

地理标志证明商标类 滦南卤虾油

编制说明

滦南县海产品加工协会

《地理标志证明商标类 滦南卤虾油》 团体标准编制说明

标准名称		《地理标志证明商标类 滦南卤虾油》			
任务来源 (项目计划号)		滦南县海产品加工协会			
负责起草单位		滦南县海产品加工协会			
单位地址		滦南县柏各庄镇			
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	周爱民	滦南县海产品加工协会	会长	工程师	
2	张海娟	滦南县海产品加工协会		工程师	
3	徐宪涛	滦南县海产品加工协会			
4	杨贵岭	滦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，协会组织相关参与单位，成立了《地理标志证明商标类 滦南卤虾油》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、省内相关行业虾油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 滦南卤虾油》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。					

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，网上平台公示。
二、制定标准的必要性和意义 “滦南卤虾油”民间俗称卤虾油，是劳动人民凭借丰富的水产和腌制技艺巧加融合而成。近年随着人们饮食习惯向低盐、低脂、低糖的转变和技术的发展，滦南人独创了“多捣少盐”的加工方式，所产“滦南卤虾油”在保留原风味的基础上，延长了产品保质期、提升了产量，符合了现代人的饮食习惯。以其口味独特、工艺讲究、咸而不涩、鲜而不淡的优良品质，深受消费者青睐。因其独特的地理环境、酿造技艺，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。2018年，滦南海蟹成功获批中家地理标志证明商标。 据资料显示，地理标志农产品附加值普遍比同类产品价格高出20-90%，可以大大提高从事地理标志农产品生产的农民的收入，在促进当地农业发展的同时，还可以带动相关的交通运输、加工包装、旅游替饮等产业的发展。 因此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，弘扬滦南卤虾油产品的特色，进一步提高滦南卤虾油的知名度，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民增收、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。 本产品目前尚无与之相应的国家标准和行业标准。
四、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

标准规定了滦南卤虾油的术语和定义、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 滦南卤虾油”，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 对滦南卤虾油进行了解释与阐述。 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滦南卤虾油加工地域。年均日照2853小时，平均气温10.5摄氏度，降水量714.5毫米以上，无霜期186天以上. 年极端最高气温39.9℃，年极端最低气温－23.1℃。稳定通过10℃的积温3172.1-3367.8℃，适宜虾油发酵。 明确了原料虾、盐、水的要求，对加工环境提出了要求。原料要求虾：以乌虾为主，掺少量青虾、小鱼、白虾。选取区域范围内清明到夏至间捕捞的虾，要求新鲜、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2733 的要求；食盐：应符合 GB 5461 的规定，产地在河北唐山一带。水：符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准要求；加工环境：应符合 GB 14881 的规定。 加工工艺：原料（海虾）挑选—盐渍—发酵—捣缸—抽油。 4 品质 关注顾客满意，从滦南卤虾油的鲜，安全卫生等方面提出了要求，感官、营养指标的确定主要依据产品实测数据，本标准提出了氨基酸态氮和总氮的要求。其中，氨基酸态氮是能够使虾油的味儿更为美味爽口，服用对人体也是有非常大的益处。总氮含量表明可溶性蛋白和游离氨基酸、长链多肽、寡肽等一切含氮物质的量。 卫生指标引用了 GB 10133 水产调味品卫生标准国家相关标准。 5 试验方法 引用了相关国家标准。
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 滦南卤虾油产业的快速发展，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