

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第140号 - - 关于批准对桓仁大米实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/317/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_317738.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第140号）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

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 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1%。 3. 砻谷：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：抛光后感观鉴定要求达到免淘米标准。 6. 筛选：大米经筛选大碎米 12%，小碎米 1.5%。 7. 色选：大米经色选无本品种异色粒及非本品种粮粒。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com