

彭州市九尺家禽业联合会文件

[2021] 第 3 号

彭州市九尺家禽业联合会关于对 《地理标志产品 彭州九尺板鸭》(征求意见稿)等 三项团体标准征求意见的通知

各会员单位、相关机构:

根据彭州市九尺家禽业联合会《关于 2021 年度团体标准立项的公告》([2021] 第 2 号)的要求,彭州市九尺家禽业联合会已组织相关单位及人员完成了《彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范》(T/JCJQ 0003-2021)团体标准制定和《地理标志产品 彭州九尺板鸭》(T/JCJQ 0001-2021)、《地理标志产品 彭州九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》(T/JCJQ 0002-2021)的修订工作,形成了征求意见稿,现公开征求意见。请填写《彭州市九尺家禽业联合会意见反馈表》,并于 2021 年 11 月 8 日前将意见反馈给第一起草单位。

第一起草单位:彭州市九尺家禽业联合会

联系人:杨仕富

地址:彭州市九尺镇兴隆街 116 号

联系电话:13982019862

邮箱:3588684@qq.com

- 附件：1. 《彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范》征求意见稿、编制说明
2. 《地理标志产品 彭州九尺板鸭》征求意见稿、编制说明
3. 《地理标志产品 彭州九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》征求意见稿、编制说明
4. 彭州市九尺家禽业联合会意见反馈表

彭州市九尺家禽业联合会

2021年10月8日



附件：1

ICS 67.120.01

CCS X 18

彭州市九尺家禽业联合会团体标准

T/JCJQ 0001-2021

地理标志产品 彭州九尺板鸭

(征求意见稿)

2021 - XX-XX 发布

2021 - XX-XX 实施

彭州市九尺家禽业联合会

发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	2
4 产地范围	2
5 分类	2
6 技术要求	3
7 检验方法	5
8 检验规则	6
9 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	7
附录 A （规范性） 地理标志产品彭州九尺板鸭地域范围图	8

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替T/JCJQ 0001-2018《九尺板鸭》，与T/JCJQ 0001-2018相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为《地理标志产品 彭州九尺板鸭》；
- 范围中修订为术语和定义、产地范围、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求。（见第1章）；
- 修改标准的适用范围（见第1章）；
- 规范性引用文件删除了GB 1886.39、GB1886.171、GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.26、GB 5009.27、GB 5009.33、GB 5009.44、GB 5009.123、GB 5009.227、GB 5009.229、GB/T 7901、GB 14881；增加了GB/T 18186、GB/T 20560、SB/T 10371；GB/T 317替代GB 317，GB/T 5461替代GB 5461，GB/T 35883替代QB/T 1173，GB 31650替代中华人民共和国农业部公告（2002）第235号《动物性食品兽药最高残留限量》（见第2章）；
- 增加了彭州九尺板鸭的术语定义，删除了酱香鸭、五香鸭和风吹鸭的术语和定义（见第3章）；
- 按照彭州九尺板鸭地理标志保护范围增加产地范围（见第4章）；
- 调整彭州九尺板鸭的分类从术语和定义位置，修改了酱香鸭、五香鸭、风吹鸭的定义（见第5章）；
- 原辅料技术要求增加对酱油、鸡精、豆瓣的要求（见6.1）；
- 感官指标将酱香鸭、五香鸭、风吹鸭按照其各自特色三项分列（见6.2），并定义了精品级和优品级的分级；
- 理化指标中污染物限量指标调整到6.4.1，根据产品检测报告重新确定了水分、蛋白质、脂肪的指标，食盐指标。
- 将污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、食品添加剂作为安全指标（见6.4）；
- 删除生产加工过程的卫生要求；
- 检验规则修订为检验方法，与感官指标、理化指标、安全指标、净含量及允许短缺量相对应（见第8章）；
- 将保质期修订为“8℃以下不超过90天”（见9.5）；
- 增加地理标志证明商标彭州九尺板鸭地域范围图（见附录A）。

本文件由彭州市家禽业联合会提出并归口。

本文件起草单位：彭州市九尺家禽业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本次为第一次修订。

地理标志证明商标 彭州九尺板鸭

1 范围

本文件规定了地理标志产品彭州九尺板鸭的术语和定义、产地范围、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于地理标志产品彭州九尺板鸭各类型产品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 10781.2 清香型白酒
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22267 孜然
GB/T 23586 酱卤肉制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 35883 冰糖
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10371 鸡精
SB/T 10416 调味料酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）123号《食品标识管理规定》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

彭州九尺板鸭

在地理标志产品生产地域范围（产地范围）内，以鸭为原料，辅以冰糖、甜面酱、料酒、白酒、白砂糖、味精、食用盐、胡椒、辣椒干（粉）、孜然、香菜籽、紫苏籽、小茴香、花椒、八角、甘草、丁香、香茅、豆蔻、生姜、葱、洋葱、肉桂、芝麻、五香粉、菜籽油、花生油、大豆油中的一种或多种，经腌制、撑板成型、酱制、晾挂和熏制（或直接烘烤）、卤制或不卤制等工序制成的禽肉类食品。

4 产地范围

四川省成都市彭州市九尺镇境内原高林村、金沙村、鹿鹤村、宝马村、金鼓村、双土村、永兴村、天宝村、玉源社区和九尺铺等10个村社区（现天宝村、宝马村、九尺铺社区、金沙社区、玉源社区等5个村社区），介于东经 $130^{\circ} 40' \sim 104^{\circ} 100'$ ，北纬 $30^{\circ} 54' \sim 31^{\circ} 26'$ 之间，见附录A。

5 分类

5.1 酱香鸭

原料鸭清洗干净后，经腌制、撑板成型、酱制、晾挂、熏制、卤制等工序制作的彭州九尺板鸭类型。

5.2 五香鸭

原料鸭清洗干净后，经腌制、撑板成型、晾挂、熏制、卤制等工序制作的彭州九尺板鸭类型。

5.3 风吹鸭

原料鸭清洗干净后，经腌制、撑板成型、晾挂制作的彭州九尺板鸭类型。

6 技术要求

6.1 原辅料

- 6.1.1 原料鸭应符合 GB 2707 的要求。精品级彭州九尺板鸭应使用鲜活鸭作为原料鸭。
- 6.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 6.1.3 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
- 6.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的要求。
- 6.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 的要求。
- 6.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 6.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 的要求。
- 6.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 6.1.9 白酒应符合 GB/T 10781.2 的要求。
- 6.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 6.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 的要求。
- 6.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 6.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 的要求。
- 6.1.14 胡椒应符合 GB/T 7900 的要求。
- 6.1.15 香菜籽、紫苏籽、小茴香、甘草、丁香、香茅、豆蔻、肉桂应符合 GB/T 15691 的要求。
- 6.1.16 辣椒干应符合 GB/T 30382 的要求。
- 6.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 6.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 6.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 6.1.20 葱应符合 NY/T 744 的要求。
- 6.1.21 洋葱应符合 NY/T 1071 的要求。
- 6.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。
- 6.1.23 酱油应符合 GB/T 18186 的要求。
- 6.1.24 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 6.1.25 豆瓣应符合 GB/T 20560 或依法备案有效企业标准的规定。
- 6.1.26 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

6.2 感官指标

- 6.2.1 酱香鸭感官指标应符合表 1 的规定。

表1 酱香鸭感官指标

项目	指标	
	精品级	优品级
色泽	具有酱卤产品应有深棕色色泽，色泽浸润饱满。	
组织形态	表皮舒展，肉质紧密，条块周正或个体周正；撑板成型完整，形体扁平柔和，有质感；无焦斑、无霉斑。	
滋味	肉质紧实细腻，皮香肉嫩，极有嚼劲。	肉质紧实，有嚼劲。
气味	酱香味浓郁，无焦糊味、酸败味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
注：杂质不包括香辛料粉末残留。		

6.2.2 五香鸭感官指标应符合表2的规定。

表2 五香鸭感官指标

项目	指标	
	精品级	优品级
色泽	具有腌卤产品应有亮棕色色泽，色泽浸润饱满。	
组织形态	表皮舒展，肉质紧密，条块周正或个体周正；撑板成型完整，形体扁平柔和，有质感；无焦斑、无霉斑。	
滋味	肉质紧实细腻，皮香肉嫩，极有嚼劲。	肉质紧实，有嚼劲。
气味	五香味浓郁，无焦糊味、酸败味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
注：见表1的注。		

6.2.3 风吹鸭感官指标应符合表3的规定。

表3 风吹鸭感官指标

项目	指标	
	精品级	优品级
色泽	具有腌腊产品应有脂白色至浅棕色色泽，色泽油亮饱满。	
组织形态	表皮舒展，肉质紧密，条块周正或个体周正；撑板成型完整，形体扁平柔和，有质感；无焦斑、无霉斑。	
滋味	肉质紧实细腻，干香腊味，极有嚼劲。	肉质紧实，干香腊味，有嚼劲。
气味	煮制、蒸制后呈现柔和的咸鲜味，无焦糊味、酸败味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
注：见表1的注。		

6.3 理化指标

酱香鸭、五香鸭和风吹鸭的理化指标均应符合表4的规定。

表4 彭州九尺板鸭理化指标

项目	指标		
	精品级	优品级	
水分 (g/100g)	≤	58	60
蛋白质 (g/100g)	≥	15.5	15
脂肪 (g/100g)	≤	18	21
食用盐 (以NaCl计, g/100g)	≤	4	
酸价 (以KOH计, mg/g)	≤	2.0	
过氧化值 (以脂肪计, g/100g)	≤	2.5	

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.4.3 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

6.4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.5 净含量及允许短缺量

符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》相关规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

取适量样品于干净白色瓷盘中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3执行。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5执行。

7.2.3 脂肪

按GB 5009.6执行。

7.2.4 酸价

按GB 5009.229执行。

7.2.5 过氧化值

按GB 5009.227执行。

7.2.6 食用盐

按GB 5009.44执行。

7.3 安全指标

7.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法执行。

7.3.2 农药残留限量

按GB 2763规定的方法执行。

7.3.3 兽药残留限量

按GB 31650规定的方法执行。

7.3.4 食品添加剂

按GB 2760规定的方法执行。

7.4 净含量及允许短缺量

按照JJF 1070中规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 原辅料检验

原辅料入库需经工厂检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

8.2 出厂检验

8.2.1 需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括本文件 6.2、6.3 中规定的项目。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时每 6 个月进行一次型式检验；

8.3.2 有下列情况时也应进行型式检验：

——产品定型时；

——当主要原料、关键设备或杆件工艺有重大变化，可能影响产品质量安全时；

——出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

——停产3个月以上恢复生产时；

——国家食品安全监督机构提出要求时。

8.3.3 型式检验项为本文件 6.2、6.3、6.4、6.5 中规定的项目。

8.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次、同一生产日期生产的同一规格的产品为一个批次。

8.5 抽样方法和抽样数量

8.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 400 g（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

8.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 800 g（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

8.6 判定规则

所检项目全部符合文件规定时，则判定为合格。若出现不合格项时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽样进行复检，复检项目合格则判为该批产品合格，若仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标志、标签

应符合GB 7718、GB 28050和原国家质量监督检验检疫总局令（2009）123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

包装材料应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装稳固。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地高度应在15 cm以上，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

9.5 保质期

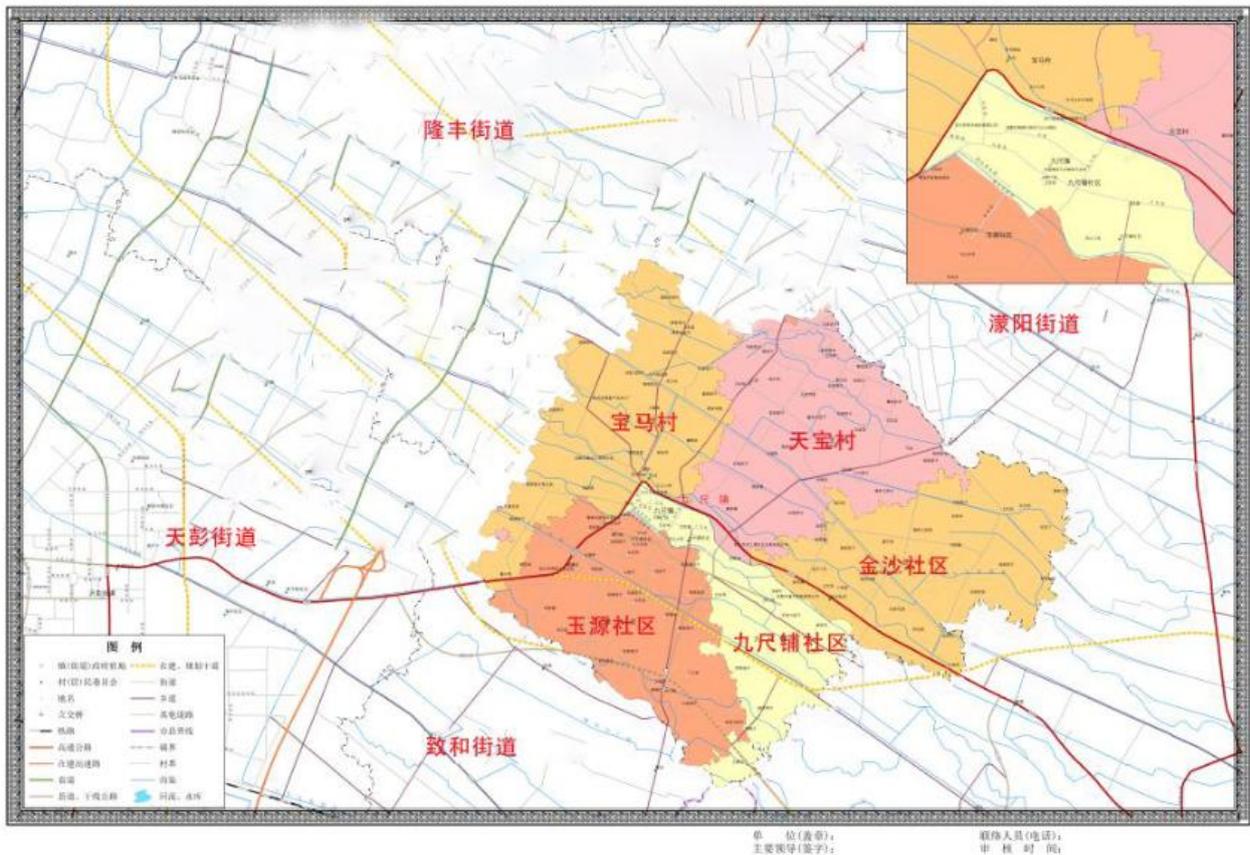
在符合本文件规定的条件下，产品自生产之日起，冷藏保存在8℃以下保质期不超过90天。

附录 A
(规范性)

地理标志产品彭州九尺板鸭地域范围图

地理标志产品彭州九尺板鸭生产地域范围图见图A.1

地理标志产品彭州九尺板鸭地域范围图



图A.1 地理标志产品彭州九尺板鸭地域范围图

**彭州市九尺家禽业联合会团体标准
《地理标志产品 彭州九尺板鸭》(征求意见稿)**

编 制 说 明

标准起草工作组

二〇二一年十月

一、工作简况

（一）背景介绍

2015年，原国家工商总局商标局经异议裁定，核准“彭州九尺板鸭”地理标志商标注册。“彭州九尺板鸭”产业作为彭州市一张闪亮名片，对区域经济建设、乡村振兴战略实施起着积极的推动作用，但其在发展过程中一直饱受侵权困扰。彭州市市场监督管理局为切实做好“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标保护工作，明确从标准、质量、监管三方面加快实施商标品牌战略，进一步推动地理标志证明商标建设，帮扶“彭州九尺板鸭”产业健康发展。

（二）任务来源

2018年，彭州市九尺家禽业联合会发布《九尺板鸭》团体标准，对彭州九尺板鸭的产品做了相关要求，一定程度上保证了产品质量。然而《九尺板鸭》中一些内容，在标准使用过程中发现并不符合实际生产情况，加之其中部分语言繁冗不易理解，导致该标准无法得到有效的贯彻实施，不利于地理标志证明商标的品牌建设和产业发展。重新修订该团体标准成为当务之急，故依托彭州九尺板鸭地理标志小镇建设的契机，重新修订完善彭州九尺板鸭相关标准，以图更好地保障彭州九尺板鸭产业发展，促进“彭州九尺板鸭”品牌价值提升。

（三）编制单位

彭州市九尺家禽业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

（四）主要工作过程

1. 成立标准修订小组

彭州市九尺家禽业联合会组织召开成员大会，成立了标准修

订小组。

2. 前期调研

标准修订小组根据彭州九尺板鸭的实际情况，结合《中华人民共和国标准化法》、《地方标准管理办法》等法律法规以及标准制定的具体要求，编制调研方案。工作小组分别前往成都市世权食品有限公司、成都市彭州忠良食品有限公司等具有食品生产许可证的企业对标准中涉及的分类、工艺、质量特色及改良创新进行了实地调研。同时，查询国内外相关标准及其相关产业开展标准化工作的情况，形成此次修订标准的技术基础。

3. 标准修订

在掌握国家、行业和地方相关规定，查阅板鸭及禽类食品加工标准的基础上，结合调研收集的数据，标准修订小组完成了《地理标志产品 彭州九尺板鸭》初稿的编制工作。

4. 标准研讨

彭州市九尺家禽业联合会组织行业主管部门、彭州九尺板鸭相关生产企业和相关行业专家对标准内容进行讨论，广泛征求各方的意见和建议，然后对标准文本进行了整理和修改，完成了标准的征求意见稿，再次公开向社会征求修改意见。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1. 符合《中华人民共和国标准化法》、《四川省标准化监督管理条例》、《团体标准管理规定》等法律法规。
2. 遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编写的内容和要求符合 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》。

三、主要内容说明

（一）范围

按照同类团体标准的命名习惯，将标题修订为《地理标志产品 彭州九尺板鸭》，将原标准的适用范围描述精简为“适用于地理标志产品彭州九尺板鸭各类型产品”

（二）规范性引用文件

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》要求形成列表。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。

（三）术语和定义

规定了彭州九尺板鸭的广义定义，确定限定条件为在特定区域内生产。

（四）产地范围

彭州九尺板鸭的产地范围，根据申请地理标志证明商标时的申报材料确定，并没有纳入最新行政区划调整后划入九尺镇的原升平镇区域范围。

（五）分类

按照制作流程差异确定了彭州九尺板鸭的三个类型。

（六）技术要求

根据实际生产中原辅料使用种类，详细列举各原辅料应符合的要求。

感官指标列举色泽、组织形态、滋味、气味、杂质指标要求。以滋味区别将产品分为精品级和优品级。特别标注制作过程中香

辛料粉末残留不视作杂质。

理化指标延用《九尺板鸭》标准的理化指标要求，但将 GB 2762 中规定的污染物限量项目调整到安全指标（见 6.5）中。其中食用盐的指标数值，按照 GB/T 23586 中的规定，修订为“以 NaCl 计， $\leq 4\text{g}/100\text{g}$ ”。两家获得食品生产许可证的企业生产酱香鸭执行的标准为 GB/T 23586，且五香鸭及风吹鸭相比酱香鸭制作工艺更少，成品所积累的食用盐量相应更少，故以 GB/T 23586 中食用盐限量作为本项目的限量值。蛋白质、脂肪、水分指标依据，成都忠良食品有限公司和成都世权食品有限公司产品检测报告，结合生产作坊代表给出的建议确定。

安全指标按照现行食品安全国家标准确定。

净含量及允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》确定

（七）检验方法

检验方法延用《九尺板鸭》标准的规定。其中兽药残留限量检验方法已由 GB 31650 替代了中华人民共和国农业部公告（2002）第 235 号《动物性食品兽药最高残留限量》，故确定为按照 GB 31650 的要求。

（八）检验方法

检验方法延用《九尺板鸭》标准的规定。

（九）标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

标志、标签、包装、运输、贮存和保质期延用《九尺板鸭》标准的规定。其中 9.4 贮存隔墙离地高度 15 cm 由彭州市市场监督管理局食安科提出，符合 GB 14881 中 5.1.8.4 的要求。

（十）附录 A 地理标志产品彭州九尺板鸭地域范围图

附录 A 中明确了彭州九尺板鸭作为地理标志证明商标的保护范围，具体到乡镇和街道。

四、采用国际、国外先进标准的程度

本标准没有同类国际标准。

由于各地板鸭产品因地域、风俗、自然条件等要素差异，不具备显著的可比较性。

五、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

该标准符合以下法律法规的规定：《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》等法律及国家质检总局《地理标志产品保护规定》和《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》，并以《地理标志产品保护规定》和《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》为制定依据。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

现阶段无重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布稿一经发布，应采用适宜的方式及时对相关管理部门和彭州九尺板鸭生产经营者进行宣传贯彻，并做好相关培训，使标准的关联各方能及时、准确的按标准要求规范生产经营活动，促进品牌质量提升。

八、废止现行有关标准的建议

本标准代替 T/JCJQ 0001-2018《九尺板鸭》，本次为第一次修订

九、标准性质的建议说明

本标准为彭州市九尺家禽业联合会团体标准，属于自愿性标

准，供社会和会员自愿使用。

十、其它说明

无。

标准修订小组

2021年10月

附件：2

ICS 67.120.01

CCS X 18

彭州市九尺家禽业联合会团体标准

T/JCJQ 0002—2021

地理标志产品 彭州九尺板鸭 食品小作坊生产加工技术规范

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

彭州市九尺家禽业联合会

发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 加工场所	1
6 设施和设备	2
7 生产工艺	3
8 日常管理	4
9 记录	6

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件代替 T/JCJQ 0002-2018《九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》，与 T/JCJQ 0002-2018相比，主要变化如下：

- a) 标准名称修改为《地理标志产品 彭州九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》；
- b) 适用范围修改为生产加工彭州九尺板鸭的食品小作坊；
- c) 选址增加了“天然气供应”要求（见 5.1.1）；
- d) 增加加工场所包括的主要区域（见 5.2.1），修改了各区域的设计和布局的具体要求（见 5.2.2、5.2.3、5.2.4、5.2.5）；
- e) 对清洗（解冻）区和腌制区墙面作出明确要求（见 5.3.2）；
- f) 对食品、工器具和设备提出消毒设施要求（见 6.1.2）；
- g) 增加产品分类及各类产品的重要工艺流程（见 7.1.1）；
- h) 修改原辅料中鸭子的要求（见 7.2.2）；
- i) 对腌制的要求进行了修改（见 7.3.1）；
- j) 对烘干的技术要求提出了修改，增加晾晒的内容（见 7.5.2）；
- k) 对卤制时间要求进行了修改（见 7.6）；
- l) 对场所清洁与消毒提出时间要求（见 8.1.2）。

本文件由彭州市九尺家禽业联合会提出并归口。

本文件起草单位：彭州市九尺家禽业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本次为第一次修订。

地理标志产品 彭州九尺板鸭

食品小作坊生产加工技术规范

1 范围

本文件规定了地理标志产品彭州九尺板鸭食品小作坊生产加工技术的术语和定义、基本要求、加工场所、设施和设备、生产工艺、日常管理及记录。

本文件适用于生产加工彭州九尺板鸭的食品小作坊（以下简称小作坊）。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求

T/JCJQ 0001 地理标志产品 彭州九尺板鸭

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品小作坊

依照相关法律、法规采用传统方式从事彭州九尺板鸭生产，有固定生产加工场所，从业人员较少，生产加工规模小，无预包装或者简易包装，销售范围固定的食品生产加工的单位或个人。

4 基本要求

4.1 应遵守相关法律、法规和标准中的规定和要求，规范生产加工流程，改善加工场所和设施设备，强化过程管控，保障所生产的彭州九尺板鸭符合T/JCJQ 0001的要求。

4.2 小作坊经营者应加强食品生产安全管理，定期对食品安全状况进行自查。生产经营条件发生变化，不符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施，保证生产和加工场所、设施与设备、包装、贮存与运输等各方面的情况符合相关规定。生产过程应符合 GB/T 23734 的规定。

5 加工场所

5.1 选址及周围环境

- 5.1.1 应选择地势干燥、有给水条件、电力供应或天然气供应的场所。
- 5.1.2 应与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当距离或有效隔离，并设置在粉尘、有害气体和其他扩散性污染源的影响范围之外。
- 5.1.3 应与生活区保持适当距离或分隔，加工区域内无散养动物。
- 5.1.4 加工场所外环境应整洁、卫生，道路宜采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，路面平坦，无积水。

5.2 设计和布局

- 5.2.1 加工场所主要包括清洗（解冻）区、腌制区、晾晒区、烘干（熏制）区、卤制区、包装区。
- 5.2.2 各区域面积和空间大小应与生产加工能力相适应，便于放置设备、原料及产品，并满足清洗消毒、人员操作及食品安全生产的要求。
- 5.2.3 各区域布局与设计应根据彭州九尺板鸭生产加工工艺流程合理安排，上下工序衔接合理。
- 5.2.4 各操作区域宜进行有效分隔，防止原料、半成品和成品间的交叉污染。即食类板鸭摊晾和内包装应设专间，接触即食类板鸭的容器及工器具应有专用场所进行清洗消毒。
- 5.2.5 厕所、炉灶加燃料口及燃料存放应设专区，且与加工区有效分离或分隔。

5.3 地面、墙面、顶面、门窗

- 5.3.1 地面应采用水泥或瓷砖等无毒、防渗水、防滑材料铺砌，且平整、易于排水，污水不应由低清洁区流向高清洁区。
- 5.3.2 墙壁应采用无毒、无味的防渗透材料建造，墙面平滑显浅色。若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。清洗（解冻）区和腌制区应有 1.5 m 以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。
- 5.3.3 顶面应使用无毒、无味、易于观察清洁状况的材料建造；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落。顶面应易于清洁，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。热加工区域天花板离地面宜 2.5 m 以上。
- 5.3.4 门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁。应使用不透水、坚固、不变形的材料制成。窗户如设置窗台，其结构应避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

6 设施和设备

6.1 设施

- 6.1.1 应保证排水畅通、便于清洁维护，清洗（解冻）区和腌制区应设置排水设施。排水入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水出口应有可防止虫害侵入的网罩。
- 6.1.2 应配备足够的食品、工器具和设备的清洁、消毒设施。
- 6.1.3 应配备防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施，食品加工场所内存放废弃物的容器宜标识清晰。
- 6.1.4 食品加工间入口处等适当位置应设置更衣、洗手设施，洗手池的材质应为不锈钢、陶瓷等不透水材料，结构应易于清洗。
- 6.1.5 应具有自然通风或人工通风设施。食品加工场所内产生大量蒸汽的设备上方应采用机械排风。排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。

6.1.6 应有满足加工需要的自然采光或人工照明。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

6.1.7 应具有与彭州九尺板鸭加工数量、贮存要求相适应的仓储设施，并配备适宜的冷藏、冷冻设施。货物存储区域应配置足够的货架，便于通风换气，有防止虫害侵入的设施。

6.2 设备

6.2.1 应具有与加工能力相适应的加工设备，各设备应按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

6.2.2 食品设备、工具和容器应无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、易于清洁，宜使用食品级不锈钢、塑料、陶瓷等材料制作。与食品的接触表面应平滑、无凹陷或裂缝。

6.2.3 盛装、分送未经包装食品的容器应专用，并采取加盖等必要的防护措施。运送食品的车辆应符合卫生要求，有防雨、防尘、防晒等必要的设施，内部结构应平整、易于清洁。

7 生产工艺

7.1 生产流程

7.1.1 产品类型

彭州九尺板鸭依据生产工艺的不同，分为酱香鸭、五香鸭和风吹鸭。

a) 酱香鸭经过腌制、酱制、晾晒（烘干）、熏制、卤制而成，可直接食用；

b) 五香鸭经过腌制、晾晒（烘干）、熏制、卤制而成，可直接食用；

c) 风吹鸭经过腌制、晾晒，自然风干而成，需经过蒸、煮后才能食用。

7.1.2 工艺流程

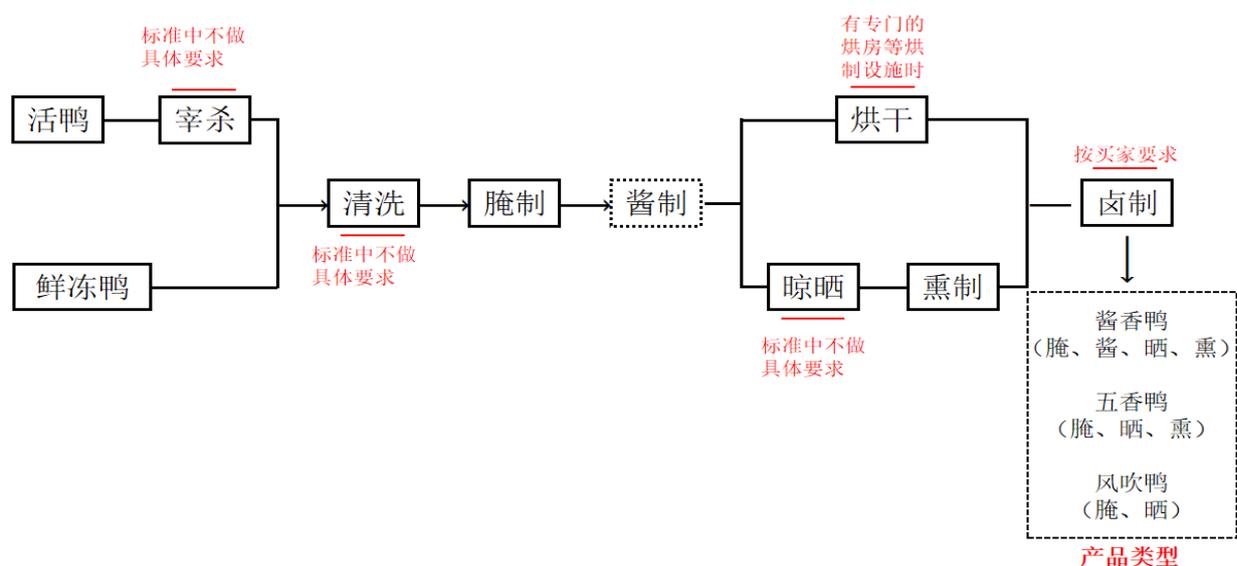


图1 九尺板鸭手工制作工艺流程图

7.2 生产原辅料

应符合T/JCJQ 0001-2021中原辅料的要求。

7.3 腌制

7.3.1 时间

春、秋两季 7 h~8 h, 夏季 4 h~5 h, 冬季 10 h~12 h。制作风吹鸭腌制时间 12 h 以上。

7.3.2 盐用量

每 500g 鸭肉 8.0 g~12.5 g。

7.3.3 温度控制

夏季环境温度较高时, 可将腌制容器放入冷藏间或加装空调的环境内, 防止鸭肉变质。其他季节可在常温下腌制。

7.4 酱制

时间符合 7.3.1 的规定, 所有酱料、器具应符合相应食品卫生要求。

7.5 烘干、晾晒、熏制

7.5.1 烘干、晾晒

有专门的烘制设施可采用烘干方式进行加工, 烘干时间 3 h~4 h, 温度控制在 70 °C~90 °C。没有烘制设施或夏季温度、光照条件适宜时可采用晾晒方式加工, 烘干或晾晒完成后, 鸭体定型良好, 色泽呈乳白色或亮褐色。风吹鸭采用晾晒的方式自然风干而成, 多为每年冬季的 11 月至翌年的 1 月制作。

7.5.2 熏制

熏制时间 25 min~40 min, 温度控制在 70 °C~80 °C。

7.6 卤制

卤制时间 40 min~50 min, 也可根据客户要求增减卤制时间。所有卤料、器具应符合相应食品卫生要求。

8 日常管理

8.1 场所及设施管理

8.1.1 食品加工场所内不应存放与食品加工无关的物品。

8.1.2 各岗位相关人员应按规定每天生产加工结束后开展清洁及消毒工作, 生产加工场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)、生产加工台面、货架等应保持清洁和良好状况。

8.1.3 应及时对加工场所及设施进行维修保养, 食品加工场所地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时, 应及时修补, 使其保持良好的运行状况。

8.1.4 废弃物至少应每天清除 1 次, 清除后的容器应及时清洗。废弃物放置场所不应有不良气味或有害气体溢出, 应防止有害昆虫的孳生, 防止污染食品、食品接触面及地面。

8.1.5 废弃物的无害化处理应委托有资质的专业单位妥善处理, 并应做好相关记录。

8.2 设备、工具和容器管理

- 8.2.1 食品用工具和容器应与家庭生活用品严格分开，不应混用，不应用作与食品加工无关的用途。
- 8.2.2 接触食品原料、半成品与成品的工具、容器应有明显的区分标识并分开摆放和使用。
- 8.2.3 食品用设备、工具和容器使用后应洗净和消毒。
- 8.2.4 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触表面。采用化学消毒的设备、工具和容器，消毒后应用净水冲去表面的消毒剂残留。
- 8.2.5 已清洗和消毒过的设备、工具和容器，应定位存放，避免再次受到污染。

8.3 原辅料管理

- 8.3.1 不应使用食品安全法律法规禁止使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，并确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。
- 8.3.2 采购食品原料、食品添加剂，应当查验供货者的许可证和产品合格证明。采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。采购渠道宜相对固定。
- 8.3.3 应建立进货台账，保留相关证件、票据及文件。
- 8.3.4 定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。
- 8.3.5 食品添加剂的存放应有固定的场所（或专用柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，并有专人保管。

8.4 产品的运输和贮存管理

- 8.4.1 不应将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。
- 8.4.2 根据食品安全的需要选择适宜的贮存和运输条件，贮存和运输过程中应避免食品受到日光直射、雨淋。贮存易腐食品应冷藏，装运需冷藏的食品应尽量保持低温状态，尽可能缩短途中运输时间。

8.5 食品加工人员健康管理与健康要求

- 8.5.1 从事板鸭加工的人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。
- 8.5.2 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员不应从事板鸭加工生产工作。
- 8.5.3 板鸭加工人员上岗前应学习食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度，掌握相关的食品安全知识。
- 8.5.4 板鸭加工人员工作衣帽应整洁卫生，操作人员应戴口罩。
- 8.5.5 板鸭加工人员在操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事板鸭加工相关活动，应洗手。接触即食食品的操作人员，操作前应进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。
- 8.5.6 不应在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。
- 8.5.7 进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

8.6 污染控制

8.6.1 虫害污染控制

- 8.6.1.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- 8.6.1.2 板鸭加工及储存场所应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施，防止虫害的侵入。加

工场所内若发现有虫害时，应追查其来源，消除隐患。

8.6.1.3 使用杀虫剂进行除虫灭害，应按照规定的使用方法进行。

8.6.1.4 除虫灭害工作应以不污染食品、食品接触表面及包装材料为原则。使用杀虫剂不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。使用杀虫剂后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

8.6.2 微生物污染控制

应根据板鸭产品种类及其工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，并降低微生物污染的风险。

8.6.3 化学污染控制

8.6.3.1 不应在板鸭加工中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。不应在板鸭生产中使用亚硝酸盐。

8.6.3.2 生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

8.6.3.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、杀鼠剂、润滑剂、燃料及其他有毒有害物品应明确标识，妥善保管。除清洁消毒和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.6.4 物理污染控制

应根据产品和工艺特点，采取有效的控制措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

9 记录

应当建立进货（原辅材料）、加工过程、销售以及食品召回和销毁记录。相关记录、票据的保存期不得少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于1年。

彭州市九尺家禽业联合会团体标准
《地理标志产品 彭州九尺板鸭食品小作坊加
工技术规范》（征求意见稿）

编 制 说 明

标准起草工作组

二〇二一年十月

一、工作简况

（一）背景介绍

得天独厚的自然环境条件、独特讲究的加工工艺技术、丰富的历史人文环境，孕育了风格独特、口碑良好的“彭州九尺板鸭”，作为彭州市九尺镇的传统名吃，早在 500 年前的明朝正德年间，便是待客宴宾的必备佳肴。“彭州九尺板鸭”以其色泽油亮鲜润、肉质香嫩可口、口味甜绵悠远的特点，至今仍然受到大众的喜爱，被成都市消费者协会命名为“群众最喜爱的产品”。目前，全镇有一万多人从事到以九尺板鸭为基础的产业链生产服务当中，全年仅板鸭一项产业可创造 1 个亿的产值。

2015 年“彭州九尺板鸭”成功注册地理标志证明商标，作为新兴知识产权客体，在扩大地区产品知名度、维护消费者权益、保护优势资源、促进文化传承、助力乡村振兴等方面发挥着越来越重的作用。

（二）任务来源

“彭州九尺板鸭”的生产加工以食品小作坊为主，早年因小作坊的生产规模小、操作简单，从业人员水平和食品质量参差不齐，个别商户生产环境脏乱差，对整个“彭州九尺板鸭”的品牌形象具有很大影响，制约了“彭州九尺板鸭”的市场发展。为改变这一现状，有效规范和指导“彭州九尺板鸭”食品加工小作坊的生产，2018 年，由彭州市九尺家禽业联合会发布了《九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》（T/JCJQ 0002-2018）。近年来，随着板鸭加工生产技术的不断更新，设施设备的不断完善，原有标准中的部分技术指标和要求不能满足现有的生产需要和实际情况，因此今年再次由彭州市九尺家禽业联合会发起对原有

团体标准的修订工作。

（三）编制单位

彭州市九尺家禽业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

（四）主要工作过程

1. 成立标准修订小组

彭州市九尺家禽业联合会通过组织召开成员会议成立了标准修订小组。

2. 前期调研

标准修订小组首先查阅大量其他地方关于板鸭、禽类食品加工等方面的资料，整理参考了相关的国家、行业和地方标准。还对“彭州九尺板鸭”加工小作坊进行了深入的调研，针对原有标准中与现有实际生产中不相符的技术指标与要求进行了重点了解，对现有生产中的实际操作过程做了重点记录。

3. 标准修订

在掌握国家、行业和地方相关规定以及了解了“彭州九尺板鸭”食品加工小作坊的实际生产过程的基础上，标准修订小组完成了 T/JCJQ 0002-2021《地理标志产品 彭州九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》初稿的编制工作。

4. 标准研讨

彭州市九尺家禽业联合会组织彭州九尺板鸭相关生产企业和管理部门，并邀请相关行业专家对标准草案进行研讨，广泛征求各方的意见和建议，然后对标准再次进行了整理和修改，完成了标准的征求意见稿。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1. 符合《中华人民共和国标准化法》、《四川省标准化监督管理条例》、《团体标准管理规定》、《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等法律法规。

2. 遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编写的内容和要求符合 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》。

三、主要内容说明

（一）范围

本文件规定了地理标志产品彭州九尺板鸭食品小作坊生产加工技术的术语和定义、基本要求、加工场所、设施和设备、生产工艺、日常管理及记录。

本文件适用于生产加工彭州九尺板鸭的食品小作坊。

（二）术语和定义

对食品小作坊进行了定义。

（三）基本要求

明确了对“彭州九尺板鸭”食品加工小作坊质量安全控制的基本要求。

（四）加工场所

本章对加工场所选址及其周围环境、场所内部的分区和布局、墙面、地面、顶面、门窗做了具体要求，其中修改的部分如下：

1. 在选择加工场所时根据实际生产中对能源的要求，提出了加工场所需要有天然气供应。

2. 明确加工场所分区主要包括清洗（解冻）区、腌制区、晾

晒区、烘干（熏制）区、卤制区、包装区。

3. 明确厕所、炉灶加燃料口及燃料存放应设专区的要求。

4. 明确对清洗（解冻）区和腌制区墙面的要求。

（五）设施和设备

本章对板鸭加工的设施设备做出了具体要求，明确提出需要配备足够的消毒设备。

（六）生产工艺

本章增加了“彭州九尺板鸭”的产品类型及各类产品的主要工艺流程。对生产原辅料的具体要求根据实际生产情况及其产品不同做出了修改。对主要工艺环节的具体要求做出了修改。

（七）日常管理

本章对场所设施管理、设备、工具和容器管理、原辅料管理、产品的运输和贮存管理、食品加工人员健康管理与卫生要求、污染控制做出了具体规定。增加了每天应按规定在生产加工结束后对生产加工场所进行清洗消毒的要求。

（八）记录

本章对生产记录内容及记录、票据的保存时间进行了具体规定。

四、采用国际、国外先进标准的程度

由于不同的国情和组织构架，经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

五、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的修订遵循了《中华人民共和国标准化法》《四川省标准化监督管理条例》《团体标准管理规定》以及 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》

并参考了其他板鸭生产、食品小作坊加工要求相关的国家标准、地方标准和团体标准，同时，结合彭州九尺板鸭的实际生产加工情况，在标准的修订上，符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的修订过程无重大分歧意见产生。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准一经发布，应尽快组织“彭州九尺板鸭”食品加工小作坊生产经营者开展学习与应用。

八、废止现行有关标准的建议

本标准代替 T/JCJQ 0002-2018《九尺板鸭食品小作坊生产加工技术规范》，本次为第一次修订。

九、标准性质的建议说明

本标准为彭州市九尺家禽业联合会团体标准，属于自愿性标准，供社会和会员自愿使用。

十、其它说明

无。

标准修订小组

2021年10月

附件：3

ICS 03.120.99

CCS A 00

彭州市九尺家禽业联合会团体标准

T/JCJQ 0003—2021

彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

彭州市九尺家禽业联合会

发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 管理机构与职责	1
5 使用条件	1
6 申请程序	2
7 使用要求	2
8 使用者的权利、义务和责任	3
附录 A（规范性） 彭州九尺板鸭地理标志证明商标图	4
附录 B（资料性） 彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用申请书	5
附录 C（资料性） 彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用许可合同	6
附录 D（资料性） 彭州九尺板鸭地理标志证明商标准用证	9

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由彭州市九尺家禽业联合会提出并归口。

本文件起草单位：彭州市九尺家禽业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范

1 范围

本文件规定了彭州九尺板鸭地理标志证明商标标识的术语和定义、管理机构与职责、使用条件、申请程序、使用要求以及使用者的权利、义务和责任。

本文件适用于彭州市九尺家禽业联合会对彭州九尺板鸭地理标志证明商标标识的管理。

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。

T/JCJQ 0001 地理标志证明商标 彭州九尺板鸭

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

彭州九尺板鸭地理标志证明商标

经原国家工商行政管理总局商标局核准注册的，用于证明彭州九尺板鸭产于原产地及其特有品质特征的商标(样式见附录A)。

4 管理机构与职责

4.1 彭州市九尺家禽业联合会是“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的注册人和管理机构，对该商标享有专用权，申请使用“彭州九尺板鸭”证明商标标识的，须经彭州市九尺家禽业联合会审核批准方可使用。

4.2 彭州市九尺家禽业联合会的主要职责如下：

- a) 负责《彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范》的制定和实施；
- b) 负责对使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的商品进行全方位的跟踪管理；
- c) 对“彭州九尺板鸭”商品质量进行监督检测，并协助相关部门调查处理侵权、假冒案件；
- d) 维护“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标专用权, 确保该商标许可使用工作的科学性、严肃性、公正性、权威性；
- e) 接受和处理使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标商品质量的消费者投诉。

5 使用条件

5.1 使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的商品应产自原国家工商行政管理总局商标局核准的生产地域范围。

5.2 使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的商品质量应符合原国家工商行政管理总局商标局核准的品质特征，并符合 T/JCJQ 0001 的要求。

5.3 使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的经营者应具备合法的经营主体资格。

6 申请程序

6.1 申请

6.1.1 满足“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标使用条件的经营主体可向彭州市九尺家禽业联合会申请使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标。

6.1.2 申请使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的申请经营主体应向彭州市九尺家禽业联合会递交《彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用申请书》（见附录 B）。

6.2 审查

彭州市九尺家禽业联合会自收到申请经营主体提交的申请书后，在 15 天内完成下列审核工作：

a) 对申请经营主体的商品生产环节进行实地考察，包括生产场所环境、所使用原材料、生产流程、生产投入品使用情况；

b) 对申请经营主体的商品品质进行审查；

c) 对申请经营主体近三年产品质量以及经营信用信息情况进行审查；

d) 对申请经营主体的相关资质证书进行审查，包括营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证；

e) 综合审查后，给出书面审核意见。

6.3 公布

审查通过后，由彭州市九尺家禽业联合会对外公布批准使用彭州九尺板鸭地理标志证明商标的经营主体名单。

6.4 办理

6.4.1 申请经营主体符合“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标使用条件并获得批准的，应办理如下事项：

a) 双方签定《彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用许可合同》（见附录 C）；

b) 领取《彭州九尺板鸭地理标志证明商标准用证》（见附录 D）；

c) 领取地理标志证明商标标识；

d) 交纳管理费。

6.4.2 申请经营主体未获准使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的，可以自收到审核意见通知 15 天内，向彭州市市场监督管理部门申诉，彭州市九尺家禽业联合会尊重市场监督管理部门的裁定意见。

6.4.3 “彭州九尺板鸭”地理标志证明商标使用许可合同有效期为一年，到期继续使用者，应在合同有效期届满前 30 天内向彭州市九尺家禽业联合会提出续签合同的申请，逾期不申请者，合同有效期届满后不能使用该商标。

7 使用要求

- 7.1 用于销售的彭州九尺板鸭商品，在其产品或包装上应标注有“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标、中国地理标志 GI 标识。
- 7.2 使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标不应擅自改变标识的文字、图形，可按比例大小缩放。
- 7.3 “彭州九尺板鸭”地理标志证明商标被许可使用者所生产或销售的彭州九尺板鸭商品应达到原国家工商行政管理总局商标局核准的质量标准。
- 7.4 发生以下情况彭州九尺家禽业联合会协会有权收回该商标使用资格：
 - a) 生产或销售的彭州九尺板鸭商品达不到原国家工商行政管理总局商标局核准的质量标准，如产品与商标不符、掺假使杂、以次充好、欺骗经销商和消费者的；
 - b) 使用违禁物品和非法添加剂，以及发生重大质量安全、生产安全、环境保护等事故；
 - c) 到期未续签使用合同；
 - d) 违反国家法律法规的；
 - e) 经营主体自愿提出书面申请，停止使用“彭州九尺板鸭”证明商标的。

8 使用者的权利、义务和责任

8.1 权利

- 8.1.1 有权在其产品上或包装上使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标及“中国地理标志产品专用标志”。
- 8.1.2 有权使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标标识进行产品广告宣传。
- 8.1.3 有权优先参加彭州市九尺家禽业联合会主办或协办的技术培训、贸易洽谈、信息交流活动。
- 8.1.4 有权对“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标管理费的使用情况进行监督。
- 8.1.5 有权在其专营店（区、柜）使用该商标标识。

8.2 义务

- 8.2.1 维护“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标产品的特定品质、质量和声誉，保证产品质量安全稳定。
- 8.2.2 接受彭州市九尺家禽业联合会对产品品质的不定期的检测和商标使用的监督，支持质量检测、监督人员的工作。
- 8.2.3 应有专人负责“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标标识的管理、使用工作，确保商标标识不失控、不挪用、不流失，不向他人转让、出售、馈赠“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标标识。

8.3 责任

- 8.3.1 有维护“彭州九尺板鸭”证明商标品牌声誉的责任。
- 8.3.2 有对侵权或假冒彭州九尺板鸭品牌的行为进行举报和监督的责任。
- 8.3.3 因本单位或者个人原因造成“彭州九尺板鸭”证明商标声誉损失或经济损失的，应承担法律责任。

附录 A
(规范性)
彭州九尺板鸭地理标志证明商标图

彭州九尺板鸭地理标志证明商标图见图A. 1。

彭州九尺板鴨



图A. 1 彭州九尺板鸭地理标志证明商标图

附 录 B

(资料性)

彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用申请书

彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用申请书

№: 号

申请单位			
单位类型			
申请单位概况			
营业执照			
法人代表		联系电话	
经 办 人		联系电话	
地 址		邮 编	
现有注册商标		商标使用年限	
食品生产许可证			
食品流通许可证			
原料/产品来源			
彭州九尺板鸭质量检验能力			
彭州市九尺家禽业联合会审核意见			

申请人: _____(盖章)

申请日期: 年 月 日

附录 C

(资料性)

彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用许可合同

彭州九尺板鸭证明商标使用许可合同

合同编号：

甲 方：彭州市九尺家禽业联合会

乙 方：_____

依据《中华人民共和国商标法》、《中华人民共和国商标法实施条例》及彭州市九尺家禽业联合会《“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标使用管理规则》（以下简称《商标使用管理规则》），为推动“彭州九尺板鸭”行业有序健康发展，维护“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标产品品质、提高国内外市场的声誉，甲乙双方在诚实信用、友好协商的前提下，就甲方许可乙方使用其“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标等事宜签订如下协议：

第一条 许可使用的证明商标

“彭州九尺板鸭”是经国家工商行政管理总局核准注册的地理标志证明商标，用于证明“彭州九尺板鸭”产品的原产地域和特定品质。甲方是“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的注册人，对该商标享有专用权，商标注册证号：11985541。甲方承诺按照本合同的条款与乙方进行合作，共同树立“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的品牌。

第二条 授权乙方的条件

2.1 乙方同时符合《商标使用管理规则》第五、六、七条规定的产品经营者条件的，可申请使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标。

2.2 乙方必须具备“彭州九尺板鸭”固定的经营场所，面积在 50 平方米以上。

经营地址：_____。

该经营场所可以为乙方所有，也可以是乙方通过租用的方式取得；乙方租赁的，租用合同的期限至少为一年。

2.3 乙方拥有对“彭州九尺板鸭”品牌的推广、维护能力，并保证乙方在不违反甲方要求的前提下，推广和维护“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标。

第三条 商标使用

甲乙双方同意，乙方满足本协议规定条件时，按照如下条件使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标，维护和提高“彭州九尺板鸭”品牌：

3.1 许可使用范围

合同双方约定，乙方仅限于在制造和出售、分销九尺板鸭时使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标，未经甲方的同意，乙方不得以其他方式使用该商标。

3.2 许可使用类型

合同双方约定，甲方以下述普通使用许可的方式，许可乙方使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标，本合同生效后，乙方不得将“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标使用权利再次许可给第三方使用。

普通使用许可，是指甲方在约定的期间、地域和以约定的方式，将商标许可乙方使用，甲方可自行使用，也可另行许可他人使用该商标。

3.3 许可期限

乙方使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标期限为1年，即自本许可合同生效之日起至____年____月____日止。在规定的使用期届满前30日内，双方如愿意延长使用期，应重新签订合同。

3.4 许可使用费

自本合同签订之日起3日内，乙方向甲方一次性支付商标许可使用费0.5万元（大写伍仟元整）。该款项为税后金额，各项税费由乙方负责承担。

3.5 付款方式

乙方商标使用许可费转入甲方开户银行成都农村商业银行股份有限公司彭州九尺分理处，账号022424000120010003756。

3.6 “彭州九尺板鸭”地理标志证明商标标识及“中国地理标志产品专用标志”由甲方提供，未经甲方同意，乙方不得擅自制作和使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标标识和“中国地理标志产品专用标志”。

3.7 乙方有权在约定期限内使用该注册商标。甲方不得放弃注册或放弃续展注册，并应保证其注册商标不被宣告无效。

3.8 乙方有权同时依法使用自有商标或其他商标，甲方不得限制其使用。

3.9 甲方有权监督乙方使用其证明商标的产品的质量。乙方必须维护“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标产品的特定品质、质量和声誉，保证产品质量稳定。

3.10 甲方负责证明商标的管理和推广，每月收集整理经营者的经济数据；乙方必须每月按时上报相关经济数据。

3.11 在本合同有效期内，甲方或其授权代表有权在任何合理的时间检查使用上述商标的产品的质量。乙方应采取一切必要的措施以满足甲方的质量标准和要求。如有不符上述要求的做法或销售，乙方应在接到甲方或其授权代表通知后立即采取补救措施。

3.12 甲方承诺上述商标不侵犯第三方的商标权或其他知识产权。乙方承认尊重甲方对上述商标的所有权、权利和利益，并承诺不以任何作为或不作为危及上述商标注册的有效性。

3.13 乙方同意告知甲方其知晓的任何未经授权使用的易与上述商标产生混淆的类似商标或仿制品。应甲方要求，乙方应协助甲方防止、对抗和制止上述侵权行为。

3.14 若乙方在商标许可使用期间发生产品质量事故，甲方有权单方面解除本合同，不退还乙方商标许可使用费，并追究乙方相关责任。

第四条 违约责任

任意一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，构成违约。违约方向守约方支付违约金 2 万元，同时赔偿守约方的损失。

第五条 争议解决方式

因执行本合同所发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决。如双方通过协商不能达成协议时，任何一方可向彭州市人民法院起诉解决。

第六条 其他约定

6.1 本合同经双方授权代表签署后生效。

6.2 本合同的执行中，对其条款的任何变更、修改和增减，都须经双方协商同意并签署书面文件，作为合同的组成部分，与合同具有同等法律效力。

6.3 本合同一式两份，双方各执一份，具有同等法律效力。

甲 方（盖章）：

乙 方（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字）：

法定代表人或委托代理人（签字）：

签订时间： 年 月 日

签订时间： 年 月 日

附 录 D

(资料性)

彭州九尺板鸭地理标志证明商标准用证

彭州九尺板鸭地理标志证明商标准用证

彭州九尺板鸭地理标志证明商标准用证

准许使用字〔 〕 号

准予 在彭州九尺板鸭商品
上使用“中国地理标志”专用标志和“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标。

特颁此证。

使用期限： 年 月 日至 年 月 日

商标注册人：彭州市九尺家禽业联合会

彭州市九尺家禽业联合会团体标准
《彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范》
（征求意见稿）

编 制 说 明

标准起草工作组

二〇二一年十月

一、工作简况

（一）背景介绍

“彭州九尺板鸭”是彭州市九尺镇的传统名吃，其产品做到烟熏本色，油亮鲜润，香嫩可口，口味甜绵，香味悠远。早在 500 年前的明朝正德年间，便是待客宴宾的必备佳肴，畅销锦城，享誉巴蜀，蜚声中外。目前，全镇有一万多人从事到以九尺板鸭为基础的产业链生产服务当中，全年仅板鸭一项产业就可创造 1 个亿的产值，被成都市消费者协会命名为“群众最喜爱的产品”。2015 年“彭州九尺板鸭”成功注册地理标志证明商标。

（二）任务来源

为深入贯彻落实党中央、国务院关于知识产权强国的决策部署，服务区域经济发展，完善“彭州九尺板鸭”地理标志运用体系，促进彭州九尺板鸭的生产、经营，提升“彭州九尺板鸭”地理标志的质量、信誉以及品牌效益，保护地理标志证明商标使用者和消费者的合法权益，根据彭州市《彭州九尺板鸭地理标志产品质量标准化建设》项目的要求制定本标准。

（三）编制单位

彭州市九尺家禽业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

（四）主要工作过程

1. 成立标准起草小组

彭州市九尺家禽业联合会通过组织召开成员会议成立了标准起草小组。

2. 前期调研

标准起草小组对彭州九尺板鸭地理标志证明商标的相关资料进行了收集并对商标使用情况进行广泛调研。通过深入市场了解了彭州九尺板鸭的用标现状，收集和分析了国内关于地理标志证明商标管理类标准的制定情况和相关要求，获得了相关的国家、行业、地方标准。

3. 标准起草

在掌握国家、行业和地方相关规定以及了解了彭州九尺板鸭地理标志证明商标用标现状的基础上，标准起草小组提出了《彭州九尺板鸭地理标志证明商标管理规范》标准草案。

4. 标准研讨

彭州市九尺家禽业联合会组织彭州九尺板鸭相关生产企业和管理部门，并邀请相关行业专家对标准草案进行研讨，广泛征求各方的意见和建议，然后对标准草案进行了整理和修改，在此基础上形成标准征求意见稿。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1. 符合《中华人民共和国标准化法》、《四川省标准化监督管理条例》、《团体标准管理规定》等法律法规。

2. 遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编写的内容和要求符合 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》。

三、主要内容说明

（一）范围

本文件规定了彭州九尺板鸭地理标志证明商标的术语和定义、管理机构与职责、使用条件、申请程序、使用要求以及使用者的权利、义务和责任。

本文件适用于彭州市九尺家禽业联合会对彭州九尺板鸭地理标志证明商标标识的管理。

（二）术语和定义

根据文件需要和专家意见对彭州九尺板鸭地理标志证明商标进行了定义。

（三）管理机构与职责

明确了彭州市九尺家禽业联合会是“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的注册人和管理机构，并对彭州九尺家禽业联合会的主要职责进行了说明。

（四）使用条件

本章规定了使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的商品来源、品质特征以及使用“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的经营者应具备合法的经营主体资格。

（五）申请程序

本章规定了“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标申请的主体、审查要求、公示以及办理事项。

（六）使用要求

本章对“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标的样式要求、商品质量要求、包装标识以及回收商标使用资格等内容进行了规定。

（七）使用者的权利、义务和责任

本章规定了“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标被允许使用者行使的权利、应尽的义务和承担的责任。

（八）附录 A 彭州九尺板鸭地理标志证明商标图

本部分展示了“彭州九尺板鸭”地理标志证明商标标识图和“中国地理标志专用标志”图。

（九）附录 B 彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用申请书

本部分展示了彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用申请需要填写的各项信息。

（十）附录 C 彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用许可合同

本部分展示了彭州九尺板鸭地理标志证明商标使用许可合同的各项内容条款。

（十一）附录 D 彭州九尺板鸭地理标志证明商标准用证

本部分展示了准许使用彭州九尺板鸭地理标志证明商标主体的名称、使用年限等信息。

四、采用国际、国外先进标准的程度

由于不同的国情和组织构架，经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

五、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的制定遵循了《中华人民共和国标准化法》《四川省标准化监督管理条例》《团体标准管理规定》以及 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》并参考了其他地理标志证明商标管理相关的国家标准、地方标准和团体标准，同时，结合彭州九尺板鸭地理标志证明商标的实际用标情况，在标准的编制上，符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准一经发布，应尽快组织相关经营主体实施贯宣。

八、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行标准。

九、标准性质的建议说明

本标准为彭州市九尺家禽业联合会团体标准，属于自愿性标准，供社会和会员自愿使用。

十、其它说明

无。

标准起草小组

2021年10月

附件 4:

彭州市九尺家禽业联合会团体标准征求意见表

标准名称: _____

填表人: _____ 单位名称(盖章): _____

联系电话: _____ 电子邮箱: _____

联系地址: _____

序号	标准章条编号	修改意见内容	修改理由

彭州市九尺家禽业联合会

2021 年 10 月 8 日印发
