

团体标准《多彩贵州味道评价通则》编制说明

一、标准制定背景

为深入贯彻落实《国务院关于进一步促进贵州经济社会又好又快发展的若干意见》(国发〔2012〕2号)和贵州省第十三次党代会精神,加快特色食品产业发展,把资源优势转化为产业优势、经济优势,为全面推动贵州绿色农产品,推动脱贫攻坚的绿色“引擎”和促进全省经济社会又好又快、更好更快发展。

在2021年12月初举办的第30届中国食品博览会暨食品工业“三品”成果展中,贵州刺梨、辣椒、茶叶、肉制品、酸汤等20项贵州生态产品吸引了参观者的目光,成为博览会上独特的风景。自此,可以说明“贵州味道”正在被海内外人熟知并喜爱。贵州美食浓缩了秀美山川之美,凝结了劳动人民的智慧,具有贵州特色风味的生态美食正以点睛之笔让“绿水青山”变成“金山银山”。合力塑造制定“多彩贵州味道”的团体标准有利于建立质量标准体系和品牌授权规范,使贵州特色风味美食更好的走向世界。

二、标准编制过程

本标准的编制工作从2022年3月份开始,由多彩贵州品牌运营有限公司提出,贵州省特色食品产业促进会归口,由贵州大学、贵州省多彩贵州品牌运营有限公司、贵州省特色食品产业促进会共同起草完成。

在拟订标准编制工作进度后，收集了国内外相关标准，参照贵州特色食品集体商标使用管理规则，经过大量数据整理、对比分析，课题组对起草文本反复进行讨论和修改，于2022年5月起草完成了《多彩贵州味道评价通则》团体标准征求意见稿。

三、标准制定原则和主要技术内容确定的依据

(一) 标准制定原则

- 1、制定标准的格式按 GB/T1.1—2009《标准化工作导则》。
- 2、标准中所涉及的食品安全等重要指标均执行现行有效的强制性标准要求。

四、主要指标的说明

1 范围

本标准规定了多彩贵州味道的基本原则、评价规则、评价程序、标识使用和动态管理。

2 术语和定义

多彩贵州味道：“多彩贵州味道”是指食材来源于贵州省行政区域内，依托丰富的山珍、农产品水产品等，再经过处理加工具有贵州特色风味的食品或烹调制成品。

3 评价标准

评价标准技术指标包括：原辅料及食品、营养安全、质量价值、市场价值4项内容。

(1) 原辅料及产品评价内容

应是食材来源于贵州省行政区域内，依托贵州丰富的山珍、农产品、水产品等，再经过处理加工具有贵州特色风味的食品或烹调制品。

(2) 营养安全主要评价内容

- 1) 食品安全；
- 2) 营养成分。

(3) 质量价值主要评价内容

- 1) 产品质量评价；
- 2) 管理和服务评价。

(4) 市场价值主要评价内容

- 1) 市场占有率评价；
- 2) 企业诚信体系评价。

4、评价分值

依据“多彩贵州山珍”公共品牌评价分值，满分 100 分，获得 80 分及以上，并经公示无异议，取得“多彩贵州山珍”公共品牌使用权。

(因为原料及产品占 40 分，其他因素 60 分，即“多彩贵州味道”必须食材来源于贵州省行政区域内，依托丰富的山珍、农产品水产品等，再经过处理加工具有贵州特色风味的食品或烹调制品，才能取得“多彩贵州山珍”公共品牌使用权。)

4、其它

本标准对许可证使用作了相应规定：

许可使用协议期3年，每年12月份提交年度使用情况报告，经多彩贵州品牌运营有限公司审核通过。未通过年度认证、检查的进行暂

停用或整改，年度检查中出现重大食品质量安全事故或失信等其他行为的，按照国家有关规定取消使用许可，收回证书，并禁止使用“多彩贵州味道”标识。

使用期满，需继续使用的，应在使用期满30天前向多彩贵州品牌运营有限公司提出继续使用的申请报告，经审查符合要求，履行相关使用程序后方可继续使用。逾期未申请使用的，协议期满后禁止使用“多彩贵州味道”标识。

新制定的《多彩贵州味道评价通则》团体标准，有利于规范贵州味道的评价规则、评价程序、标识使用，促进贵州省特色食品产品质量及产品附加值，维护和提高“多彩贵州味道”集体商标在国内外市场的声誉。

《多彩贵州味道评价通则起草小组》

2022年7月