

ICS 67.160.10
X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 19961—2005



2005-11-17 发布

2006-03-01 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

本标准按照《地理标志产品保护规定》与 GB 17924《原产地域产品通用要求》、GB/T 10781.1《浓香型白酒》和 GB/T 11859.1《低度浓香型白酒》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：中国标准化协会、四川剑南春酒厂有限公司。

本标准主要起草人：谢义贵、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、赖登燁、李兴平。

地理标志产品 剑南春酒

1 范围

本标准规定了剑南春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》批准保护的剑南春酒。

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 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB 10344 饮料酒标签标准
- GB/T 10345.1 白酒试验方法总则
- GB/T 10345.2 白酒感官评定方法
- GB/T 10345.3 白酒中酒精度的试验方法
- GB/T 10345.4 白酒中总酸的试验方法
- GB/T 10345.5 白酒中总酯的试验方法
- GB/T 10345.6 白酒中固形物的试验方法
- GB/T 10345.7 白酒中乙酸乙酯的试验方法 气相色谱法
- GB/T 10345.8 白酒中己酸乙酯的试验方法(GLC)
- GB/T 10346 白酒检验规则
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 地理标志产品保护范围

剑南春酒的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批准的地域范围,地处四川省绵竹市城西,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

剑南春酒 Jiannanchun liquor

以优质糯高粱、大米、糯米、小麦、玉米、水为原料,并在本标准第 3 章规定的保护范围内利用其自然微生物,按浓郁型剑南春酒传统工艺生产的酒。

4.2

剑南春酒大曲 Jiannanchun liquor brick shaped raw starter for alcoholic fermentation

以优质小麦、大麦为原料,按剑南春酒大曲传统生产工艺,农历二月至十月组织生产,经自然发酵制成中、高温大曲,贮存期不少于 150 天。

4.3

酒龄 storage time of liquor

剑南春酒的基础酒与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、出甑打量水、摊晾下曲后入窖发酵至下一次开窖起糟的时间,如此不断循环。它是酿造剑南春酒的重要生产工艺过程。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 水源

符合 GB 5749 的规定,水源来自于龙门山脉水系。

5.1.2 高粱

符合 GB/T 8231 的规定。主要产于四川丘陵地带的优质糯高粱,部分来自特定的高粱生产基地,要求颗粒大、糯性强。

5.1.3 玉米

符合 GB 1353 的规定。主要产于川西平原周边山区,要求细腻甘甜、富有粘性。

5.1.4 大米

符合 GB 1354 的规定。采用晚籼大米,主要产于川西平原,要求清香爽口。

5.1.5 糯米

符合 GB 1354 的规定。主要产于川西平原。

5.1.6 小麦

符合 GB 1351 的规定。主要产于川西平原的优质小麦。

5.1.7 大麦

应籽粒饱满,色泽金黄,具有大麦固有的香气,无病斑粒,无霉味和其他异味。

5.1.8 大曲

采用剑南春酒大曲。

5.2 酿造环境

夏无酷暑、冬无严寒、气候湿润、日照较少,全年阴天为 260 d 左右,年平均温度 15.7℃,年平均降水量 1040.8 mm。该生态环境特别适宜剑南春酒酿酒微生物的繁衍。

5.3 生产工艺

浓郁型剑南春酒独特传统工艺是以剑南春酒大曲为糖化发酵剂,中温曲和高温曲分别按比例使用,采用入窖淀粉浓度高、酸度高、回糟的组合发酵。发酵周期长,母糟发酵期 70 d 左右,双轮底二次发酵时间在 140 d 以上。分层缓火蒸馏,分段量质摘酒,分别入陶坛贮存。基础酒酒龄不少于两年,调味酒酒龄不少于十年。组成剑南春酒感官特征的香味主要有窖香、浓甜、醇厚和陈香四种典型体。经分析、尝评、勾兑、调味陈酿,从原料投入到产品出厂不少于三年。

5.4 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	
	酒精度 40.0%(体积分数)以上	酒精度 39.0%(体积分数)以下
色 泽	无色(或微黄)透明、无悬浮物、无沉淀杂质 ^a	
香 气	芳香浓郁、纯正典雅	
口 味	醇厚绵柔、甘冽爽净、余味悠长、香味谐调、酒体丰满圆润	醇厚绵软、甘冽爽净、余香悠长、香味谐调、酒体丰满圆润
风 格	具有浓郁的浓香型白酒的独特风格	
^a 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℃ 以上时应恢复正常。		

5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	
	酒精度 40.0%(体积分数)以上	酒精度 39.0%(体积分数)以下
总酸(以乙酸计)/(g/L) \geq	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) \geq	2.00	1.50
己酸乙酯/(g/L) \leq	1.20~3.00	0.60~2.60
固形物/(g/L) \leq	0.50	0.70
注:酒精度允许误差 $\pm 1.0%$ (体积分数)。		

5.6 卫生要求

应符合 GB 2757 的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行。

6 试验方法

6.1 感官指标、理化指标的试验方法按 GB/T 10345.1~10345.8 执行。

6.2 卫生指标的试验方法按 GB/T 5009.48 执行。

6.3 净含量的检验按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

按 GB/T 10346 和《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

按 GB 10344 和 GB 7718 执行,并可以同时标注“地理标志产品标志”。

8.2 包装、运输、贮存

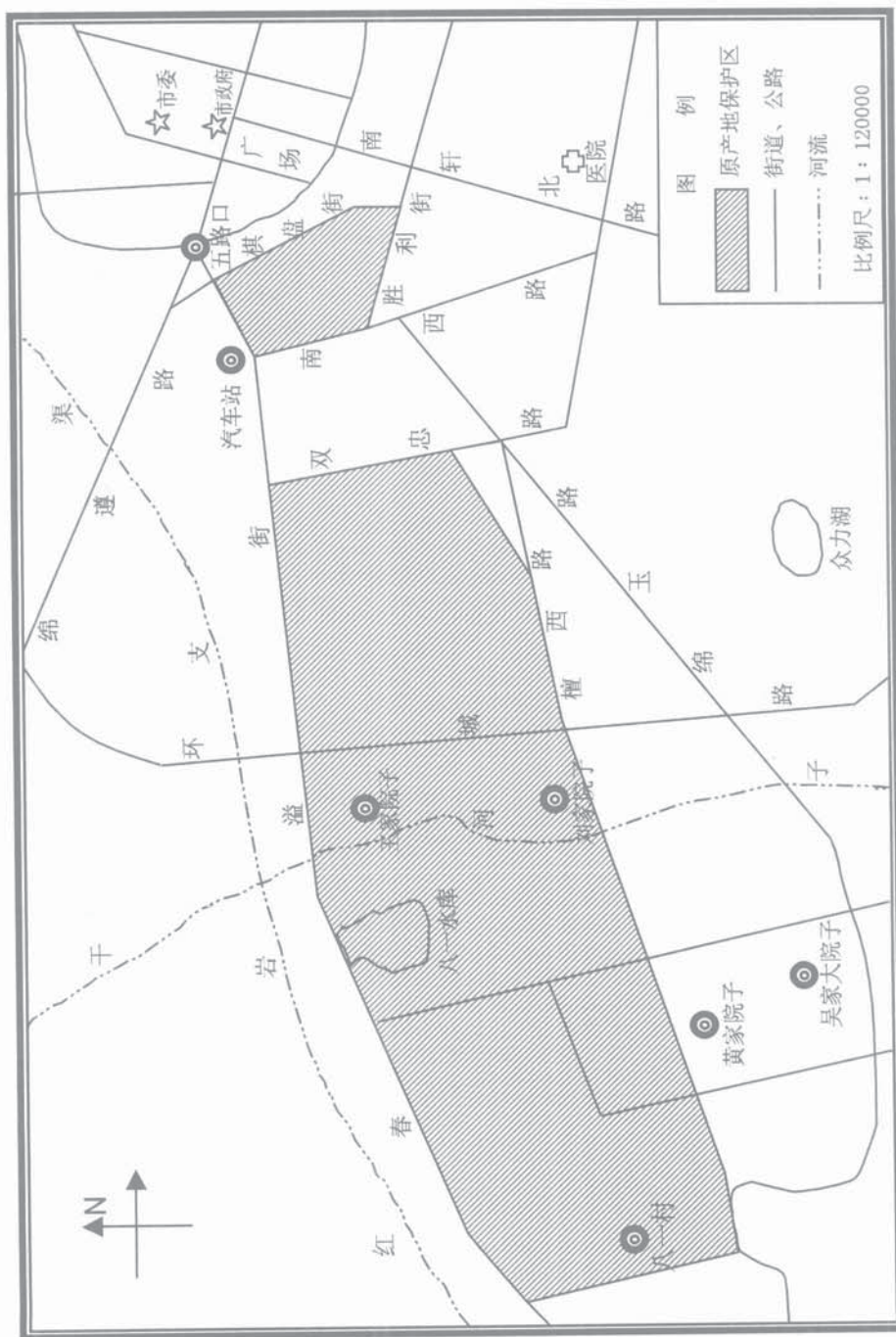
按 GB/T 10346 的规定执行。

附录 A

(规范性附录)

剑南春酒地理标志产品保护范围图

剑南春酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



注：剑南春酒地理标志产品保护范围：东经 $104^{\circ}10'23'' \sim 104^{\circ}10'23''$ ，北纬 $31^{\circ}18'02'' \sim 31^{\circ}19'32''$ 。

图 A.1 剑南春酒地理标志产品保护范围图

