

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 2080—XXXX
代替 DB23/T 2080-2018

地理标志产品 高贤老酒

(征求意见稿)

联系人: 吕树军

联系人电话: 13694584666

联系人地址: 黑龙江省绥化市望奎县海望公路零公里处

联系人单位: 望奎县检验检测中心

联系人邮箱: 260276464@qq.com

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 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。

本文件代替DB23/T 2080—2018《地理标志产品 高贤老酒》，与DB23/T 2080—2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 根据本地高粱种植情况更正原料高粱品种（见 3.1、7.1.1；2018年版的 3.1、7.1.1）
- b) 增加了原料高粱种植环境要求（见 7.1.1；2018年版的 7.1.1）；
- c) 增加了酒类制造业水污染物排放要求（见 2、8；2018年版的 2、8）；
- d) 增加了参考文献列表（见尾页）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省工业和信息化厅提出并归口。

本文件起草单位：望奎县检验检测中心、望奎县工业和信息化局、望奎县市场监督管理局、黑龙江高贤酒业有限公司。

本文件主要起草人：吕树军、汪继忠、李美文、刘洪菲、张莹、孙庆洁、佟岩、潘昭男、武义勇、李平。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为DB23/T 2080—2018；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 高贤老酒

1 范围

本标准规定了地理标志产品高贤老酒的术语和定义、产品分类、地理标志产品保护范围、酿造环境、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护范围内生产的高贤老酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 19821 酒类制造业水污染物排放标准
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 15109 白酒工业术语
- 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 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准

3.1 高贤老酒 Gaoxian Laojiu

选用产地范围内所产绥杂系列、龙杂系列等高粱品种，采用续糟配料，以中高温曲作为糖化发酵剂，泥窖固态发酵，混蒸混烧，分层取酒，量质摘酒，分级陈酿，勾兑等传统酿酒工艺生产的浓香型白酒；或采用清蒸清糟酿造工艺，以中温大曲作为糖化发酵剂，固态砖池发酵，清蒸流酒，勾兑等传统酿酒工艺生产的清香型白酒。

4 产品分类

按香型不同产品分为浓香型高贤老酒、清香型高贤老酒。

5 地理标志产品保护范围

高贤老酒地理标志保护产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即黑龙江省绥化市望奎县惠七镇现辖行政区域，见附录A。

6 酿造环境

符合地理标志产品保护规定划定的地域范围。

高贤老酒产区位于望奎县境内小兴安岭余脉，森林面积大，半丘陵地势，属温带大陆性季风气候，阳光辐射充裕，年日照时数1267 h~1277 h；雨热同季，四季特征分明，5月~10月平均气温20℃；土壤肥沃，热量高、透性好。该区域的土壤、水源、大气无污染，形成酿造高贤老酒独特的生态环境。

7 要求

7.1 原辅料要求

7.1.1 高粱：选用产地范围内所产绥杂系列和龙杂系列等高粱品种，种植环境符合GB 3095中二级规定、GB 5084，原料高粱应符合GB/T 8231的要求。

7.1.2 酿造用水：采用产地范围内无污染的地下水，并应符合GB 5749的要求。

7.2 工艺要求

7.2.1 生产工艺

7.2.1.1 浓香型：采用续糟配料，以中高温曲作为糖化发酵剂，泥窖固态发酵，混蒸混烧，分层取酒，量质摘酒，分级陈酿，勾兑等传统酿酒工艺。

7.2.1.2 清香型：采用清蒸清糟酿造工艺，以中温大曲作为糖化发酵剂，固态砖池发酵，清蒸流酒，勾兑等传统酿酒工艺。

7.2.2 工艺流程

7.2.2.1 浓香型：粮食粉碎→润料→蒸粮→晒粮→打量水→撒曲→打料→入池→封窖→踩窖→溜窖→起窖→蒸酒→冷却→量质采酒→成品

7.2.2.2 清香型：粮食粉碎→润料→蒸粮→晒粮→焖水→煮粮→吊甑→复蒸→出甑→降温→撒曲→发酵→蒸酒→冷却→成品

7.2.3 生产关键控制点

7.2.3.1 浓香型

- a) 窖池：要求使用具有3年以上连续使用的泥窖池，窖池池壁以当地特有的黄黏土加果泥垒砌而成，厚度 ≥ 80 cm。四壁外敷培养好的特制窖池泥，厚度 ≥ 15 cm。
- b) 发酵周期：从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间 ≥ 60 天。
- c) 蒸酒蒸料：采用续茬配料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成。
- d) 陈酿：用传统陶坛、酒海储藏，基酒储藏 ≥ 3 年，调味酒 ≥ 5 年。
- e) 禁止性要求：生产过程中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

7.2.3.2 清香型

- a) 窖池：要求使用具有3年以上窖龄的连续使用的砖砌水泥窖池，窖池池壁厚度 ≥ 50 cm。
- b) 发酵周期：从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间 ≥ 35 天。
- c) 两次蒸酒：清蒸两次、甑桶蒸馏，高温润粉，低温发酵。
- d) 陈酿：用传统陶坛、酒海储藏，基酒储藏 ≥ 3 年，调味酒 ≥ 5 年。
- e) 禁止性要求：生产过程中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

7.3 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	浓香型	清香型
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀	
香 气	具有以己酸乙酯为主体的自然复合香气	具有乙酸乙酯为主体的自然复合香气
口 味	酒体醇和，味协调、尾净绵长	酒体较柔和，味协调、绵甜有余味
风 格	具有窖香优雅、柔和绵甜的典型风格	具有清香优雅、柔和绵甜的风格
注：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。		

7.4 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	浓香型	清香型
酒精度，%vol	42~52	
总酸(以乙酸计)，g/L \geq	0.45	0.40
总酯(以乙酸乙酯计)，g/L \geq	2.05	1.05
己酸乙酯，g/L	1.20~2.65	—
乙酸乙酯，g/L	—	0.65~2.65
固形物，g/L \leq	0.35	

7.5 安全要求

应符合GB 2757及有关规定。

7.6 净含量

定量包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951及GB 19821等有关规定。

9 检验方法

9.1 感官要求检验

按GB/T 10345规定执行。

9.2 理化指标检验

9.2.1 酒精度：按GB 5009.225规定执行

9.2.2 总酸、总酯、己酸乙酯、乙酸乙酯、固形物：按GB/T 10345规定执行。

9.3 安全要求检验

按GB 2757规定方法执行。

9.4 净含量检验

按 JJF 1070规定执行。

10 检验规则

按GB/T 10346及有关规定执行。

11 标志、包装、运输和贮存

11.1 标志

11.1.1 按GB 7718、GB 2757及有关规定执行。

11.1.2 获得批准使用地理标志的企业,可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志,标志应符合《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》的规定。

11.2 包装、运输和贮存

按GB/T 10346有关规定执行。

附录 A
(规范性)

地理标志产品高贤老酒产地范围

高贤老酒地理标志产品保护范围应符合图A.1所示的地理范围。

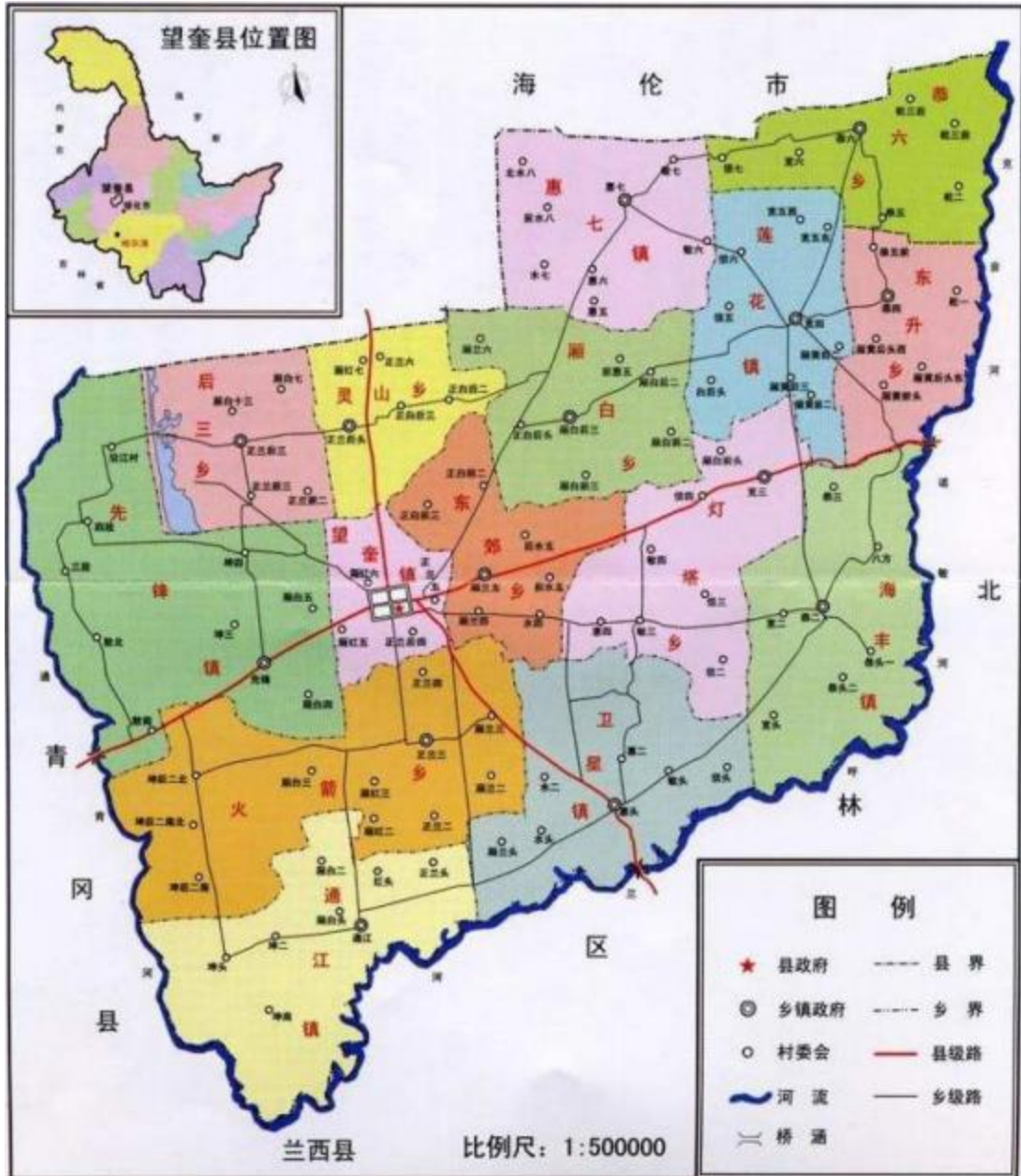


图 A.1 高贤老酒地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令80号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-