

# 湖南省地方标准《地理标志产品 西渡湖之酒》

## （征求意见稿）编制说明

### 一、任务来源

“西渡湖之酒”主产区为湖南省衡阳县西渡镇，西渡镇处于东经 112.37°，北纬 26.97°，位于衡阳县县境南部，北靠虎形山脉，南濒蒸水河，有蒸水、武水交汇于中洲，衡邵高速、高铁线、315 省道贯通其南北，蒸水河纵贯县城。地势平坦，资源丰富，交通便捷，经济繁荣，现为衡阳县政府驻地，是全县政治、经济、文化、商贸中心，享有“衡州第一镇”的美称。

西渡湖之酒是湖南省衡阳县的传统特色产品，西渡湖之酒酒体晶莹透亮，温润如玉，光泽鲜明，其态宛若流金，清香四溢，醇香延绵不绝，窖香浓郁，口感鲜甜、浓而不腻、圆润浑厚、清明爽快，低度，高糖，酸度适中，且具有不上头的风格，小酌一口，细腻、柔顺、舒适、愉快。并含有人体必须的多种氨基酸、钙、铁、锌、硒等微量元素，营养丰富，是款属于保健型的黄酒。

“西渡湖之酒”始于西汉，盛于三国，至今已有二千多年的历史，形成中国黄酒独具魅力的“色泽鲜明，醇厚绵香、浓而不腻、圆润浑厚、清明爽快、不上头”的风格。独有的酿酒原料——麻矮糯、天然的优质地下水、秘制的酿酒酒曲（饼药）及独有的气候及地理特征，成就了“西渡湖之酒”独

有的品质及魅力。

2014年西渡湖之酒地理标志产品保护获得审批，国家质量监督检验检疫总局发布了《关于批准对三湖黄桃等产品实施地理标志产品保护的公告》（国家质量监督检验检疫总局公告2014年第41号第九项），明确了保护范围和质量技术要求。

## 二、标准制定的目的和意义

为了有效实施地理标志保护，规范西渡湖之酒的生产，提升西渡湖之酒产品质量，特制定湖南省地方标准《地理标志产品 西渡湖之酒》标准。

## 三、编制的原则和依据

### 1、科学性原则

标准制定过程中充分收集各方面的意见，标准中的感官指标、理化指标都有详实的检验检测数据，符合国家质量监督检验检疫总局发布了《关于批准对西渡湖之酒实施地理标志产品保护的公告》（国家质量监督检验检疫总局公告2014年第41号）关于西渡湖之酒的有关规定。以国家强制性规范要求做依据，确保指标的设置具有科学性，保障西渡湖之酒的质量安全。

### 2、目的性原则

有效保护该地理标志产品，规范该地理标志产品名称和专用标志的使用，保证该地理标志产品的质量和特色，促进

西渡湖之酒产业健康发展。

### **3、适用性原则：**

西渡湖之酒标准制定以推动西渡湖之酒产业发展为基础，注重实用性，结合地理标志产品保护办法及相关规范，明确了西渡湖之酒的品质特征、原材料、气候条件、土壤水质、生产工艺、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和储存等方面的技术规范，成为地理标志产品西渡湖之酒保护不可或缺的重要技术规范。

### **4、可操作性原则：**

标准充分参考了食品类的法律法规和强制性标准，各项技术要求及定量数据，结合多年来的产品检测报告，统筹考虑了西渡湖之酒生产的特点，尽可能地全面地反映评价的各个方面，以及要素设定的可行性，具有较强的可操作性。

## **三、与我国有关法律法规和标准关系的情况**

（一）本标准的修订严格遵循《中华人民共和国标准化法》及实施条例、《中华人民共和国食品安全法》、《地理标志产品保护规定》等我国有关的法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

（二）标准编写遵循 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范》要求。在指标的选取上，结合参考了众多的文件。追求规范性技术要素和技术指标选取科学合理、有据可依。规范性引用文件包括：

- 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

（三）本标准制订过程以国家质量监督检验检疫总局发布了《关于批准对三湖黄桃等产品实施地理标志产品保护的公 告》（国家质量监督检验检疫总局公告 2014 年第 41 号）中第九项西渡湖之酒的相关规定为基础，确定了相应的质量要求。

## 五、编制过程

2020年10月，湖南省地方标准《地理标志产品 西渡湖之酒》获省市场监管局批准立项。

### （一）前期调研

2020年11月衡阳县市场监督管理局成立了湖南省地方标准《地理标志产品 西渡湖之酒》编制组，负责项目的指导与具体实施工作。

2020年12月至2021年4月，编制组开展前期调研和资料收集，收集相关法律法规、政策文件和标准文本，并汇总收集资料。

2021年5月，标准编制组制定了工作计划并召开了编制组工作人员会议，讨论了修订要点，确定了工作任务和具体实施方案，为推进项目顺利实施奠定了良好的基础。

### （二）标准起草

编制组根据收集的资料和调研报告，经反复讨论修改，从保护范围、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、保质期等8个方面制订了《地理标志产品 西渡湖之酒》地方标准文本框架，经过编制组专家多次修改与讨论，于5月底形成了标准草案。

### （三）标准讨论

6月初，标准编制工作组根据标准草案进行讨论，形成

标准讨论稿。并召开了标准座谈会，标准编制组及相关专家主要成员参加了会议。会议从标准文本框架、内容、格式等方面进行了全面讨论。经过调研座谈，得到了许多有价值的意见及建议，形成湖南省地方标准《地理标志产品 西渡湖之酒》征求意见稿。

## **六、标准主要技术内容说明**

本标准编写遵循“统一、协调、简化、优化”标准化原理。在标准的主要结构框架、规范性要素的确定上仔细斟酌。在主要规范性技术要素的选择上进行了精心研究。

### **（一）框架结构**

标准由 11 个章节和 1 个附录组成，基本框架为范围、规范性引用文件、术语和定义、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，规范性附录为西渡湖之酒地理标志保护范围区域图。

### **（二）标准主要内容的说明**

#### **1、术语和定义**

第 3 章术语和定义，对鲜汁型湖之酒(榨汁型湖之酒)、陈酿型湖之酒、清爽型湖之酒、聚集物进行了定义。

#### **2、保护范围**

第 4 章保护范围，按《质检总局关于批准对三湖黄桃等产品实施地理标志产品保护的公告》(2014 年第 41 号)批准西渡湖之酒地理标志产品保护范围为湖南省衡阳县西渡镇

现辖行政区域。

### **3、原辅料要求**

第5章原辅料要求明确了糯米、酒曲、酿造用水的要求，符合公告的规定。

### **4、场地条件**

第6章场地条件分为3个一级条，规范了西渡湖之酒生产场地的卫生和设施设备要求，符合GB 14881的规定；生产用水要求符合GB 5749的规定。

### **5、 酿造工艺**

第7章酿造工艺分为3个一级条，分别从工艺流程、关键工艺要求、酿造要求等三方面提出要求。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，符合公告的要求。关键工艺要求从淘洗、施曲、酿造、封坛四个方面提出要求，符合公告的要求。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，符合公告的要求。

## **6.质量要求**

### **(1) 感官要求**

按照《《质检总局关于批准对三湖黄桃等产品实施地理标志产品保护的公告》（2014年第41号）中质量特色要求，感官要求符合公告中感官特色，感官要求符合表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	

## (2) 理化指标

理化指标遵循公告内容，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

## (3) 微生物限量

微生物限量符合GB 2758的要求。

## (4) 污染物限量

污染物限量符合GB 2762的规定。

## (5) 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。

## (6) 净含量

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。



## 7. 检验方法

第9章检验方法，根据第8章的质量要求，对应提出了检验方法。包括感官要求、酒精度、总糖、氨基酸、微生物限量、污染物限量、农药最大残留限量、净含量的检验方法的规定执行。其中：感官要求：取50g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。酒精度（20℃）：按GB 5009.225的规定执行。总糖（以葡萄糖计）：按GB/T 13662的规定执行。氨基酸：按GB 5009.124的规定执行。微生物限量：按GB 2758的规定执行。污染物限量：按GB 2762的规定执行。农药最大残留限量：按GB 2763的规定执行。净含量：按JJF 1070的规定执行。

## 8. 检验规则

第10章检验规则，分为5个一级条，分别从组批、抽样、出厂检验、型式检验和判定规则等5个方面提出要求。

## 9. 标志、包装、运输、贮存和保质期

第11章标志、包装、运输、贮存和保质期，其中标志符合GB/T 191、GB 7718、GB/T 17924、GB 28050、《地理标志产品专用标志的保护》、国家质检总局第102号令《食品标识管理规定》和第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求，包装符合GB/T 6543的规定。运输和贮存符合GB 31621的规定。

综上所述，经过编制组的努力，编写组完成了湖南省地方标准《地理标志产品 西渡湖之酒》（征求意见稿）的编写工作。由于时间仓促和编写人员水平有限，标准可能还存在许多不足之处。希望通过广泛征求意见，得到各级部门、专家、社会人士的指导。我们将根据意见，进一步修改完善，争取早日形成送审稿。

2021年8月2日