



南京要为鸭血粉丝汤定团体标准 下一步还将制定鸭血粉丝汤食品安全地方标准

(来源：北京青年报)

南京市市场监管局日前召开食品生产企业座谈会决定，南京相关食品生产企业将联合申请集体商标，制定鸭血粉丝汤的团体标准。同时，相关部门还表示将进一步制定鸭血粉丝汤食品安全地方标准，打造南京鸭血粉丝汤公共品牌。

未来还将制定食安地方标准

近年来，方便面、螺蛳粉、酸辣粉等速食食品深受年轻人喜欢，南京传统小吃鸭血粉丝汤也推出了速食版本。为了助力南京传统小吃鸭血粉丝汤更好地走出南京，南京市市场监管局召集该市鸭血粉丝汤食品生产企业负责人，进行了专题研讨。与会者表示，目前市场上的鸭血粉丝汤从2元到20多元的都有，外地不少企业也在做鸭血粉丝汤，不过各地的鸭血粉丝汤的质量“良莠不齐”，如“含鸭量”明显缩水。有的只有粉丝和调

味包，并没有代表性的鸭血、鸭肝等配料。

目前，南京市获得鸭血粉丝汤生产资质的食品生产企业均执行企业自定的质量标准，简称“企标”。企标中各项指标要求，应符合相应国家食品安全标准的有关规定。企业产品实际生产，应与企标中规定的生产工艺及原辅料的描述相一致。

会议也决定，南京相关食品生产企业将联合申请集体商标，制定鸭血粉丝汤的团体标准。会上，不少鸭血粉丝汤生产企业表示，目前国内市场上有些同类产品质量低下、品质恶劣，销售时打着南京鸭血粉丝汤的旗号，严重损害了南京鸭血粉丝汤的市场声誉。制定团体标准只是第一步，未来，相关部门还将进一步制定鸭血粉丝汤食品安全地方标准，进一步规范鸭血粉丝汤产品市场，打造南京鸭血粉丝汤公共品牌。

是否影响口味“多样化”

这一话题更是在近期上了热搜。部分网友认为此举是为了让鸭血粉丝汤更正宗。也有网友认为，这类小吃本来就是干店干味，如果统一了口味，也就失去了商家的特色。对此，有专业人士科普称，消费者不用担心地方标准推出后，会影响到美食口味的多样性。食品安全地方标准分为两类：推荐性标准及强制性标准，为地方性美食制定的地方标准多为推荐性标准。强制性食品安全地方标准目的是为了保障食品安全而制定的食品最低要求，而推荐性标准则是基于市场上相关食品质量良莠不齐而制定的类似于行业规范的标准，旨在为消费者提供更安心的选择，同样也不具有强制力。

此次南京市市场监管局召集的是鸭血粉丝汤的生产企业，推出标准也明显是针对包装类的产品，推出这