

ICS

X1

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP **—2022

贵州酸汤公共品牌评价通则

2022-**-**发布

2022-**-**实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》制定。

本标准由贵州南山婆集团提出。

本标准由贵州省酸汤产业协会归口。

本标准起草单位：贵州大学、贵州省酸汤产业协会、贵州南山婆食品加工有限公司、贵州玉梦食品（集团）有限公司、贵州醉苗香餐饮投资管理有限公司、贵州苗家箩箩酸汤食品产业集团有限公司、贵阳丝恋餐饮管理有限公司、凯里市苗都土特产贸易有限公司、贵州老干爹食品有限公司、三都妮的食品有限公司、贵州亿苗香餐饮管理有限公司、遵义市刘胡子食品有限公司、兴义市黔水渔布依酸笋鱼庄、贵州清镇老岩头风味食品有限责任公司、安顺开发区朱记酸汤粉店、贵州大学辣椒产业发展研究院

本标准主要起草人：王修俊、田其明、包爱明、丁文建、罗盛义、周杰、金文、胡文芳、黄云中、杨胜英、刘建秋、刘军、陈礼龙、朱家福、许九红、吴拥军、王华、王雪邴、何扬波、冉曜琦、李咏富、李国林、罗兴邦、周涛、李伟、李佳敏、包欢欢、何春霞、金晶、佟硕秋、张林成、李升、李岑。

贵州酸汤公共品牌评价通则

1 范围

本标准规定了“贵州酸汤”公共品牌使用的基本原则、评价规则、评价程序、标识使用和动态管理，适用于“贵州酸汤”公共品牌的使用评价。

2 术语和定义

贵州酸汤：是指依托贵州良好的生态环境，以西红柿（加或不加）鲜红辣椒、或以大米和（或）小麦、玉米、大豆等为主要原料，添加或不添加生姜、食用盐、白酒、香辛料等辅料，在贵州省行政区域内采用传统发酵工艺（或强化发酵技术）制作，灭菌或不灭菌处理加工而成的具有明显贵州区域特色的风味调味料产品。

3 基本原则

3.1 遵循申报自愿、流程透明、评审公正的原则。

3.2 参评使用“贵州酸汤”公共品牌的产品，应符合国家食品安全法律法规与标准的要求。

4 评价规则

4.1 评审机构

4.1.1 贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会是“贵州酸汤”公共品牌的授权及管理机构，具体实施以下工作：组织、监督按规定申请评价和使用该公共品牌；负责对使用该公共品牌的产品进行全方位的跟踪管理；对产品质量进行监督并委托专业检测机构进行抽检；维护“贵州酸汤”公共品牌专用权；协助市场监督管理部门调查处理侵权、假冒案件；对违反本通则的成员作出处理。

4.1.2 贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会负责“贵州酸汤”公共品牌申请资料的受理和资格初审等具体工作。

4.1.3 贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员负责组织专家组对“贵州酸汤”公共品牌使用的评审工作。

4.2 申报条件

4.2.1 申报单位资质条件

（1）申报使用“贵州酸汤”公共品牌的单位，一般应为贵州省特色食品产业促进会团体会员；

（2）在贵州省行政区域内经市场监督管理机关登记注册，具有法定市场主体资格，并取得“食品生产许可证”；

（3）连续三年内未发生安全、产品质量事故、严重环境违法和商标、专利等知识产权侵权违法行为、未列入经营异常名录、违法企业黑名单等；

(4) 使用“贵州酸汤”公共品牌的经营服务类项目，应取得《食品经营许可证》，且经贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会授权；

4.2.2 申报产品条件

(1) 使用“贵州酸汤”公共品牌的产品，应是依托贵州良好的生态环境，以西红柿（加或不加）鲜红辣椒、或以大米和（或）小麦、玉米、大豆等为主要原料，添加或不添加生姜、食用盐、白酒、香辛料等辅料，在贵州省行政区域内采用传统发酵工艺（或强化发酵技术）制作，灭菌或不灭菌处理加工而成的具有明显贵州区域特色的风味调味料产品。

(2) 法定检测机构出具的产品检测报告；

(3) 申报产品生产过程管理标准化（国家标准、团体标准、行业标准及企业标准）；

(4) 使用“贵州酸汤”公共品牌的产品质量应符合相关质量标准；

(5) 产品包装符合 GB23350 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》要求。

4.3 评价标准

4.3.1 “贵州酸汤”公共品牌的产品类别见附录 A。

4.3.2 “贵州酸汤”公共品牌评价分值及规则见附录 B。

4.3.3 依据“贵州酸汤”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“贵州酸汤”公共品牌使用权。

5 评价程序

5.1 申请

申请单位按规定要求向贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会、分支机构、代表机构提出申请，并递交相关申报材料。

5.2 初核

贵州省特色食品产业促进会有关机构受理申请后对申报材料进行初步审核，对符合申报资格，且申报资料齐全的申请单位上报贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会，对不符合所列申报资格，或申报资料不完整的申报单位，及时予以告知，同时允许其在申报时限内补充。

5.3 复核

贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会对上报的符合申报资格，且申报资料齐全的申请单位进行资料复核。

5.4 专业审核

贵州省特色食品产业促进会组织评价专家委员会以材料审核、现场审核相结合的方式，依据“贵州酸汤”食品评价分值，对相关产品进行评审，并提出审核结论上报。

5.5 公示

贵州省特色食品产业促进会通过贵州特色食品产业促进网对评审结果进行公示，并接受全社会的监督和意见反馈，公示期不少于 7 天。

5.6 确认和公告

在公示期内对评审结果有异议的，应重新组织调查核实，根据核查结果作出裁定；对公示期内无异议或经裁定通过的，予以确认，并上报。贵州省特色食品产业促进会通过贵州省特色食品产业促进会官方网站及主管部门网站对评审结果进行公告。

5.7 颁发证书

经审核符合使用“贵州酸汤”公共品牌的主体，应与贵州省特色食品产业促进会签订《“贵州酸汤”公共品牌使用许可协议》，由贵州省特色食品产业促进会颁发《“贵州酸汤”公共品牌授权使用证书》。

6 标识使用

6.1 “贵州酸汤”公共品牌标识见附录 C；

6.2 公共品牌使用主体在证书有效期内享有以下权利：

- (1) 在其产品上或包装上使用“贵州酸汤”公共品牌；
- (2) 使用“贵州酸汤”公共品牌进行产品广告宣传；
- (3) 优先参加贵州省特色食品产业促进会主办或协办的技术培训、贸易洽谈、信息交流活动等；
- (4) 对公共品牌管理费的使用进行监督；
- (5) 其他权利。

6.3 公共品牌使用主体在证书有效期内应履行以下义务：

- (1) 维护“贵州酸汤”公共品牌产品的质量和声誉，保证产品质量稳定；
- (2) 接受贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会对“贵州酸汤”公共品牌使用的监督；
- (3) “贵州酸汤”公共品牌的使用主体，应有专人负责该公共品牌标识的管理，确保“贵州酸汤”公共品牌标识不失控、不挪用、不流失，不得向他人转让、出售、馈赠等；
- (4) 按期缴纳会费及公共品牌管理费。

7 动态管理

许可使用协议期 3 年，每年 12 月份提交年度使用情况报告，经贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会审核通过。未通过年度审核的进行暂停使用或整改，品牌使用过程中出现重大食品质量安全事故或商标侵权等其他行为的，按照国家有关规定取消使用许可，收回证书，并禁止使用“贵州酸汤”标识。

使用期满，需继续使用的，应在使用期满 30 天前向贵州省特色食品产业促进会酸汤专业委员会提出继续使用的申请报告，经审核符合要求，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“贵州酸汤”公共品牌。

附录 A

申请“贵州酸汤”公共品牌评价产品的类别

按照国家市场监督管理总局《食品生产许可分类目录》(2021年修订版)中关于食品类别的规定执行。

附录 B

“贵州酸汤”食品评价分值

申请单位：

产品名称：

产品规格：

项目	评价内容	评价参数	分值	得分	证明材料
原料或产品		以西红柿（加或不加）鲜红辣椒、或以大米和（或）小麦、玉米、大豆等为主要原料，添加或不添加生姜、食用盐、白酒、香辛料等辅料，在贵州省行政区域内采用传统发酵工艺（或强化发酵技术）制作，灭菌或不灭菌处理加工而成的具有明显贵州区域特色的风味调味料产品。	45		
营养安全	食品安全	具有按相关食品安全标准规定内容检测合格的检测报告	10		
	营养成分	提供法定检测报告或标签标识，证明产品有人体健康所需的成分。	5		
质量价值	产品质量	获得地市级（设区的市）及以上政府相关质量奖，或有产品质量溯源体系	10		
	管理和服务	有健全的内部管理规章，取得食品或质量、服务相关的认证或评价。如食品安全管理体系、绿色食品、有机食品、售后服务认证等	10		
市场价值	市场占有率	在一定范围内被广泛认知，有一定的美誉和口碑	10		
	诚信体系	获得省级以上信用表彰或食品工业企业诚信体系评价	10		
合计			100		

评审专家签字：

评审时间：

说明：

1. 总分 100 分，80 分为合格，评审专家不少于 5 位，平均分为实际得分。
2. 评审人员根据评分标准和申报单位提供的相关资料对申报产品进行打分，计算出每种产品评估得分。评估得分即每个评价指标的权重乘以该指标的得分之和。
3. 进行第三方认证时根据本表建立细则并按照国家有关规定和认证要求实施现场评审。

附录 C
“贵州酸汤”公共品牌标识