

统一标准 强化保护

——《商标侵权判断标准》解读

□ 中央财经大学法学院教授、知识产权研究中心主任 杜颖

前不久发布的《商标侵权判断标准》(以下简称《标准》),明确了统一的侵权判断标准和判断方法,对统一执法标准,全面提升商标行政执法水平具有重要意义。

我国实行知识产权行政和司法双轨保护机制,两种机制各有优势。与司法保护程序相比,商标行政保护程序相对简单,侵权纠纷处理时限较短,能够及时高效地保护权利人的商标权。行政执法机关既可以应权利人、利害关系人的申请处理,或根据社会公众举报查处侵权行为,也可以依

职权主动发现和处理商标侵权行为,具有较强的灵活性。《标准》的制定发布,将进一步激发和凸显商标行政保护具有的高效、便捷、成本低的优势,深度落实《关于强化知识产权保护的若干意见》中知识产权“快保护”的要求。

《标准》有助于协调商标行政保护与司法保护的判断标准和保护尺度,强化行政保护与司法保护的协同配合。《标准》既充分借鉴司法保护经验,又有创新之处。例如,针对“同一种商品”“相同商标”的判断,《标准》参考吸收了有关司法解释确定的标

准;针对“类似商品”“近似商标”的判断,《标准》明确了《类似商品和服务区分表》《商标审查及审理标准》应有的地位,强调商标行政执法与确权环节的联动、一致保护;针对“容易混淆”的判断,《标准》厘清了商品类似、商标近似与容易混淆的关系,避免循环论证,强化商标保护双轨机制的协同配合,落实《关于强化知识产权保护的若干意见》中的“大保护”要求。

《标准》从如何判断商标使用出发,分别对“同一种商品或服务”“类似商品或服务”的界定,“相同商标”“近似商标”的

认定和判断方法,混淆的认定以及混淆可能性的考量因素等作出具体规定,对《商标法》第五十七条规定的各项各类商标侵权行为判断作出更具可操作性的规定。

《标准》充分考虑互联网经济的特点,对新业态、新领域中的商标保护新问题作出回应,将电商平台、即时通信工具等网络载体和新型信息载体纳入商标使用的具体表现形式,对电商平台的商标保护义务和电子商务中的商标保护规则均作出明确规定。

从整体来看,《标准》内容

详尽,逻辑清晰,表述规范,用语含义明确,涉及商标侵权判断的每个要点,在各要点中尽可能划分不同情形并作单独列举和解释。例如,以开放式列举的方式规定商标使用情形,涵盖实践中常见的表现形式,并为将来可能出现的其他使用行为留足适用空间。此外,《标准》充分关注实践中比较常见但法律适用存在争议的问题,例如自行改变注册商标的行为、附赠侵权商品行为、工程承揽活动中的侵权行为等,明确了相关法律适用依据,具有很强的实践操作性。



猪肉上不同颜色、形状的章都代表啥?

如何挑选放心猪肉

猪肉一直以来都备受中国人的喜爱,是我国消费量最大的肉类。猪肉是否安全、优质,是消费者普遍关心的问题之一。

那么,如何加强猪肉的安全监管,确保猪肉的安全呢?

我国正逐步推广猪肉安全追溯系统,通俗讲就是给猪肉办个“身份证”,让消费者凭借电子小票就能查出猪肉来源、交易商户等所有信息,把从生猪的养殖、屠宰,猪肉加工到配送、批发和零售等所有环节纳入监管,发现问题时有“章”可循。

挑选优质猪肉时——

首先,看所售猪肉是否具备相关合格资质,包括动物检疫合格证明、猪肉胴体上是否有红色、紫色或蓝色的印章。

蓝色的印章是由动物检疫站加盖的滚动检疫印章;

紫色的印章是由定点屠宰企业加盖的肉品品质检验章;

红色的印章则是等级章。

除了颜色,章的不同形状也代表不同的意思:

圆形的章表示猪肉已经通过检疫,可以放心食用;

椭圆形的章表示猪肉是用来提炼工业用油的,不能向消费者销售,也不能食用;

长方形的章表示猪肉是不能直接销售给消费者食用的,而只有炼制成油脂才能食用,也就是说这样的猪肉只能炼制食用油。

其次,看肉制品的新鲜程度,要注意四点:

(1)看猪肉的颜色

新鲜健康的猪肉肉皮上无任何斑点,表皮上有红点或出血点多为病死猪肉。瘦肉部分应呈红色或粉色,色泽比较鲜艳,肥肉部分应该是白色或乳白色,有光泽。肌肉颜色艳红或深红的,多为添加瘦肉精一类的药物所导致。颜色灰白的,注水肉

的可能性大。

(2)触猪肉的质地

新鲜猪肉弹性较好,用手指按压产生的坑能很快弹回来,恢复原状;回弹的速度较慢或瘫软下去肉质就不太好。新鲜猪肉表面有点干或略显湿润,流出液体较少,不粘手;如果粘手则不是新鲜的猪肉。

(3)闻猪肉的气味

新鲜猪肉闻起来稍有腥味,无异味或臭味,如果有腥臭味的话,说明该猪肉已经变质了。

(4)察猪肉汤汁的颜色、气味

用水煮肉的汤应透明清澈,油脂团聚于汤的表面,具有香味;如果不是则买的猪肉不是新鲜的猪肉。

提醒

购买猪肉还需注意保存好相关票据,如果不小心买到问题猪肉可及时向当地市场监管部门反映,也可拨打12315进行投诉举报。

(北京消协)

“标准版洗肉程序”刚学会,新建议又来了?

□ 钟凯

前几天“不能在水龙头下冲洗生肉”引发全民大讨论,现在大家知道,这是为了避免水花溅洒造成微生物“交叉污染”,而且这个建议并非针对新冠病毒。

然后就出来各种科普怎么洗肉的,其中包括“标准版洗肉程序”,主要是放在清水盆里洗,不少人已经开始学习实践。

虽然这是疾控中心一位大专家的建议,但我只能说,这是“the next best thing to do”——比直接冲洗的方法略好一点,仅此而已。

最科学的做法其实是,不洗。

为什么要洗肉?一般的理由无非是,洗掉血水,洗掉病菌,洗掉污物。

血水其实主要是肉里面渗出的肌红蛋白,和牛排的“血水”一个道理,是营养,不是污物。病菌不是靠洗就能洗干净的,你永远无法洗出无菌的肉。换句话说,如果能洗掉,也就不需要强调烧熟煮透了,对吧?

比较合理的理由是洗掉污物,但实际上生肉并不像你想的那样“脏”。猪的屠宰流程大致是这样的:喷淋清洗,吊起来电晕,放血,喷淋清洗,热水烫毛,喷淋清洗,开膛去内脏(不刺破肠道),劈开,清洗。牛羊鸡鸭的屠宰流程也是同样道理,整个过程也有很多控制污染的步骤,包括喷淋清洗、冷水漂洗等等。

经过这样的正规屠宰和检验检疫的肉,你真没必要再去水洗,而且无论冲洗还是泡着洗,如果有致病菌,都会污染洗碗

池。关键是,洗肉本意是洗掉脏东西,但绝大多数普通消费者的厨房卫生操作意识一塌糊涂,洗肉的过程很可能在不经意间就造成交叉污染,得不偿失。

下面看一下根据洗肉的视频分析一下:

这只是十几秒的片段,从中有哪些污染风险?

1.虽然流水没有冲肉,但依然会激起水花,有溅洒污染风险。

2.筷子盒和餐具就在洗碗池边,且高度太低,污染风险很大。

3.左手边就是菜筐,如果是生食蔬菜,也是有溅洒污染风险。

4.手镯、戒指等饰品和皮肤接触的地方不易清洗到,容易造成交叉污染。

5.残余血水有可能沿碗边流下,污染右侧台面。

6.左右手频繁交换操作,多次用脏手开关水龙头,龙头污染概率很大。

后来她作了一些改进,然而还是有很多问题。所以洗肉很大程度上是心理安慰,是一种“仪式感”。如果你实在心理上过不去,我的建议是直接焯水,省时省力好操作,清洗杀菌同时完成。(适用于红烧、炖汤之类的)

如果你还是坚持要水洗,冲着洗和泡着洗说实话没啥大区别的。生熟不分的接触污染是交叉污染的首要原因,案板、刀具、容器和手是最重要的污染源,溅洒与之相比根本不算事儿。对于大多数人,并没有良好的预防交叉污染的意识,把注意力放在生熟分开,减少额外操作才是最佳选择。