

关于批准对桓仁大米实施地理
标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对桓仁大米地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对桓仁大米实施地理标志产品保护。

一、保护范围

桓仁大米地理标志产品保护范围以辽宁省桓仁满族自治县人民政府《关于界定桓仁大米地理标志产品保护范围的请示》（桓政[2006]47号）提出的范围为准，为辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

采用京租、越光、稻花香、丰优307等适生优质粳稻品种。

（二）立地条件。

海拔在200米至260米种植区应选择生育期146天至155天的优质粳稻品种，海拔在260米至320米种植区应选择生育期135天至145天的优质粳稻品种。有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，pH值为5.8至6.5，属中性偏酸土壤。

（三）栽培技术。

1. 育秧：4月上旬育秧，全部采用旱育秧技术。

2. 插秧：5月中下旬插秧。插秧密度 ≤ 16 万穴/公顷。

3. 水分管理：除扶苗、施肥、用药等建立3cm浅水层外，采用浅湿干灌溉法。

4. 可使用厩肥等有机肥，有机肥施用量每公顷不低于60吨，氮肥用量 ≤ 136 公斤/公顷。

5. 收获和贮存：9月末至10月初，水稻黄熟末期适时收割。原地自然晾晒或机械烘干；储存的稻谷水分 $\leq 14.5\%$ ，按品种分贮，常温储存不超过1年。

（四）加工工艺。

1. 原料：选用单一品种水稻，且籽粒饱满，水分为14.5%至15%。

2. 除杂：水稻经除杂整理，杂质率 $\leq 1\%$ 。

3. 碎谷：要求水稻出糙率为80%以上，糙米中不含带壳稻粒。

4. 碾白：大米经碾白留皮程度 $< 15\%$ 。

5. 抛光：抛光后感官鉴定要求达到免淘米标准。

6. 筛选：大米经筛选大碎米 $\leq 12\%$ ，小碎米 $\leq 1.5\%$ 。

7. 色选：大米经色选无本品种异色粒及非本品种粮粒。

（五）大米贮存。

成品米常温贮存期不超过6个月。

（六）质量特色。

1. 感官特色：清白、有光泽、米粒半透明，米味清香，蒸煮时散发浓郁的饭香味，口感绵软略粘香甜，适口性强，凉后不回生。

2. 理化指标：垩白粒率 $\leq 20\%$ ，垩白度 $\leq 3\%$ ，胶稠度 $\geq 75mm$ ，直链淀粉15%至18%。

三、专用标志使用

桓仁大米地理标志产品保护范围内的生产者，可向辽宁省桓仁满族自治县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对桓仁大米实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年九月二十五日