

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/TXXXX—XXXX

地理标志产品 西渡湖之酒

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2021-07-28)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

湖南省市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 保护范围	2
5 原辅料要求	2
6 场地条件	2
7 酿造工艺	2
8 质量要求	3
9 检验方法	4
10 检验规则	4
11 标志、包装、运输、贮存、保质期	5
附录 A（规范性） 西渡湖之酒地理标志保护范围区域图	7
参考文献	8

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。

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这些专利的责任。

本文件由湖南省知识产权局提出。

本文件由湖南省地理标志产品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：衡阳县农业农村局。

本文件主要起草人：汪青松、谭力铭、刘伟、颜克仕、曾国强、贺湘辉、金和腊。

地理标志产品 西渡湖之酒

1 范围

本文件规定了西渡湖之酒的保护范围、原辅料要求、场地条件、酿造工艺、质量要求、检测方法、判定规则和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于地理标志产品 西渡湖之酒的生产及销售。

2 规范性引用文件

下列文件中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，仅该日期对应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 1354 大米
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 13662 黄酒
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- QB/T 4577 甜酒曲
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜汁型湖之酒(榨汁型湖之酒)

以糯米、水为原料，经蒸煮、发酵、压榨、贮存、澄清、过滤生产而成的湖之酒。

3.2

陈酿型湖之酒

以糯米、人参(人工种植)、红枣、枸杞子、水为原料，经蒸煮、发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、密封、3年以上贮存、勾兑、灭菌、灌装生产而成的湖之酒。

3.3

清爽型湖之酒

以糯米、水为原料，经蒸煮、发酵、压榨、澄清、灭菌、较短时间贮存、勾兑、灭菌、灌装生产而成的湖之酒。

3.4

聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀(或沉降)物。

4 保护范围

湖南省衡阳县西渡镇现辖行政区域。（详见附录A）

5 原辅料要求

5.1 糯米

5.1.1 品种选用当地优质“麻矮糯”米。

5.1.2 米粒应饱满，色白、光泽、无杂质、无虫伤、无霉变，并符合 GB 1354 的规定。

5.2 酒曲

应符合QB/T 4577 的规定。

5.3 酿造用水

采用产地范围内的深层页岩地下水，水质应符合 GB 5749 的规定。

6 场地条件

6.1 卫生

生产场地应干净整洁，生产人员卫生和加工场地卫生条件应符合 GB 14881的规定。

6.2 设施设备

设施设备及与产品直接接触的工器具应保持干净卫生，并符合 GB 14881的规定。

6.3 生产用水

加工冲洗加工设备和冲洗地面用水应符合 GB 5749 的规定。

7 酿造工艺

7.1 工艺流程

原料-浸泡-淘洗-蒸饭-晾饭-淘洗-入缸发酵-出缸装坛再发酵-提取酒液-杀菌-贮存-配制过滤。

7.2 关键工艺要求

7.2.1 淘洗：两次淘洗。

7.2.2 施曲：产地范围内传统酒曲（饼药）。

7.2.3 酿造：鲜酿和陈酿。

7.2.4 封坛：当年干荷叶封坛。榨汁型酒封坛时间1个月至6个月，陈酿型酒封坛时间3年至5年。

7.3 酿造要求

严格遵守“五不加”原则，不加水、不加糖、不调香、不着色、不加添加剂。

8 质量要求

8.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

感官品质	要求	
	榨汁型	陈酿型
色泽	金黄色或橙黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	琥珀色，清亮透明，光泽较好
滋味	具有西渡湖之酒特有的口味，鲜甜，鲜爽、柔和、无异味	具有西渡湖之酒特有的口味，醇厚，绵甜，尚柔和，尚鲜爽，无异味
气味	具有西渡湖之酒特有的香气，甜香，醇香浓郁，无异香、异气	具有西渡湖之酒特有的香气，馥郁醇香浓郁，无异香、异气。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	榨汁型	陈酿型
酒精度（20° C）/（%vol）	≤16.0	12.0~23.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥150.0	150.0
氨基酸/（g/L）	≥0.45	0.40

8.3 微生物限量

微生物限量应符合GB 2758的规定。

8.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定

8.5 农药最大残留限量

农药最大残留应符合GB 2763的规定。

8.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局2002年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 感官要求

取50 g样品置于烧杯中，置于明亮的自然光处，目测其色泽、组织形态、杂质，品其滋味，嗅其气味。

9.2 酒精度（20° C）

按GB 5009.225的规定执行。

9.3 总糖（以葡萄糖计）

按GB/T 13662的规定执行。

9.4 氨基酸

按GB 5009.124的规定执行。

9.5 微生物限量

按GB 2758的规定执行。

9.6 污染物限量

按GB 2762 的规定执行。

9.7 农药最大残留限量

按GB 2763的规定执行。

9.8 净含量

按JJF 1070的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂、规格相同的批次为同一批。

10.2 抽样

在成品库以随机取样法从五个不同部位抽取样品,每检验一批抽样件数不少于6件,总量不少于2kg,一式两份,供检验和复验用。

10.3 出厂检验

10.3.1 每批产品应进行出厂检验,检验合格后方可出厂。

10.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、酒精度、总糖、氨基酸、净含量。

10.4 型式检验

本文件技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 申请使用地理标志产品保护专用标志时;
- b) 产品定型投产时;
- c) 更换主要设备时;
- d) 出厂检验结果对比上次型式检验有较大差异时;
- e) 原产地或供货商发生变化时;
- f) 停产半年以上恢复生产时;
- g) 食品安全监督管理机构或地理标志产品监督管理机构提出要求时。

10.5 判定规则

10.5.1 产品检验项目全部符合本文件要求时,判定为合格产品。

10.5.2 如有一项或一项以上(微生物指标除外)不符合本文件要求,应在该批产品留样中取样复检不合格项目;复检后仍不符合本文件要求,判定该批产品为不合格品,微生物指标不合格,不得复检。

11 标志、包装、运输、贮存、保质期

11.1 标志

11.1.1 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.1.2 西渡湖之酒地理标志保护产品的生产者,应按《地理标志产品专用标志的保护》的有关规定,在其产品上使用防伪专用标志。

11.1.3 产品标志标签应符合 GB 7718、GB/T 17924、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》及第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。

11.1.4 标识标签应标注“过量饮酒有害健康”的警示语。

11.2 包装

11.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准相关规定。

11.2.2 产品的小包装为瓷坛或玻璃瓶。

11.2.3 外包装采用的瓦楞纸箱应牢固、防潮。并符合 GB/T 6543 的规定。

11.3 运输

11.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。

11.3.2 应有防雨、防潮、防晒的措施，并符合 GB 31621 的规定。

11.4 贮存

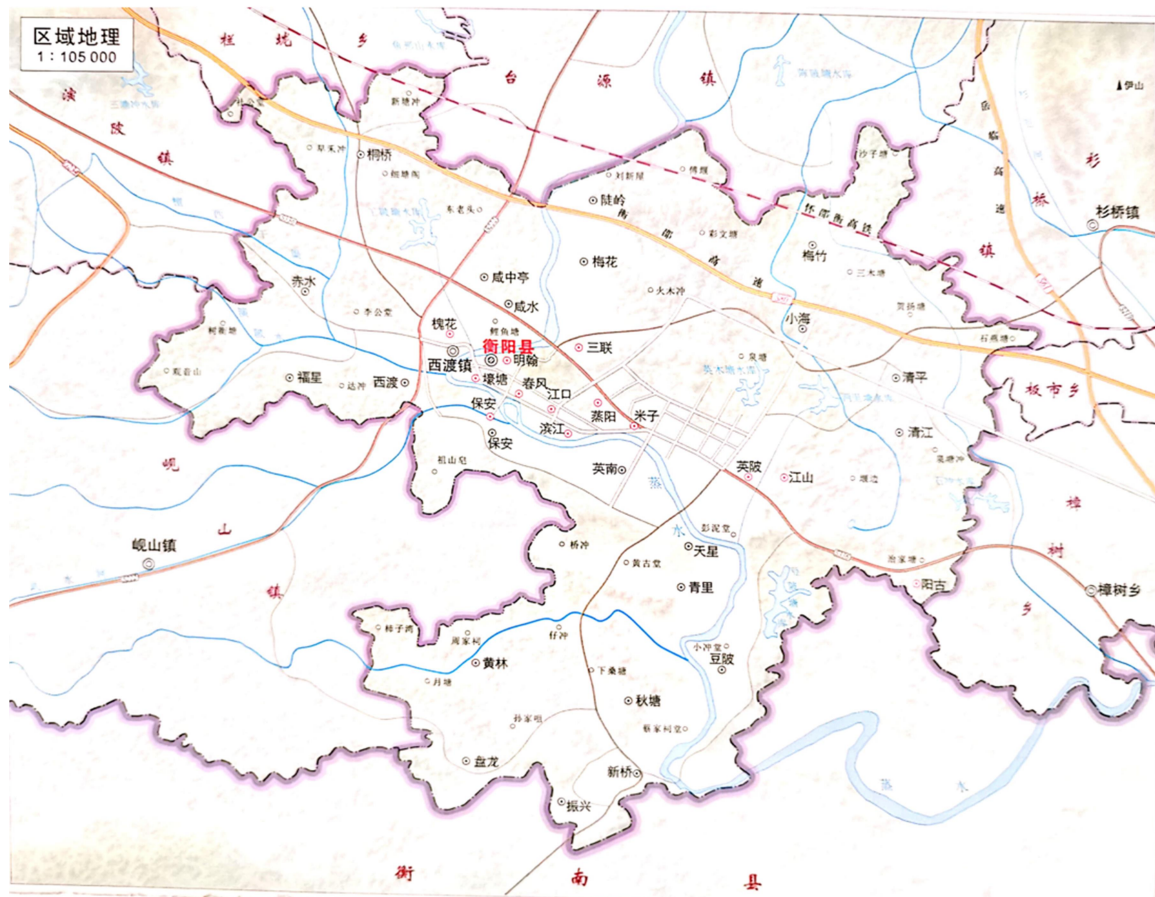
在0℃~4℃温度下冷藏，并符合GB 31621的规定。

11.5 保质期

符合本文件规定的贮存条件下，鲜汁型湖之酒保质期为6个月，陈酿型湖之酒保质期为60个月，清爽型湖之酒保质期为18个月。

附录 A
(规范性)

西渡湖之酒地理标志保护范围区域图



图A.1 西渡湖之酒地理标志保护范围区域图

参 考 文 献

- [1] 《食品标识管理规定》 国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）
- [2] 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）