

# 团体标准

## 《地理标志产品 湛江对虾（非活）》

### 编制说明征求意见稿

#### 一、任务来源

2020年03月国家知识产权局发布第1689期证明商标公告中，湛江市农林牧渔地标产品协会申请的“湛江对虾”地理标志证明商标获得核准注册，编号为第37503200号，核定使用商品/服务项目为“第29类：对虾（非活）”。根据该公告，2021年1月，湛江市农林牧渔地标产品协会联合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）等单位成立起草小组，组织开展团体标准《地理标志产品湛江对虾（非活）》的制定工作。

#### 二、编制背景、目的和意义

湛江对虾产业最早始发于80年代中期，目前已经有40多年的历史，经历了发展初期政府“两水一牧”工程，由政府包办的计划经济；到90年代初实行承包制，走上市场化道路，对虾产业迅速发展；1996年霞山水产品批发市场的成立，填补了流通业的空白，带动了养殖业，加工业及其他配套行业，促使湛江对虾迈进了产业链阶段。经过多年发展，湛江对虾的养殖、加工和出口等产业核心环节已在全国形成了绝对优势，在养殖面积、对虾饲料、对虾种苗、对虾产量、加工规模、产品出口、专业市场七个方面保持全国领先水平，

并在全球的对虾流通市场占据重要份额。有“中国对虾之都”的称号。

目前湛江现有对虾种苗场近 500 家；对虾养殖场 16000 多个，2019 年养殖量达 25 万吨，产值近 60 亿元；对虾年加工能力 100 万吨；拥有全国最大的对虾专业交易市场；取得出口卫生注册的对虾加工企业 33 家。2019 年，湛江水海产品出口达 6 亿美元，其中对虾产品出口 4.6 亿美元，占全国对虾出口份额近三成，海水养殖南美白对虾销售量占全球份额的 15.4%。（数据来源：湛江市政府网）

但近年来湛江对虾产业的可持续发展也面临着诸多瓶颈问题，如国际贸易保护主义盛行，国内同行竞争激烈；虾苗种质退化问题凸现，苗种品质参差不齐，抗病差，生长周期长；养殖业多以分散承包的养殖模式，规模小、组织化和产业化程度低，高密度、高消耗、高污染；加工业精深度不够，产业经济价值有待提高等问题。

为促进湛江对虾的生产、经营、提高商品的质量，打造湛江对虾品牌，维护和提高湛江对虾在国内外的信誉，保护使用者和消费者的合法权益，规范湛江对虾养殖，保证湛江对虾质量，加强湛江对虾行业自律，促进湛江对虾产业发展。制订团体标准《湛江对虾》迫在眉睫。

### 三、标准编制原则

1、遵循国家有关方针和政策、法规和规章。

2、格式上按照 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》的规定进行编写；根据 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

3、本着“科学、可行”原则，既考虑标准的前瞻性又顾及养殖、加工等相关方企业的实际情况，听取各方的意见，确保本标准既可以作为政府部门监督、指导湛江对虾的管理依据，又可以作为相关企业和使用单位规范和确保湛江对虾品质的标准。

#### 四、标准编制过程

2021年1月，湛江市农林牧渔地标产品协会联合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）单位成立起草小组成立《湛江对虾》标准起草小组。

2021年1月至2021年5月间，起草组对湛江对虾进行调研，收集相关资料，查询相关标准、文献、法律法规，确定标准基本框架，形成标准初稿。

2021年5月，起草组收集湛江对虾样品，送至质检机构检测，以验证产品各项指标的适用性。

2021年6月，邀请高校及相关科研单位的专家对标准的初稿进行预审，根据预审的意见修改后，形成标准征求意见稿。

#### 五、标准主要条款编制说明

本标准主要内容是根据国家知识产权局商标 37503200 号公告（以下简称公告）批准保护的湛江对虾（非活）确定，

同时参考湛江对虾的研究资料及类似产品的相关标准，并结合湛江对虾的生产加工的实际情况而制订本标准，本标准主要规定了以下内容。

### （一）标准适用范围

本文件适用于国家知识产权局商标公告第 37503200 号公告批准保护的湛江对虾（非活），包括经过预处理（如去杂、去头、去壳、去肠腺、去开背等）、冷冻（速冻）等经物理性加工的对虾产品。包括鲜、冻的带头海水虾或淡水虾，和以鲜、冻的海水虾或淡水虾为原料加工而成的去头虾、虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾。

### （二）标准引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GGB 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3050 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### (三) 术语和定义

1) GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。GB/T 36193 《水产品加工术语》中的 4.22、4.22.1、4.22.2 规定了虾仁，凤尾虾，蝴蝶虾的定义，本文件直接引用，不再列出。

#### 2) 湛江对虾（非活）

以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、冻对虾为原料，经预处理后，冷冻制成的，且符合本文件要求的对虾。其中体现了湛江对虾（非活）的产地、主要品种、主要工艺等。

#### （四）地理标志产品保护范围

根据公告制订地理标志产品湛江对虾（非活）保护范围。

#### （五）自然环境

参考公告、湛江市人民政府网、中国南海网、及相关文献等制订了自然环境。

#### （六）产品分类

按产品的形态分为冻虾（包括冻全虾、冻无头虾），冻虾仁（包括虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾）。

按产品的冻品外观分为块冻品和单冻品。

参考 SC/T 3116《冻虾》、SC/T31100-2019《冻虾仁》及对虾加工实际情况制订以上分类。

#### （七）要求

##### 1) 感官要求

感官检验是被世界各国承认和广泛采用的判断水产品品质的较正确、快速、简便的检验方法，参考 SC/T 3116《冻虾》、SC/T31100-2019《冻虾仁》及对虾加工实际情况制订块冻品和单冻品感官要求。解冻后感官分别从状态、色泽、气味、水煮试验、杂质五个项来以综合反映湛江对虾（非活）的品质。

##### 2) 理化指标

本标准中理化指标根据湛江对虾（非活）自身特色制定了蛋白质、脂肪指标，根据 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》制订挥发性盐基氮和冻品中心温度指标。

#### a、冻品中心温度

冻品中心温度是冷冻水产品重要的指标，当冻品中心温度低于-18℃时，抑制微生物生长繁殖，降低化学反应、生化反应的速度，延长冻品的保质期。

#### b、蛋白质

蛋白质是含氮的有机化合物，是生命的物质基础。食品中蛋白质含量是营养素的重要指标。本文件根据产品的特征制定蛋白质指标 $\geq 13\text{g}/100\text{g}$ 。

根据检验结果显示，湛江对虾在贮存的过程中，蛋白质的含量会发生变化，本文件中湛江对虾（非活）的自身特征制订以上特征性指标。

#### c、脂肪

由脂肪酸和甘油结合而成，食品中脂肪的含量是营养素的重要指标，是产品重要的特征指标之一，本文件根据湛江对虾的自身特征制定脂肪指标为  $1.5\text{g}/100\text{g}$ 。

#### d、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。是反映对虾鲜度的主要指标。本文件参考 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》制订指标。

3) 安全指标：污染物限量要求应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留量应符合

GB 31650 规定，食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，与国家标准保持一致。

#### （八）检验方法

本文件中的感官检验，参考 SC/T 3110-2019《冻虾仁》制订的感官检验的常规方法和水煮试验，其他项目采用现有的食品安全标准检测，见表 1。

表 1 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
冻品中心温度/℃	≤ -18	本文件 8.2
蛋白质, g/100g	≥ 13	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 1.5	GB 5009.6
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30 (海水虾)	GB 5009.228
	20 (淡水虾)	

#### （九）检验规则

抽样规范按 GB/T 30891 执行，出厂检验、型式检验、判断规则参考 GB/T 30889-2014《冻虾》、SC/T 3113-2002《冻虾》等同类标准制订。

#### （十）标签、标志、包装、运输、贮存

1) 标签若产品为预包装产品，标签应符合 GB 7718、GB 28050、SC/T3050 的规定。

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规定标志。

3) 运输和贮存应符合 GB 31605 的规定，其他描述根据湛江对虾自身特色及参考参考 GB/T 30889-2014《冻虾》、SC/T 3113-2002《冻虾》等同类标准制订。

## 六、国内外标准对比以及采标程度

无。

## 七、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准中的术语与定义和GB/T 36193《水产品加工术语》保持一致，挥发性盐基氮指标、冻品中心温度指标与GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》一致、污染物限量要求引用GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限》，农药残留限量引用 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、兽药残留量引用 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。检测方法引用国标 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 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》，抽样规范引用 GB/T 30891《水产品抽样规范》。标签引用 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签

通则》、SC/T 3050《水产品包装、标识通则》。运输和贮存引用 GB 31605《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。

#### 八、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准。

《地理标志产品 湛江对虾》标准起草小组

2021-5-17