

**《地理标志产品 大连鲍鱼》
大连市地方标准
编制说明**

标准编制组

2023年6月

一、工作简介

1、任务来源

本标准的编制任务来源于大市监〔2023〕31号《大连市市场监督管理局关于下达2023年大连市地方标准立项计划的通知》中大连市地方标准立项计划汇总表，计划编号“2023002”。本标准归口管理单位是大连市知识产权局。

2、协作单位

大连产品质量检验检测研究院有限公司。

3、主要工作过程

本标准的编制工作从2023年3月份开始，由大连产品质量检验检测研究院有限公司组织标准制定编写小组承担。

本标准制定严格按GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》、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》要求进行。

从标准的制订任务开始，编写人员收集国内有关地理标志标识、鲍鱼产品标准的资料，随后召集了大连市知识产权主管部门、食品科研院所、鲍鱼生产企业的代表召开标准制定咨询会，结合我市大连鲍鱼产品实际，认真听取、收集整理各方面对地方标准制订的意见建议后，结合GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》，GB 5749《生活饮用水卫生标准》，NY 5052《无公害食品 海水养殖用水水质》，等相关的国家标准，确定了本标准中感官品质及理化指标等。

同时，查阅了大连地区鲍鱼历年检测数据等相关技术资料，在大量客观的检测数据的基础上，完成本标准中各项技术指标的定值工作。

最后，在广泛征求了多方面及业内专家和一线鲍鱼生产、加工企业的意见和建议后，经过编写小组工作人员多次修改，并邀请省市行业专家进行定稿论证后，完成了《地理标志产品 大连鲍鱼》地方标准征求意见稿。

4、主要起草人及其所做的工作

《地理标志产品 大连鲍鱼》地方标准起草小组由李春玲、吴海霞等 3 人组成，李春玲为标准起草小组组长。

表 1 主要起草人简介

姓名	性别	职务	职称	工作单位
李春玲	女	检验员	高级工程师	大连产品质量检验检测研究院有限公司
吴海霞	女	副总	高级工程师	大连产品质量检验检测研究院有限公司
任国杰	男	部长	高级工程师	大连产品质量检验检测研究院有限公司

责任分工：1) 李春玲、吴海霞负责全盘指导、协调工作；2) 任国杰、李春玲负责收集、整理有关大连鲍鱼的资料；3) 李春玲、任国杰负责编写标准、抽检、送样等工作。

二、标准编制原则和确定大连市地方标准主要内容的依据。

1、标准编制原则：

本标准编制遵照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定执行。本标准编制过程中严格遵循以下原则：

(1) 符合性原则

本标准以现有的国内行业标准和地方标准等有关资料为基础，遵守国家有关方针、政策、法律、法规等。

(2) 协调性原则

在编制过程中，力求与国家现行的行业标准及地方标准保持一致，同时根据文献记载和实验结果，力求使本标准有一定的先进性、通用性和可操作性。

(3) 科学性和易用性原则

本标准在编制过程中，对有关概念、定义和论证等内容的叙述尽可能清楚确切，对重要指标数据进行实验验证，使得本标准具有科学性；注重技术操作叙述，充分满足实际使用要求。

本标准规定了大连鲍鱼的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于地理标志产品 大连鲍鱼。

在大连鲍鱼标准的制定中，感官指标和理化指标参考了GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》，SC/T 3011《水产品中盐分的测定》等相关的国家标准，同时参考了国内其它地理标志标识的地方标准。根据鲍鱼产品的特殊性，重点突出在感官、理化、安全指标上，并注重标准的可操作性。

2、确定标准主要内容的依据

本标准章节的主要内容及确定依据如下：

1) 术语和定义部分规定了大连鲍鱼、完整率等标准中需要使用的术语和定义。

2) 地理标志产品保护范围按照原国家质量监督检验检疫总局批准实施保护的规定，大连鲍鱼保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，涵盖大连市辖区内的庄河市、普兰店区、长海县、金普新区、甘井子区、旅顺区、瓦房店市周边海域。



3) 要求：以保证原料鲍鱼品质为基础，给出了大连鲍鱼海域自然环境、生产方式、产品分类、加工工艺、加工要求、感官、规格、理化指标、安全指标、净含量的要求。

4) 试验方法：按照 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、SC/T 3011《水产品中盐分的测定》等要求，对鲍鱼进行感官及规格、完整率、数量、水分、盐分、净含量等进行测量。

5) 检验规则和判定规则：

现行国家标准 GB/T 20710《地理标志标识 大连鲍鱼》中已经非常明确的规定了大连鲍鱼的检验方法和判定规则，在多年的实践中，标准方法是科学的、是可行的，而且广大检验人员已经非常熟悉此标准规定的检验方法。为了使本标准更为简洁、方便，保证检验方法的统一，增强检验工作的

可操作性，所以本标准检验方法引用了现行国家标准。

6) 标签、标志、包装、运输、贮存

按照现行国家标准和行业标准执行。

3. 相关技术和经济影响论证、预期的社会经济效益

鲍鱼作为营养滋补食品领域的重要分支被广泛消费者所接受，是广大民众家庭中的重要营养产品，在全国营养滋补食品的消费比例中占据了较大的份额，深受消费者欢迎。

“大连鲍鱼”出产于大连市区周边海域，由于该海域地理位置优越、海水清澈，又处于黄渤海交界处，生长在此海域的鲍鱼以个大体肥、肉细味美而闻名，鲍鱼含有二十种氨基酸，还富有人体必需的蛋白质、脂肪、无机盐钙、铁。中医学认为，鲍鱼具有滋阴补阳，止渴通淋的功效，并且补而不燥，适合各种年龄段人群。自建国就已经是久负盛名的中国鲍鱼生产的重要产区之一。

大连鲍鱼产品地方标准的制定具有重要意义。一是本标准的制定为产品组织生产、出厂检验、技术交流、质量监督检查等提供依据；二是本标准的制定对消费者和社会的产品质量责任承诺；三是本标准的制定能够加快地理标志产品保护的后期实施监管；四是本标准的制定能够促进“大连鲍鱼”产业发展，促使“大连鲍鱼”生产企业有标可循，推动“大连鲍鱼”产业逐步实现标准化、产业化、市场化，使“大连鲍鱼”成为大连地区海产品企业增收、增效的支柱。

该标准的实施，为规范“大连鲍鱼”的生产，维护大连鲍鱼在全国鲍鱼行业的优势地位，提高鲍鱼的产品质量，引导和促进鲍鱼行业的健康发展，打造大连鲍鱼的整体形象，促进大连地方经济健康发展起到积极作用。

通过“十四五”将“大连鲍鱼”打造成为全国知名品牌，为地方经济发展、产业发展、劳动力就业做出应有的贡献。

三、与有关的现行法律、法规和国家标准、行业标准、辽宁省地方标准的关系

1. 与国家标准 GB/T 20710-2006 的关系

国家标准 GB/T 20710-2006《地理标志证明商标 大连鲍鱼》给出了海参的规格、感官要求、理化指标及为卫生指标的技术规范，由于修订时间过早已经不能满足现有市场需求，本标准由于针对现在行业需求，同时考虑了继续强化大连鲍鱼产品影响力为目标，对各项技术参数和技术操作进行了调整，本标准与国家标准 GB/T 20710-2006 技术指标的差别详见下表。

GB/T 20710-2006	本标准	差别说明
表1鲜活鲍鱼形态的描述：鲍鱼贝壳中等大，坚实，长与宽比为 1.38：1～1.42：1。体螺层极大，上有一列突起和小孔。表面被这一突起和小孔分成左右两部分。左部狭长且较平滑；右部宽大、粗糙，	表1鲜活鲍鱼形态的描述：鲍鱼贝壳中等大，坚实，体螺层极大，上有一列突起和 3～5 个小孔。表面被这一突起和小孔分成左右两部分。左部狭长且较平滑；右部宽大、粗糙，有读数瘤状或波状	本标准的要求更符合现有市场对于鲍鱼产品的形态描述要求

有读数瘤状或波状隆起。壳表面呈绿褐色或棕色，生长纹明显。壳内面呈银白色且具有珍珠光泽	隆起。壳表面呈绿褐色或棕色，生长纹明显。壳内面呈银白色且具有珍珠光泽。	
表 3 干鲍的理化指标中无盐分要求	表 3 干鲍的理化指标盐分（以 NaCl 计） /（ g/100 g ） ≤ 8	本标准增加了对干鲍的盐分要求。

大连鲍鱼地方标准是贯彻执行《食品安全法》和原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，严格执行《标准化法》等法律法规，按照《大连市地方标准管理办法》等规范性引用文件制定。大连鲍鱼是国家地理标志产品，标准由大连市知识产权局提出，大连市市场监督管理局归口。起草制定标准过程认真遵循国家和地方法律法规，重要的是此标准明确了地理标志产品大连鲍鱼的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等，所有编写标准没有违背现行国家法律法规和国家标准原则要求，没有因实施标准而影响妨碍其它鲍鱼产品服务流通及限制市场竞争的行为。

四、重大意见分歧的处理结果和依据

无重大意见分歧

五、提出标准实施的建议

由于我市地区内现有鲍鱼生产企业在生产、加工、技术方面水平参差不齐，部分企业设备不完备、不配套，管理水平不高，导致我市地区鲍鱼产品质量各有差异，为提升大连

鲍鱼质量，建议将本标准作为推荐性标准，用于规范和指导大连鲍鱼生产实践。

六、其他应予说明的事项

无其他说明事项

《地理标志产品 大连鲍鱼》

标准编制组

2023年6月20日