

地理标志证明商标类 滦南海米

编制说明

滦南县海产品加工协会

《地理标志证明商标类 溧南海米》 团体标准编制说明

标准名称		《地理标志证明商标类 溧南海米》			
任务来源 (项目计划号)		溧南县海产品加工协会			
负责起草单位		溧南县海产品加工协会			
单位地址		溧南县柏各庄镇			
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	周爱民	溧南县海产品加工协会	会长	工程师	
2	张海娟	溧南县海产品加工协会		工程师	
3	徐宪涛	溧南县海产品加工协会			
4	杨贵岭	溧南县海产品加工协会			
编 制 情 况					
一、编制过程简介					
1、成立起草组 2020年8月溧南县海产品加工协会组织相关参与单位，成立了《地理标志证明商标类 溧南海米》标准编制小组。 2、标准起草过程 首先起草单位组织起草者是学习了市市场监管局文件、会议要求和《地理标志专用标志管理办法（试行）》、GB/T 17924 — 2008《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T1.1 要求按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。搜集了国内、省内相关行业海米加工过程研究和营养分析资料，收集了近年来的产品检验检测数据，并对批准的地理标志证明商标使用区域内的生产企业进行了调研，了解了其生产工艺，并组织相关的样品进行了试验。结合调研和试验数据，起草组成员多次进行了认真讨论，将《地理标志证明商标类 溧南海米》统一规整。2020年9月，经过起草组成员反复修改和研讨后，形成标准草案。 3. 征求意见及技术审核情况 2020年9月，由工作组牵头负责通过电话沟通、文稿邮寄等方式公开征求意见，向行业主管部门、科研院校、养殖户、经销者、食用者及承担过水产品检验的检验检测机构及有代表性的标准利益方发函征求意见。截止2020年10月收到3家单位4					

条意见，采纳2条。

工作组根据审查意见对标准送审稿作了修改和完善，于2020年11月形成标准征求意见稿、编制说明及其它相关文件，网络公示征求意见。

二、制定标准的必要性和意义

“溧南海米”地理标志证明商标的商品的特有品质：个大色好、虾米固有色泽，光泽较好；肉质饱满、口感鲜美无泥沙，鲜香，细嚼有鲜甜味，蛋白质含量非常高，富含钙、磷等多种对人体有益的微量元素，是人体获得钙的较好来源，深受消费者青睐。因其独特的地理环境、加工工艺传统，具有很强的地域性和独特品质、特色，对沿海渔业和食品加工业的发展有很大促进作用，具有很高地理标志产品保护价值。2017年，成功获批中家地理标志证明商标。

为了更好的促进良好市场秩序的建立和完善，加大技术创新力度，提高产品技术含量，弘扬溧南海米产品的特色，进一步提高其的知名度，促进了该产业的快速发展，更好带动当地经济全面发展为当地农同增收、农业增效、农村发展，扶植地标农业的发展，按《地理标志标识管理办法（试行）》、《标准化法》等法律法规要求，起草了本标准。

三、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）基本原则

编制遵循“先进性、实用性、统一性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照GB/T 1.1-2020的要求进行编写。

（二）制定依据

依据《标准化法》、《地理标志标识管理办法（试行）》、《关于深入开展消费扶贫助力打赢脱贫攻坚战的指导意见》等相关法律法规的要求，编制过程符合《团体标准管理规定（2019）》的要求，标准编写格式、内容符合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》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》。标准中引用的国家、行业、地方标准及相关法律法规的内容与本标准协调一致。

本文件贯彻了国家标准GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》，参考了行业标准NY/T 1712《绿色食品 干制水产品》、SC/T 3204《虾米》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

四、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

标准规定了溇南海米的术语和定义、区域范围、自然环境、加工要求、产品质量、标志、包装、运输及贮存。 1、标准名称“地理标志证明商标类 溇南海米”，以区别未获地标商标组织的产品和地理标志保护产品，突出地理标志证明商标的限定作用。 2、名词和术语 对溇南海米进行了解释与阐述。 3、区域范围、自然环境和加工工艺 明确了商标使用区域范围暨溇南虾油加工地域。 描述了地理环境和自然气候。 明确了原料虾、盐、水的要求，对加工环境提出了要求。 描述了加工工艺：原料（海虾）挑选—预煮—晒干—去皮—包装。 结合溇南海米传统工艺，确定各工序关键控制点及控制要求。 4 品质 按个头大小分成四等； 按感官、理化指标不同分成三级； 卫生指标引用了 GB 10144 动物性水产干制品卫生标准。 理化指标中盐份、水份含量优于 SC/T 3204《虾米》的相应要求，增加了蛋白质和钙含量要求，其他指标同于 SC/T 3204。 5 试验方法 引用了相关国家标准。 6 给出了检验规则、标志包装和运输、贮存的要求。	
五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明	无
六、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况	无
七、重大分歧意见的处理经过和依据	无
八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）	为了促进地理标志证明商标产品 溇南海米产业的快速发展，扩大其影响力，新标准发布后应积极组织对地理标志商标范围内的生产企业进行宣贯培训，确保标准在实施前被积极采用。
九、其它应予说明的事项	无

