

四川省广元市地方标准

DB5108/T2-2022

地理标志产品 王家贡米

生产技术规范

Technical specification for production of geographical indication
product wangjiagong rice

2022 年 月 日 发布

2022 年 月 日 实施

广元市市场监督管理局 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 产地环境.....	2
6 生产技术规范.....	2
7 质量要求.....	6
8 标志、标签、包装、运输和贮存.....	6
附录 A(规范性) 地理标志产品王家贡米保护范围.....	8
附录 B(规范性) 国家质检总局关于批准对该产品实施地理标志产品保护的公告(2015年第162号).....	9

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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第78号《地理标志产品保护规定》和GB/T17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》（2015年第162号）公告制定。

本文件起草单位：广元市昭化区农业农村局、广元市昭化区王家贡米产业协会。

本文件由广元市农业农村局、广元市市场监督管理局归口。

本文件主要起草人：梁洪波、梁冬、苟元林、陈定全、王建、吕志勇、吴彦、陈燕、熊希瑞、李敏嘉、蒋利、徐颖。

地理标志产品 王家贡米生产技术规范

1 范围

本文件规定地理标志产品王家贡米术语和定义、保护范围、产地环境、生产技术、质量要求、标志、运输及贮存等。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局 2015 年第 162 号公告批准的地理标志保护产品 王家贡米。

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，仅所注日期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/T191	包装储运图示标志
GB/T1354	大米
GB2715	食品安全国家标准 粮食
GB 3095	环境空气质量标准
GB 4404.1	粮食作物种子 第1部分：禾谷类
GB 5084	农田灌溉水质标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 17891	优质稻谷
NY/T393	绿色食品 农药使用准则
NY/T394	绿色食品 肥料使用准则
NY/T5010	无公害农产品 种植业产地环境条件
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

DB5108/T2-2022

原国家质量监督检验检疫总局 2015 年第 162 号公告批准的《质检总局关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 地理标志产品 王家贡米 Wangjia Gongmi

选用优质中晚籼稻种（油粘型）种植，稻谷品质应符合 GB/T 17891 二级以上。种植在本文本第 4 章规定的范围内，经加工精制而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品王家贡米保护范围限于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》批准的范围，即四川省广元市昭化区现辖行政区域。见附录 A。

5 产地环境

5.1 自然环境

王家贡米的产地范围位于四川省盆地的东北端，广元市东南端，属盆地丘陵向山区过渡地带，森林覆盖率 65%以上，气候四季分明，昼夜温差大，达到 9~12 摄氏度，水稻生产季节雨量充沛，日常充足，年平均日照时数 1378h，太阳辐射总量平均 91.67kCal/m²，年平均气温 16.1℃，无霜期 286d，成熟后期日照充足年平均降水量 1133.5mm，降水集中在夏秋两季，冬春两季降水少，属亚热带季风性湿润气候。

5.2 立地条件

应符合 NY/T5010 的规定，保护区内海拔 600m~900m 区间，土壤质地主要为黄红紫泥田土，PH 值 5~7，土壤有机质含量≥1%。

5.3 水源

使用塘、库、堰自然储水灌溉，符合 GB5084 规定。

5.4 大气

符合 GB3095 规定。

6 生产技术规范

应符合 NY/T5010 规定

6.1 育苗

6.1.1 选种

严禁使用转基因品种，种子质量应符合 GB 4404.1 中的二级以上要求。

6.1.2 苗床地选择

选择背风向阳、地势平坦、土壤疏松、肥沃、透气、排灌方便，杂草少的田园作育秧田，育秧田与水稻田比例为 1: 10。

6.1.3 育秧方式

水育秧、旱育秧，地膜覆盖增温保湿。

6.1.4 用种量

每亩稻田用水稻种子 1kg~1.5kg。

6.1.5 保温催芽

保温催芽至粉嘴即可，防止催芽过长。

6.1.6 播期安排

旱育秧 3 月下旬，水育秧 4 月上旬。

6.1.7 开厢

厢宽 1.5 m，厢长 10m~15 m，厢沟宽 0.5 m，厢沟深 0.2 m。

6.1.8 播种

当气温稳定在 12℃时即可开始播种，每平方米播芽谷 200g~300g。

6.1.9 盖种

用筛过的细土盖种或泥浆踏谷皆可。

6.1.10 盖膜

用竹板起拱架后覆盖地膜保温保湿，竹拱间距 0.5 m，高 0.4 m，四周压实。

6.1.11 苗床管理

出苗前以保温为主；出苗现青期厢面膜内温度不超过 25℃，防止高温烧苗烧芽；一叶一芯期开始通风、降温练苗，温度控制在 23℃—25℃，夜间增加保暖措施，防止霜冻及倒春寒；二叶一芯期温度控制在 23℃左右，防止高温烧苗及徒长；三叶期开始大练苗。保持厢面湿润，晴天满沟水，阴天半沟水，寒潮时灌深水。

6.1.12 秧龄安排

苗秧龄宜 40d~50d。

6.2 整地

6.2.1 准备

整地前要清理和维修好灌排水渠，保证畅通。

6.2.2 耕翻地

实行秋季翻耕炕地。采用耕深、细耙、培肥相结合的方法。

6.2.3 平田

在播种前 3d~5d 进行育秧田平整，精耕细耙，做到田内高低不过寸，肥水不溢出。

6.3 施肥

a) 按测土配方的施肥标准，增施农家肥，控施化肥。

b) N:P:K=1:0.5:(0.3~0.5)，肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定。

c) 亩用腐熟的厩肥 1500kg~2000kg (或腐熟的作物秸秆肥 2000kg 或商品有机肥 300kg~500kg), 加养分含量 40% 的三元复合肥 20kg~30kg 作基肥, 适当增施锌、硅等微肥。

6.4 插秧

6.4.1 犁翻

秧苗移栽时须将水稻田进行犁耙, 要求犁翻 15 cm~20 cm, 耙细耙平。

6.4.2 底肥

根据田块肥力确定施肥量, 有机肥与三元复合肥配合施用, 与翻耕结合进行。

6.4.3 插秧量

每 667 m² 13000 穴, 宽窄行栽植, 宽行 30mm~40mm, 窄行 16 厘米~20 厘米, 窝距 15 厘米。栽秧要求浅、匀、直、稳。有条件的地方可进行水稻直播或抛秧。

6.5 生产管理

6.5.1 追肥

根据苗情长势结合病虫害防治, 适当追施叶面肥, 视苗情长势适当补施分蘖肥及穗肥。

6.5.2 灌水与晒田

6.5.2.1 灌水

根据不同生育时期做好护苗水、分蘖水、孕穗水、扬花灌浆水的管理。

6.5.2.2 晒田

当总苗数达到预计穗数的 80% 时, 排水晒田, 要求达到田面有裂痕, 地面见白根, 叶挺色淡。

6.5.3 排水

黄熟初期开始排水, 洼地可适当提早排水, 漏水地可适当晚排。

6.5.4 中耕除草

以人工除草、稻鸭共生共育为主, 拔节后结合中耕进行人工除草 1 遍~2 遍, 禁止化学除草。

6.6 收获

6.6.1 收获时期

当 95% 以上的稻穗谷粒黄熟时, 及时收割。选晴天收获最好。

6.6.2 收获方法

6.6.2.1 人工收获

收获及晾晒所用工具要求清洁、卫生, 严防污染。脱粒后及时晒干, 防止霉烂生芽。

6.6.2.2 机械收获

按机械收获要求进行, 注意不能品种混杂收获。

6.7 病虫害防治

应坚持“预防为主，综合防治”的原则，推广绿色防控技术，优先采用农业防治、物理防治和生物防治措施。农药的使用应符合 NY/T393 的规定。

6.8 加工工艺流程

初清-风选-磁选-去石-砻谷-选糙-碾米-白米抛光-色选-分级包装

6.8.1 初清

去除杂质，含杂质率 $\leq 0.1\%$ 。

6.8.2 风选

借助风力除杂，进行二次筛选。

6.8.3 磁选

去处金属杂质。

6.8.4 去石

去除其他杂质。

6.8.5 砻谷

谷物脱壳。

6.8.6 选糙

分离糙米和谷粒。

6.8.7 碾米

去除米皮，碾白，分离糠粉。

6.8.9 白米抛光

去除米粒表皮的带留糠粉，增加米的光洁度。

6.8.10 色选

选出异色米粒。

6.8.11 分级包装

按照 GB/T1354 进行分级包装。

7 质量要求

7.1 质量特色

质量特色应符合原国家质量监督检验检疫总局《质检总局关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》（2015 年第 162 号）的要求。

7.2 食品安全要求

应符合食品安全 GB2715 国家标准要求

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品的标签应符合 GB 7718 的规定，即标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号、质量等级。
- b) 王家贡米字样和厂名、厂址。
- c) 生产日期、保质期。
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量。
- e) 食品生产许可证“SC”标志及编号。
- f) 获得使用地理标志专用标志的生产者，应按规定使用地理标志专用标志。
- g) 外包装标志应符合 GB/T191 的规定

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护的要求；包装应坚固、清洁、干燥、采用无毒、无异味的纸袋、编织袋或塑料袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

8.2.2 包装净含量应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，案 JJF 1070 规定的方法检测。。

8.2.3 包装袋面图案和文字的印刷应清晰、端正、牢固。

8.3 运输及贮存

8.3.1 运输

按国家有关规定执行。

8.3.2 贮存

8.3.2.1 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

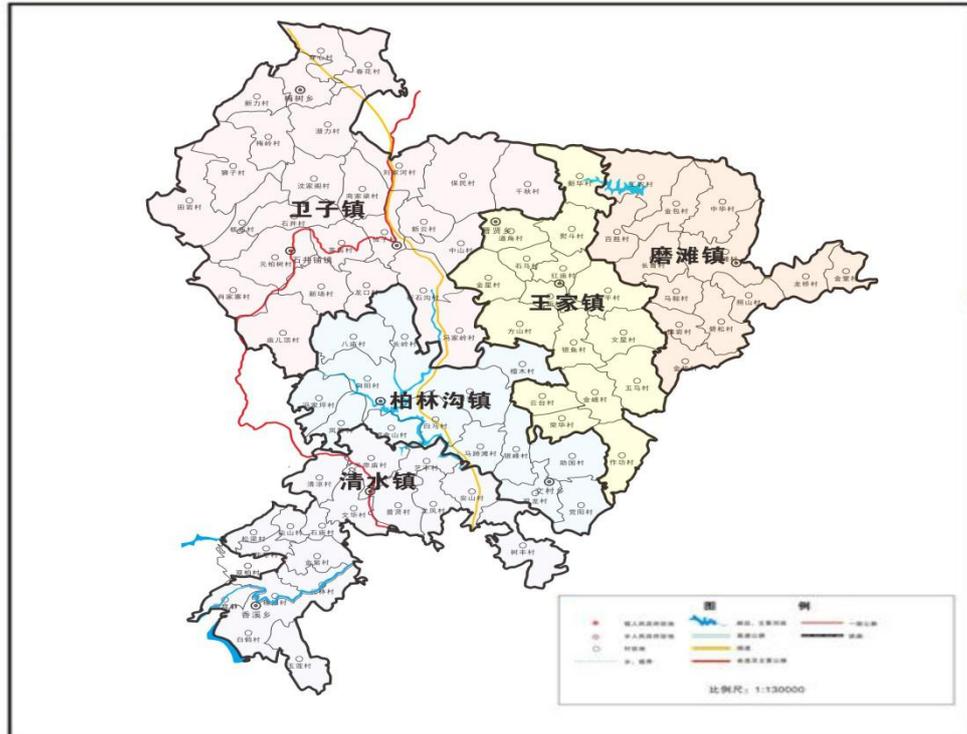
8.3.2.2 存放处地面应设铺垫物，大米堆放应离墙、离地 0.2m 以上，并应根据品种分别堆放。

8.3.3 保质期

在满足上述包装、储存、运输条件下，产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

附录A
(规范性)
王家贡米产地范围图

地理标志产品 王家贡米产地范围图见A.1。



图A.1 王家贡米产地范围图

目前“王家贡米”种植镇共计7个，分别为王家、磨滩、卫子、清水、柏林沟、虎跳、青牛

附录 B
(规范性)

《质检总局关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》((2015年第162号))中的要求。

国家质量监督检验检疫总局
《质检总局关于批准对达茂马铃薯等产品
实施地理标志产品保护的公告》
(2015年第162号)

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对达茂马铃薯、内蒙古肉苁蓉、梁山西瓜(小梁山西瓜)、洮南香酒、海伦大米、海伦大豆、桦川大米、克山马铃薯(克山土豆)、克山大豆、海安桑蚕茧、霍山黄大茶、黄山白茶(徽州白茶)、怀宁贡糕、岳西桑皮纸、三潭枇杷、歙砚、徽墨、云门陈酿酒、崇阳雷竹笋、观音湖绿茶、洪湖藕带、房县北柴胡、古泉清酒、武当酒、黄梅堆花酒、郟阳黑猪、融水香鸭、王家贡米、合江金钗石斛、红原牦牛奶、红原牦牛奶粉、黄甲麻羊、蒲江丑柑、威远无花果、米易红糖、林芝松茸、林芝藏香猪、墨脱石锅、米林藏鸡、加查核桃、亚东黑木耳、艾玛土豆、八宿荞麦、类乌齐牦牛肉、嘉黎牦牛(娘亚牦牛)、户县黄酒、热贡唐卡、玛纳斯碧玉等48个地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、达茂马铃薯

(一)产地范围。

达茂马铃薯产地范围为内蒙古自治区达茂联合旗百灵庙镇、石宝镇、乌克忽洞镇、小文公乡、西河乡共5个乡镇现辖行政区域。

(二)专用标志使用。

达茂马铃薯产地范围内的生产者，可向达茂联合旗市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。达茂马铃薯的检测机构由内蒙古自治区质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三)质量技术要求(见附件1)。

二、内蒙古肉苁蓉

(一)产地范围。

内蒙古肉苁蓉产地范围为内蒙古自治区阿拉善盟、乌海市、巴彦淖尔市、鄂尔多斯市共4个盟市现辖行政区域。

二十八、王家贡米

(一) 产地范围。

王家贡米产地范围为四川省广元市昭化区王家镇、磨滩镇、柏林沟镇、晋贤乡、文村乡、清水乡、卫子镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

王家贡米产地范围内的生产者，可向四川省广元市质量技术监督局昭化区分局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。王家贡米的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件28）。

附件 28

王家贡米质量技术要求

一、品种

当地中晚籼稻地方品种，品种名称：刷巴谷。

二、立地条件

海拔 600 至 900m 区间盆地丘陵向山区过渡地带，昼夜温差 9 至 12℃，土壤为黄红紫泥土，pH 值 5 至 7，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽培管理

1. 育秧：水育秧，地膜覆盖保温。保温催芽。育秧时间4月上旬至中旬，气温稳定在12℃开始播种，每平方米播芽谷200g至300g。苗秧龄40天至50天。
2. 插秧：每亩（667 m²）栽秧≤17000穴。插秧时间5月中旬至下旬。
3. 施肥：亩用腐熟的厩肥≤1500kg加养分含量40%的复合肥耕耙施入。
4. 收获：9月下旬至10月上旬，当95%以上的稻穗谷粒黄熟时收割。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、加工工艺

初清→风选→磁选→去石→砻谷→选糙→碾米→抛光→色选→分级包装。

五、质量特色

1. 感官特征：米粒细小，形态纤细匀称，垩白小。米质半透明，油滑光亮，具有大米固有的自然清香味。煮时清香四溢，浓郁持久，入口软糯，冷后不返生。
2. 特色理化指标：垩白粒率≤10%，胶稠度（mm）≥70。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。