ICS 67.160.10
X 61

中华人民共和国国家标准

GB/T 22211—2008

广东省食品检验所
受控文件专用章
广东省酒类检测中心
受控文件专用章
GDLT-S-55
004

地理标志产品　五粮液酒

Product of geographical indication—Wuliangye liquor

2008-07-31 发布　　2008-11-01 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/T 17924《地理标志产品标准通用要求》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：宜宾五粮液集团有限公司。

本标准主要起草人：王国春、陈林、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、刘凤翔、高杰楷。

地理标志产品　五粮液酒

1　范围

本标准规定了五粮液酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、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》批准保护的五粮液酒。

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　白酒试验方法规则

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

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》

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

五粮液酒　Wuliangye liquor

在地理标志产品保护范围内，以精选的高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食和水为原料，用传统的“包包曲”作为大曲，以具有600多年的和经600多年优质窖泥演化的窖池群及千年以上的传统生产工艺，在封窖泥封闭的窖池里，固态自然发酵、蒸馏，运用筛选组合而成的浓香型白酒。

3.2

五粮液酒包包曲　Wuliangye liquor “bao bao qu”

以软质小麦为原料，在本地独特的生态环境中，按传统工艺自然发酵生产的中高温大曲，其形状为一面凸起像面包一样的长方体，皮薄心厚，发酵过程中温度、水分等由表及里差异较大，因而其菌系丰富，曲香浓郁而丰满，陈化时间不低于6个月。

3.3

发酵周期　fermentation cycle

从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间，以天为单位。

3.4

勾兑　blending

依照五粮液酒风格和质量要求，对不同风格特点、不同酒龄的原生态原酒（不添加任何外来物质）进行筛选组合，达到全面协调，形成本品自有风格质量的工序。

3.5

窖池　bodega cellar

生产五粮液酒的重要发酵设备，具有600年连续使用的古窖池和由此演化而来的窖池群，窖内壁形成了十分丰富的微生物群落。

3.6

酒龄　age

五粮液酒的原酒，在陶坛中贮存的时间，以年为单位。

3.7

五粮液年份酒　aged Wuliangye liquor

以原酒出之陈年酒糟时间为主，原酒从原料投入到勾兑的时间为次，以年为单位。

4　地理标志产品保护范围

五粮液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，见附录A。

5　要求

5.1　原料要求

5.1.1　水

酿造用水取自宜宾"安乐泉"水，符合GB 5749的规定。勾兑加浆用水优于酿造用水。

5.1.2　高粱

本地产糯高粱，符合GB/T 8231的规定。

5.1.3　大米

符合GB 1354的规定。

5.1.4　糯米

符合GB 1354的规定。

5.1.5　小麦

符合GB 1351的规定。

5.1.6　玉米

符合GB 1353的规定。

5.2　酿造环境

5.2.1　地理环境

五粮液酒产地位于万里长江源头，金沙江南岸、金沙江与岷江交汇处的岷江北岸，海拔293 m～320 m之间，东经104°35′～104°37′，北纬28°18′～28°45′，山丘、坝子、河流交错，地形地貌独特。

5.2.2　气候环境

属于中亚热带湿润季风气候区，同时还具有南亚热带湿润气候属性，总的特点是：雨热同季，温暖湿润（全年平均气温18 ℃左右）、地温与气温分布一致，雨量适中、日照时间少，无霜期长、年温差小、昼夜温差小，相对湿度变化不大，多无风，偶有微风，无大风，有利于多种酿酒有益微生物的生长和繁殖，形成酿造五粮液酒独有的生态环境。

5.3　生产工艺

按祖传配方配混五种粮食，粉碎后与一定比例的陈年老母糟（糟醅）配料，以包包曲为糖化发酵剂，

在窖池中发酵周期在 70 d 以上，双轮底发酵时间在 140 d 以上，采用跑窖循环、续糟发酵、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛的传统工艺，经分级入库、陶坛长期陈酿、筛选组合而成。从原料投入到产品出厂不少于 5 a，调味酒酒龄不少于 15 a。

5.4 产品要求

5.4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	感官要求
外观	无色(或微黄)、清澈透明、无悬浮物、无沉淀
香气	具有浓郁、自然的己酸乙酯为主体的复合香气
口味	香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处，尤以酒味全面而著称
风格	具有本品突出的风格
注：当酒温度低于 10 ℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10 ℃以上时应逐渐恢复正常。	

5.4.2 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)		61.0～73.0	60.0	41.0～59.0	35.0～40.0	25.0～34.0	年份酒
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥	0.60	0.60	0.40	0.30	0.20	同相应酒精度五粮液酒
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	2.80	2.80	2.00	1.50	1.20	
己酸乙酯/(g/L)		2.00～4.50	1.80～2.80	1.20～2.80	0.70～2.20	0.50～2.00	
固形物/(g/L)	≤	0.7					1.0
注：酒精度允许差为±1.0%vol。							

5.4.3 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项目		要求
甲醇/(g/L)	≤	0.30
铅/(mg/L)	≤	0.80
锰/(mg/L)	≤	1.00
其他项目		按 GB 2757 执行

6 试验方法

6.1 感官要求、理化指标按 GB/T 10345 执行。

6.2 卫生指标按 GB/T 5009.48 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》的规定执行。

8 标志、标签

按 GB 10344 和 GB 7718 执行，也可以同时标注“地理标志产品专用标志”。

9 包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。

附 录 A
（规范性附录）
五粮液酒地理标志产品保护范围图

五粮液酒地理标志产品保护范围见图 A.1。

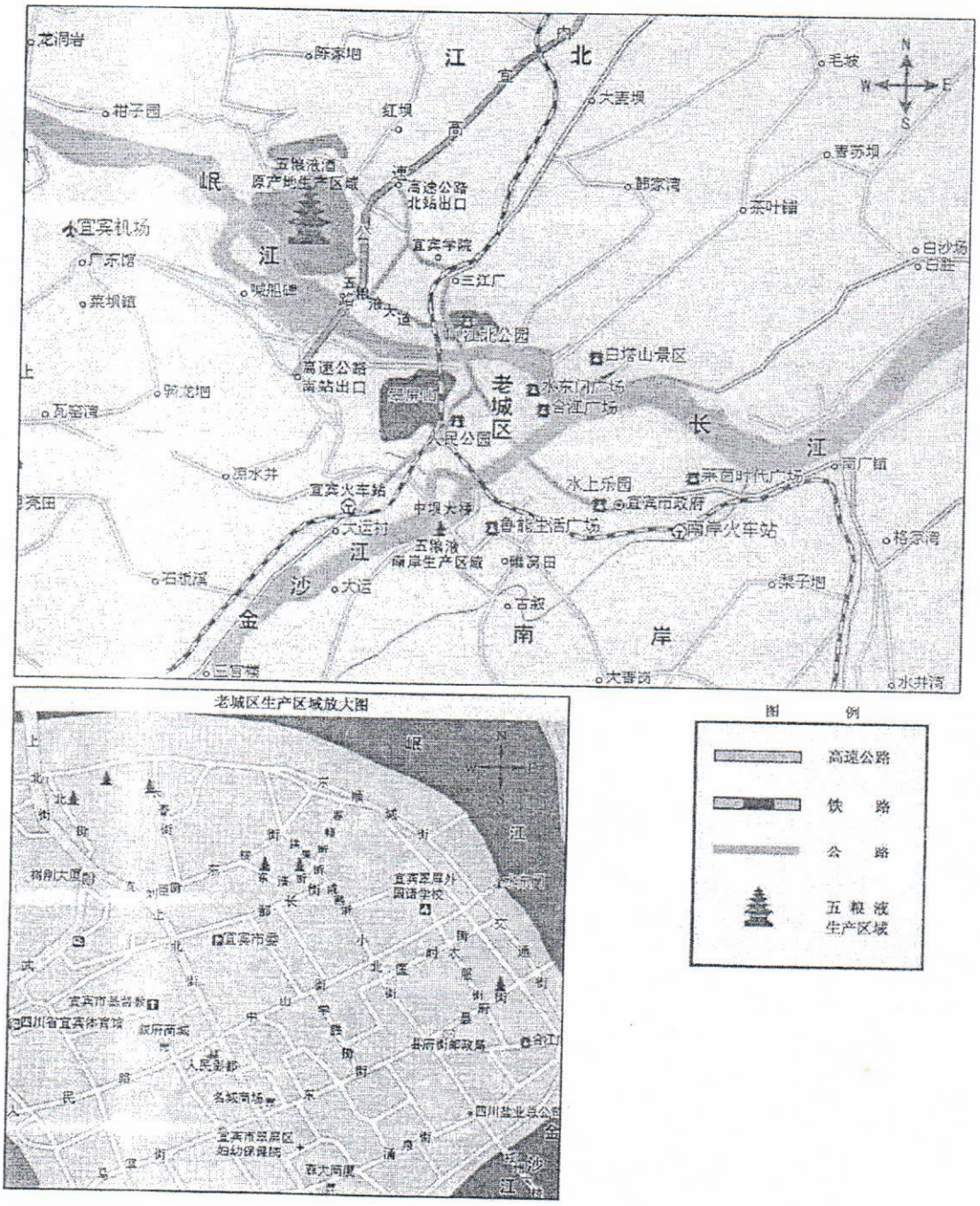

图 A.1 五粮液酒地理标志产品保护范围图