

团体标准《优质籼稻单品种大米全程生产技术规范》

征求意见稿编制说明

一、任务来源

湖南隆平高科种粮专业合作联社（简称“隆平联社”）作为隆平高科产业链的延伸，立足于为隆平高科产业公司和隆平联社成员合作社赋能，为粮食安全、食品安全助力，重点打造以“隆平米”为核心的优质农产品。针对目前国内大米中高档市场被国外品牌占据、国内大米市场主要以配方米为主，同时考虑到南方稻区暂无优势大米品牌的情况，一直在探索单品种大米的创新，也有实力和条件真正实现稻谷的单收、单晒、单储、单加工。因此在2021年5月提出了编写单品种大米团体标准的想法，并进行了相关资料的收集整理，于2021年8月12日成功申请团体标准立项。

二、制定标准的必要性与意义

粮食是关系国计民生的重要商品，是关系经济发展、社会稳定和国家自立的基础，保障国家粮食安全始终是治国安邦的头等大事。根据国家《“十四五”规划和2035远景目标纲要》，提出要夯实粮食生产能力基础，保障粮食等重要农产品供给安全。

粮食安全，一方面是要保证国家粮食的基本自给，充分

调动粮农的积极性，让农民种粮有利可图；另一方面，要正本清源，抓好农产品的质量关。要把农产品质量安全作为转变农业发展方式、加快现代农业建设的关键环节，用最严谨的标准，最严格的监督，确保广大人民群众“舌尖上的安全”。

粮食安全，首先是“产”出来的，要通过产业链的延伸，实现优质优价，保障粮农能真正增产增效；同时，粮食的安全也是“管”出来的，要形成覆盖从田间到餐桌全过程的标准体系，抓紧建立健全农产品质量和食品安全追溯体系。同时，要大力培育知名品牌，用品牌保证人们对产品质量的信心。

隆平高科利用前端的品种资源优势，近年来一直立足产业链延伸和信息化建设，通过现有网络渠道加大优质品种推广，通过隆平好粮实现品种的单收、单晒、单储，通过隆平联社及相关加工企业实现单加工，隆平联社一直在探索单品种大米的创新。目前，隆平联社联合希而思（长沙）科技有限公司（简称“希而思”）、大米加工生产企业和零售端，拟对单品种大米的全程生产进行标准化规范，希望真正实现：

- 1、从品种源头抓起，实现水稻从种到收全过程的标准化产业链；
- 2、实现大米成品的一袋一码，全程可溯源；
- 3、杜绝行业内以次充好、以陈代新的乱象；
- 4、通过产业链标准建立，实现优质优价，提升粮农效

益；

5、打造南方大米的知名品牌。

三、主要起草过程

（一）前期标准预研

2021年5月，由隆平联社和希而思共同组织工作组开展前期资料收集与研究，通过对文献及相关标准检索查新，梳理国内外单品种大米体系的建设情况，探讨标准立项和基本结构要点，为标准研制打下了良好的基础。

（二）标准立项

2021年7月，标准工作组讨论并确定了标准的适用范围、框架及关键点要求，填写了团体标准制修订立项申请书，向长沙市标准化协会提交立项申请。

（三）标准起草过程

2021年8月，收到标准立项申请书后，长沙市标准化协会第一时间组织召开标准编制启动会议，标准提出单位、相关技术专家、项目人员及技术人员参加了标准编制讨论。成立了标准编制小组、确定了主要起草人及小组成员工作职责，并确定了标准编制计划，要求在明确总体思路的同时，加强各项工作的组织和协调，并合理安排编制进度。

在前期查阅大量相关标准及文献资料的基础上，标准编制组结合结构要点，最终确定了《优质籼稻单品种大米全程

生产技术规范》团体标准的框架结构和主要内容，并于 8 月中旬形成了标准讨论稿。

为广泛征集各方对标准的意见，使标准更具有符合性、充分性和有效性，标准编制组将标准讨论稿以函征的形式发给相关人员进行意见征求，标准编制组组织相关专家召开讨论会，对标准讨论稿具体内容、条款设置及要求进行讨论，大家就文中的术语定义内容、品种选择的具体要求、病虫草害防治的主要措施、储藏贮存的条件及追溯信息的具体内容进行了讨论，并达成了一致的修改意见。标准编制组结合各方的意见对标准进行了修改，并编制标准编制说明。

2021 年 8 月 18 日，标准征求意见稿及编制说明挂网征求意见。

四、制定标准的原则和依据

（一）标准编制原则

1. 合规性原则

标准编制符合相关法律法规与国家强制标准的要求。

2. 适用性原则

在充分梳理、分析提出单位的想法和需求，将全程生产的总体要求分为品种选择、基地选择、种植过程等五部分，并对每一部分的具体内容及要求进行了规定，可以对单品种大米的全程生产进行有效的规范。

3. 目的性原则

考虑目前国内大米产品主要以配方米为主、无法溯源的问题，标准的内容涵盖了大米的种植、收割、储藏、加工包装及储运的全过程，并着重对单品种大米的单收、单晒、单运、单储、单加工几个主要控制点进行了规范，为单品种大米的生产及溯源提供了保障。

4. 规范性原则

本标准编写格式依据 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》给出的规则编写。

（二）标准编制依据

本标准共计引用了 21 项标准，分别为：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1354—2018 大米

GB 4404.1 粮食作物种子 第 1 部分：禾谷类

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 29890 粮油储藏技术规范

GB 31621 食品安全标准 食品经营过程卫生规范

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 847 水稻产地环境技术条件

NY/T 1105 肥料合理使用准则 氮肥

NY/T 1535 肥料合理使用准则 微生物肥料

NY/T 1868 肥料合理使用准则 有机肥料

NY/T 1869 肥料合理使用准则 钾肥

五、主要条款的说明

（一）总体要求

总体要求主要包括品种选择、基地选择、种植过程、收晒仓储及加工包装储运五大块内容。

（二）品种选择

品种选择主要从品种种类、等级、转基因情况做出了要求。

（三）基地选择

基地选择主要从地势、水源、土壤、空气质量及污染物限量等给出了要求。

（四） 种植过程

种植过程主要从肥料施用、农药施用及病虫草害防治方面给出了要求。其中病虫草害防治包括基本的防治原则及农药防治、物理防治、生物防治和化学防治四种主要防治类型和具体内容。

（五） 收晒仓储

收晒仓储主要对单收、单晒、单储提出了具体要求，是单品种大米产品实现和实现溯源的重要环节。

（六） 加工包装储运

加工包装储运主要是对大米加工过程的加工资质、加工要求、质量指标、标签、包装、贮藏及运输进行了规范，其中加工要求是单品种大米产品实现的保障。

六、 重大意见分歧的处理依据和结果

无。

七、 与现行相关法律、法规和标准的关系

本标准的编制符合大米生产加工的政策法规要求，并以相关标准为依据，与相关要求相一致。

八、 贯彻标准的措施建议

本标准发布后，对团体内部成员及与其有合作关系的产业链上下游企业进行宣贯及培训，使标准使用者了解单品种大米的概念及全程生产技术要求，认识到单品种大米产品的优势和意义，意识到单品种大米全程生产对规范国内大米市场、树立南方大米品牌的益处。通过对标准中全程生产技术规范重点和控制点的学习，掌握大米单收、单晒、单储、单加工的技术要点，结合企业自身实际情况，根据标准要求改善不足，创设相适应的实施条件，并联合相关方共同为后续更多单品种大米的生产加工助力，为实现水稻从种到收全过程的标准化产业链助力，为水稻真正从品种源头的溯源助力，从而打破国内混配米无法溯源的格局，从单纯为消费者提供优质产品的目标，转变为实现优质优价，提升粮农效益质的飞跃。

标准编制组

2021 年 8 月 18 日