

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

地理标志产品 纳雍土鸡

Product of geographical indication—Nayong native chicken

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

贵州省食品工业协会 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。

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这些专利的责任。

本文件由纳雍县农业技术推广站提出。

本文件由纳雍县农业技术推广站归口。

本文件起草单位：贵州百凤庭食品有限公司、纳雍县农业技术推广站、贵州纳雍源生牧业股份有限公司、贵州省标准化院、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：刘健、王进、李未博、陈泽林、顾怀龙、杨维、胡云、戴青贤、黄康、寻思颖、李远发、张永、罗号、刘康林、韩艳、袁江红、杨健、李正兴、黄辉婧、李贤艳。

地理标志产品 纳雍土鸡

1 范围

本文件规定了地理标志产品纳雍土鸡的术语和定义、保护范围、要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家工商行政管理总局第1661期商标公告批准保护的地理标志产品纳雍土鸡。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量计算方法
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- 原国家工商行政管理总局第1661期商标公告 证明商标注册公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

纳雍土鸡

在“纳雍土鸡”地理标志产品保护范围内，在纳雍县特殊的气候资源、地貌环境下，采用生态养殖技术，饲养周期达180天以上，符合本文件要求的纳雍土鸡。

3.2

白条鸡

符合本文件要求的纳雍土鸡活鸡褪去鸡毛、摘掉内脏并清理好的鸡。

4 保护范围

纳雍县全境，东经104° 55′ 40″ ~105° 38′ 04″，北纬26° 30′ 16″ ~27° 05′ 54″，包含雍熙街道、文昌街道、居仁街道、利园街道、宣慰街道、珙桐街道6个街道，新房乡、锅圈岩乡、羊场乡、猪场乡、姑开乡、董地乡、昆寨乡、左鸠戛乡、化作乡、库东关乡10个乡，驢岭镇、勺窝镇、阳长镇、维新镇、龙场镇、寨乐镇、乐治镇、沙包镇、玉龙坝镇、水东镇、百兴镇、曙光镇、张家湾镇13个镇，详见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

亚热带季风气候，冬无严寒，夏无酷暑，年平均气温13.6℃，年平均日照1179.9 h，年平均降雨量1243.5 mm，无霜期268 d。

5.1.2 场地

应符合NY/T 388的规定。

5.1.3 水源

应充足，且水质应符合NY/T 5027的规定。

5.2 活鸡屠宰

屠宰前的活鸡应经动物卫生监督机构检疫、检验合格，屠宰应按照GB/T 19478的规定进行。

5.3 质量指标

5.3.1 感官指标

5.3.1.1 活鸡

公鸡单冠直立，冠齿5~7个，羽毛红黄色，颈、胸、背、翅羽棕红色，主翼羽、副翼羽、腹羽和尾羽黑色，腿高粗壮。母鸡体稍长，背腰宽平，单冠间有凤头，也有少数玫瑰冠，肉髯和耳叶较大而红润，眼大有神，虹彩橘黄色，喙粗短，黑色。羽色以黄麻色居多，黑麻色次之，少数有黑色和杂花色。腹部绒羽发达。腿长短适中，胫部间有距毛。

5.3.1.2 白条鸡

皮肤有白色和黑色二种，白皮肤鸡种类型的口腔、舌、气管、嗦囊为白色，肌肉呈粉色到红色，胸肌和腿肌色较颈部、背部肌肉颜色深；黑皮肤类型口腔、舌、气管、嗦囊、心、肺、卵巢、肠、肾脏、骨膜、骨髓呈黑色，肌肉乌黑色较浅，但颈部、背部肌肉乌黑偏重。

5.3.2 性能、理化指标

5.3.2.1 活鸡性能指标

应符合表1的规定。

表 1 活鸡性能指标

性别	体重 (g)	半净膛率 (%)	全净膛率 (%)
公	2400±410	81.24±0.82	70.45±2.07
母	1900±330	72.42±1.14	65.52±0.29

5.3.2.2 条鸡理化指标

应符合表2的规定。

表 2 白条鸡理化指标

项目	指标
氨基酸总量 (g/100g) \geq	18.0
蛋白质 (g/100g) \geq	15.0
注：氨基酸总量和蛋白质为鲜样含量，取样部位为胸肌。	

5.4 安全指标

挥发性盐基氮、污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量应符合 GB 2707 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

6.1.1 活鸡

在自然光下用肉眼观察。

6.1.2 白条鸡

在自然光下将胴体置于白色底面的平板上，用肉眼观察。

6.2 性能、理化指标

6.2.1 活鸡

体重、半净膛率、全净膛率应按照NY/T 823规定的方法进行。

6.2.2 白条鸡

6.2.2.1 氨基酸总量

应按照GB 5009.124规定的方法进行。

6.2.2.2 蛋白质

应按照GB 5009.5规定的方法进行。

6.3 安全指标

挥发性盐基氮、污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量应按照GB 2707规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏、同一工艺流程所生产的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 活鸡

从同一批中随机抽取0.05%，且每批抽样数应不少于3只。

7.2.2 白条鸡

每批采样数量应不少于3只，需满足检测要求，将抽取样品分为三份，一份由抽样单位保存，其余两份供检测单位检测。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批活鸡或白条鸡出场前，应逐只进行检疫检验，检疫检验合格后方可出场。出厂检验项目：

- a) 活鸡为 5.3.1.1 和 5.3.2.1；
- b) 白条鸡为 5.3.1.2 和挥发性盐基氮。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件5.3~5.4规定的全部项目，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 新建养殖场首批鸡出栏前；
- b) 饲养或加工条件发生较大改变时或停产半年后恢复饲养或加工，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。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件要求，则判定该批次产品为合格。

7.4.2 理化指标或安全指标有检验不合格时，允许进行复检，复检抽样量应为本文件 7.2 的两倍，结果判定以复检结果为准。

7.4.3 不合格批允许逐只进行检验，剔除不合格品后再次检验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 应符合 NT/T 3383 的规定。

8.1.2 获批使用地理标志专用标志的企业可在其产品包装上使用地理标志专用标志，使用地理标志专用标志应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

8.2 包装

应符合 NT/T 3383 的规定。

8.3 运输

运输工具应消毒，运输白条鸡应采用冷藏车，车箱内的温度应低于 0℃。不应与有毒、有害及有异味等物资混装。

8.4 贮存

8.4.1 成批的活鸡应存放于已消毒的专用鸡舍内，少量的活鸡可存放在通风良好的笼具内，不应日晒雨淋。

8.4.2 白条鸡应速冻后贮存于 -18℃ 的冷库中，不应与有毒、有害及有异味等物资混存，保质期为 6 个月。

附录 A
(资料性)
纳雍土鸡地理标志保护范围

A.1 纳雍土鸡地理标志保护范围

见图A.1。

