

《绿色食品八眉猪生产技术规程》修订说明

标准名称： 绿色食品 八眉猪生产技术规程

项目编号： 2018-XD-02

制、修订类型： 修订

主要起草单位： 青海省绿色食品办公室

协作单位： 海东市畜牧兽医站，互助县农产品检测中心

归口单位： 青海省农牧业标准化技术委员会

起草时间： 2018年6月---2019年3月

《绿色食品八眉猪生产技术规范》修订说明

一、工作简况

(一) 任务来源

2018年3月27日，由青海省绿色食品办公室申请地方标准的立项，根据青海省质量技术监督局下达的《关于印发青海省二〇一八年地方标准制修订计划项目的通知》（青质监标函[2018]64号），根据青海省农牧厅青农函【2018】98号《青海省农牧厅关于下达2018年地方标准制修订项目计划的函》，修订《八眉猪绿色食品生产技术规范》（2018—XD-02）。

(二) 起草单位、协作单位

起草单位：海东市畜牧兽医站 互助县农产品质量安全检测中心

协作单位：青海省绿色食品办公室

(三) 主要起草人

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
叶培麟	男	高级兽医师	海东市畜牧兽医站	负责标准编写
李焕章	男	兽医师	互助县农产品检测中心	负责标准编写
许发芳	男	兽医师	青海八眉猪原种繁育场	参与标准编写
金青龙	男	高级农艺师	省农产品质量安全中心	参与标准编写
雷有菊	女	助理畜牧师	互助县农牧局	参与标准文本编写
莫华山	男	兽医师	青海八眉猪保种场	试验数据分析
崔芳年	女	畜牧师	互助县农牧局	试验数据分析

李成梅	女	兽医师	互助县八眉猪养殖服务中心	试验数据分析
曹迎春	女	兽医师	互助县八眉猪养殖服务中心	资料整理
旦正巷前	男	兽医师	贵南县农畜产品检验检测站	试验数据分析
张秀娟	女	兽医师	平安区农产品检测中心	试验示范
王廷艳	男	畜牧师	省家畜改良中心	试验数据分析
林元清	男	兽医师	省动物疫病预防控制中心	试验示范
仁青错	女	助理兽医师	互助县草原站	试验数据分析
索南才仁	男	畜牧师	海南州畜牧兽医工作站	试验数据分析

二、修订标准的必要性和意义

八眉猪是国家遗传资源保护品种，也是我省养殖业的当家品种，极具经济价值，市场前景十分广阔。通过修订完善本规程，就是要规范绿色食品八眉猪生产，实现从养殖到餐桌的全程控制，保障人民群众舌尖上的安全。按照绿色食品标准生产八眉猪，是推行健康养殖，保护生态环境和增强农牧业竞争力的需要；是适应市场需要，发展绿色食品、特色产品，实行优质优价销售，实现农牧业增效农牧民增收和贫困群众脱贫致富的需要。

三、主要起草过程

（一）收集相关技术标准和资料

1、技术标准

《GB18596畜禽养殖业污染物排放标准》、《DB63/T1652-2018病害动物及病害动物产品无害化处理技术规范》、《NY/T391-2013绿色食品产地环境质量》、《NY/T1054-2013绿色食品产地环境调查、监测与评价规范》《NY/T471-2018绿色食品饲料和饲料添加剂使用准则》、《NY/T 472-2013 绿色食品兽药使用准则》、《NY/T473-2016绿色食品畜禽卫生防疫准则》、《生猪产地检疫

规程》（农业农村部2018版）、《生猪屠宰检疫规程》（农业农村部2018版）、《DB63/T037-2017互助猪》、《DB63/T741-2018互助猪健康标准》、《DB63/T1187-2013动物养殖场（养殖小区）基本建设规范》等。

2、相关法律法规

本规程符合《中华人民共和国畜牧法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《青海省动物防疫条例》、《兽药管理条例》、《饲料和饲料添加剂管理条例》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《畜禽规模养殖场污染防治条例》等法律法规和强制性标准的有关规定。

3、调查研究及起草

青海省质监局《青海省二〇一八年地方标准制修订计划》下达后，在省绿色食品办公室的直接指导下，由海东市畜牧兽医站、互助县八眉猪养殖技术服务中心、互助县农产品检测中心大力配合，指派叶培麟、李焕章、许发芳、莫华山同志等组成标准编制小组，深入八眉猪养殖场（户）调查研究，查询有关标准资料，总结八眉猪生产技术和饲养管理经验，征求社会各有关人士意见等的基础上，由李焕章负责起草修订了《绿色食品八眉猪生产技术规程》。经省质量技术监督局和省农牧厅组织专家进行审定，根据专家们提出的意见，经多次修改补充后定稿。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、

标准的关系

标准的编制本着“通俗、实用、先进、普遍、科学、合理”的原则，内容易掌握、易操作、易推广。

本标准修订的主要内容包括绿色食品八眉猪的饲养环境条件、生产条件、饲养管理等诸生产环节的技术要求和质量控制要求。

与现有关法律、法规、规章和强制性标准无冲突。

五、主要条款的说明

《绿色食品八眉猪生产技术规程》主要章节内容包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、生产技术、饲养要求、出栏、生产记录。其中品种选择符合 DB63/T037-2017 和 DB63/T741-2018 的要求，并且明确必须从国家或省级农牧主管部门认定的八眉猪原种场和保种场引进的八眉猪原种及三代以内八眉猪杂交种；饲料和饲料添加剂符合 NY/T471-2018 的要求，提倡优先使用青绿多汁饲料、微生物制剂、酶制剂、天然植物添加剂和有机矿物质，限制使用化学合成饲料和饲料添加剂；根据《农业农村部关于农产品质量安全追溯与农业农村重大创建认定、农产品优质品牌推选、农产品认证、农业展会等工作挂钩的意见》（农质发[2018]10号）要求，在防疫中增加可追溯管理的内容；通过近几年对互助八眉猪原种育繁场和保种场约 24000 头八眉养殖实验表明，育肥期日增重达到 600g 以上，屠宰率达到 70%左右，瘦肉率达 56%，并根据我省气候特点，将八眉猪饲养周期确定在 8 月龄以内，出

栏体重控制在 90-100 公斤，有利于提高八眉猪肉品质；经检测，八眉猪肉肉质优良，猪肉 PH 值 6.2-6.3，细嫩多汁，肌肉脂肪含量达 8.5%，肌肉蛋白质含量达 21.18，维生素 B12 含量 0.713mg/100g,10 种人体必需氨基酸尤其是呈味谷氨酸、天冬氨酸、苯丙氨酸、丙氨酸、甘氨酸、酪氨酸含量均高于其他品种，不饱和脂肪酸含量达到 56.47%，油酸、亚油酸比例含量分别达到 41.50,11.50,高于其他品种，醛类物质检出 7 种，含量 16.72%，具有甜香的葵醛含量 1.74%，具有脂肪香气的十六醛含量 1.45%，新鲜清淡的油脂香味的 2-庚醇和油脂香气 2-戊醇仅在八眉猪肉中检测到，以上物质与八眉猪肉独特的香味有关，也为绿色食品八眉猪生产提供了独特的资源禀赋。

DB63/T918-2010 绿色食品八眉猪生产技术规程，颁布实施已近 10 年，部分条款已不适应现代农业发展，通过修订完善后更切合生产实际，符合绿色食品发展要求，满足人民群众对绿色优质食品的消费需求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

共征求 5 家单位意见，其中市级畜牧技术推广单位 1 家，县级畜牧技术推广单位 2 家，八眉猪保种及育繁企业 2 家，无重大分歧意见。

七、贯彻实施标准的要求、措施等建议

1. 要求。青海省境内有关单位和个人严格按照本标准生产绿色食品八眉猪。

2. 措施建议

加强宣传,加大技术指导和培训力度,普及标准化养殖技术,积极推进绿色食品认证工作。

3. 效益

本标准实施后,可以规范八眉猪养殖行为,一方面为社会提供了更安全更优质的绿色食品-八眉猪及猪肉产品,保障了人民群众舌尖上的安全和对美食的更高要求,产生了较好的社会效益;另一方面通过八眉猪的优质优价销售,实现农牧民增收和贫困群众脱贫致富,产生了较好的经济效益。

标准修订组

二〇一九年三月二十九日