

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 2742—2016

地理标志产品 迎驾贡酒

Product of geographical indication Yingjiagongjiu Liquor



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2016 - 12 - 30 发布

2017 - 01 - 30 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准按照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》与 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由安徽省酒业协会提出。

本标准由安徽省浓香型白酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：安徽迎驾贡酒股份有限公司、安徽省食品药品检验研究院。

本标准主要起草人：倪永培、广家权、程坚、项兴本、高玲、王少磊、张磊。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

地理标志产品 迎驾贡酒

1 范围

本标准规定了迎驾贡酒的术语和定义、产品分类、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标签、标志与包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品迎驾贡酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- 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令(2005)第75号令

3 术语和定义

GB/T 15109 以及下列界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

迎驾贡酒

在地理标志产品保护范围内，以高粱、大米、糯米、小麦、玉米和水等为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

- 酒精度 $\geq 50\% \text{vol}$ ；
- 酒精度 $42\% \text{vol} \sim 50\% \text{vol}$ ；
- $25\% \text{vol} < \text{酒精度} < 42\% \text{vol}$ 。

5 地理标志产品保护范围

迎驾贡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》批准的范围，即安徽省六安市霍山县衡山镇、佛子岭镇、黑石渡镇、下符桥镇、太阳乡、磨子潭镇、大化坪镇等 7 个乡镇现辖行政区域，见附录A。

6 要求

6.1 基本要求

不得添加非食用物质；食用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

6.2 原辅料

6.2.1 高粱

应符合 GB/T 8231 的规定。

6.2.2 小麦

应符合 GB 1351 的规定。

6.2.3 大米

应符合 GB 1354 的规定。

6.2.4 玉米

应符合 GB 1353 的规定。

6.2.5 其它粮谷原料

应符合 GB 2715 的规定。

6.2.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

6.3 酿造环境

符合地理标志产品保护规定划定的地域范围，该区域位于大别山北麓的东淠河系，属于北亚热带和北温带的过渡区，气候温和、湿润，雨水充沛，非常适合酿酒微生物的生长和繁殖，保护区内东淠河流域岸边经小流域冲击的泥土，土壤肥沃、粘性好、含杂质较少、基本无沙石、pH 中性偏酸，含有丰富的腐殖质和大量的甲烷菌等有益菌群，特别适宜培养窖泥。

6.4 生产工艺

迎驾贡酒选用高粱、大米、糯米、小麦、玉米为酿酒原料，纯小麦制曲，以偏高温大曲为糖化发酵剂，采用东淠河水为酿造、加浆用水，采用续糟混蒸、跑窖循环、泥池老窖发酵、底换底、二高一低一长（“二高”是指入池酸度高、入池淀粉高；“一低”是指入池水份低；“一长”是指发酵周期长）等技术生产的蒸馏酒。

6.5 感官要求

感官要求应符合表1 的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香气	窖香幽雅、浓中带酱
口味	绵甜爽口、诸味协调、怡畅
风格	具有窖香幽雅、浓中带酱的独特风格
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。	

6.6 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/(%vol)	>50.0	42.0~50.0	25.0~42.0<
总酸(以乙酸计)/(g/L) $\geq$	0.50	0.40	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) $\geq$	1.50	1.00	0.40
己酸乙酯/(g/L) $\geq$	0.70	0.40	0.10
固形物/(g/L) $\leq$	0.40	0.40	0.50
注：酒精度均以标签上所示为准，允许误差为 $\pm 1.0\%$ vol。			

6.7 食品安全指标

应符合 GB 2757 的规定。

6.8 净含量

应符合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》的规定。

6.9 食品加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求、理化指标的检验按 GB/T 10345 执行。

7.2 食品安全指标的检验按 GB 2757 执行。

7.3 净含量的检验按 JJF 1070 执行。

8 检验规则

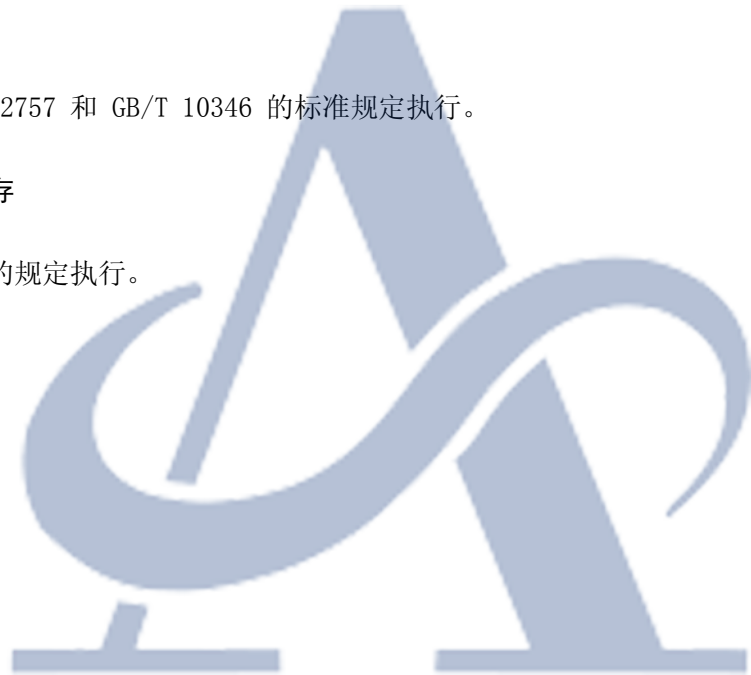
按 GB/T 10346 和国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

9 标签、标志

按 GB 7718、GB 2757 和 GB/T 10346 的标准规定执行。

10 包装、运输和贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

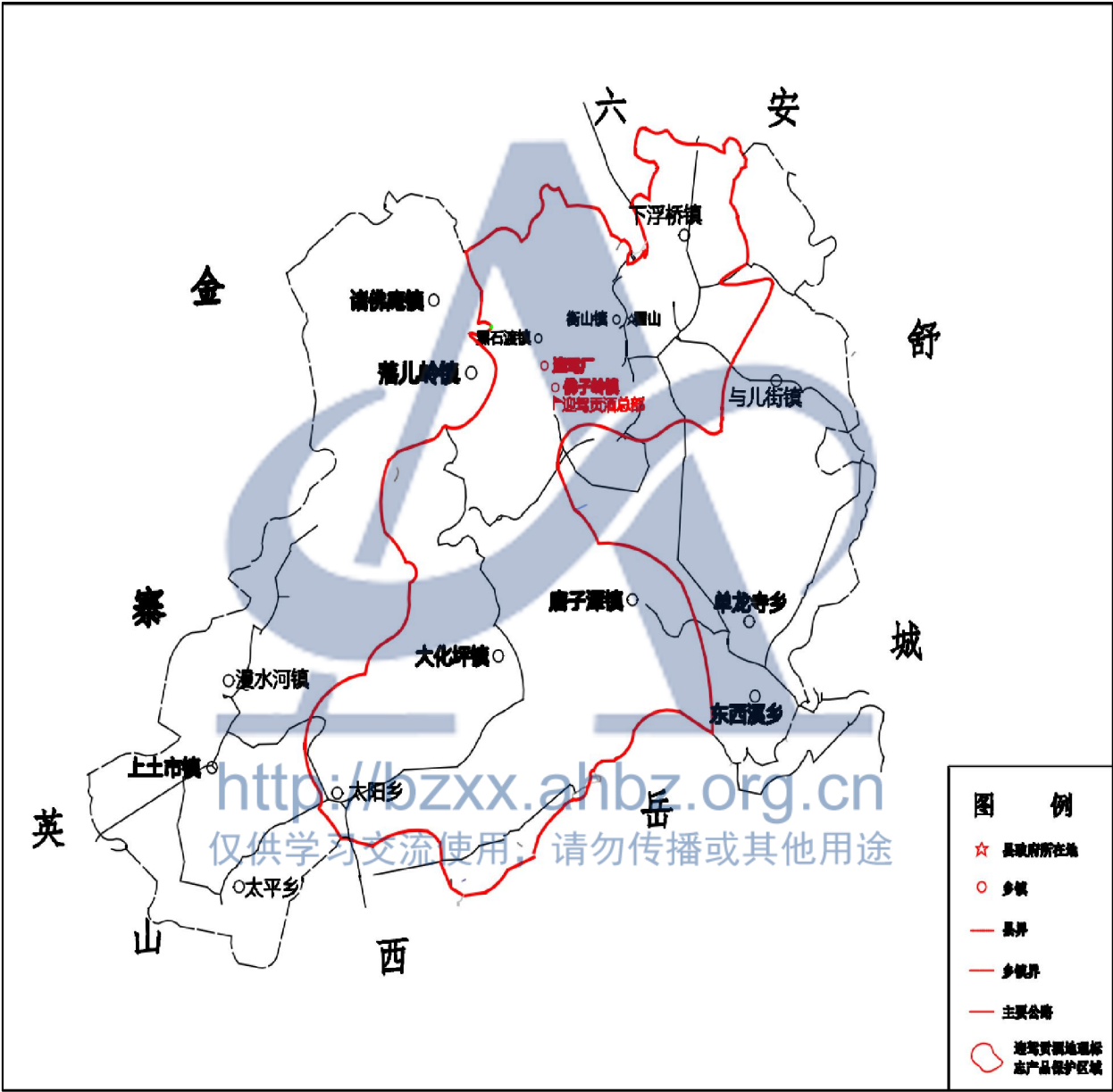
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

附 录 A
(规范性附录)

迎驾贡酒地理标志产品保护范围图

迎驾贡酒地理标志保护范围包括安徽省霍山县衡山镇、佛子岭镇、黑石渡镇、下符桥镇、太阳乡、磨子潭镇、大化坪镇等 7 个乡镇现辖行政区域。

迎驾贡酒地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 迎驾贡酒地理标志产品保护范围图