

地理标志产品 文昌鸡

Product of geographical indication—Wenchang chicken

2021 - 09 - 16 发布

2021 - 11 - 01 实施

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 地理标志保护产品保护范围	2
5 要求	2
6 检验方法	7
7 检验规则	8
8 包装、贮存、运输和销售	9
附录 A（规范性附录）地理标志产品 文昌鸡保护范围	10

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。

本文件由海南省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：文昌市文昌鸡行业协会、海南省农业科学院畜牧兽医研究所、文昌市市场监督管理局、海南传味文昌鸡产业股份有限公司、海南（潭牛）文昌鸡股份有限公司、文昌龙泉文昌鸡实业有限公司、中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所。

本文件主要起草人：顾丽红、林哲敏、徐铁山、林鹏、王秀萍、邢增杨、陈益勇。

地理标志产品 文昌鸡

1 范围

本文件规定了地理标志产品文昌鸡的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、贮存、运输和销售。

本文件适用于国家地理标志主管部门认定的“文昌鸡”地理标志产品。

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 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 23586 食品安全国家标准 酱卤肉制品
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY/T 5030 无公害农产品 兽药使用准则
- NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则
- NY/T 5038 无公害食品 家禽养殖生产管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文昌鸡

在地理标志产品保护范围内饲养的，符合本文件规定的文昌鸡。

3.2

坡鸡

经过牧养或笼养方式饲养的，110~140日龄出栏的肉鸡（母鸡）。

3.3

育肥鸡

经牧养110~130天再经笼养方式饲养育肥30~90天出栏的肉鸡（母鸡）。

3.4

小公鸡

经过牧养或笼养方式饲养的65~85日龄出栏的肉鸡（公鸡）。

3.5

阉鸡

小公鸡在18~25日龄或60~75日龄时进行去势（阉割），并继续饲养至200~270日龄出栏的肉鸡（公鸡）。阉鸡上市前笼养育肥30~90天。

4 地理标志保护产品保护范围

参照国家地理标志主管部门“文昌鸡”地理标志保护产品批准公告中的保护范围。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

文昌市属热带北缘沿海地带，具有热带和亚热带气候特点，属热带季风岛屿型气候，四季温和，日照充足，雨量充沛，少霜无雪。年平均气温23.9℃，年平均降雨量1721.6 mm，年平均湿度为86%，年平均日照1953.8h。

5.1.2 土壤

热带北缘沿海低丘台地平原地带，土壤偏沙，沙土、沙壤土占85.4%。

5.2 品种来源

饲养的雏鸡来源于已取得《种畜禽生产经营许可证》并在有效期内的文昌鸡种鸡场。

5.3 饲养条件

5.3.1 鸡场选址

选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好，排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度，位于居民区及公共建筑下风向的设施农用地、果园、林地或坡地。放养场地应选择无渍水、无污染、渗透性强的有林坡地或果园；无林区应搭凉棚，防止强日光长时间照射。鸡场环境应符合 NY/T 388的要求。

5.3.2 电源和水源

电源保障，水源充足，饮用水质应符合NY 5027的要求。

5.3.3 场里布局

鸡场分为生活区、办公区和生产区，三个区间应隔离，且有明确标识。生活区和办公区位于生产区的上风向。养殖区域应位于污水、粪便和病死禽处理区域的上风向。同时，生产区内污道与净道分离，不相互交叉。鸡场设有相应的消毒设施、更衣室、兽医室及有效的病禽、污水和废弃物无公害化处理设施。

5.3.4 防疫设施

鸡场周围设置1.5~2m高的围墙或围网。鸡场的大门口、生产区入口设置供机动车辆通行的消毒池，与门同宽，池长3m，深20~30cm。各通道设人行通道消毒池和洗手盆，消毒池长3m以上，深5~10cm。各舍门口设置消毒垫和消毒脚盆。生产区入口处设淋浴、更衣、消毒室。

5.4 饲养管理

5.4.1 肉鸡饲养管理基本要求

肉鸡饲养管理应符合NY/T 5038的要求。

5.4.2 饲养期

育雏期0~35日龄，中鸡期36~75日龄，大鸡期76~120日龄，育肥期120~180日龄。

5.4.3 雏鸡选择

优质雏鸡眼大有神，绒毛干净、光泽度好，精神活泼，反应迅速，腹部吸收良好，泄殖腔周围干净，叫声响亮清脆，体重符合品种要求。握在手中有弹性，有硬实感，挣扎有力。

5.4.4 饲养方式

雏鸡舍饲，中鸡和大鸡放养或笼养，育肥鸡笼养。

5.4.5 开饮与开食

雏鸡接到育雏舍后，先将其放在舍中休息30min，再开始饮水（雏鸡出壳后24h~36h开饮）。气温较低时1周内的雏鸡应饮温水。开饮后2h开食，开食料用破碎配合小鸡料为宜，撒在料盘上，让其自由采食。3d后逐渐改为饲料桶或料槽饲喂。每天保持饮水不断，饮水中可加抗菌和抗应激药物，可根据鸡群的日龄，季节、气候、疫情、鸡群状况等因素适当使用抗菌、抗病毒、抗球虫药和多维素等药物。

5.4.6 育雏温度、湿度、密度和通风

保证鸡舍适宜的温度、湿度和饲养密度，同时做好合理通风换气。刚出壳雏鸡一般要求适宜舍内温度为33℃~35℃，以后每周下降2℃，直到4~6周龄脱温。经常保持室内干燥清洁，适宜相对湿度为60%~65%。适宜密度为地面平养≤50只/m²，笼养≤60只/m²。

5.4.7 光照管理

光照强度1~7日龄为25LUX~30LUX，8~80日龄为15LUX~20LUX，81~120日龄为20LUX~25LUX。如采用行程开关自动控制光照时间，夜间光照模式设定以亮2h~3h、暗10min交替为宜。育肥期鸡只需自然光照，夜间不需提供光照。

5.4.8 雏鸡断喙

为防止鸡群啄癖和浪费饲料，出雏时在孵化场断喙或6~8日龄时在养鸡场断喙。上喙断去喙尖至鼻孔的1/2、下喙切除近1/3，保持上喙短、下喙长。如6~8日龄时断喙，断喙前2天饮水中加入维生素K和电解多维，断喙后3d料槽中加足饲料，断喙不能与免疫接种同日进行。

5.4.9 公鸡阉割

需要留做阉鸡用的小公鸡在18~25日龄或65~75日龄时进行阉割（去势）。

5.4.10 放牧饲养

牧养鸡舍容纳鸡的适宜密度为 ≤ 20 只/ m^2 ，牧养场地放牧鸡的适宜密度为 ≤ 750 只/亩。鸡群一般15~30日龄开始白天可放牧饲养，但要防止风雨袭击鸡群。根据气候变化情况，采取相应的保暖与防暑措施。防止噪音、犬猫进入等应激因素对鸡群的影响。为了防止牧养鸡受到应激因素影响，一般在每30 m^2 鸡舍里安装5w节能灯泡1个，夜间也开灯照明。

5.4.11 育肥饲养

5.4.11.1 育肥密度、防暑降温和光照

笼养育肥适宜密度为 ≤ 17 只/ m^2 。为了防暑降温，鸡舍应建在树荫下或采用湿帘风机降温系统。育肥鸡应采用弱光照，必要时白天可用遮阳网遮光。

5.4.11.2 转鸡上笼

转鸡上笼前应停喂饲料6h，转鸡时应采取较弱光照，减少鸡群应激。转鸡上笼后应及时做好预防性用药、免疫和驱虫。

5.4.11.3 肉鸡出栏

肉鸡出栏前6h应停喂饲料，抓鸡、装笼、搬运、装卸中动作要轻，以防挤压和碰伤。

5.4.12 饲料和饲料添加剂使用

育雏期、中鸡期、大鸡期和育肥鸡期分别饲喂小鸡、中鸡、大鸡和育肥鸡配合饲料。使用的饲料和饲料添加剂应符合GB 13078和NY 5032的要求。各种配合饲料营养成分见表1（仅供参考）。

表1 各种配合饲料营养成分

配合饲料种类	粗蛋白质 (%) \geq	粗灰分 (%) \leq	钙 (%)	总磷 (%) \geq	氯化钠 (%)	蛋氨酸 (%)
小鸡料	19.0	7.0	0.7~1.3	0.55	0.3~0.8	0.45~0.90
中鸡料	16.0	7.0	0.7~1.3	0.45	0.3~0.8	0.35~0.90
大鸡料	15.0	8.0	0.7~1.3	0.40	0.3~0.8	0.30~0.90
育肥鸡料	12.0	10.0	0.6~1.4	0.40	0.25~0.7	≥ 0.20

5.4.13 兽药使用

应符合NY 5030的要求，并严格执行休药期。

5.4.14 免疫接种

应根据《中华人民共和国动物卫生防疫法》及其配套法规的要求，选择适宜的疫苗、免疫程序和免疫方法进行免疫接种。通常接种的疫苗有马立克氏病疫苗、传染性法氏囊病疫苗、传染性支气管炎疫苗、新城疫疫苗、禽流感疫苗、传染性喉气管炎疫苗等。

5.4.15 卫生防疫消毒

严格执行防疫制度，鸡舍实行全进全出制，及时清理鸡粪便，做好场地、鸡舍、鸡笼及用具的清洁卫生消毒。做好人员、车辆入场区的隔离消毒。消毒剂应符合NY 5030的要求，防疫工作应符合NY/T 5339的要求。

5.4.16 养殖生产记录与养殖档案

养殖记录包括进雏日期、进雏数量、雏鸡来源，饲养员；每日的生产记录包括：日期、日龄、死亡数、存栏数、温度、免疫、消毒、用药、用料、鸡群健康状况等，出栏日期，数量和购买单位。养殖记录应保存三年以上，建立养殖档案。

5.5 屠宰加工

5.5.1 鸡源

来自保护区范围内，符合种源、日龄、体重要求的健康鸡只。活鸡应有动物检疫合格证明。

5.5.2 屠宰场地

应符合GB 12694的要求。

5.5.3 屠宰流程

吊挂-放血-浸烫-脱毛-整理-取内脏-预冷-分割-速冻-包装入库。

5.5.4 禁食时间

宰前禁食12h，保障自由饮水，减少应激。

5.5.5 屠宰时间

从活鸡放血至形成白条鸡产品保鲜或入冷库的屠宰加工过程时间不得超过2h。

5.5.6 白条鸡加工

活鸡经屠宰、放血、脱毛、去除内脏和腹脂加工成为白条鸡（胴体鸡）。

5.5.7 热鲜鸡和冷（冰）鲜鸡加工

5.5.7.1 热鲜鸡加工

活鸡屠宰、加工后，不经过冷冻处理。

5.5.7.2 冷（冰）鲜鸡加工

活鸡经过屠宰、加工后，鸡的胴体接受风冷处理，使鸡胴体温度在1h内降为0℃~4℃，然后再将鸡肉保鲜处理和包装，并在后续的加工、流通和零售过程中始终保持在0℃~4℃范围内。

5.5.8 冻鸡加工

活鸡屠宰、分割、速冻加工后，在≤-18℃储存，鸡的胸肌腿肌中心温度应达到≤-18℃。

5.5.9 屠宰加工卫生要求

应符合GB 12694的要求。

5.5.10 鲜（冻）鸡肉产品出厂

应按规定要求进行检验、检疫后加贴相关检疫合格标志方可出厂，应有相关检疫合格证随货同行。

5.6 质量要求

5.6.1 感官要求

5.6.1.1 活鸡感官要求

5.6.1.1.1 坡鸡

羽毛贴身，富有光泽，大部分呈黄褐色。部分个体背部呈浅麻花，胸腹部羽毛浅黄色，翼羽有黑色斑纹。部分颈羽有环状黑斑羽带。

体型紧凑，具有三小二短（头小、颈小、脚小、颈短、脚短）的特征。喙短而弯，呈淡黄色或浅灰色。单冠直立，冠齿约6~8个，冠发育良好，冠、肉髯和脸鲜红色。耳叶红色居多，少数白色。虹彩橘黄色。皮肤白色或浅黄色。胫黄色，无胫羽，多呈前宽后窄的三角形。

5.6.1.1.2 育肥鸡

羽毛贴身，光泽度稍差，大部分呈黄褐色。部分个体背部呈浅麻花，胸腹部羽毛浅黄色，翼羽有黑色斑纹。部分颈羽有环状黑斑羽带。

体型紧凑，具有三小二短（头小、颈小、脚小、颈短、脚短）的特征。喙短而弯，呈淡黄色或浅灰色。单冠直立，冠齿约6~8个，冠发育良好，冠、肉髯和脸淡红色。耳叶红色居多，少数白色。虹彩橘黄色。皮肤白色或浅黄色。胫黄色居多，少数白色，无胫羽，多呈前宽后窄的三角形。

5.6.1.1.3 小公鸡

羽毛贴身，富有光泽。体羽呈红色，颈部有金黄色环状羽毛带，蓑羽金黄色。主、副翼羽红色或暗绿色。尾羽蓝黑色，富有光泽。

体型紧凑，具有三小二短（头小、颈小、脚小、颈短、脚短）的特征。喙短而弯，呈淡黄色或浅灰色。单冠直立，冠齿约6~8个，冠发育良好，冠、肉髯和脸红色。耳叶红色居多，少数白色。虹彩橘黄色。皮肤白色或浅黄色。胫黄色，无胫羽，多呈前宽后窄的三角形。

5.6.1.1.4 阉鸡

羽毛贴身，光泽度稍差。体羽暗红色，颈部有金黄色环状羽毛带，蓑羽金黄色。主、副翼羽枣红色或暗绿色。尾羽蓝黑色，富有光泽，呈镰刀形。

体型中等，具有三小二短（头小、颈小、脚小、颈短、脚短）的特征。喙短而弯，呈淡黄色或浅灰色。单冠直立，冠齿约6~8个，冠萎缩矮小，冠、肉髯和脸呈淡红色，略显苍白。耳叶红色居多，少数白色。虹彩橘黄色。皮肤白色或浅黄色。胫黄色居多，少数白色，无胫羽，多呈前宽后窄的三角形偏圆。

5.6.1.2 白条鸡感官要求

皮肤淡黄色或白色，光滑细润，毛孔小（阉鸡毛孔略粗），皮薄骨细，皮下脂肪适度，肌肉色泽光亮、富有弹性，肉质细嫩，无异味。应符合GB 2707的要求。

5.6.2 上市要求

应符合表2中的规定。

表2 上市要求

项目	坡鸡	育肥鸡	小公鸡	阉鸡
上市日龄	≥ 110	≥ 140	65~85	≥ 200
活体重 (kg)	1.4~1.8	1.6~1.9	1.2~1.7	2.4~3.0
活鸡胫长 (mm)	≤80	≤81	≤88	≤92
活鸡胫围 (mm)	≤40	≤41	≤43	≤50
白条鸡重 (kg)	0.95~1.30	1.10~1.40	0.85~1.20	1.65~2.25

5.6.3 理化指标

胸肌理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	坡鸡	育肥鸡	小公鸡	阉鸡
蛋白质 (%) ≥	21.0	21.0	21.0	21.0
脂肪 (%) ≥	1.50	2.0	1.0	2.0
氨基酸总量 (%) ≥	19.0	19.0	19.0	19.0

5.6.4 卫生指标

鲜、冻产品安全卫生要求应符合GB 2707及国家相关标准与规范的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 活体鸡

在正常光线下外貌用目测检查。

6.1.2 白条鸡

在正常光线下将胴体置于白色底面的平板上，用肉眼观察其胴体特征。

6.1.3 体重测定

采用分度值≤5g，测量范围为0g~5000g的衡器称其重量。

6.1.4 胫长测定

采用游标卡尺测量。

6.1.5 胫围测定

采用皮尺测量。

6.2 理化指标检验

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.2.3 氨基酸总量

按GB 5009.124规定执行。

6.3 安全卫生指标检验

按GB 2707规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养管理条件，同时出栏或屠宰的为一批次。

7.2 抽样

活鸡感官整批全检，上市要求同一批次产品中随机抽取1.0%，每批抽样数不得少于30只，复验备样数不得少于60只。理化指标和卫生指标抽样从同一批次产品中随机抽取0.1%，每批抽样数不得少于4只，复验备样数不得少于8只。

7.3 检验分类

7.3.1 出场检验

检验项目包括鸡感官检验、上市日龄、活体重和白条鸡重，每批鸡出栏前应进行出场检验。

7.3.2 型式检验

型式检验是对本文件规定的理化指标和卫生指标要求进行检验。在正常情况下，每年进行一次型式检验，有下列情形之一者也应进行型式检验：

- 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) 国家质量监管机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 合格

检验结果全部符合出场检验或型式检验项目的，判定该批或该周期产品为合格。

7.4.2 不合格

对检验结果不合格或有异议时，可以提出申请对该批次产品进行复验。判定结果以复验结果为准。

7.5 复验

7.5.1 条件

首次复验结果仍有不合格项目，允许再次复验。再次复验为终验。再次复验的抽样数与首次复验相同。

7.5.2 合格

复验结果全部达到规定要求，方可判为合格品。

8 包装、贮存、运输和销售

8.1 包装

活鸡应采用通风良好并消毒的竹笼、木框或塑料笼具等包装物装放。白条鸡应使用符合GB 9683及食品卫生安全相关规定的包装袋包装。

8.2 贮存

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，不受日晒雨淋。白条鸡应速冻后贮存于-18℃的冷库中，不得与有毒、有害及有异味等物资混存。

8.3 运输

运输工具需消毒并办理消毒证明。运输白条鸡应采用冷链运输，车箱内温度应低于0℃。不得与有毒、有害及有异味等物资混装。

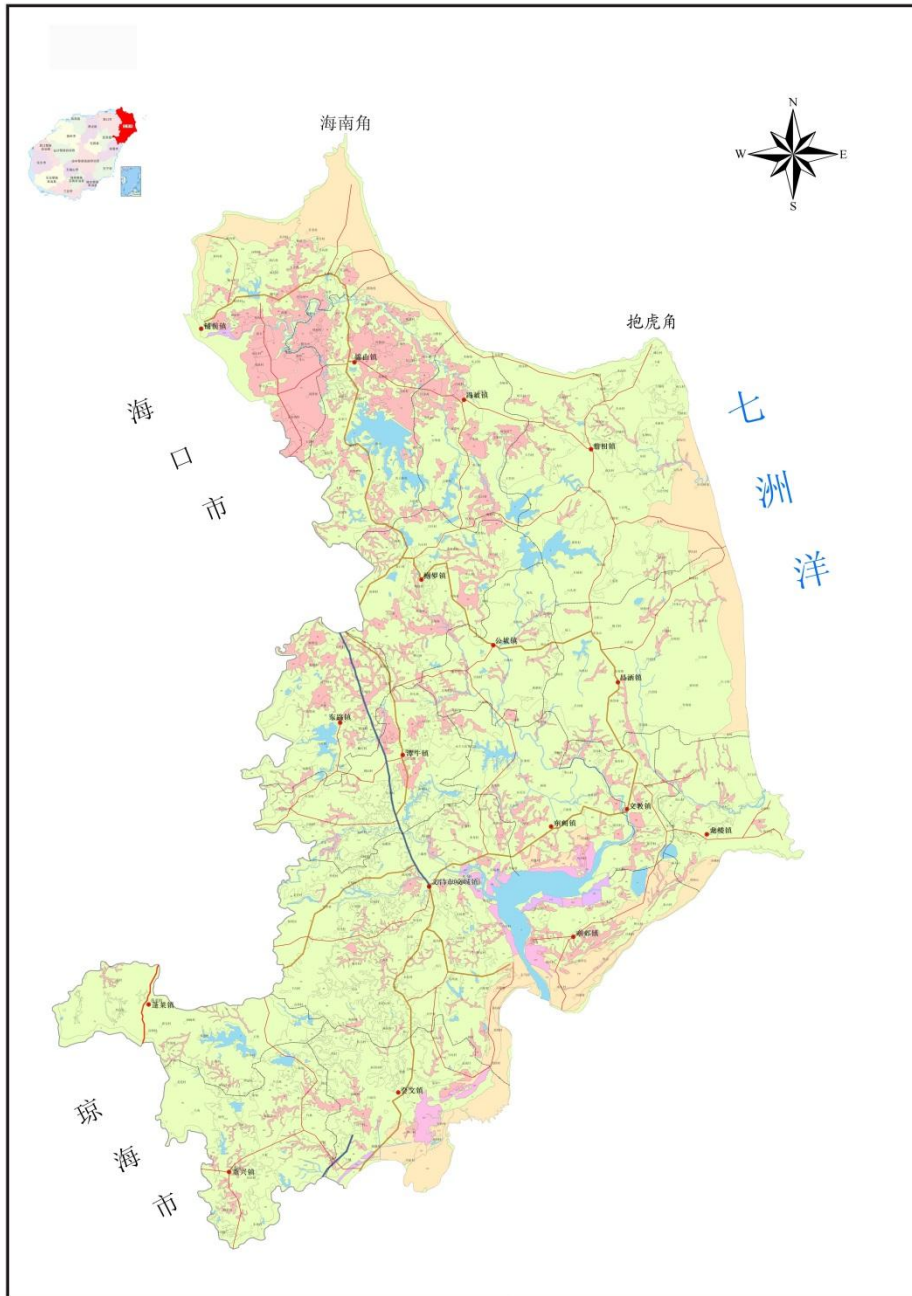
8.4 销售

应在符合食品流通条件的环境中进行。

附录 A

(规范性附录)

地理标志产品 文昌鸡保护范围



图A.1 地理标志产品 文昌鸡保护范围示意图