

《地理标志产品 武陟大米》 河南省地方标准编制说明

一、标准编制的目的和意义

习近平总书记说：“中国人的饭碗要牢牢端在自己手中”。水稻是世界上主要的粮食作物之一，中国、印度、泰国、日本、菲律宾等亚洲国家是水稻种植大国。水稻是我国主要粮食作物和主要商品粮，在我国14亿亩谷物生产面积中，水稻约占34%，产量占全国粮食总产的41%，商品粮占全国商品粮总量的50%以上，全国约有三分之二的人口以大米为主食。所以水稻生产在我国占有重要地位。

武陟县位于河南省西北部，北依太行，南临黄河，与郑州隔河相望，焦作市的南大门，是唯一种植水稻的县市。武陟水稻种植历史悠久，可以追溯到汉代，距今已有上千年历史。据史料记载：黄河以北沁河流域水利条件优越，很早就发展成为莲藕、水稻种植区。东汉安帝元初二年下诏“通利水道，以溉公私田畴。”以后北魏、隋代都在这里兴修渠道，开发水田，种植莲藕、水稻，武陟自汉魏以来一直是莲藕、水稻种植生产比较发达的地区。明朝初年，由于稻藕混

作，形成武陟大米独特的品质，武陟大米荷香味美，受到明皇洪武嘉许，成为皇室贡品，随后历朝历代均有武陟大米向皇室进贡，也为达官贵人争相食用和馈赠以及民间待客送礼之佳品。

建国以后，党和政府“以粮为纲”，高度重视粮食生产，1951年在武陟境内的黄河北岸先后兴建了人民胜利渠、白马泉引黄灌渠、武嘉灌渠、共产主义渠等多项引黄水利工程，为水稻生产引来了源源不断的优质黄河水，使得武陟莲藕、水稻种植面积逐年扩大，进入了快速发展的新时期，詹店镇、乔庙镇、嘉应观镇、圪垯店镇、谢旗营镇、大封镇、西陶镇、大虹桥乡、北郭乡9个乡镇10万余亩耕地，7、8、9月荷花月色，绿油稻田，清香袭人，白鹭点点嬉田间，稻花香里说丰年，这美丽的画卷在这里铺开。

2006年河南菡香生态农业专业合作社在乔庙镇马宣寨成立，以该社为龙头，通过土地流转、土地托管新模式，建立标准化绿色生产基地8万余亩，注册的“菡香”商标为河南省著名商标，建成了“三品一标”管理体系，通过新品种培育，新技术推广，武陟大米产量不断提高，品质不断提升。产品多次荣获中国国际农产品交易会金奖，绿色食品金奖，有机食品金奖，地理保护产品金奖。现在形成了稻荷混作、稻

渔混养、稻虾混养，生态种植生产模式，可谓武陟大米古法种，香味清雅飘万里。

因其特殊的地理环境（属黄沁冲积平原，地势平坦，土层深厚，土壤肥沃土壤有机质和锌、锰、铁、硒等微量元素含量十分丰富。这里四季分明，日照充足，光热资源丰富，6-9月水稻生长旺盛时期，降水量310毫米，日照时数2553.2小时，特别适合水稻生长。引用养分丰富的黄河水灌溉。）。肥沃的土地，优质的黄河水、良好的气候条件等独特的自然生长环境，加之选用优质的粳稻品种，形成武陟大米独特的品质。

所以为了保护这个种植历史悠久，焦作市范围仅有的，并且优质高产、筋绵适中、食味值高、营养丰富的武陟大米，必须专门为其生产种植、加工销售制定标准。

通过标准的制定，更加规范，在生产种植和加工销售等各环节，认真操作，有规可依，从而保障武陟大米的品牌和质量。使武陟稻米产业更上一层楼，使社会效益和经济效益双提升，为河南农业强省做出更大贡献。

二、任务来源及编制原则和依据

(一)任务来源：该项目任务来源于《河南省市场监督管理局关于印发2024年河南省地方标准立项指南的通知》豫市监[2024]74号文件，项目编号：-----。

(二) 基本原则:

1、规范性。本标准依据 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》、原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》编制。

2、科学性。《地理标志产品 武陟大米》标准的起草制定关系到武陟大米的种植、加工、贮存、销售。本标准的编制以科研资料为基本依据,结合多个种植基地生产试验结果和经验教训,当地地理气候,生态环境和武陟大米生产优质高效的需求,并考虑到科技创新和技术进步等方面的因素,制定了本标准。

3、实用性。本标准所体现的操作能因地制宜,适用于武陟县沿黄的 詹店镇、乔庙镇、嘉应观镇、圪垯店镇、谢旗营镇、大封镇、西陶镇、大虹桥乡、北郭乡等9个乡镇,便于操作,有利于向广大武陟大米种植户推广,直接指导稻农生产,有利于农民增产增收。

(三) 主要依据:

1、法律法规类

《中华人民共和国标准化法》

2、标准、技术规范

GB/T 1354 大米

- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 3095—1996 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/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定
法
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大
米
- NY/T 83 米质测定方法

三、标准编制的过程

(一) 起草阶段

为确保武陟大米国家地理标志保护产品工作的顺利进行，需要制定省地方标准。在焦作市市场监管局的指导下，武陟县市场监督管理局牵头，武陟县农业农村局、河南菡香生态农业专业合作社等有关人员组成标准编写组，以原国家质检总局 2010 年第 138 号《关于批准对永乐葡萄、草河口红松籽、武陟大米、博白桂圆肉、霞烟鸡实施地理标志产品保护的公告》附件中《武陟大米质量技术要求》和 GB/T1354 大米标准为基础，根据多年生产实践经验和成果，按照省局相关要求形成《地理标志产品 武陟大米》立项申请表和草案稿，2023 年 12 月份上报省局。

(二) 讨论稿阶段

标准编写组，与武陟县菡香农业技术协会、河南马宣现代农业有限公司等单位共同商榷，在前期草案稿的基础上，参考相关国家行业标准和地方标准的基础上，形成了讨论稿和编制说明。

(三) 征求意见稿阶段

立项计划下达后，标准编写组，向河南师范大学、河南省农科院、新乡市农科院、焦作市农科院等单位的专家征求意见。本次征求意见，编写组共征询单位和专家 18 个，有建议或意见的单位或专家 16 个，收到意见和建议近 30 条。2024 年 3 月 11 日，焦作市市场监管局组织征求意

见情况论证会，对所征集的意见进行逐条讨论，并对相关内容进行修订，形成标准征求意见稿、编制说明，拟面向社会公开征求意见。

四、主要内容的确定

（一）制定项目适用范围

本标准主要从范围、规范性引用文件、术语和定义、保护范围、环境条件、技术要求（种植与管理、质量要求）、试验方法、检验规则、标签、标志、包装和贮存等方面对武陟大米进行要求，并制定相应指标。

（二）涉及主要技术内容

1、术语和定义

明确了武陟大米的名词术语（武陟大米 Wuzhi rice）。

强调了武陟大米在国家质量监督检验检疫行政主管部门批准保护的范围内，使用新丰 2 号、水晶 3 号、菡香 9 号等中晚熟优质粳米品种系列及通过审定的其他符合武陟种植条件的优质粳稻品种，采用具有武陟特色的基质+营养土育苗、栽培技术生产的粳稻为原料，精加工而成的大米。

2、栽培管理与加工工艺

种子选用新丰 2 号、水晶 3 号等中晚熟优质粳米品种系列及通过审定的其他符合武陟种植条件的优质粳稻品种。种子质量应符合 GB 4404.1 要求。栽培技术应采用具有武陟特色的基质+营养土育苗和栽培技术。依据原国家质

量监督检验总批文对“育秧、插秧、水肥管理和环境、安全等给出了相应的指标要求。

加工工艺：稻谷→筛选→去石→磁选→风选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→分级→色选→抛光→检验→包装。

大米加工中除添加符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物质。

3、感官指标

应有大米固有的正常气味，没有异味。米粒圆润，半透明或透明，色泽青白有光泽。蒸煮时应有特有的米香味，饭粒表面有油光。口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持良好口感。

4、质量要求

加工精度优质一等优质二等背沟无皮，即使有皮也不成线，米胚和粒面皮层基本去净的占85%以上。黄粒米 $\leq 0.4\%$ （优质一级）、 0.5% （优质二级）；不完善粒 $\leq 2\%$ （优质一级）、 3% （优质二级）；杂质 $\leq 0.2\%$ （优质一级）、 0.25% （优质二级）；碎米 $\leq 10\%$ （优质一级）、 15% （优质二级）

5、理化指标

分别对水分、垩白率、垩白度、直链淀粉、胶稠度等指标做了相应的要求，具体指标要求如下：

水分 \leq 15.5%；垩白率 \leq 15%（优质一级）、20%（优质二级）；直链淀粉（干基）15%~18%；胶稠度 \geq 75mm（优质一级）、70 mm（优质二级）。

6、检验方法

感官要求的色泽、气味检验方法按 GB/T 5492 的规定执行。

加工精度的检验方法按 GB/T 5502 的规定执行。

黄粒米的检验方法按 GB/T 5496 的规定执行。

杂质、不完善粒的检验方法按 GB/T 5494 的规定执行。

碎米的检验方法按 GB/T 5503 的规定执行。

水分的检验方法按 GB/T 5497 的规定执行。

垩白粒率的检验方法按 GB/T 1354 的规定执行。

垩白度的检验方法按 GB/T 17891 的规定执行。

直链淀粉的检验方法按 GB/T 15683 的规定执行。

胶稠度的检验方法按 GB/T 22294 的规定执行。

卫生指标的检验方法按 GB 2715、GB 2762 的规定执行。

净含量允许短缺量的检验方法按 JJF 1070.3 的规定执行。

7、检验规则

按 GB/T 5491 的要求规定扦样、分样的检验要求。

按照组批的原则要求，检验分为：

(1) 出厂检验

a. 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂。

b. 出厂检验项目包括感官指标、加工质量指标、垩白粒率、水分。

(2) 型式检验

a. 正常生产时，每年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：新产品投产时；原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；国家质量监督部门提出型式检验要求时。

b. 型式检验项目为感官指标、加工质量指标、理化指标、卫生指标、净含量规定的技术内容。

(3) 判定规则

a. 卫生指标有一项不合格，即判该批产品为不合格。

b. 其他指标判定不符合标志等级的，可进行复检，复检合格则判合格，仍不合格的则判不合格。

8、标志与包装

(1) 标志

应符合 GB7718 及地理标志产品专用标志使用规定。

(2) 包装

包装材料应符合国家食品包装卫生规定；包装物应清洁、结实。包装容器封口应严密，不得破损、泄露。

9、贮存与运输

(1) 贮存场所应满足清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。

(2) 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输。运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

(3) 在满足上述包装、运输和贮存条件下，保质期应不低于6个月。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

修改意见都属于技术文件或文字性修改，没有意见分歧。

七、本标准与现行法律、法规和标准的关系

本标准符合《国家标准管理办法》、《河南省标准化管理办法》等有关法律法规的规定。

本标准制定的原则严格遵循国家有关产业政策，符合国家的有关法律法规规定。

八、标准实施的建议

通过本标准的颁布和实施，可以规范武陟大米生产技术和质量分级，对促进武陟大米大面积种植、绿色产业化生产，获得品质较好的稻米，更好的满足市场需求。

九、其它需要说明的问题

在标准起草过程中，标准起草小组做了大量的调研工作，尽可能使制定的标准更加适应当前大米生产实际。由于水平有限和工作的局限性，我们尽可能征求了多方面意见，以使制定的标准尽可能的科学合理。

《地理标志产品 武陟大米》标准编制组

2024年6月30

日