

关于批准对弋阳年糕
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》，我局组织了对弋阳年糕地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对弋阳年糕实施地理标志产品保护。

一、保护范围

弋阳年糕地理标志产品保护范围以江西省弋阳县人民政府《关于建议“弋阳年糕”保护地域范围的报告》（弋府字[2005]95号）提出的范围为准，为江西省弋阳县现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 大禾米。

按 DB361126/T002-2005 无公害食品 弋阳大禾谷（米）标准的规定执行。

1. 戈阳大禾谷生产：

(1) 品种：棉花大禾谷、麻壳大禾谷。

(2) 立地条件：弋阳县丘陵山区有机质含量较丰富，地下水位较高的深脚田栽培。土壤种类主要紫褐泥田、鳝土田、紫沙泥田，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH值为6.5至7。

(3) 栽培技术：

①播种：5月30日左右播种育秧。秧龄30天左右。

②移栽：移栽前5天要喷防病防虫送嫁药。采用横行26cm、直行20cm的规格，有利于通风透光和方便防病治虫田内行走打药。每公顷插植19.5万穴左右，每穴5根秧。

③施肥：移栽前在做平田时施尿素20公斤加钙镁磷肥50公斤做底肥，返青后适量追施复合肥15公斤，石膏粉25公斤；孕穗期亩施氯化钾15公斤，并注意防治稻瘟病。

④灌溉：采用浅水插秧，深水返青，浅水分蘖，封行晒田，晒田后干湿交替。收获前7天断水。

⑤去杂：在大禾稻抽穗期、成熟期进行田间除杂，保证大禾谷纯度。

(4) 收获：10月上、中旬，根据不同成熟期，适时收割。

(5) 品质要求：无霉变、无异味、无虫蛀，杂质少，直链淀粉含量16.0%至18.0%（干基），胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ 。

(二) 水。

水源为保护区范围内的深井水和山泉水。硬度 $\leq 50\text{mg/L}$ （以CaO计），pH值6.5至7.0。卫生指标符合GB 5749—1985生活饮用水标准。

(三) 生产控制。

制作工艺过程：

1. 将精选的弋阳大禾米洗净，按水米比3:1的比例用山泉水（或深井水）小流量活水浸泡大禾米7至8天；

2. 将浸泡后的大禾米冲洗入甑，常压下旺火蒸煮，至有蒸汽冒出再持续8分钟；

3. 把蒸熟的米饭投入清洁的石臼中，人工挤压捶打（或采用机械方式）至米饭成绒，再重新投入饭甑蒸；

4. 蒸后再投入石臼捶打，捶打后再蒸，反复3次，捶打200捶左右；

5. 将捶打好的年糕制成各种年糕；

6. 年糕可直接以鲜年糕形式上市，也可经过真空包装和杀菌处理后上市销售。

工艺流程：

原料→冲洗→浸泡→清洗→入甑蒸→挤压捶打→复蒸→捶打→复蒸→捶打→成形→真空包装→杀菌→成品包装

(四) 质量特色。

1. 感官特色：色泽为白带微黄、油质发亮、微透明，略带米质清香，无酸味、霉味及其它异味，煮后不糊，不粘牙，柔软爽滑，韧性适口。

2. 理化指标：水份 $\leq 50\%$ ，酸度 ≤ 5.0 （0.1NNaOHm1/10g），白度 $\geq 40\%$ （452nm蓝色反射率），吐浆度 $\leq 4.0\%$ ，烹饪性能良好。

三、专用标志使用

弋阳年糕地理标志产品保护范围内的生产者，可向江西省弋阳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弋阳年糕实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

