

中华人民共和国国家标准

GB/T 22041—2008

地理标志产品 国窖 1573 白酒

Product of geographical indication—
National cellar 1573 liquor

2008-06-25 发布

2008-10-01 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

前 言

本标准根据中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB 17924《原产地域产品通用要求》的要求并参照 GB/T 10781.1《浓香型白酒》而制定。

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：中国泸州老窖股份有限公司。

本标准主要起草人：张良、沈才洪、张宿义、沈怡方、高月明、高景炎、杨明、赖登燁、易彬、卢中明。

地理标志产品 国窖 1573 白酒

1 范围

本标准规定了国窖 1573 白酒地理标志产品的保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、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》批准保护的国窖 1573 白酒。

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 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

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

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

泸型酒 **lu style liquor**

以高粱或高粱配比其他粮食为酿造原料，以优质小麦或小麦、大麦、豌豆等混合配料制作中温大曲，采用续糟配料、泥窖固态发酵、混蒸混烧、经陈酿、勾调而成蒸馏酒。酿酒行业亦称浓香型白酒。

3.2

国窖窖池群 **national fermentation cellars**

自公元 1573 年以来，采用泸州五渡溪优质黄泥筑建，用于泸型酒酿造、连续使用至今的老窖池，窖泥色泽乌黑，香气馥郁，有益微生物种群丰富。

3.3

国窖 1573 大曲 **special yeast for national cellar 1573 liquor**

以川南软质小麦为原料，专门用于国窖基础酒生产的优级中温大曲。

3.4

发酵周期 fermentation cycle

在泸型酒酿造过程中,从粮糟入窖发酵到开窖起出酒糟所经历的时间,以天为单位。

3.5

国窖基础酒 base liquor of national cellar

以川南糯红高粱为酿造原料、川南软质小麦制作的国窖 1573 大曲为糖化发酵剂、泸州老窖国窖窖池群为发酵容器,采用独特的生产工艺、续糟配料、固态发酵、混蒸混烧、蒸馏而成。

3.6

调味酒 blending liquor

采用特殊生产工艺酿造的具有典型风格和鲜明个性、经陶坛长期洞藏陈酿老熟,勾调时用于丰富和完善酒体的香和味的酒。

3.7

洞藏 cave-storing

以陶坛为储酒容器,将基础酒、调味酒存放于山洞中长期陈酿老熟的工序。

3.8

酒龄 storage time of liquor

国窖 1573 基础酒、调味酒在储存容器中陈酿老熟的时间,以年为单位。

3.9

勾调 blending

按国窖 1573 白酒的质量标准、选用不同风味特点的国窖基础酒进行组合、调味的工序。

4 地理标志产品保护范围

国窖 1573 白酒地理标志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》批准保护的 范围,见附录 A。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 水

符合 GB 5749 的规定,取自长江泸州段。

5.1.2 高粱

符合 GB/T 8231 的规定,主要产于川南地区的糯红高粱。

5.1.3 小麦

符合 GB 1351 的规定,主要产于川南地区的软质小麦。

5.2 酿造环境

位于四川盆地,东经 $105^{\circ}08' \sim 106^{\circ}28'$,北纬 $27^{\circ}39' \sim 29^{\circ}20'$,季风气候明显,春秋季暖和,夏季炎热,冬季霜雪少,常年空气湿度大,孕育出了泸州独特的农作物品质及微生物类群;泸州五渡溪的黄泥色泽金黄,绵软细腻,富于黏性,特别适宜窖泥微生物的生长繁殖;这种绿色生态环境是保证国窖 1573 白酒品质的重要自然基础。

5.3 生产工艺要求

5.3.1 国窖 1573 大曲制作

润麦“外软内硬”;粉碎“烂心不烂皮”;拌料“成团而不散”;制坯“光滑而不致密”;安坯“宽窄适宜”;

培菌“前缓、中挺、后缓落”；翻坯“时机适度”；自然积温；自然风干而形成的优级中温大曲。

5.3.2 国窖 1573 白酒酿造、陈酿、勾调

碎粮“4 瓣~8 瓣”；拌料“深挖低放”；上甑“轻撒匀铺”；混蒸混烧“缓火蒸酒、大火蒸粮”；“看花”摘酒；“翻糙”摊晾；均匀拌曲；国窖窖池连续使用；入窖发酵“前缓、中挺、后缓落”；开窖鉴定“一看、二闻、三尝”；黄水“滴窖勤舀”；分层堆糟；续糟配料；本窖循环；基础酒、调味酒采用陶坛长期洞藏陈酿，调味酒酒龄不低于 5 年；按国窖 1573 白酒的质量标准，选用不同风味的基础酒进行组合、调味。

5.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	指 标 要 求				
	25% vol~34% vol	35% vol~40% vol	41% vol~60% vol	61% vol~67% vol	≥68% vol
色泽	无色(或微黄)透明、无悬浮物、无沉淀				
香气	窖香幽雅、陈香舒适,具有己酸乙酯为主体的复合香气	窖香浓郁、陈香幽雅,具有己酸乙酯为主体的复合香气	窖香、陈香、糟香谐调幽雅,具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气	窖香、糟香谐调幽雅、陈香突出,具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气	窖香、糟香谐调幽雅、陈香舒适,具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气
口味	绵甜柔和、清味协调、尾味爽净	绵甜柔和、香味谐调、余味爽净	醇厚绵甜、丰满协调圆润、尾净香长	醇厚浓郁、圆润谐调爽净、回味悠长	醇厚浓郁、圆润谐调、回味悠长
风格	本品风格典型				
注:当酒温低于10℃以下时,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。					

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标 要 求				
酒精度/%vol	25~34	35~40	41~60	61~67	≥68
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥0.30	≥0.40	≥0.50	≥0.70	≥1.00
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥1.00	≥1.20	≥2.00	≥2.40	≥2.80
己酸乙酯/(g/L)	0.50~2.00	0.60~2.20	1.20~3.20	2.20~4.50	≥3.00
固形物/(g/L)	≤0.90		≤0.60		≤0.80
注：标签标示值与实测酒精度偏差不得超过±1.0%vol。					

5.6 卫生指标

按 GB 2757 规定执行。

6 分析方法

按 GB/T 10345、GB/T 5009.48 规定执行。

7 检验规则

按 GB/T 10346 和 JJF 1070 规定执行。

8 标志、标签

按 GB 7718、GB 10344 规定执行,也可同时标注“地理标志产品”标志。

9 包装、运输和贮存

按 GB/T 10346 规定执行。

附 录 A
(规范性附录)

国窖 1573 白酒地理标志产品保护范围图

国窖 1573 白酒地理标志产品保护范围图见图 A.1。

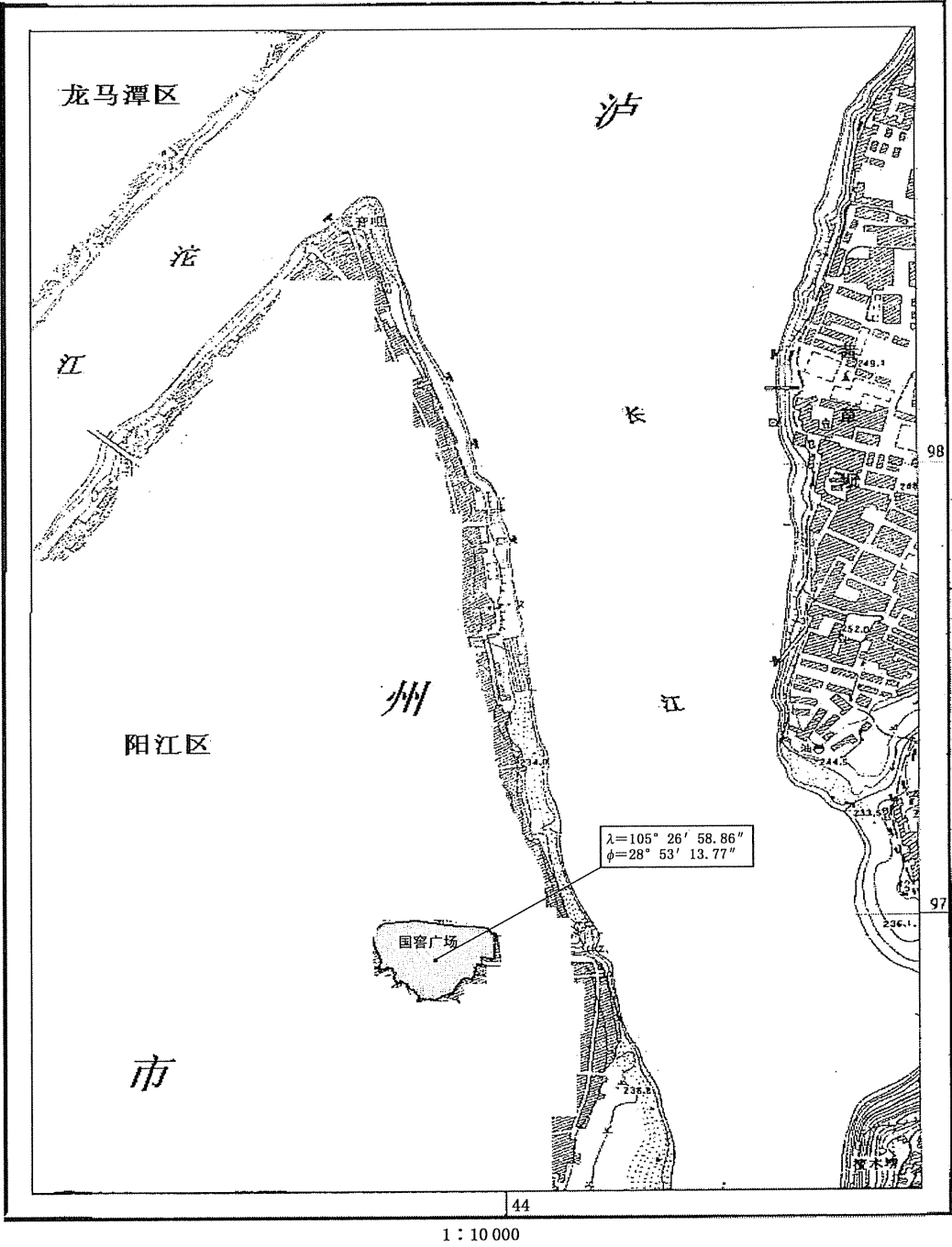


图 A.1 国窖 1573 白酒地理标志产品保护范围图

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地理标志产品 国窖 1573 白酒
GB/T 22041—2008

*

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

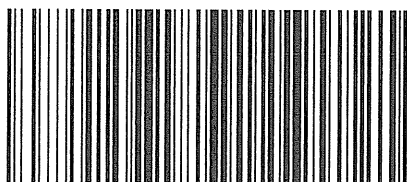
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2008 年 7 月第一版 2008 年 7 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-32864

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



GB/T 22041—2008