



中华人民共和国国家标准

GB/T 22046—2008

地理标志产品 洋河大曲酒

Product of geographical indication—Yanghe daqu 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：江苏洋河酒厂股份有限公司。

本标准主要起草人：张雨柏、朱广生、陈翔、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、赖登燊。

地理标志产品 洋河大曲酒

1 范围

本标准规定了洋河大曲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、标志、标签、包装、运输与贮存。

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》批准保护的地理标志产品洋河大曲酒的生产加工和质量管理。

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 10460 豌豆
- GB/T 15109 白酒工业术语
- 国家质量监督检验检疫总局令第 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

洋河大曲酒 Yanghe daqu liquor

以优质高粱、大米、糯米、玉米、小麦、大麦、豌豆、水为原料，在地理标志产品保护范围内，按传统工艺与现代生物技术相结合生产的白酒。

3.2

酒龄 storage time of liquor

从基酒入库贮存老熟到出库的时间，以年为单位。

3.3

洋河大曲 Yanghe daqu

以优质小麦、大麦、豌豆为原料，按传统生产工艺制成两类大曲。在春秋两季制得中高温曲，俗称“春秋曲”；在盛夏所制高温曲，名为“伏曲”。

3.4

发酵周期 fermentation cycle

从出窖起糟、配料、上甑、蒸馏、出甑酒浆水、摊晾下曲后入池发酵至下一次出窖起糟所需要的时间，以天为单位。

3.5

绵柔典型体 soft typical base liquor

洋河大曲酒特有的香型，主要包括绵、柔、甜、净、香的独特风格，具体表现为绵柔、绵甜、绵爽等的口味。

3.6

调味酒 flavoring liquor

采用特殊工艺生产和优选的用于协调完善酒体香和味的酒。

3.7

勾调 blending

把不同风味的基酒进行组合，按酒体质量要求调味形成成品酒的过程。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品洋河大曲酒的产地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》批准保护的范围内(东经 $118^{\circ}40'$ ~ $119^{\circ}20'$ ，北纬 $33^{\circ}8'$ ~ $34^{\circ}10'$)，见附录 A。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 高粱

符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.2 大米

符合 GB 1354 的规定。

5.1.3 糯米

符合 GB 1354 的规定。

5.1.4 小麦

符合 GB 1351 的规定。

5.1.5 玉米

符合 GB 1353 的规定。

5.1.6 大麦

浅黄色，颗粒饱满(纯粮粒 $\geq 95\%$)，具有成熟大麦特有的气味，无霉变、无虫蛀、无污染。

5.1.7 豌豆

符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.8 水

酿造勾调用水取自洋河美人泉，符合 GB 5749 的规定。

5.2 酿造环境

位于东经 $118^{\circ}40'$ ~ $119^{\circ}20'$ ，北纬 $33^{\circ}8'$ ~ $34^{\circ}10'$ ，海拔在 15 m~20 m 之间，土壤深厚肥沃，地下水丰富，雨量充沛，气候温和，年平均气温为 14.3°C ，年平均无霜期 230 d，年平均降水量 850 mm 左右，温湿的自然气候及绿色生态环境特别适宜洋河大曲酒酿造微生物的生存和繁衍。

5.3 生产工艺

洋河大曲酒以优质高粱、大米、糯米、玉米、小麦、大麦、豌豆、水为原料，以洋河大曲为糖化、发酵、生香剂，依托长期自然形成的老窖，应用从洋河酿造环境中分离的 YH-LC₁ 窖泥功能菌，采用混蒸续 ■ 六

甑工艺,低温入池,缓慢发酵。基酒发酵周期在 60 天以上,调味酒发酵周期在 180 天以上,分层缓慢蒸馏,量质摘酒,按绵柔典型体分级入陶坛贮存,经分析、品尝、贮存老熟、勾兑、调味、包装出厂。基酒酒龄不少于 3 年,调味酒酒龄不少于 5 年。

5.4 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项 目	指标要求	
酒 精 度/%vol	25.0~40.0	41.0~60.0
色 泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀	
香 气	窖香秀雅、醇香怡人	窖香幽雅、醇香怡人
口 味	绵甜柔顺、醇和圆润、诸味谐调、尾味净爽	绵甜柔和、醇厚圆润、尾味净爽、回味悠长
风 格	具有低而不淡、柔而不寡、绵长尾净、丰满协调的独特的绵柔型风格	具有浓而不烈、柔而不寡、绵长尾净、丰满协调的独特的绵柔型风格
注：当温度低于 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。		

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
酒精度/%vol		25.0~40.0	41.0~60.0
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥	0.25	0.40
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	0.80	1.50
己酸乙酯/(g/L)		0.25~2.00	0.80~2.60
固形物/(g/L)	≤	0.70	
注：酒精度允许误差为±1.0%vol。			

5.6 卫生指标

符合 GB 2757 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标、理化指标的试验方法按 GB/T 10345 执行。

6.2 卫生指标的试验方法按 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 7718、GB 10344 标准规定执行,并可以同时标注“地理标志产品标志”。

9 包装、运输和贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)

洋河大曲酒地理标志产品保护范围图

洋河大曲酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



注：洋河大曲酒地理标志产品保护范围：东经 118°40′~119°20′，北纬 33°8′~ 34°10′。

图 A.1 洋河大曲酒地理标志产品保护范围图

GB/T 22046—2008《地理标志产品 洋河大曲酒》
国家标准第 1 号修改单

本修改单经国家标准化管理委员会于 2013 年 8 月 6 日批准,自 2013 年 8 月 30 日起实施。

将表 1 及表 2 中的“酒精度/%vol”指标值由“41.0~60.0”修改为“40.1~68.0”。

GB/T 22046—2008《地理标志产品 洋河大曲酒》
国家标准第 2 号修改单

本修改单经国家标准化管理委员会于 2018 年 2 月 6 日批准,自 2018 年 9 月 1 日起实施。

- 1. 将 5.1.8 修改为“酿造勾调用水取自洋河深层地下水,符合 GB 5749 的规定。”
- 2. 将表 2 修改为:

项目		指标	
酒精度/%vol		25≤酒精度<45	45≤酒精度≤68
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥	0.25	0.40
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	0.80	1.50
总酸/总酯	≤	1.0	
乙酸乙酯/己酸乙酯	≤	0.8	1.0
固形物/(g/L)	≤	0.70	
注：酒精度允许误差为±1.0%vol。			