

贵州省食品工业协会团体标准 《赤水酱香酒》编制说明

（征求意见稿）

《赤水酱香酒》起草小组

2023 年 3 月

贵州省食品工业协会团体标准 《赤水酱香酒》编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

赤水河流域的白酒产业是贵州省具有显著比较优势的支柱性产业。赤水历来有酒、能产好酒、正在兴酒。早在明代就在酿造咂酒，逐渐发展成为酿白酒（烧酒）。到了清代乾隆年间，赤水河通航，盐运发展很快，盐商涌进，甘肃、陕西、湖广等商号驻入，官庙烟火很旺。为适应外地商人饮酒口味，复兴“怡和祥烧坊”开发酱香型白酒酿造技艺，经清末、民国不断发展，酱香型白酒酿造技艺代代传承。19世纪末，“贵福烧坊”与“怡和祥烧坊”合二为一，成了赤水唯一一家有记录可查的传承古法酱香工艺的老酒烧坊。1949年解放后，“贵福烧坊”主动将所有产业交给了国家。1952年赤水建国营酒厂。70年代生产的琼浆酒、茅香酒和老窖酒畅销河南、河北、江苏、山东、黑龙江、吉林及省内各地。

为了发扬光大具有鲜明地域特色和风格的“赤水酱香酒”，2023年2月由赤水丹青酒业有限公司发起，并联合贵州贵梁酒业有限公司、贵州贵福酒业有限责任公司、贵州巴蜀液酒业有限公司、贵州酣客君台酒业有限公司、赤水市酒业行业协会等单位提出制定“赤水酱香酒”团体标准的建议，会议商定成立“赤水酱香酒”团体标准起草小组，经过调研和讨论编制形成“赤水酱香酒”团体标准草案稿。

2023年3月2日向贵州省食品工业协会提出团体标准“赤水酱香酒”的制定立项申请。3月10日贵州省食品工业协会回函同意立项（关于同意贵州省食品工业协会团体标准《赤水酱香酒》立项的函黔食协〔函〕〔2023〕05号）。

（二）起草单位

起草单位：赤水丹青酒业有限公司、贵州贵梁酒业有限公司、贵州贵福酒业有限责任公司、贵州巴蜀液酒业有限公司、贵州酣客君台酒业有限公司

公司、赤水市酒业行业协会、贵州周角企业管理咨询有限公司和贵州省食品工业协会标准化技术委员会等单位。

（三）起草组分工

贵州省食品工业协会标准技术委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关标准资料的查阅、收集。通过召开讨论会、电子邮件等方式，征求行业专家及赤水产区相关企业对标准起草的意见和建议，并进行整理、归纳和形成标准讨论稿、征求意见稿及送审（报批）稿等，并对征求到的相关意见组织研讨采纳与否。

赤水丹青酒业有限公司、贵州贵梁酒业有限公司、贵州贵福酒业有限公司、贵州巴蜀液酒业有限公司、贵州酣客君台酒业有限公司、赤水市酒业行业协会、贵州周角企业管理咨询有限公司等单位负责相关样品、资料的提供，相关项目指标的验证工作，参与标准文本及编制说明的讨论、提出修改意见和建议。

二、标准制定的目的和意义

赤水市发展酱香型白酒产业完全符合国家和贵州省相关产业发展规划和产业政策，“赤水产区”的提出符合贵州省委省政府关于贵州省发展酱酒产业的总体布局 and 规划，是积极响应国务院印发的《关于支持贵州在新时代西部大开发上闯新路的意见》（国发〔2022〕2号）等文件号召、打造贵州省白酒高质量发展样本的重要举措，对于推动赤水地区经济社会发展具有重要意义。

赤水地区地处赤水河下游酱香白酒黄金产区核心区，享有赤水河流域的水源、土壤和微生态环境，已成功种植了当地特有红缨子高粱，拥有酿造生产优质酱香型白酒的原材料、区位和资源优势，已经能够生产出优质的高温大曲和酱香型白酒，酱酒生产要素完备，产业发展基础优异。

“赤水酱香酒”团标的提出和制定，对促进赤水市酱香白酒生产企业的管理水平，生产工艺技术的传统传承与创新统一，提升消费市场对于高端酱香型白酒的消费信心，满足对高端白酒礼仪文化的需求，都有着积极的意义。

“赤水酱香酒”团标标准，在标准的内容涵盖方面既遵循传统、严谨科学，有严格的标准和规范要求，又有别于非坚持传统大曲酱香白酒酿造

的做法；在技术指标上，严于目前执行的GB/T 26760-2011酱香型白酒国家标准。展现赤水产区酱香型白酒特点，提倡酱香型白酒坚持传统、传承、品质第一的高质量发展思路。达到以科学、先进、高质量的标准，真正使“赤水酱香酒”团标标准，成为“赤水酱香酒”生产企业的技术保障和区别低劣酱香白酒的技术壁垒，引领赤水市酱香型白酒产业发展的目的。

三、标准编制过程

“赤水酱香酒”团体标准的制定任务确定后，“赤水酱香酒”团体标准起草小组主要收集了国内与酱香型白酒有关的各种标准及资料，其中国家标准2个（《GB/T 26760 酱香型白酒》和《GB/T 10781.4-202X 征求意见稿》）、地方标准14个、省级团体标准22个：

2023年2月，由赤水丹青酒业有限公司组织贵州贵梁酒业有限公司、贵州贵福酒业有限责任公司、贵州巴蜀液酒业有限公司、贵州酣客君台酒业有限公司、赤水市酒业行业协会、贵州周角企业管理咨询有限公司等相关单位召开座谈会，专题讨论制定“赤水酱香酒”团体标准建设工作，听取各单位对制定“赤水酱香酒”的建议。同月并成立了“赤水酱香酒”团体标准起草小组，着手编写“赤水酱香酒”团体标准。

2023年2月24日，“赤水酱香酒”团体标准起草小组完成团体标准草案稿的编写，由赤水市酒业行业协会组织生产企业和相关单位就团体标准草案稿进行讨论修改，形成“赤水酱香酒”团体标准征求意见稿及编制说明。

2023年3月2日向贵州省食品工业协会提出团体标准“赤水酱香酒”的制定立项申请。

我们采集了赤水产区相关企业的典型样品的理化指标，进行了数据验证，要求相关企业提供各自产品感官评价指标和特点，以及标准的感官描述建议，并参照相关标准的规定，结合“赤水酱香酒”独特工艺形成的特殊品质和风格，设定了理化指标和感官指标要求，于2023年3月向有关企业和专家进行了“赤水酱香酒”团体标准制定情况通报，征求有关生产企业、专家的意见和建议，并在此基础上进行整理、归纳、研究和修改，形成“征求意见稿”，在贵州省食品工业网进行了公开征求意见。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

- 1、认真贯彻国家有关法律法规和方针政策。
- 2、充分考虑使用要求，并兼顾全社会的综合效益。
- 3、不违反国家相关强制性标准，并与国家推荐性标准协调。
- 4、立足赤水、突出特色，具有科学性、先进性、适用性和可操作性。结合赤水产区白酒产业实际，总结、继承和发扬酱香型白酒的品质优势，促进产业健康有序发展。
- 5、引导企业规范生产，促进赤水产区酱香型白酒的健康发展，增加赤水市酱香型白酒的核心竞争力。

（二）标准依据

依据《食品安全法》，卫生指标符合 GB 2757，参考了 GB/T 26760-2011《酱香型白酒》和 GB/T 10781.4-202X《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》（征求意见稿）以及收集到的地方标准和团体标准的内容，按照《白酒生产许可证审查细则》中对原辅料、生产工艺、感官、质量指标等相关规定进行制定。本标准的格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》中的原则要求进行编写。

五、主要章、条确定的原则

根据反馈意见，为突出本文件规定产品的特性，采纳各方意见将标准名称定为《赤水酱香酒》。

（一）范围

依据产品特定的工艺、品质、口感等要求，界定了《赤水酱香酒》的范围，以及“赤水酱香酒”的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则和标识、标签、包装、运输和贮存。”规定。

（二）术语和定义

按照 GB/T 15109-2021《白酒工业术语》界定的规定，以及“赤水酱香酒”特征，本标准特对“赤水酱香酒”定义为：“在贵州省遵义市赤水市地理地域范围内生产，以高粱、小麦、水等为原料，以高温大曲等为糖化发酵剂，经高温堆积、窖池发酵等传统固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质具有酱香

风格的白酒。”并参照国家标准对“高温堆积”、“高温大曲”等核心要素进行了定义。

(三) 要求

参照《GB/T 26760 酱香型白酒》和《GB/T 10781.4-202X 征求意见稿》的要求，《赤水酱香酒》团体标准要求:包括术语和定义、要求(含检验方法)、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存,本标准对属于国家强制要求的食品安全要求不再列出,直接引用执行相关食品安全国家标准。

A、原辅料

针对《赤水酱香酒》的原料特别作了规定,使用高粱、小麦、水等为原料。

高粱应符合GB/T 8231的规定;小麦应符合GB/T 1351的规定;水应符合GB 5749的规定;其他辅料符合国家相关食品标准和有关规定。

B、感官要求

根据产品特性,色泽和外观、香气、口味口感、风格和组织状态等进行了描述,检验按GB/T 10345《白酒分析方法》的规定进行。感官要求应符合表1的规定:

表 1 45%vol≤酒精度≤55%vol 的感官要求

项目	优级	一级	二级
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀,无杂质 ^a		
香气	自然发酵产生的酱香复合香气突出;果香、花香、青草香、烘焙香等多种香气协调、平衡、舒适;曲香浓郁。空杯留香持久	自然发酵产生的酱香香气明显;果香、粮香、青草香、烘焙香等多种香气协调;曲香明显。空杯留香久	自然发酵产生的酱香香气明显;果香、粮香等多种香气协调;有曲香。空杯留香
口味口感	入口酒体醇厚,圆润丰满,后味曲香突出,回味悠长	入口酒体醇和,协调平衡,后味干净,回味长	入口酒体柔和,协调较好,后味较干净
风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格
当酒的温度低于 10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光;10℃以上时应逐渐恢复正常。			

C、理化指标

1)、酒精度(20℃)/(%vol) 45~55(酒精度标签标示值与实测值允许差为±1.0%vol。)

根据本产品的独特特性制定；检测按GB 5009.225《食品安全国家标准酒中乙醇浓度的测定》的规定进行。赤水产区酱香型白酒多为高度酒，暂不考虑低度酒。

2)、固形物/(g/L) ≤0.70

检验按GB/T 10345《白酒分析方法》的规定进行。

3)、总酸(以乙酸计)/(g/L) [产品自生产日期≤一年执行的指标] ≥1.40

参照GB/T 10345《白酒分析方法》、GB 12456《食品安全国家标准食品中总酸的测定》等相关白酒国家标准，根据本产品的工艺、风格特性制定。根据赤水产区相关企业提供的检测数据和GB/T 10781.4-202X《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》(征求意见稿)的规定，本标准设定总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥1.40(下限值)的规定，优级产品总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥1.80(下限值)。总酸的检验按GB/T 10345《白酒分析方法》的规定进行。

4)、总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) [产品自生产日期≤一年执行的指标] ≥2.00

参照GB/T 10345《白酒分析方法》等相关白酒国家标准和本产品的工艺、风格特性制定。本标准根据赤水产区相关企业提供的检测数据和GB/T 10781.4-202X《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》(征求意见稿)的规定和《赤水酱香酒》所采用的工艺形成的酯类物质特征，当在总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥2.00(下限值)时，综合其他技术指标，《赤水酱香酒》的“曲香浓郁、入口圆润丰满、落口醇厚、回味悠长”风格奇偶凸显出来，优级产品总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥2.50(下限值)。总酯的检测按GB/T 10345《白酒分析方法》的规定进行。

5)、己酸乙酯/(g/L) ≤0.20

根据赤水产区相关企业提供的检测数据和GB/T 10781.4-202X《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》(征求意见稿)的规定，赤水产区酱香型白酒己酸乙酯数据都低于0.20，所以设定该值为己酸乙酯/(g/L) ≤

0.20。己酸乙酯的检测按GB/T 10345《白酒分析方法》和GB/T 10781.4-202X《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》（征求意见稿）的规定进行。

6）、总酸+总酯/（g/L）[产品自生产日期>一年执行的指标]≥3.50

根据赤水产区相关企业提供的检测数据和GB/T 10781.4-202X《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》（征求意见稿）的规定，本标准的总酸+总酯/（g/L）设定最低≥3.50，其中优级产品≥4.80，计算方法见本标准中6.2.4。

7）、食品添加剂

不得添加食用酒精及非发酵酒产生的呈香呈味呈色物质，应符合GB 2760的规定。

综上所述，理化要求应符合表2的规定：

表2 理化要求

项目		优级	一级	二级
酒精度 ^a /%vol		45.0～55.0		
总酸 ^b /(g/L)（以乙酸计）	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥1.80	≥1.60	≥1.40
总酯 ^b /(g/L)（以乙酸乙酯计）		≥2.50	≥2.20	≥2.00
己酸乙酯/(g/L)		≤0.20		
总酸+总酯 ^b /(g/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥4.80	≥4.00	≥3.50
固形物/(g/L)		≤0.70		
酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol。 按 53.0%vol 酒精度折算。				

六、审定意见处理结果

无。

七、标准实施建议

本标准的制定，对确保“赤水酱香酒”产品质量和市场推广，有着积极的作用。建议标准一旦发布，在赤水产区相关企业进行宣贯培训并在行业协会定期组织监督检查。

八、其他需要说明的问题

无。

《赤水酱香酒》团体标准起草小组
二〇二三年三月十六日