

《地理标志产品质量要求 南澳紫菜》 团体标准编制说明

一、项目背景、目的和意义

南澳紫菜是汕头市南澳县的特色水产品，历史悠久，品质优良。南澳岛地处闽粤交界、南海与台湾海峡交界海域，北回归线贯穿主岛，独特的地理环境和优越的海洋自然条件，如潮流畅通、水质肥沃、水温盐度适宜等，孕育了南澳紫菜独特的鲜美风味和优良品质，深受市场青睐，产品远销海内外，已成为南澳县重要的渔业支柱产业和富民产业。

为保护和促进南澳紫菜产业的健康发展，提升产品品牌价值和市场竞争力，2020年，国家知识产权局批准对“南澳紫菜”实施地理标志证明商标保护，明确了其保护范围和基本质量特征。为进一步规范地理标志产品的生产、加工和质量控制，确保南澳紫菜的独特品质和声誉，亟须制定《地理标志产品质量要求 南澳紫菜》标准。

制定本标准旨在贯彻落实国家地理标志产品保护制度，为南澳紫菜的生产、检验提供统一、科学的技术依据。这对于保护和传承南澳紫菜的优良品质，规范生产加工行为，提升产业标准化水平，增强“南澳紫菜”的品牌影响力和市场竞争力，促进渔业增效、渔民增收，推动南澳县特色渔业高质量发展 and 乡村振兴具有十分重要的意义。

二、工作情况介绍

2025 年 6 月，为提升南澳紫菜区域品牌价值，助力地理标志产品保护与产业高质量发展，由汕头大学、汕头市标准化协会和南澳县农特产品协会研讨决定，通过《地理标志产品质量要求 南澳紫菜》团体标准的立项，由汕头大学负责标准的起草工作。

自标准立项后，主导起草积极组织相关单位开展标准制定工作。经过内部讨论、实地调研等环节，现形成标准征求意见稿。具体过程如下：

（一）组建标准制定工作组阶段（2025 年 6 月）

组织成立标准制定工作组，启动标准的编制工作。起草单位包括汕头大学、汕头市标准化协会、南澳县农特产品协会等。工作组明确了任务分工和编制计划。

（二）标准制定工作组调研并起草初稿阶段（2025 年 6 月—12 月）

工作组深入南澳县紫菜养殖海域、加工企业进行实地调研，收集了南澳紫菜的养殖历史、自然环境条件、传统加工工艺、产品质量特性等第一手资料。在充分调研的基础上，依据国家知识产权局关于“南澳紫菜”地理标志证明商标保护的公告要求，参考相关国家标准、行业标准及国内同类地理标志产品标准，于 11 月形成了《地理标志产品质量要

求《南澳紫菜》地方标准草案初稿。

2026年1月，工作组通过对南澳紫菜的样品采集，送往检测机构对南澳紫菜的关键指标进行检测，工作组根据检测结果，经讨论完善后形成征求意见稿。

三、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. 遵循法规原则：严格遵守《中华人民共和国标准化法》《地理标志产品保护规定》等相关法律法规，符合国家有关方针政策。

2. 格式规范原则：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》和 GB/T 17924-2025《地理标志产品质量要求标准编制通则》的规定进行编写，确保标准文本的规范性。

3. 科学适用原则：以《南澳县农特产品协会“南澳紫菜”地理标志证明商标使用管理规则》的相关要求为基础，结合南澳紫菜的实际生产情况和产品特性，确保技术指标科学合理，便于操作和实施。

4. 协调一致原则：严格执行强制性国家标准，并与现行的相关国家标准、行业标准、地方标准相协调，避免矛盾和冲突。

5. 广泛参与原则：充分听取生产者、经营者、管理者、专家学者等各方意见，确保标准既反映行业共识，又具有广

泛的代表性。

（二）标准框架、主要内容及确定依据

本标准分为 9 个部分，主要内容说明如下：

1. 范围

明确了本标准的主要内容和适用范围，适用于地理标志产品南澳紫菜的生产、加工、流通、检验，也适用于地理标志产品南澳紫菜的保护和管理。

2. 规范性引用文件

列出了本标准所引用的国家标准、行业标准等规范性文件。

3. 术语和定义

GB/T 17924《地理标志产品质量要求标准编制通则》和 SC/T 2082《坛紫菜》中的相关术语适用于本文件，并对“南澳紫菜”进行了定义，明确了其是以南澳海域养殖的坛紫菜为原料，经特定工艺制成的产品。

4. 产地范围

依据国家知识产权局的批准公告，明确了“南澳紫菜”的地理标志保护范围为广东省汕头市南澳县现辖行政区域所属海域，并标注了具体经纬度，确保范围的唯一性和准确性。

5. 产地环境

详细阐述了保护范围内独特的自然条件，如地理位置、

海水水质、水温、盐度、营养盐含量等，说明了这些环境因素如何造就了南澳紫菜独特的风味和品质，为“南澳紫菜”的独特性和不可复制性提供了科学依据。

6. 技术要求

这是本标准的正文核心部分。

①原料要求：明确了主原料紫菜必须为保护范围内养殖的坛紫菜，并符合 GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》的规定；加工用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。这些要求从源头保障了产品的品质安全。

②加工要求：详细规定了“手工”和“机械”两种工艺流程，并对原料接收、加工与保存、前处理、挑拣、淡水清洗、脱水、定型、干燥、包装等关键工艺顺序提出了具体要求。特别是对原料采收后加工时限、保鲜温度、清洗水温等进行了量化，确保加工过程的规范性和产品质量的稳定性。

③质量要求，规定了南澳紫菜的感官要求和主要理化指标：

- 感官要求：设定了颜色、色泽、形态、气味等感官指标，与国家知识产权局证明商标初步审定公告一致。

- 理化指标：设定了蛋白质、谷氨酸、甘氨酸等关键理化指标，与国家知识产权局证明商标初步审定公告一致。这些指标是衡量南澳紫菜品质的重要参数，其数值是基于对南澳紫菜实际检测数据的统计分析结果，并参考了相关标准，

体现了南澳紫菜高蛋白、鲜味氨基酸含量高的品质特点。

④净含量要求：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7. 检验方法

逐项对应要求部分的技术指标，规定了感官、水分、蛋白质、净含量等的检验方法，引用了相关的国家标准检验方法，确保检验结果的科学性和可比性。

8. 检验规则

规定了组批、抽样方法和数量、出厂检验和型式检验的项目及判定规则。其中型式检验则覆盖了标准规定的所有项目，确保了产品全生命周期的质量监控。

9. 标签、标志、包装、运输、贮存

对产品的标签、包装储运图示标志、包装材料、运输及贮存条件等作出了明确规定，特别是要求获准使用地理标志专用标志的单位应在包装上使用专用标志，这有助于提升品牌价值 and 实现产品可追溯性。

五、与现行法律法规、强制性标准、行业标准、广东省地方标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》《集体商标、证明商标注册和管理规定》等国家现行法律法规、规章的要求。在技术内容上，与 GB 19643 等相关食品安全强制性国家标准保持一致，并与 GB/T 17924《地理标志产品质量要求

标准编制通则》等推荐性标准相协调。标准中引用的均为现行有效的国家标准和行业标准。目前，尚无与本标准内容相冲突的广东省地方标准。

六、重大分歧意见的处理经过、结果和依据

本标准在起草过程中，通过广泛征求意见和专家审查，各方对标准的主要技术内容达成了一致，无重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布实施后，建议由行业主管部门牵头，联合标准化技术机构、行业协会等，组织开展本标准的宣传、培训和推广工作。利用新闻媒体、网络平台、技术交流会等多种渠道，面向南澳紫菜生产、加工、销售企业及相关从业人员，详细解读标准的技术内容和要求，增强全行业的标准化意识。鼓励企业积极采用本标准，将其作为组织生产、质量控制和出厂检验的依据。同时，建议市场监管部门加强对标准实施情况的监督检查，确保标准得到有效执行，真正发挥其规范生产、保障质量、提升品牌的作用。

八、其他应予说明的事项

无。

《地理标志产品质量要求 南澳紫菜》

标准制定工作组

2026 年 8 月 4 日