

中华人民共和国国家标准

GB/T 19327—2007
代替 GB 19327—2003

地理标志产品 古井贡酒

Product of geographical indication—Gujinggong liquor

2007-09-19 发布

2008-05-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地理标志产品 古井贡酒
GB/T 19327—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2008年1月第一版 2008年1月第一次印刷

*

书号: 155066·1-30312

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》的要求,参考 GB/T 10781.1—2006《浓香型白酒》制定。

本标准代替 GB 19327—2003《原产地域产品 古井贡酒》。

本标准与 GB 19327—2003 相比主要变化如下:

- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》,修改相关名称;
- 由强制性改为推荐性;
- 范围中增加“及生产工艺、质量要求与古井贡酒一致的古井酒”;
- 对部分理化指标进行了修改。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位:安徽古井贡酒股份有限公司。

本标准主要起草人:卢建春、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、赖登烨、魏威、李安军、万春环。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 19327—2003。

地理标志产品 古井贡酒

1 范围

本标准规定了古井贡酒的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、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》批准保护的古井贡酒,及生产工艺、质量要求与古井贡酒一致的古井酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8231 高粱
- GB 10344 预包装饮料酒标签通则
- 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
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005 年]第 75 号令

3 地理标志产品保护范围

古井贡酒的产地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,见附录 A。

4 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。

4.1

古井贡酒 Gujingong liquor

以安徽优质小麦、高粱、大米、糯米、玉米和水为原料,并在地理标志产品保护范围内利用其自然微生物按独特的传统工艺生产的酒。

4.2

古井贡酒大曲 Gujingong liquor brick shaped raw starter

以优质小麦为原料,按古井贡酒传统制曲工艺制成三种大曲,又称“两花一伏”大曲。即在春季制得

“桃花曲”(中温曲),在夏季制得“伏曲”(高温曲),在秋季制得“菊花曲”(中高温曲)。

4.3

酒龄 storage time of liquor

古井贡酒的基酒、调味酒在陶坛中贮存老熟的时间,以年为单位。

4.4

发酵周期 fermentation cycle

从开窖起糟、配料、上甑、蒸馏、出甑加浆、冷却加曲后入窖至下一次开窖起糟的时间。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 水

取自古井镇优质地下水,应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 高粱

应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.3 小麦

应符合 GB 1351 的规定。

5.1.4 大米

应符合 GB 1354 的规定。

5.1.5 糯米

应符合 GB 1354 的规定。

5.1.6 玉米

应符合 GB 1353 的规定。

5.2 酿造环境

应符合地理标志产品保护规定的地域范围。

该区域位于海拔在 32 m~42 m 之间,全年四季分明,光照充足,气候温和,年平均气温 15.6℃左右,年平均降雨量达 1 065.8 mm 左右。温暖湿润的气候和古井水系,孕育了古井贡酒以哑铃状芽孢杆菌为主要功能菌的微生物菌群的生存和繁衍,这些微生物在代谢过程中,形成了以己酸乙酯为主的一系列有益代谢产物。

5.3 生产工艺

古井贡酒是传统工艺与现代微生物技术相结合的产物。以高粱为主要原料,采用富含哑铃状芽孢杆菌的泥窖和贮存期不少于六个月的古井贡酒三种大曲,按不同比例混合在不同轮次中使用。每年采用三轮次发酵周期生产,前两轮各为两个月,第三轮为八个月,并用“三高一低”(入池淀粉高、入池酸度高、入池水分高、入池温度低)和“三清一控”(清蒸原料、清蒸辅料、清蒸池底醅、控浆除杂)的独特工艺,按不同发酵周期分层蒸馏,量质摘酒,分窖香、醇香、醇甜三个典型酒体分别入陶坛贮存,基酒酒龄不少于五年,调味酒酒龄不少于十年。经尝评、分析、勾兑、陈酿后包装出厂,从原料投入到产品出厂不少于五年。

5.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	酒精度 $\geq 50\%$ vol(优级)	酒精度 49%vol~40%vol(优级)	酒精度 39%vol~31%vol(优级)	酒精度 $\leq 30\%$ vol(优级)
色泽	无色(或微黄)透明、无悬浮物、无沉淀 ^a			
香气	窖香幽雅、醇香怡人	窖香幽雅、醇香清怡	窖香幽雅、醇香自然	窖香幽雅、醇香舒适
口味	醇甜绵柔、甘润爽口、香 寓味中,余味悠长	醇甜柔顺、净润爽口、香 寓味中、余味绵长	醇甜柔和、清润爽口、香 寓味中、余味怡畅	醇甜爽口、后味怡畅
风格	具有幽香淡雅的浓香型独特风格			
^a 当酒的温度低于 10℃ 时,允许出现白色絮状物质或失光,10℃ 以上一定时间内应逐渐恢复正常。				

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	要 求(优级)			
酒精度/(%vol)	≥50	49~40	39~31	≤30
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.50	0.40	0.35	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	1.85	1.45	1.00	0.30
己酸乙酯/(g/L) ≥	0.80	0.50	0.30	0.10
固形物/(g/L) ≤	1.00			
注：酒精度允许公差为±1%vol。				

5.6 卫生指标

按 GB 2757 规定执行。

6 试验方法

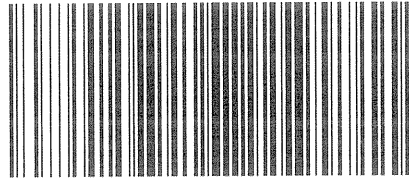
按 GB/T 10345 和 GB/T 5009.48 的规定执行。

7 检验规则

按《定量包装商品计量监督管理办法》和 GB/T 10346 的规定执行。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

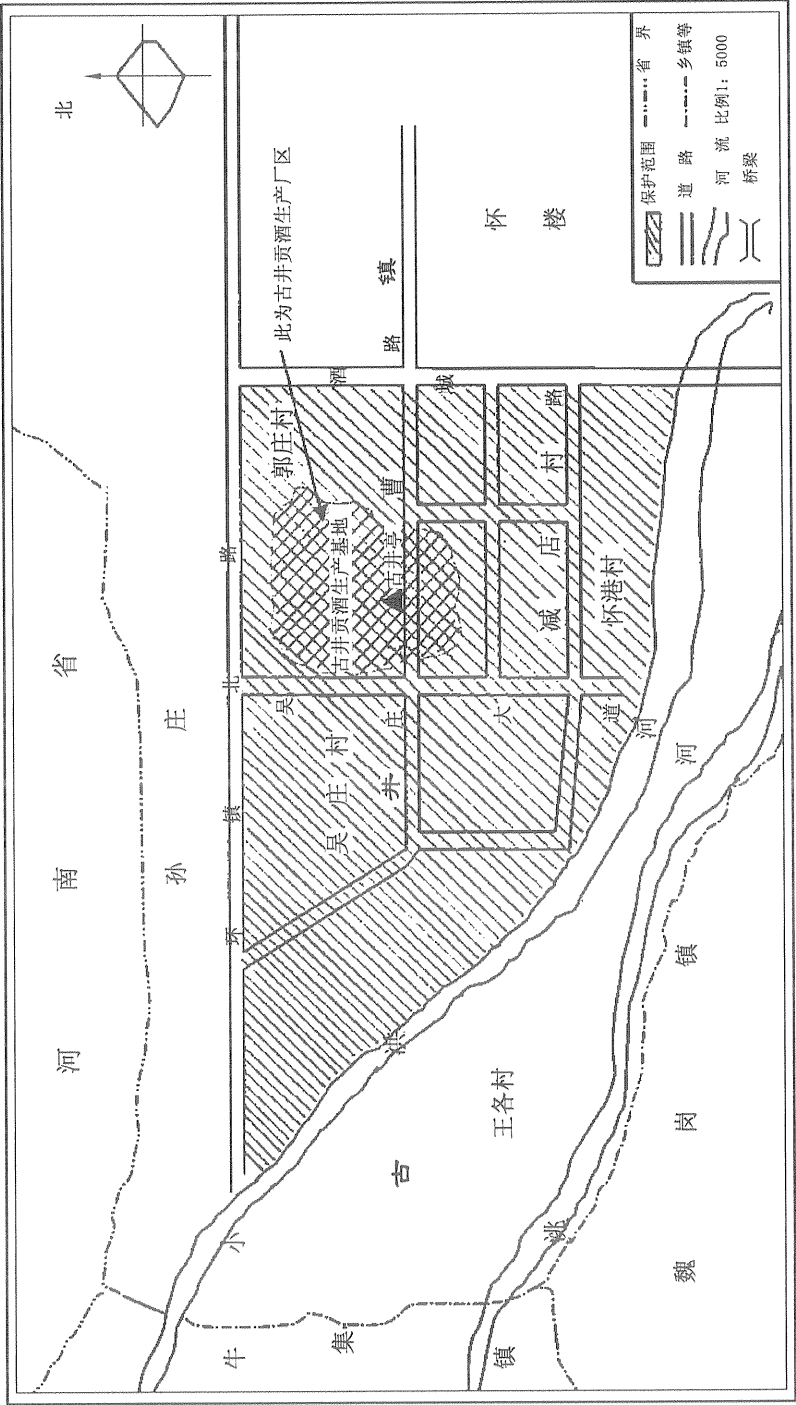
标志、标签按 GB 10344 执行,也可以同时标注“地理标志产品保护专用标志”;包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。



GB/T 19327-2007

附录 A
(规范性附录)
古井贡酒地理标志产品保护范围图

古井贡酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



注：古井贡酒地理标志保护范围是亳州市古井镇中心镇。经纬度是：东经 115°32'、北纬 33°21'，海拔 32 m~42 m。

图 A.1 古井贡酒地理标志产品保护范围图

版权专有 侵权必究

书号：155066 • 1-30312