《莲塘麻鸭》

团体标准 编制说明

**一．工作简况**

（一）起草单位

南昌鸭业协会、江西煌上煌集团食品股份有限公司、南昌大学、江西省质量和标准化研究院、南昌市农业技术推广中心

（二）主要起草人

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 性别 | 职务/职称 | 工作单位 | 任务分工 |
| 褚剑 | 男 | 副总经理 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 总负责人 |
| 郭德斌 | 男 | 技术副总监/  高级工程师 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 统筹指导 |
| 李军 | 男 | 技术主管/  工程师 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 技术指导 |
| 王辉 | 女 | 研究员 | 南昌大学 | 标准审核 |
| 魏波 | 男 | 工程师 | 江西省质量和标准化研究院 | 标准起草 |
| 邹云伟 | 男 | 工程师 | 江西省质量和标准化研究院 | 标准起草 |
| 刘薇 | 女 | 农艺师 | 南昌市农业技术推广中心 | 标准修订 |
| 黄莎莎 | 女 | 技术主管 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 项目协调 |
| 朱彤晖 | 男 | 工艺主管 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 标准起草 |
| 张周良 | 男 | 养殖经理 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 标准起草 |
| 李小锋 | 男 | 工艺专员 | 江西煌上煌集团食品股份有限公司 | 标准起草 |

**二、标准制定的目的和意义**

2020年3月28日，国家知识产权总局批复了莲塘麻鸭的商标注册证，也即是地理标志证明商标，正式对江西煌上煌集团食品股份有限公司旗下的南昌鸭业协会申报注册的“莲塘麻鸭”实施地理标志商标保护。近年来，为推进南昌市经济高质量发展，深入实施乡村振兴计划，南昌市市场监督管理局以地理标志证明商标培育为抓手，将品牌打造作为提升企业核心竞争力的重要举措，全力推动商标品牌战略向纵深推进。地理标志证明商标“莲塘麻鸭”的正式获批将展现“莲塘麻鸭”带来的连锁经济效应，同时也将提高南昌地理标志商标的知名度、美誉度和影响力。

为了促进"莲塘麻鸭"的生产、经营，提高"莲塘麻鸭"质量，维护和提升"莲塘麻鸭"在国内外市场的信誉，保护使用者和消费者的合法权益，编制团体标准——《莲塘麻鸭》。

编制该标准目的是让更多符合“莲塘麻鸭”地理标志证明商标使用条件的养殖户进行使用，使得“莲塘麻鸭”成为一方特色，并且带动该地域的经济发展，提升养殖户收入。打造完善的“莲塘麻鸭”品牌，助力于更大更好的推广当地特色，使其能被更多的人所知晓，带动当地人民走向更美好的幸福生活，最终形成“公司+商标+基地+农户”促进农民增收的新模式。

**三、主要起草过程**

莲塘麻鸭是指江西省南昌县所辖莲塘镇、向塘镇、蒋巷镇、三江镇、幽兰镇、塘南镇、冈上镇、武阳镇、广福镇、南新乡、塔城乡、泾口乡、八一乡、黄马乡、富山乡、东新乡范围内养殖的，符合本文件要求的当地麻鸭。通过对已有标准进行收集、梳理和分析， 国内目前有关“麻鸭”的相关标准，包含有微山麻鸭、四川麻鸭、昆山麻鸭、丰城麻鸭、攸县麻鸭等，以地标为主，主要规定了麻鸭相关的产地条件、理化指标和饲养要求等。目前国内外暂无“莲塘麻鸭”相关标准。

（一）标准预研究

本标准第一起草单位江西煌上煌集团食品股份有限公司旗下的南昌鸭业协会组建标准工作小组总计涵盖10名业内专家共同完成“地理标志证明商标 莲塘麻鸭 ”标准建设工作，通过实地调研、查阅文献资料和标准现状，并寻根溯源将莲塘麻鸭商标进行标准建设，其中涵盖其产地条件、理化指标、饲养要求，同时辅以疫病防控、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、储存标准的框架设计。

（二）标准草案的编制

通过《莲塘麻鸭地理标志使用管理规则》和查阅相关标准文献，形成标准立项草案。

（三）下一步对标准草案申请标准立项、征求意见和研讨。

**四、编制原则及依据**

（一）标准编制原则

本标准编制在遵循“适用性、充分的可预见性、高效的 协调和兼容性、灵活的开放性 ”等原则的基础上，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写，并遵循以下原则：

**通用性原则**。在标准研制过程中，充分了解分析莲塘麻鸭乃至江西麻鸭的发展现状，结合我市在地理标志证明商标上的规划，基于莲塘麻鸭的保护范围、产地条件、理化指标、饲养要求、疫病防控、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、储存的标准理念贯穿到我市地理标志证明商标培育上去，保证标准实施的通用性与合理性。

**科学性原则**。该标准的制定充分参考了国家、江西省和南昌市的相关政策文件，并梳理分析了各地方的相关标准及资料，在广泛调研和多方征求意见的基础上，深入研究莲塘麻鸭的特色特点，完成了莲塘麻鸭的标准草案。标准将有力推动煌上煌持续做大做强特色产业,为下一步的品质创新、产品销售、市场开拓打下了坚实基础,为区域农业高质量发展贡献力量。同时结合标准化实际工作对于提高南昌地理标志商标的知名度、美誉度和影响力有重要意义。

（二）制定标准主要内容依据

本标准的内容依据《关于加强南昌市地理标志产品培育及保护工作实施方案》以及《国家标准化发展纲要》战略部署的工作要求，为推动莲塘麻鸭立足江西领标全国，特制定团体标准《莲塘麻鸭》，明确莲塘麻鸭本地环境、条件、养殖、理化等要求。

1）规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定方法

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 5009.124 食品安全国家标准食品中氨基酸的测定

GB 12694 食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范

2）参考文件资料

[1]DB32/T 3333-2017 昆山麻鸭

[2]DB36T 1207-2019 地理标志产品 丰城麻鸭

[3]DB3/T 355-2020 微山麻鸭

3）与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准条款均符合国家现行的法律、法规及标准要求。

**五、主要条款说明**

本文件规定了莲塘麻鸭的术语和定义、保护范围、产地条件、理化指标、饲养要求、疫病防控、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、储存。

（一）适用性

本标准适用于地理标志证明商标 莲塘麻鸭。

（二）范围

本标准规定了莲塘麻鸭的术语和定义、生产地域范围、自然环境、感官要求、理化指标、安全卫生指标、饲养要求、加工、试验方法、检测规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

（三）术语与定义

本标准规定了地理标志证明商标 莲塘麻鸭中麻鸭及莲塘麻鸭的术语与定义。

（四）生产地域范围

规定了地理标志证明商标 莲塘麻鸭生产地域范围。

（五）自然环境

本标准规定了莲塘麻鸭地势、气候、水源、土壤等内容。

（六）感官要求

本标准规定了活体鸭和白条鸭的感官要求。

（七）理化指标

本标准规定莲塘麻鸭水分、蛋白质、脂肪、粗蛋白、氨基酸总量等相关内容。

（八）安全卫生指标

应符合GB 2707的要求。

（九）饲养要求

本标准规定莲塘麻鸭生长环境、疫病防控、饲养管理、出栏、加工等相关内容。

（十）试验方法

本标准规定莲塘麻鸭感官指标和理化指标的试验方法。

（十一）检验规则

本标准规定莲塘麻鸭组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等相关内容。

（十三）标志、标签

本标准规定莲塘麻鸭标志、标签等相关内容。

（十四）包装、运输、贮存

本标准规定了莲塘麻鸭的包装、运输、贮存等内容

**六、重大意见分歧的处理依据和结果**

无

1. **贯彻标准的措施建议**

本标准为推荐性文件，让更多符合“莲塘麻鸭”地理标志证明商标使用条件的养殖户进行使用，使得“莲塘麻鸭”成为一方特色，并且带动该地域的经济发展，提升养殖户收入，打造完善的“莲塘麻鸭”品牌，助力于更大更好的推广当地特色，使其能被更多的人所知晓，带动当地人民走向更美好的幸福生活。

为了使本标准在发布后能够落地实施，**一，加大标准宣传**。相关主管部门可有针对性的向各类实施主体开展相关宣贯培训活动，出台相关支持政策，保证标准科学、合理、有效使用；**二，责任部门支持。**主管部门应定期督促和指导南昌鸭业协会进行标准的成果转化，可就“地理标志证明商标 莲塘麻鸭”申报材料中的人文关联、产品特征等指导协会修改、完善；**三、不断完善修订。**为保证标准的科学性与先进性，南昌鸭业协会在实施莲塘麻鸭标准的过程中，根据需要进行相应的调整和修订，使得本标准更好发挥规范指导作用。

标准起草小组

2024年3月