

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0053—2023

### 江西绿色生态 彭泽鲫

Jiangxi Green Ecology-Pengze crucian carp



2023 - 08 - 04 发布

2023 - 08 - 11 实施



## 目 次

前 言 .....	2
引 言 .....	3
1 范围 .....	4
2 规范性引用文件 .....	4
3 术语和定义 .....	4
4 基本要求 .....	4
5 品牌互认 .....	6

中国团体标准

## 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。

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：彭泽县市场监督管理局、江西省彭泽县彭泽鲫产业协会、江西省质量和标准化研究院、彭泽县彭泽鲫良种场。

本文件主要起草人：戴恒、徐浩、冀海贵、邓斌、刘彦东、钱诚。

## 引 言

“江西绿色生态 彭泽鲫”的指标水平说明：

- 苗种要求：符合 GB/T 18395《彭泽鲫》的要求；
- 产地环境要求：符合 NY/T 391《绿色食品 产地环境质量》的要求；
- 兽药残留限量：符合 NY/T 755《绿色食品 鱼药使用准则》的要求。

# 江西绿色生态 彭泽鲫

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 彭泽鲫”品牌认证的评价要求、品牌互认等内容。

本文件适用于彭泽鲫的养殖经营组织申请“江西绿色生态”品牌认证活动。“江西绿色生态 彭泽鲫”的产品质量检测可参照本文件执行。

## 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/T 18395 彭泽鲫
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- SC/T 0004 水产养殖质量安全管理体系规范
- DB36/T 619 江西省农业用水定额
- DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
- DB36/T 1249 彭泽鲫成鱼池塘养殖技术规程
- DB36/T 1676 水产养殖档案记录规范

## 3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

江西绿色生态 彭泽鲫 Jiangxi Green Ecology-Pengze crucian carp

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证活动的彭泽鲫产品。

## 4 基本要求

#### 4.1 苗种要求

宜选取国家级或省级彭泽鲫良种场繁育且检疫合格的鱼苗，苗种生物学性状应符合GB/T 18395的要求。

#### 4.2 产地环境要求

- 4.2.1 应选择水源充足、光照充分、生态环境良好、无污染且远离污染源的水域养殖。  
 4.2.2 产地水质要求、空气质量要求应满足 NY/T 391 的要求。  
 4.2.3 应加强产地环境保护，防止污染，制定实施监控和保护措施。  
 4.2.4 应该设置产地标识牌，内容包括产地名称、面积、范围和防污染警示等。

#### 4.3 养殖管理要求

- 4.3.1 宜选用天然饵料或配合饲料作为彭泽鲫养殖的食物来源，配合饲料应符合 NY/T 471 的要求。  
 4.3.2 彭泽鲫养殖应符合 DB36/T 1249 的要求。  
 4.3.3 应按照 SC/T 0004 建立和实施水产养殖质量安全管理体。系。  
 4.3.4 应按照 DB36/T 1676 得要求开展水产养殖生产日志和档案记录。

#### 4.4 产品感官要求

彭泽鲫应体型匀称，无鱼病症状；具有本种鱼固有的色泽和光泽。其感官要求应符合表1的规定。

表 1 彭泽鲫感官要求

项目	指标	检测方法
鱼体	体态匀称无畸形，鱼体完整，肛门紧缩或稍有凸出。	抽样检测按GB/T 30891的规定执行，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。
鳃	鳃丝清晰，无污物，呈鲜红色，粘液正常。	
眼球	眼球饱满，角膜透明。	
体表	呈鲜鱼固有色泽，鳞片紧密，不易脱落，体表粘液透明，无异味。	
组织	肌肉组织致密，有弹性。	
气味	体表和鳃丝无异味，可食用组织无土腥味。	
水煮实验	具有鲜彭泽鲫固有的香味，口感肌肉组织有弹性，滋味鲜美，无异味。	将洗净后的鱼肉放入在洁净容器中，加入适度纯净水，煮熟后，嗅蒸汽气味，再品尝肉质。
注：气味评定时，撕开或用刀切开鱼体3处~5处，嗅气味后判定。		

#### 4.5 评价指标

4.5.1 “江西绿色生态 彭泽鲫”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标，二级指标是一级指标的具体化。彭泽鲫产品的评价指标、判定依据及方法等要求见表 2。

表 2 “江西绿色生态 彭泽鲫” 产品评价要求

序号	一级指标	二级指标	判断依据/方法
1	资源节约	合理使用养殖区与周边水资源，用水量应符合 DB36/T 619 水产养殖用水定额的要求。	查看基础设施、灌溉设施及记录

表2 “江西绿色生态 彭泽鲫”产品评价要求（续）

序号	一级指标	二级指标		判断依据/方法	
2	资源节约	包装应符合 NY/T 658 的要求，宜采用可再生利用或可降解材料，包装减量化并符合 GB 23350的要求。		查看包装材料采购凭证	
3	环境保护	药物使用应符合 NY/T 755 要求。		查看生产记录	
4		选用天然饵料，科学投喂。		查看生产记录	
5		合理调控养殖密度，保持水体健康水质良好，尾水应达到排放标准。		查看生产记录及监测记录	
6		养殖过程中产生的废弃物实现无害化处理。		废弃物处理记录	
7	生态协同	轮捕轮放，保护生态平衡，维持生态系统的再生产能力。		查看生产记录及监测记录	
8		科学规划养殖区域，充分发挥养殖区域和周边环境生态系统调节服务功能。		实地走访，查看产地规划图	
9		通过科学管理，维持养殖基地可持续性。		查看监测记录	
10	质量引领	感官要求	应符合本文件4.4产品感官要求。	查看销售记录，检测报告	
11		污染物及农药残留限量	应分别符合GB 2762、GB 2763的要求。	查看检测报告	
12		兽药残留限量	应符合的要求 NY/T 755 的要求。		
13		生物学要求	无疫病。		
14		产品分级	规格 g/尾		
15			一级		二级
16			≥400		250~400
17		产品质量要求	蛋白质/%		≥17.0
18			脂肪/%		1.0~2.0
19			灰分/%		1.0~2.0
20		氨基酸总量%(天门冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸、谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸、蛋氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、酪氨酸、苯丙氨酸、组氨酸、赖氨酸、精氨酸脯氨酸)	≥14.0		

4.5.2 企业应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。

## 5 品牌互认

5.1 通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的彭泽鲫产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

5.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的彭泽鲫产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

5.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的彭泽鲫产品，接受双方品牌监督管理的有关规定，并在同等条件下可以享受双方品牌推广和政策优惠的权益。

---

全国团体标准信息平台