5.1 所有检验指标都符合本文件的规定时，则判定该批产品合格。

9.5.2 产品检验结果不符本文件要求时，应重新在原批次剩余样品中抽取两倍量样品，对不符合的项目进行复检,以复检结果为准。若复检结果符合本文件要求，则判定该批产品合格。若复检结果有任一个项目不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

10 标志、标签、包装、运输

10.1 标志、标签

10.1.1 符合本文件要求的产品，应在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准编号，并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

10.1.2 标签标识应符合 GB/T 32950 的规定。

10.1.3 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 所用包装材料与容器应符合相关食品安全标准规定。

10.2.2 活鱼包装中应保证其所需氧气充足，水质应清洁、卫生、无污染，有利于鱼体存活。

10.3 运输

应符合 GB/T 27638 的规定。

附 录 A
（规范性）
地理标志产品梓江鳜鱼产地范围

地理标志产品梓江鳜鱼产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品梓江鳜鱼产地范围图

附 录 B
（资料性）
人工养殖技术要求

B.1 场地选择

应在梓江鳜鱼农产品地理标志生产保护区域内，交通方便、电力充足、远离污染源。

B.2 水源水质

水源充足，pH值 6.5～8.5，水质符合 GB 11607 的规定。

B.3 池塘设施

应符合SC/T 6048的要求。

B.4 成鱼养殖

B.4.1 鱼种来源

鱼种来源于梓江鳜鱼农产品地理标志生产保护区域内，并经检疫合格。

B.4.2 鱼苗质量要求

要求鱼苗形态正常，规格整齐、体态完整，体表光滑，体质健壮，游动活泼。

B.4.3 鱼苗消毒

放养前对苗种用食盐水或其他消毒剂消毒。

B.5 养殖管理

B.5.1 饲料投喂

选用人工配合饲料。投喂经消毒处理后小鱼、小虾等鲜活动物性饲料，投饲要实行定质、定量、定时、定位投饵法。饲料卫生应符合GB 13078的要求。

B.5.2 病害防治

坚持“预防为主，防治结合”，加强水质和饲料管理，避免鱼体受伤，用药参照当年《水产养殖用药明白纸》。饲养环境、疫情疫病的防治应符合中华人民共和国农业农村部公告第 250 号、GB 31650 和 GB 31650.1 要求，不应污染环境，禁止使用违禁药物。

B.5.3 捕捞规格

鳜鱼达到400g/尾规格以上，选用网具捕捞或者放水一次性捕捞。

参 考 文 献

[1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
[2] 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] 国家知识产权局关于对宝坻大葱等870个产品予以地理标志产品认定的公告（第646号）