

《白酒工业术语》国家标准编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

(一) 任务来源

根据《国家标准委关于下达 2014 年第一批国家标准制修订计划的通知》(国标委综合(2014)67 号),《白酒工业术语》国家标准列入修订计划,计划编号为 20140432-T-607,由全国白酒标准化技术委员会技术归口。

(二) 主要工作过程

1、起草阶段

《白酒工业术语》国家标准白酒行业基础标准之一,2015 年-2018 年,白酒标委会开展白酒标准体系全面修订工作,完成白酒主要香型产品国家标准的修订工作,为保持标准体系协调,白酒标委会秘书处根据白酒标准体系修订工作进展情况和行业调研情况,于 2018 年着手开展本标准修订工作,形成标准草案,并在白酒标委会十个白酒分技术委员会内部广泛征集意见,并于 2019 年 2 月开始筹建起草工作组,国内白酒企业及相关单位积极参与。

在上述工作基础上,秘书处综合各方意见和历次工作会议结论及相关产品标准的审查结论,秘书处对标准草案修改和完善,提出征求意见稿。

二、制标依据和对主要条款的说明

(一) 制标原则

充分反映白酒行业生产现状,保护传统,鼓励创新,利于国际交流。

(二) 主要条款的说明

1、原料部分

除明确以大米为原料的香型白酒,其余白酒香型产品在定义中均描述“以粮谷为原料”,但一直以来缺乏粮谷的定义,因此在原有术语和定义基础上,本部分参考 GB2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》,增加了“粮谷”术语和定义,引用 GB 13122-2016《食品安全国家标准谷物加工卫生规范》增加“谷物”术语和定义。同时参考 GB/T 11760-2008 《裸大麦》国家标准给出“裸大麦”即“青稞”的术语和定义。

2、生产设备部分

根据白酒机械化生产工艺现状，增加了“发酵槽”、“装甑机”等设备，同时修改了“不锈钢贮酒罐”的定义。

3、制曲部分

参照 QB/T 4258-2011 《酿酒大曲术语》，调整大曲主要类型术语和定义，并删除 QB/T 4258 中已有的大曲制作过程相关术语和定义。

4、生产过程部分

根据不同香型白酒生产工艺情况，增加了酱香型白酒和芝麻香型白酒生产过程中的重要工艺之一“堆积”的术语和定义；增加“香醅”、“基酒损耗”、“陈肉酝浸”、“己酸菌”等术语和定义；完善了“掉排”、“跑汽”等定义。

5、成品及半成品部分

本部分主要依据各香型白酒产品标准的修订情况，从原料、发酵容器、糖化发酵剂等方面，突出传统固态发酵白酒的典型工艺特征，并增加“馥郁香型白酒”、“兼香型白酒”、“董香型白酒”等具有一定生产历史，被行业认可的术语和定义，同时修改了“白酒”、“液态法白酒”、“固液法白酒”、“调香白酒”等定义，同时白酒原酒已作为大宗商品在市场上交易，对应增加了原酒相关定义。

白酒主要香型产品定义如下：

浓香型白酒 nong xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵，固态蒸馏，陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

清香型白酒 qing xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用大曲、小曲、麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经缸、池等容器固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

米香型白酒 mi xiang xing baijiu

以大米等为原料，采用小曲为糖化发酵剂，经半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

凤香型白酒 feng xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、酒海陈酿、勾调

而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

豉香型白酒 chi xiang xing baijiu

以大米或预碎的大米为原料，经蒸煮，用大酒饼作为主要糖化发酵剂，采用边糖化边发酵的工艺，经蒸馏、陈肉酝浸、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有豉香特点的白酒。

芝麻香型白酒 zhima xiang xing baijiu

以粮谷为主要原料，或配以麸皮，以大曲、麸曲等为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝麻香型风格的白酒。

特香型白酒 te xiang xing baijiu

以大米为主要原料，以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂，经红褚条石窖池固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

兼香型白酒 jian xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏，陈酿、勾调而成）的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香风格的白酒。

浓酱兼香型白酒 nong jiang jian xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏，陈酿、勾调而成）的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有浓香兼酱香风格的白酒。

老白干香型白酒 laobaigan xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用中温大曲为糖化发酵剂，以地缸等为发酵容器，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

酱香型白酒 jiang xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有其特征风格的白酒。

董香型白酒 dong xiang xing baijiu

以高粱、小麦、大米等为主要原料，按添加中药材的传统工艺制作大曲、小曲，用固态法大窖、小窖发酵，经串香蒸馏，长期储存，勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有董香型风格的白酒。

馥郁香型白酒 fu yu xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用小曲和大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵、清蒸混入、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有前浓中清后酱独特风格的白酒。

三、 主要试验（或验证）情况和预期经济效果

本标准为基础通用标准，未进行试验验证。

随着白酒行业形势的不断发展和变化，对原标准中已经不适应白酒行业的现状和发展趋势的一些内容，及时进行调整和完善，使标准制定更加科学、严谨、合理，充分反映我国白酒行业发展新情况、新形势，保障我国白酒行业继续保持健康、有序发展，同时进一步加强国际交流与合作，顺应我国标准化形势改革和国家“一带一路”发展战略，促进我国传统酒种走出去。

本标准的修订将进一步完善白酒技术标准体系，及时体现行业发展新内容、新变化，继续引领和规范我国白酒行业发展趋势，保护传统，鼓励创新，同时与国际保持接轨。

四、 与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准，也未测试国外样品。

五、 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准属于食品标准体系“08 饮料酒”中“01 白酒”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性国家标准。

八、 贯彻国家标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施，由标准化部门负责组织行业力量进行宣贯。

九、 废止现行相关标准的建议

本标准实施后，代替 GB/T 15109-2008 《白酒工业术语》。

十、 其他应予说明的事项

无。

全国白酒标准化技术委员会
2019 年 5 月 10 日