ICS 67.060
CCS B 20

DB2101

沈 阳 市 地 方 标 准

DB2101/T XXXX—2023

地理标志产品 辽中大米

Product of geographical indication—Liaozhong rice

（征求意见稿）

（本稿完成时间：2023 年 6 月 27 日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

沈阳市市场监督管理局 发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 地理标志产品保护范围 2
5 自然环境 2
6 品种要求 2
7 种植加工技术 2
8 产品质量 3
9 试验方法 4
10 检验规则 4
11 标志、标签、包装、运输、贮存 5
附录 A （规范性） 种植技术 6

沈阳地方标准

前　　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924—2008《地理标志产品　标准通用要求》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由沈阳市辽中区市场监督管理局、沈阳市辽中区农业农村局提出。

本文件由沈阳市农业农村局归口。

本文件起草单位：辽宁近海控股集团有限公司、辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、沈阳市辽中区市场监督管理局、沈阳市辽中区农业农村局。

本文件主要起草人：段宏邦、文武 。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门联系地址及方式：沈阳市农业农村局（沈阳市和平区十一纬路36号，024-82703879）

文件起草单位联系地址及方式：辽宁近海控股集团有限公司（沈阳市辽中区中央路3甲号，024-）

辽宁省标准化研究院（沈阳市和平区永安北路8号，024-23881581）

地理标志产品 辽中大米

1 范围

本文件规定了地理标志产品辽中大米的保护范围、自然环境、品种要求、种植加工技术、产品质量、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品辽中大米。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 3095 环境空气质量标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070.3 定量包装商品净含量计量检验规则 大米
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽中大米（Qingshui rice）

在本文件第4章规定的范围内，以适合辽中区种植的优质粳稻谷为原料，经加工而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

辽中大米地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告2014年第96号批准的范围，即辽宁省沈阳市辽中区现辖行政区域(地理坐标:北纬41° 12′ ～42° 47′ ,东经122° 28′ ～123° 06′ 之间）。

5 自然环境

5.1 日照

年平均日照时数2 774.6h。

5.2 气温

年平均气温8℃，常年稳定通过10℃以上总积温3 400℃～3 600℃，年平均无霜期171d。

5.3 降水

年平均降水量630mm。

5.4 土壤

土壤pH值6.5～7.5。耕层有机质含量≥20.0g/kg。

5.5 水源

灌溉水以地下水为主要水源，水质符合 GB 5084 规定。

5.6 大气

本区域空气环境质量符合 GB 3095 规定。

6 品种要求

辽星1号、辽星20号、沈农9816、沈农9903等适宜当地土壤气候条件种植的粳稻优良品种。

7 种植加工技术

7.1 种植技术

7.1.1 种植：宜按照附录 A 执行。

7.1.2 收割：10 月上中旬，90%以上籽粒变黄时开始收割。分品种单收、单晒、单脱。

7.2 加工技术

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装。

8 产品质量

8.1 感官特征

米粒为椭圆形或长圆形，米粒晶莹透明。蒸煮时，饭粒完整，柔软油润，浓香持久，米饭冷后不回生且有粘性。

8.2 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

品种		粳米			优质粳米		
等级		一级	二级	三级	一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	10.0	15.0	20.0	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量/% ≤	1.0	1.5	2.0	0.1	0.3	0.5
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾
不完善粒含量/% ≤		3.0	4.0	6.0	3.0		
水分含量/% ≤		15.5			15.5		
杂质	总量/% ≤	0.25			0.25		
	其中：无机杂质含量/% ≤	0.02			0.02		
黄粒米含量/% ≤		1.0			0.5		
互混率/% ≤		5.0			5.0		
垩白度/% ≤		3.0			3.0		
直链淀粉含量/%		13.0～17.0			13.0～17.0		
品尝评分值/分 ≥		–[a]			90	80	70
色泽、气味		正常			正常		
[a] “–”为不检测项。							

8.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
胶稠度/mm	≥65
蛋白质/%	6.0～9.0

8.4 安全卫生指标

8.4.1 生产过程应符合 GB 14881 的规定。

8.4.2 食品安全指标应符合 GB 2715 的规定。

8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

9 试验方法

9.1 感官特征

按GB/T 5492规定的方法执行。

9.2 质量指标

9.2.1 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行。
9.2.2 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。
9.2.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
9.2.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。
9.2.5 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。
9.2.6 互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。
9.2.7 垩白度检验：按 GB/T 1354 规定的方法执行。
9.2.8 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。
9.2.9 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行。
9.2.10 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

9.3 理化指标

9.3.1 胶稠度检验：按 GB/T 22294 规定的方法执行。
9.3.2 蛋白质检验：按 GB 5009.5 规定的方法执行。

9.4 安全卫生指标

真菌毒素限量按GB 2761规定的方法执行，污染物限量按GB 2762规定的方法执行，农药残留限量按GB 2763规定的方法执行，其他指标按GB 2715规定的方法执行。

9.5 净含量

按JJF 1070.3的规定执行。

10 检验规则

10.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

10.2 一般规则

按GB/T 5490执行。

10.3 产品组批

相同工艺、相同原材料、相同设备、同班次加工的产品为一批。

10.4 检验分类

10.4.1 出厂检验

出厂检验项目按8.2的规定检验。

10.4.2 型式检验

型式检验的检验项目为本文件第8章规定的要求。有下列情形之一时，应进行型式检验：

a) 新产品投产；
b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大的改动，可能影响产品性能；
c) 产品停产一年以上，恢复生产；
d) 连续生产三年；
e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
f) 国家有关质量部门提出检验要求。

10.5 判定规则

10.5.1 产品加工精度以实物标准样或合同成交样为依据，加工精度不符合本文件要求的，判为非等级产品。

10.5.2 产品的质量指标中有一项达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。其他指标有一项不符合表 1 要求的，作为非等级产品。

10.5.3 理化指标有一项不合格，判该批产品为不合格。

10.5.4 卫生指标有一项不合格，判该批产品为不合格。

11 标志、标签、包装、运输、贮存

11.1 标志、标签

11.1.1 获准使用地理标志证明商标专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志证明商标专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求。

11.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 规定，还应标注地理标志产品名称和产地。

11.2 包装、运输、贮存

按照 GB/T 1354 的规定执行。

沈阳地方标准

附 录 A
（规范性）
种植技术

A.1 立地条件

生产田要求集中连片，土地平整，土壤肥沃，土壤中无重金属等有毒物质存在及其他污染物。灌溉渠系配套，灌排水畅通，要求灌溉水质无污染。交通方便，便于田间管理和机翻耙等作业。土壤类型为草甸土和水稻土，质地为壤土，土层厚度≥60cm，土壤pH值6.5～7.5之间，有机质含量≥2.0%。

A.2 育苗

A.2.1 晒种

浸种前选晴朗、温暖天气，放在背风向阳处，每天上午8时到下午3时，晒种3d左右。

A.2.2 筛选

筛出草籽、杂质、虫瘿、病粒和不饱满谷粒，提高种子净度。

A.2.3 选种

用泥水选或盐水选种。泥水选，一般的做法是用50kg的水，兑入20kg左右的黏黄泥，充分搅拌后，使黄泥中的胶粒悬浮在水中。当泥水的比重达到1.10～1.13时，用箩筐装干种置于泥水中搅拌，捞出浮在泥水上面的瘪粒，草籽及其他漂浮物。盐水选，每50kg水加入10～12kg盐，配制成比重1.10～1.13的溶液，其操作方法与泥水选种相同。

A.2.4 消毒

用10%的浸种灵消毒，每10g药剂浸种5kg。

A.2.5 浸种

稻种消毒后，放到清水中泡种，水温30℃，浸种约需2d～3d；水温20℃，浸种约需3d～4d；水温15℃，浸种约需5d～6d；水温10℃，浸种约需7d～8d。每天要上下翻动种子一次，要勤换水，一直浸到种子吸足水分为止。

A.2.6 催芽

在30℃～32℃高温下，经1d～2d内破胸露白。破胸露白后，即将温度降至25℃～28℃左右，即所谓适温催芽。12h～15h后，芽长可达0.2cm左右，就可以把芽薄薄地摊开，放置于自然温度下，散热降温，待种芽温度降到与自然温度相同时即可播种。

A.2.7 秧田选择

选择背风向阳，地势平坦，排水良好，土质肥沃，疏松，通透性适中，保肥保水性能好，无草籽，无盐碱，早春地温回升快，有机质含量较丰富的地块。水源方便，既能供水又能排水的地方。

A.2.8 整地

春季解冻后，用锹浅翻或用机械旋耕，除净残茬找平。整地后，施优质腐熟的有机肥，使之与土壤融为一体，混合均匀。

A.2.9　做床

宽床开闭式旱育苗，标准床长16.5m，床宽1.7m～1.8m，床高10cm，步道沟宽30cm～40cm。

A.2.10　播种

A.2.10.1　播种前，用 70%大田土或园田土，加 30%腐熟的优质农家肥，充分混合均匀，配制成营养土。使用前，每 500kg 营养土加入硫酸铵 0.6kg、过磷酸钙 1.2kg、硫酸钾 0.6kg，搅拌均匀。为了防止水稻青、立枯病发生，在营养土中加入床土调制剂杀灭病菌。

A.2.10.2　软盘旱育苗，每平方米苗床放 6 个软盘，每平方米所需 25kg～30kg 营养土中，加入 0.5kg～0.7kg 床土调制剂，并充分搅拌均匀。此外，还要准备好薄膜、架材、软盘、草绳等物质。

A.2.10.3　播种期：通过薄膜保温，一般可提高床温 6℃左右，当外界气温稳定在 5℃～6℃时，便可以播种，4 月上旬播种为宜。

A.2.10.4　播种量：软盘旱育苗，每盘播种催芽种子 60g～80g，隔离层育苗每平方米播种催芽种子 250g～270g。机插硬盘播种量，每盘播催芽种子 100g～110g，播种要均匀。

A.2.11　育苗

软盘旱育程序：整平床面、浇透底水、置盘、装土、浇水、播种覆土、药剂密闭、插架、盖布、拉绳。隔离层育苗程序：整平床面，铺隔离层，其上铺2cm厚的营养土、浇足水、播种、覆盖土0.7cm～1cm，药剂封闭、插架、盖布、划绳。

A.2.12　秧田管理：

A.2.12.1　温度管理：出苗前尽量保温。出苗、齐苗前后，温度控制在 30℃～32℃。1 叶 1 心期，温度控制在 25℃～30℃。床外气温达到 15℃以上时就应通风炼苗。夜间要盖好盖严，防寒潮和霜冻造成危害。遇有霜冻预报，有条件的可往步道沟灌水保苗，好天将水排出。2 叶 1 心期，床内温度应保持在 20℃～25℃之间，根据苗情和天气决定通风炼苗时间。揭膜前 3d～5d 要大通风，阴雨天夜间可不关通风口，逐渐达到昼揭夜盖，直到夜间不覆盖农膜。

A.2.12.2　水分管理：出苗前只要播种前浇透底水，一般不再补水。出苗后应适时适量补水。当苗出齐并已全部青头时，根据苗床水分情况浇一次水，但绝不能灌水。以后随秧苗生长，适当补水，补水原则是床土表面变白，就要补水。补水可以浇淋，补水时间应在上午 10 时前或下午 3 时以后进行。

A.3　整地

A.3.1　春翻：早春化冻后进行春翻，于土壤返浆前结束作业，一般耕深13cm～15cm，坚持翻、耙、压连续作业。

A.3.2　旋耕：插秧前用旋耕机进行旋耕，深度为12cm～15cm。

A.3.3　整地：田面高低差不超过2cm～3cm。平地、以旱平为主，采取撤岗垫洼，取高垫低，移栽前放水泡田3d～5d，田泡透后，用水田拖拉机配带不同的整地机械整地。其作业标准是：达到土地平整，土壤细碎，同池内高低差不大于正负3cm，地表有5cm～7cm泥浆。

A.3.4　施肥：每亩生产500kg稻谷需施用腐熟倒细的农家肥不少于2000kg，结合旱耕一次施入，结合水整地，每亩施入二铵5kg。

A.4　水稻移栽

A.4.1　插秧期

当气温稳定达到14℃时，适宜插秧期为5月初至5月下旬。

A.4.2　插秧密度

行穴距30cm×（13.3cm～16.6cm），每穴3苗～4苗。手插行穴距与机插相同。

A.4.3　插秧方式

机插深度不超过2cm，深浅一致，行直穴匀。用人工补苗，及时扶立倒苗。手插拉线插秧，插深以灌水不漂秧为准。

A.5　本田管理

A.5.1　科学灌水：采用“两浅”、“两深”、“一间歇”的节水灌溉法。

A.5.2　插秧至返青结束，浅灌3cm～5cm，保持半天再灌水。

A.5.3　有效分蘖期，浅水促蘖，浅灌3cm～5cm。

A.5.4　有效分蘖期末，灌10cm～15cm深水控蘖。

A.5.5　拔节孕穗至抽穗扬花期，深水5cm～10cm灌溉。

A.5.6　灌浆腊熟期，间歇灌水。腊熟末期撤水。

A.5.7　追肥：插秧后2d～3d追施活棵返青尿素5kg/亩。

A.5.8　插秧后10d～15d追施分蘖肥，尿素5kg/亩，磷酸二铵复合肥13kg/亩。7月中旬追施穗肥，尿素5 kg/亩，复合肥12kg/亩。

A.5.9　除草：以人工除草为主。在水稻生育期要进行人工挠根，人工薅草和人工除草，活土活水，提高水温、地温，除灭杂草，促进水稻生育；草荒地块，可在水稻返青后，每亩用草克星10g，加细土10 kg，拌匀后撒施，施药后水层3cm～5cm，保水5d～7d。

A.6　病虫害防治措施

A.6.1　物理防治：大型害虫采用杀虫灯诱杀，小型害虫采用黄板诱杀。

A.6.2　生物防治：对稻瘟病用生物性农药春雷霉素或井岗霉素，每亩30g～50g，1000倍液叶喷。

A.7　建立档案

农户要对种植水稻的全过程建立档案，全面记载种、肥、药的使用种类、使用时间、使用数量以及在田间管理上采取的技术措施，存档备查。