

ICS 67.060

B 22

# 团 体 标 准

T/GDTA 006—2024

## 地理标志证明商标 活道大米

Geographical Indications Certification Mark Huodao Rice

2024-08-14 发布

2024-08-14 实施

广 东 商 标 协 会 发 布



## 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。

本文件由肇庆市高要区市场监督管理局提出，广东商标协会归口。

本文件主要起草单位：肇庆市高要区活道镇人民政府、肇庆市高要区农业技术推广中心、暨南大学国际地理标志研究中心、广东省风土地理标志产业研究院、肇庆市高要区活力现代农业发展有限公司、广东省农业科学院果树研究所、广东省农业科学院水稻研究所、肇庆市农业科学研究所、肇庆市农业技术推广中心、肇庆市高要区活道镇姚村家欢米厂（普通合伙）、广东省肇庆市高要农投恒德福农业科技有限公司、广东新孖公仔生态农业科技有限公司、肇庆市高要区活道洪兴粮食加工厂（普通合伙）、肇庆市高要区活道镇家乐粮食加工厂（普通合伙）、肇庆市高要区活道镇裕福米厂、肇庆市高要区金穗粮食加工厂（普通合伙）、肇庆市高要区新桥镇永丰粮食加工厂、肇庆市高要区活道家裕粮食加工厂。

本文件主要起草人：谭耀华、李静、孙清明、刘迪林、熊德军、卢德城、范子雯、杨苒菲、卢水荣、林幸谕、陈少娇、梁日庆、练文兰、刘均成、卢志强、苏建、梁秋健。

# 地理标志证明商标 活道大米

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标 活道大米的术语和定义、保护范围、自然环境、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、运输、储藏的要求。

本文件适用于国家知识产权局第 1873 期《商标公告》核准的生产地域范围内生产并销售的“活道大米”。

## 2 规范性引用文件

下列文件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/T 17891 优质稻谷
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 3095—2012 环境空气质量标准
- GB 4404.1 粮食作物种子 第一部分 禾谷类
- GB 3838—2002 地表水环境质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 8321 农药合理使用准则（系列标准）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 1354 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 活道大米 **Huodao Rice**

在地理标志证明商标的生产地域范围内，以采用标准化种植技术生产的优质籼稻的稻谷为原料，经过加工制成的大米。

## 4 生产地域范围

地理标志证明商标活道大米的生产地域范围为肇庆市高要区活道镇、南岸街道、新桥镇、蛟塘镇、禄步镇、白诸镇和大湾镇七个镇、街道的行政区域范围。地理标志证明商标活道大米的生产地域范围图见附录 A。

## 5 自然环境

### 5.1 地理位置

肇庆市高要区活道镇、南岸街道、新桥镇、蛟塘镇、禄步镇、白诸镇和大湾镇等七个镇街地处低纬度北回归线以南，处于半丘陵半山区地带，属于亚热带季风气候区，区域内光照充足，雨量充沛，气候温和，湿润，自然生态环境优越，具有倚山而峻、傍水而秀的特点。

### 5.2 日照

年平均日照时数 1801.6 h 左右。

### 5.3 气温

年平均气温 21.6℃，最热 7 月平均气温 28.6℃，最冷 1 月平均气温 12.7℃。年有霜日数约 4 天，年结冰日不到 1 天。

### 5.4 降水

年平均降水量 1647.9 毫米，平均相对湿度为 80%。

### 5.5 土壤

土壤为沙壤土，含有花岗岩母质，富含有机质。

### 5.6 水源

主要水库的水质达到 GB3838—2002 地表水Ⅲ级标准。

### 5.7 空气

符合 GB 3095—2012 中二级的规定。

## 6 要求

### 6.1 栽培管理

#### 6.1.1 品种选择

应选用抗病、优质、丰产、抗逆性强、适应本地种植的水稻品种。

#### 6.1.2 播前处理技术

水稻种子在播种前进行种子预处理，以提高种子的发芽率、整齐度和减少种谷带病。经过晒种、浸种、催芽进行播种前处理。

### 6.1.3 育苗

根据当地气象条件和品种特性选择适宜的播种期，早造播期在3月上旬（伍），抓住“冷头浸种，冷中催芽，冷尾暖头抢晴播种”。晚造播期在7月上、中旬，秧龄控制在20天内。每亩播种量2Kg~2.5Kg。采用水稻抛秧盘（450孔~500孔/盘）育苗，每亩大田用秧盘50片。秧苗两叶一针时，亩施复合肥8Kg作断乳肥。

### 6.1.4 移栽方式

当秧苗长至3~4叶时抛植，亩抛50盘，亩基本苗1.8~2万棵。早造在3月下旬至4月初抛植，晚造在7月下旬至8月初抛植。

### 6.1.5 病虫害防治

综合采用农业防治、生物防治和化学防治等方法。农药使用应严格执行GB 4285和GB/T 8321的有关规定。

### 6.1.6 采收

实行稻谷与普通稻谷分收、分晒。禁止在公路、沥青路面及粉尘污染严重的地方脱粒、晒谷。

## 6.2 生产工艺要求

### 6.2.1 原料要求

原料应在本标准规定的地理标志保护范围内按本标准6.1规定的栽培管理收获，质量应符合GB/T 17891的规定。

### 6.2.2 加工工艺

6.2.2.1 应包括风选、清理、去杂、砻谷、谷糙分离、碾米、抛光、精选、分级、检验、包装、入库。

6.2.2.2 除水外，不得添加任何物质。

### 6.2.3 生产过程的卫生要求

6.2.3.1 应符合GB 14881规定的卫生要求。

6.2.3.2 加工用水应符合GB 5749规定。

## 6.3 技术要求

### 6.3.1 感官要求

米粒大小细长均匀，晶莹透亮，无腹白或腹白小。生米气味清香，熟饭口感软粘、咀嚼微甜。

### 6.3.2 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	参数	
	特级品	一级品

加工精度	精碾	精碾
直链淀粉含量/(%)	13~16.0	13~16.0
垩白度/(%)	≤2.5	≤5.0
钙 mg/kg	≥50	≥40
锌 mg/kg	≥17	≥11

### 6.3.3 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

按 GB/T 15682 规定的方法执行。

### 7.2 质量检验

#### 7.2.1 加工精度

按 GB/T 5502 规定的方法执行。

#### 7.2.2 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 规定的方法执行。

#### 7.2.3 垩白度

按 GB/T 17891 规定的方法执行。

#### 7.2.4 钙

按 GB 5009.268 规定的方法执行。

#### 7.2.5 锌

按 GB 5009.268 规定的方法执行。

### 7.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

### 7.4 食品安全指标

按 GB 2715 规定的方法执行。

## 8 检验规则

### 8.1 一般要求

8.1.1 每批产品应按本标准规定进行常规检验,经检验合格签发合格证后,方可出厂和销售。

8.1.2 大米加工精度以实物标准样或合同成交样为依据。

## 8.2 组批和抽样

产品以相同工艺、相同原材料、相同设备、同班次加工的产品为一批。按 GB/T 5491 的规定进行抽样。

## 8.3 检验分类

### 8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品须经企业质量检验部门检验合格，附有合格证方可出厂。

8.3.1.2 检验项目包括：感官、加工精度、直链淀粉含量、垩白度、钙和锌含量。

### 8.3.2 型式检验

型式试验周期为每年一次，型式试验的项目为本标准规定的全部要求。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

## 8.4 判定规则

8.4.1 感官要求不符合则判为不合格，判为非地理标志证明商标 活道大米。

8.4.2 产品理化指标中有一项不达标的，可加倍抽样复检，以复检结果为准。复检合格，则为合格产品，复检不合格，则判为非地理标志证明商标 活道大米。

## 9 标志、标签、运输、储藏及副产品处理

### 9.1 标志、标签

9.1.1 获得许可使用资格的企业，可在产品包装上使用地理标志证明商标。

9.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

### 9.2 运输

运输工具应清洁、干燥、有防雨设施。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

### 9.3 储藏

9.3.1 在避光、常温、干燥和有防潮设施的地方贮藏。贮藏设施应清洁、干燥、通风、无虫害和鼠害。

9.3.2 严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、发潮、有异味的物品混存。

9.3.3 若进行仓库消毒、熏蒸处理，所用药剂应符合 GB 2715 的规定。

附录 A

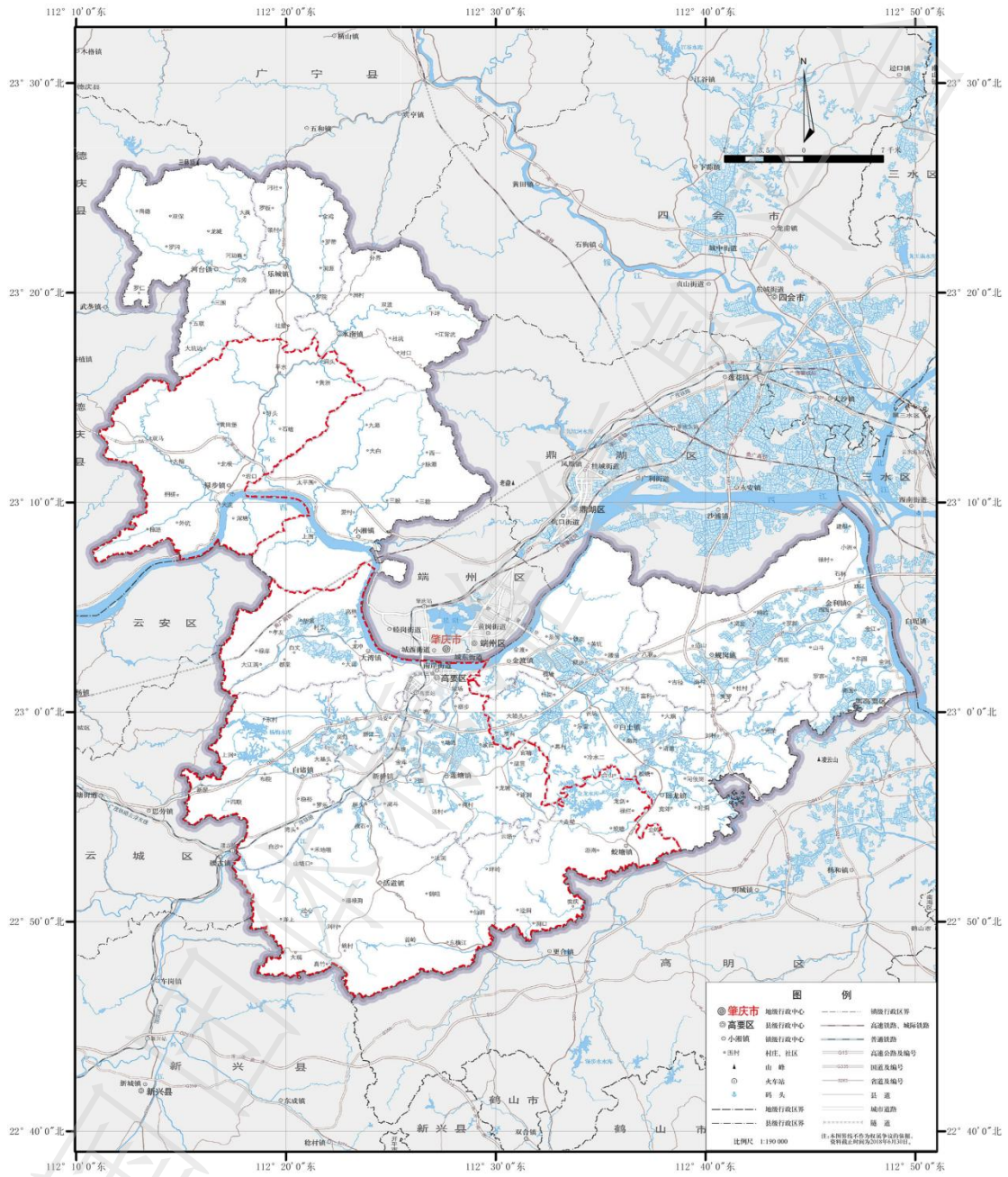


图 A “活道大米”地理标志证明商标生产地域范围