汕头市地方标准《地理标志产品 达濠鱼丸》

编制说明

一、任务来源

2022年1月，汕头市市场监督管理局发布《关于下达汕头市2022年地方标准制修订项目计划（第一批）的通知》，《地理标志产品 达濠鱼丸》获批立项。其中，汕头市濠江区鱼丸与餐饮协会为主导起草单位，行业主管单位是汕头市工业和信息化局。项目完成时限至2023年10月。

二、编制背景、目的和意义

达濠鱼丸历史悠久、蜚声海内外，民间相传最早创制于南宋时期，至清康乾年间就已扬名海内外，是正宗潮菜不可或缺之佳品，被评选为广东省食品文化遗产，其制作技艺被列入汕头市非物质文化遗产保护项目名录。

目前濠江区有鱼丸生产、加工企业40多家，销售和经营户200多家。达濠鱼丸销往多个省市，出口港澳地区和东南亚，欧美等多个国家。多家单位已获“潮汕美食百年老字号”、“广东岭南特色食品”、“广东省食品文化遗产和国家非物质文化遗产项目”，50多个产品被评为中华名小食、广东名小食、汕头名小食。

近年来，汕头市濠江区人民政府高度重视达濠鱼丸产业的保护发展工作，积极打造区域品牌，于2017年7月13日获广东省质量技术监督局同意成立达濠鱼丸地理标志产品保护申报办公室。2018年3月8日，国家质量监督检验检疫总局以2018年第31号公告批准对达濠鱼丸实施国家地理标志产品保护，并明确了其质量技术要求。

制定《地理标志产品 达濠鱼丸》地方标准是为了更好地对地理标志产品的保护传承，不断增强“达濠鱼丸”在粤东地区乃至国内外的知名度和美誉度，对实现产业品牌化、规模化，提升经济效益，促进特色产业高质量发展，助力乡村振兴具有重大的意义。

三、主要工作过程

1.组建标准起草小组（2022年2月）

组织成立标准制定工作组，启动标准的编制工作。起草单位包括汕头市濠江区鱼丸与餐饮协会，汕头市标准化协会，汕头市食品检验检测中心，汕头市达濠李老二食品有限公司，汕头市晶华鱼糜食品厂有限公司，汕头市濠江区蒂蒂香达濠鱼丸店，汕头市濠江区介浔鱼丸店，汕头市德裕隆食品有限公司

2.形成标准初稿（2022年3月）

在原国家质检总局公告规定的达濠鱼丸质量技术要求基础上，结合原来两份团体标准《地理标志产品 达濠鱼丸》和《达濠鱼丸加工技术规范》，逐渐丰富标准内容，经过多次分析研究、内部讨论，形成《地理标志产品 达濠鱼丸》地方标准初稿。

3.内部研讨阶段（2022年4月）

通过线上线下等多种研讨方式，收集专家意见，形成了征求意见稿。

4.征求意见阶段（2022年5月）

标准征求意见稿计划5月份提交市工信局开展征求意见工作。

四、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据。

（一）标准编制原则

1.遵循国家有关方针和政策、法规和规章；

2.格式上按照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》的规定进行编写；

3.根据原国家质量监督检验检疫总局第78号令《地理标志产品保护规定》、2018年第31号公告规定的达濠鱼丸质量技术要求和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

4.严格执行强制性国家标准，参考国家标准对类似产品试验的相关要求，充分考虑与其它相关标准相协调；

5.充分听取各方意见，进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，确保本标准既可作为质量监督管理机构的监督依据，又可作为企业指导生产的基础文件。

6.既体现基本要求，又兼顾发展需要，在技术指标、参数的确定上具有选择性、灵活性，在保证产品质量的同时，给予生产厂家依据实际情况自行调节的空间。

（二）标准框架、主要内容及确定依据

本标准分为10个组成部分，主要内容说明如下：

1.范围

规定了本文件的主要内容和适用范围

2.规范性引用文件

列出了本文件规范性引用的文件。

3.术语和定义

引用了国家标准中相关的术语和定义内容，并对“达濠鱼丸”进行定义。

4.地理标志产品保护范围

规定了“达濠鱼丸”地理标志产品的保护范围。

5.自然环境

根据GB/T 17924-2008《地理标志产品标志通用要求》，明确地理标志产品保护范围的环境条件。特别指出潮汕平原充足的雨水带来丰富淡水资源，经韩、榕、练三江汇入濠江临近的海域，咸淡水流交汇盐度适中，加之充足而温和的日照环境，造就濠江区临近的海域水质肥沃、浮游生物丰富、鱼类资源丰富鲜美。为达濠鱼丸提供了独特的原料鱼——蛇鲻鱼（俗称“那哥鱼”）。

6.要求

在符合原国家质量监督检验检疫总局2018年第31号公告规定的达濠鱼丸质量技术要求的基础上，细化了每个环节的技术要点。

①在6.1中，针对标准立项审查会上专家要求进一步明确原辅料范围（主要指主原料蛇鲻鱼的捕捞范围）的意见，濠江区鱼丸与餐饮协会向市水产行业协会发出协助函，请求协助确定捕捞区域。市水产行业协会积极协助调研，也已发回《关于濠江区蛇鲻鱼捕捞区域的复函》。标准征求意见稿在引用原质检总局公告中对主原料区域的表述“产地临近海域捕捞的蛇鲻鱼”的基础上，根据市水产行业协会调研结论，增加了“注：捕捞蛇鲻鱼的渔船通常是当日往返，捕捞海域距濠江渔港约（20～60）海里”。辅料在符合国家食品安全标准基础上，引用了原质检总局公告的表述。其中食盐根据具体情况，参照国家标准GB/T 18356-2007 《地理标志产品贵州茅台酒》和广东省其他地理标志产品的地方标准，不再强调“产于保护范围内”。

②在6.2中，在原质检总局公告基础上细化，特别是明确原辅料中鱼肉含量在75％以上。

③6.3的感官要求与原质检总局公告一致。

④6.4的理化指标与原质检总局公告一致。根据标准立项审查会上专家要求，对失水率指标加了说明，仅对冷冻产品有要求。

⑤6.5安全卫生指标在原质检总局公告基础上细化，明确应符合食品安全国家标准GB 10136 中预制动物性水产制品的规定。

⑥6.6净含量要求预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.生产加工过程中的卫生要求

①7.1规定生产加工过程应符合GB 20941-2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》要求。

②7.2对生产前生产设备与设施的检查和清洗消毒做出规定，使用的洗涤剂应符合GB 14930.1-2015《食品安全国家标准 洗涤剂》，消毒剂应符合GB 14930.2-2012《食品安全国家标准 消毒剂》的要求，清洗后无残留。

8.检验方法

规定了感官和理化指标的检验方法。

9.检验规则

参照行业标准SB/T 10610-2011《肉丸》内容，并进行精简。

10.标签、标志、包装、运输、贮存

规定了成品的标签、标志、包装、运输、贮存。

五、与现行法律法规、强制性标准等关系。

本标准符合国家相关法律、法规、规章及相关标准。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中无重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议。

本标准实施后，标准起草单位同标准化技术机构对本标准进行宣贯；利用各种宣传媒体，使相关企业尽快熟悉、了解、掌握和应用本标准，让该标准真正具有生命力。

《地理标志产品 达濠鱼丸》起草小组

2022年5月9日