

地理标志证明商标类 溇南海蟹

编制说明

溇南县海产品流通协会

《地理标志证明商标类 溧南海蟹》

团体标准编制说明

标准名称	《地理标志证明商标类 溧南海蟹》				
任务来源 (项目计划号)	溧南县海产品流通协会				
负责起草单位	溧南县诚成饲料有限公司,溧南县海产品流通协会				
单位地址	溧南县司各庄镇、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	王志平	溧南县诚成饲料有限公司	生产经理	工程师	15830565877
2	姚永成	溧南县海产品流通协会		工程师	
3	杨兴荣	溧南县海产品流通协会			
4	张建海	溧南县海产品流通协会			
5	安永来	溧南县海产品流通协会			
编制情况					
一、编制过程简介					
1、成立起草组 2020年8月,溧南县海产品流通协会组织溧南县诚成饲料有限公司及相关参与单位,成立了《地理标志证明商标类 溧南海蟹》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/T 1.1 要求按照 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》。搜集了国内、省内相关行业养殖技术规范和河蟹营养分析资料，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，并组织相关的河蟹样品进行了试验。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 溧南海蟹》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 2 家单位 3 条意见，采纳 1 条。

工作组根据审查意见对标准草稿作了修改和完善，于 2020 年 10 月形成标准征求意见稿、编制说明及其它相关文件，网上公开征求各界意见。

二、制定标准的必要性和意义

“溧南海蟹”个体肥大、外壳较薄、出肉率高，肉质洁白细嫩、味道鲜美、蛋白质含量高。成年蟹头胸甲呈梭形，稍隆起，其体型似椭圆，两端长尖，雄蟹腹部呈三角形，雌蟹呈圆形，雄蟹背面青绿色，雌蟹青紫色，腹面均为灰白色。2018 年，溧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、旅游餐饮等产业的发展。

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，弘扬溧南海蟹产品的特色，进一步提高溧南海蟹的知名度，促进了养蟹产业的快速发展，从而推动水产行业的发展，更好带动当地经济全面发展为当地农民增收、农业增收、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。

卫生指标引用 GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品国家相关标准。

四、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

标准规定了滦南海蟹的产地范围、术语和定义、养殖要求、品质、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

1、标准名称“地理标志证明商标类 滦南海蟹”，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

对滦南海蟹进行了解释与阐述。

3、区域范围、生长环境和养殖管理

明确了商标使用区域范围暨滦南海蟹养殖捕捞地域。生长环境是影响品质在关键，标准中结合区域自然环境、气候特点，从光照、水温、海水干度、水质、水底质、潮差中加以限定。

光照，累年平均2853h；水温，区域范围内四季海水温度变化在0℃~30℃之间；盐度，海水盐度范围为25‰~35‰；pH值为7.5~8.3；水质，渤海湾海水养殖，水质符合GB 11607、NY 5052标准的规定；底质，滩涂多为粉沙质，海域多为砂质和泥沙质；潮差，平均潮差0.9m，最大可能潮差2.2m。

养殖方式的确定，结合当地养殖经验，参考国内外三疣梭子蟹的养殖文献，界定了从品种、放苗、饵料、捕捞期、疾病防治等。

4 品质

关注顾客满意，从滦南海蟹的肉质新、鲜，安全卫生，可食部分理化等方面提出了要求，感官、营养指标的确定主要依据产品实测数据，卫生指标引用 GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品国家相关标准。

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 溧南海蟹产业的快速发展，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