

ICS 67.020  
CCS X 61

# DB5101

## 四川省成都市地方标准

DB5101/T 86—2020

### 地理标志产品 邛酒

2020-12-04 发布

2020-12-04 实施

成都市市场监督管理局

发布

## 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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第78号《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924—2008《地理标志产品 标准通用要求》制定。

本文件由成都市知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：四川省文君井酒业集团有限公司、四川省文君酒厂有限责任公司、四川省古川酒业有限公司、四川天府川酒酒业有限公司、成都有缘坊酒业有限公司、四川邛崃金六福崖谷生态酿酒有限公司、四川宜府春酒厂有限责任公司、邛崃市市场监督管理局、邛崃市邛酒产业发展中心。

本文件主要起草人：黄蜀生、严志勇、孙聿羲、罗燕、李平、刘璟、郭鹏。

# 地理标志产品 邛酒

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品 邛酒的保护范围、术语和定义、要求、质量特色、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局 2012 年第 192 号公告批准保护的邛酒。

## 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 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

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 8231 高粱

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第78号 《地理标志产品保护规定》

## 3 保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的 邛酒 的范围，即邛崃市行政区域内分布于南河两岸的临邛镇、卧龙镇、宝林镇、桑园镇、固驿镇、前进镇、高埂镇、平乐镇8个乡镇现辖行政区域范围。见附录A。

## 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 4.1

邛酒

以高粱、大米、谷壳、小麦、玉米、糯米、水为主要原料，采用邛酒大曲为糖化发酵剂，在邛崃市地理标志产品保护范围自然微生物生态圈内，按传统工艺酿造生产的白酒。

## 4.2

### 邛酒大曲

以优质小麦为主要原料，经浸泡、碾碎、拌料、成形等工艺，在邛崃市地理标志产品保护范围内经微生物自然富集、培养、制作而成的中高温大曲。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 酿造用水

取自邛酒保护区范围内地下水、山泉水和南河水，且应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.2 酒曲

采用邛酒大曲。

#### 5.1.3 高粱

产自四川和东北省，且应符合GB/T 8231的规定。

#### 5.1.4 大米

产自邛崃，且应符合GB/T 1354的规定。

#### 5.1.5 糯米

产自邛崃，且应符合GB/T 1354的规定。

#### 5.1.6 谷壳

新鲜的粳米谷壳，色泽谷黄色、无霉烂和异杂味。

#### 5.1.7 小麦

产自邛崃，且应符合GB 1351的规定。

#### 5.1.8 玉米

产自邛崃，且应符合GB 1353的规定。

### 5.2 产地环境

该区域位于四川成都平原西南边缘的邛崃市，市内有着纯净、质朴的水土质量和优厚的气候条件。市境地跨东经103° 4′ ~103° 45′、北纬30° 12′ ~30° 33′，境内山、丘、坝皆有，呈“六山一水三田”的地貌结构。区域气候属亚热带湿润季风气候，气候温和，年平均气温16.4℃，最低气温-4.5℃，最高气温37.7℃，年平均相对湿度83%，年降雨量1058mm；区域内土壤肥沃，熟化度高，矿物养分含量较丰富，为中性微酸黄色粘土；区域内水系分布均匀，地下水资源丰富，水质

硬度小，而且含有多种有益于人体的微量元素，pH值呈弱碱性。这样的区域气候、土壤、水质等有利于多种酿酒有益微生物的生长和繁殖，形成酿造邛酒独特的生态环境。

### 5.3 生产工艺

生产工艺见附录B。

## 6 质量特色

### 6.1 酒精度

分为：低度酒（38%vol≤酒精度≤40%vol）、高度酒（41%vol≤酒精度≤68%vol）。

### 6.2 感官特色

应符合表1的规定。

表 1 感官特色

项 目	高度酒 41%vol~68%vol	低度酒 38%vol~40%vol
色泽和外观	无色或微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀	
香 气	具有幽雅的以己酸乙酯为主体的复合香气	
口 味	酒体醇厚饱满，绵甜柔和，酒味全面，余味爽净	酒体醇和饱满，绵甜柔顺，酒味全面，余味爽净
风 格	具有本品典型的风格	

### 6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		41%vol~68%vol	38%vol~40%vol
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥	0.50	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	2.00	1.50
己酸乙酯/（g/L）		1.30~2.80	0.80~2.20
固形物（g/L）	≤	0.40	0.70

### 6.4 安全及其他质量技术要求

应符合表3的规定。

表3 安全及其他质量技术要求

项目	要求
甲醇 <sup>a</sup> /(g/L) ≤	0.6
氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）/(mg/L) ≤	4.0
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.5
<sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。其余指标应符合国家食品安全标准的相关规定。	

## 6.5 净含量及允差

应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 酒精度

按GB 5009.225的规定执行。

### 7.2 感官特色

按GB/T 10345的规定执行。

### 7.3 理化指标

按GB/T 10345的规定执行。

### 7.4 安全及其他质量技术要求

甲醇按GB 5009.266的规定执行，氰化物按GB 5009.36的规定执行，铅按GB 5009.12的规定执行。

### 7.5 净含量及允差

按JJF 1070的规定执行。

## 8 检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存应按GB/T 10346执行，其中出厂检验项目只包括感官指标、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇、己酸乙酯、净含量及允差。预包装标签按GB 7718执行，产品专用标志按原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第78号执行。

8.2 酒精度实测值与标签标示值允差为±1.0%vol。

附录 A  
(规范性)  
邛酒地理标志产品保护范围图

邛酒地理标志产品保护范围见图A.1。

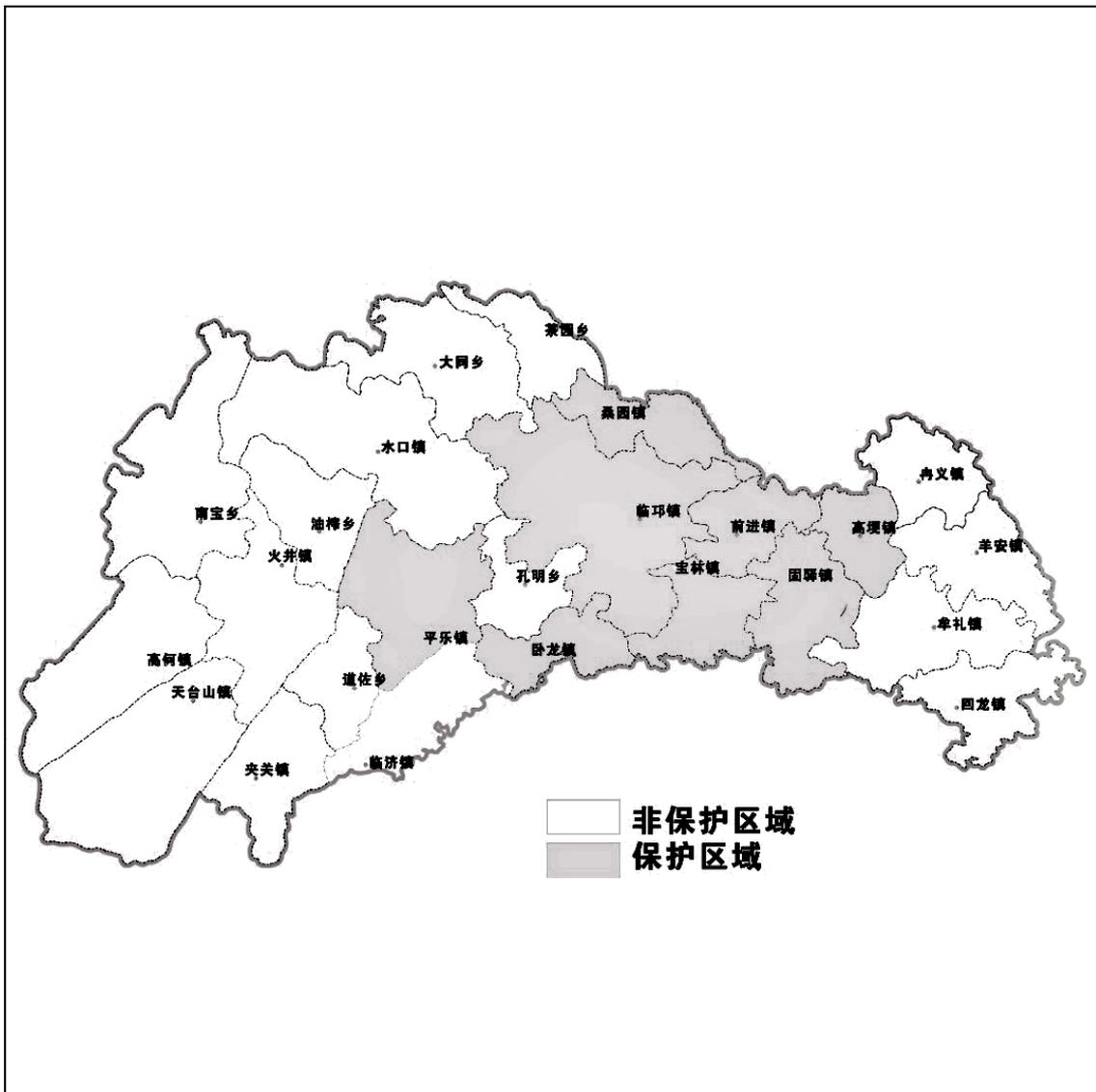


图 A.1 邛酒地理标志产品保护范围

附录 B  
(规范性)  
生产工艺

B.1 生产工艺

B.1.1 工艺流程

邛酒有一套完善的酿造工艺。邛酒经泥窖固态发酵、续糟配料、混蒸混烧、缓火蒸馏、分层取酒、掐头去尾、量质摘酒、分级陈酿、勾兑、调味等传统工艺生产，并采用了双轮底、多轮或翻砂发酵等质量控制措施。邛酒的发酵周期为60天以上，其窖龄不少于10年，酒龄不少于2年。

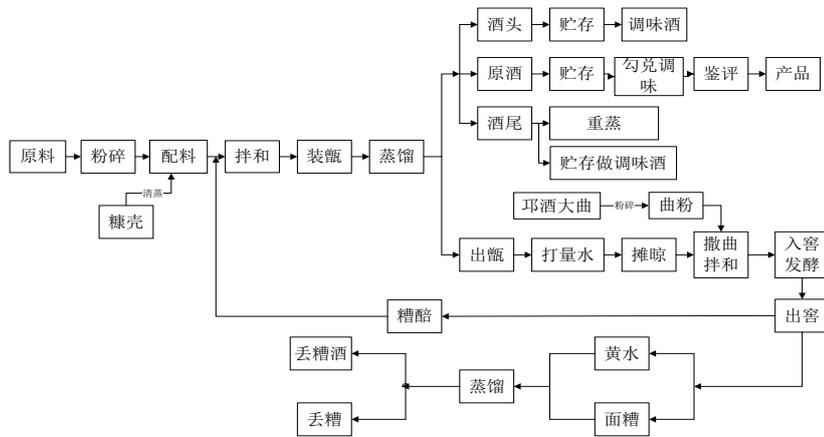


图1 邛酒生产工艺流程图

B.1.2 生产关键控制点

B.1.2.1 原料配比

高粱36%、大米22%、糯米18%、小麦16%、玉米8%，辅料使用当年产新鲜的粳米谷壳。

B.1.2.2 大曲

邛酒生产使用中温曲（制曲温度 45℃至 55℃）、中高温曲（制曲温度 55℃至 60℃），且曲药储存期不得少于 3 个月。

B.1.2.3 发酵

采用泥池发酵，窖龄不低于10年。从酒醅入池封窖发酵到下一次开窖起糟取酒的时间，不得低于60天。冷季，糟醅入窖温度控制在16℃至18℃；热季，入窖温度控制略低于地温1℃至2℃。

B.1.2.4 蒸馏

缓火（汽）流酒，大火（汽）蒸粮。流酒温度应控制在 25℃至 30℃，流酒速度控制在 2.0 至 2.5Kg/分钟；盖盘至出甑时间要求大于或等于 50 分钟，从上甑到下甑的时间控制在 90 分钟左右。

B.1.2.5 摘酒

摘取酒头0.5千克，边尝边摘，量质摘酒，按质并坛，以“花酒”断尾，大汽追尾。入库酒的酒精含量在60%vol以上。

#### B.1.2.6 贮存

邛酒基酒在陶坛贮存时间不得少于2年。

#### B.1.2.7 禁止性要求

生产过程中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

---