

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1277—2026

地理标志证明商标 环江菜牛

Geographical indication certification mark—Huanjiang Cainiu

2026 - 04 - 16 发布

2026 - 04 - 22 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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。

本文件由环江毛南族自治县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：环江毛南族自治县市场监督管理局、环江毛南族自治县农业农村局、环江毛南族自治县畜牧站、中国科学院亚热带农业生态研究所。

本文件主要起草人：聂云鹏、莫殿宝、覃水平、谭宋帅、韦必群、黎贞霞、陆进电、韦晟纯、欧鹏、卢立正。

地理标志证明商标 环江菜牛

1 范围

本文件界定了地理标志证明商标环江菜牛的术语和定义，规定了地理标志证明商标环江菜牛的保护范围、产地环境、饲养条件、屠宰加工、质量要求、检验规则以及标志、标签、包装、运输及贮存的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于地理标志证明商标环江菜牛的牛肉。

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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志证明商标 环江菜牛 Geographical indication certification mark—Huanjiang Cainiu

第4章规定的范围内、在第5章产地环境下养殖的本地小黄牛，经传统生态养殖方式育肥、屠宰加工后产品质量达到规定要求的黄牛。

4 保护范围

环江菜牛地理标志证明商标的商品生产地域范围包括环江毛南族自治县大才乡、思恩镇、水源镇、洛阳镇、川山镇、下南乡、大安乡、长美乡、明伦镇、东兴镇、龙岩乡、驯乐乡、城西街道办等十三个乡镇（街道办）。经度：107° 51' ~108° 43' E，纬度：24° 44' ~25° 33' N。

5 产地环境

环江毛南族自治县县域地势北高南低，四周山岭绵延，海拔在149 m~1 693 m之间。属亚热带季风气候区，气候温和，雨水充沛、日照充足、冬无严寒、夏无酷暑、雨热同季、无霜期长。

6 饲养条件

6.1 种源

本地黄牛。

6.2 饲养方式

传统的饲养方法育肥。

6.3 饲料组成

以种植牧草、农作物秸秆、野草、树枝叶、果皮及精补料配制而成。

7 屠宰加工

按GB 18393和GB/T 19477规定执行。

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	肉色鲜红而有光泽，脂肪呈乳白色或乳黄色
组织形态	肉质细嫩，肌间脂肪丰富，呈“三隔肉”状
滋味气味	肉味甘甜鲜美芳香，具有环江菜牛肉的独特香味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

8.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
蛋白质/ (g/100 g)	≥ 20.0
脂肪/ (g/100 g)	2~6
胆固醇/ (mg/100 g)	≤ 45.0
氨基酸总量/ (g/100 g)	≥ 18.0
水分/ (g/100 g)	≤ 77
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	符合GB 2707的规定
注：以上数据为环江菜牛里脊肉部位含量	

8.3 食品安全指标

应符合GB 2707的规定。

9 检验方法

9.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下,用触觉鉴别组织状态、视觉鉴别色泽和杂质、嗅觉鉴别气味,冻牛肉应解冻后检验。

9.2 理化指标

9.2.1 蛋白质

按GB 5009.6的规定执行。

9.2.2 脂肪

按GB 5009.5的规定执行。

9.2.3 胆固醇

按GB 5009.128的规定执行。

9.2.4 氨基酸总量

按GB 5009.124的规定执行。

9.2.5 水分

按GB 5009.3的规定执行。

9.2.6 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定执行。

9.3 食品安全指标

按GB 2707的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同一饲养管理条件,同时出栏、同班次加工的为一批。

10.2 抽样

按GB/T 9695.19的要求执行。

10.3 交收检验

每批牛肉交收前,应按8.1的规定进行交收检验。

10.4 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目,有下列情形之一时,应进行型式检验:

- 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

10.5 判定规则

10.5.1 检验结果符合本文件规定时,该批产品判为合格。

10.5.2 检验结果不符合本文件规定时,允许按相关规定复检。复检结果符合本文件规定时,该批产品判为合格;如复检结果仍有不符合本文件规定时,则判定该批产品为不合格。

11 标志、标签、包装、运输及贮存

11.1 标志、标签

11.1.1 获得环江菜牛授权用标后，可使用地理标志证明商标专用标志。

11.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；标签应符合 GB/T 32950 的规定。

11.2 包装

11.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.13 的规定。

11.2.2 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

11.3 运输及贮存

应符合GB 20799的规定。

中华人民共和国团体标准
地理标志证明商标 环江菜牛
T/GXAS 1277—2026
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究