

《清香型白酒》国家标准（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

1、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），《清香型白酒》GB/T 10781.2-2006 国家标准列入修订计划（计划编号：20140435-T-607），由中国酒业协会、中国食品发酵工业研究院、山西杏花村汾酒厂股份有限公司等单位主要负责起草，全国白酒标准化技术委员会归口。

2、主要工作过程

全国白酒标准化技术委员会清香型白酒分技术委员会自 2008 年 10 月份成立以来，致力于清香型白酒标准体系的研究与中国白酒产业国际化的推行。分委会在全国白酒标准化技术委员会的指导引领下，秘书处承担单位山西杏花村汾酒厂股份有限公司及各委员单位配合支持下，与大专院校、科研机构联合，通过分委会的平台，共同开展清香型白酒国家标准的研究。

自 2010 年以来，分委会秘书处在充分收集行业和市场信息的基础上，汇集各委员单位意见，认为 GB/T10781.2-2006《清香型白酒》国家标准已经不能很好满足当前白酒现状，对指导消费与确保行业监管存在一定局限，一定程度上对行业的创新与发展、服务消费和强化行业监管都产生了影响，全国白酒标准化技术委员会和分委会一致认为需要对现行国标进行修订。为使标准修订更具科学性与先进性，清香型白酒分技术委员查阅各类清香型白酒资料，为清香型白酒国家标准的制修订工作做了大量的基础性研究工作。

起草阶段：

2016年10月，全国白酒白酒标准化委员会会同清香型白酒分委会秘根据前期工作基础上，发文筹建了《清香型白酒》国家标准起草工作组，国内清香型白酒十多家主要生产企业积极申请参与标准修订工作。

2017年5月17日，在山西汾阳正式召开“清香型白酒国家标准修订工作启动会”，会上对清香型白酒的定义进行了讨论，确定了产品各项指标的研究方向，并对清香型白酒国家标准修订工作进行了整体安排。

2.1 调查取样工作

2017年6月，根据标准修订启动会安排，清香型白酒标委会下发了“征集清香型白酒标准修订工作样品的通知”与“关于征集清香型白酒分析方法实验室比对的通知”，并积极开展了相关工作。此次，共征集汾酒、内鄂尔多斯、中国劲酒、云南玉林泉、重庆江津酒业、北京红星、河南宝丰酒业、青海青稞酒、北京牛栏山、山西梨花春等16家酒企，不同工艺、不同档次、不同酒度172个酒样品。

（1）企业的基本工艺特点

目前，清香型白酒生产企业采用的工艺主要有三种：大曲清香工艺、麸曲清香工艺、小曲清香工艺。

（2）清香型白酒国家标准验证样品抽样情况

本次调研抽取了16家大中小型清香白酒生产企业所生产的不同工艺，不同价位成品酒共172个样品。其中大曲清香酒77个，小曲清香酒20个，麸曲（包括大麸混合）清香酒76个；高度酒55个，低度酒61个，原度酒54个（信息均由生产企业提供）。

2.2 产品技术参数确定和验证工作

2017年7月，秘书处与中国食品发酵工业研究院共同对山西省杏花村汾酒厂股份有限公司、劲牌有限公司、山西食品质量安全监督检验研究院、北京红星股份有限公司、重庆江津厂（集团）有限公司、宝丰酒业有限公司、北京市顺义区牛栏山、山西汾阳王酒业有限责任公司、青海互助青稞酒股份有限公司、内蒙古鄂尔多斯酒业集团有限责任公司十家单位进行了白酒分析方法实验室比对工作，最终确定山西省杏花村汾酒厂股份有限公司、劲牌有限公司、山西食品质量安全监督检验研究院三家单位对样品进行全部检测。

2017年8月到9月，白酒标委会秘书处与清香型白酒分委会秘书处联合组织开展了清香型白酒样品测定工作，并根据实验室能力验证结果，三家单位实验室对172个酒样，进行了常规理化指标（总酸、总酯、酒度、固形物）、微量成份指标（包含乙酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸、己酸乙酯、正丙醇等）的检测。

2.3 感官标准验证工作

2017年8月，借助中清酒业会议，由中国食品工业研究发酵院、山西汾酒等单位共同举办了清香型白酒国家感官标准修订会。对收集的山西、湖北等地生产的清香型白酒共172个酒样进行了感官鉴评，感官品评采用密码编号，确保公平、公正、客观、准确。

2017年10月，《国家清香型白酒感官标准修订品评会》在山西杏花村汾酒厂股份有限公司召开。会上，国家评委采用更易懂的词语对品评的酒样进行了描述，旨在建立与国际接轨的，更科学、更合理的清香型白酒感

官标准。

2017年10月，根据样品测定结果，秘书处与中国食品发酵工业研究院对样品检测数据进行了分析，并根据工作组单位反馈的相关数据和讨论意见，起草了《清香型白酒国家标准（讨论稿）》。

2017年12月、2018年3月，先后在北京召开起草工作组讨论会，针对讨论稿主要内容进行了充分讨论，并提出修改意见，在此基础上形成标准征求意见稿。

二、制标依据和对主要条款的说明

1. 制标原则

- ① 确保食品安全；
- ② 与国际接轨，指标及其对应的分析方法要积极参照采用国际标准；
- ③ 标准要具有科学性、先进性和可操作性；
- ④ 要结合国情和产品特点；
- ⑤ 与相关标准法规协调一致；
- ⑥ 促进行业健康发展与技术进步。

2. 主要条款的说明

2.1 术语和定义

在原有定义基础上，总结不同工艺类型（大曲、小曲、麸曲等）的清香型白酒生产工艺特征，从糖化发酵剂、发酵容器等方面，明确清香型白酒生产采用大曲、小曲、麸曲及酒母为糖化发酵剂以及缸、池为发酵容器，同时规定不得直接或间接添加食用酒精和其他非白酒发酵的呈色呈香呈味物质。

2.2 取消产品分类

取消产品分类，不再区分高度酒与低度酒。

2.3 感官要求

在 GB/T10781.2-2006 中表 1 和表 2 分别对清香型白酒的感官要求做了表述，但白酒是传统嗜好性食品，感官要求的表述应同时体现专业性与通俗性，以便专业鉴定与引导消费。为此，标准工作组在充分借鉴了不同清香型白酒产品的专业品评表述的基础上，综合清香型这一大类白酒的感官共性与特性，形成了现修订后表述。这一表述能够充分反映清香型白酒的特点，而且在字面意思上更便于监督检验机构、消费者正确品评与欣赏清香型白酒，感知其特殊风味，体现了清香型白酒作为发酵食品饮料的属性。

2.4 理化要求

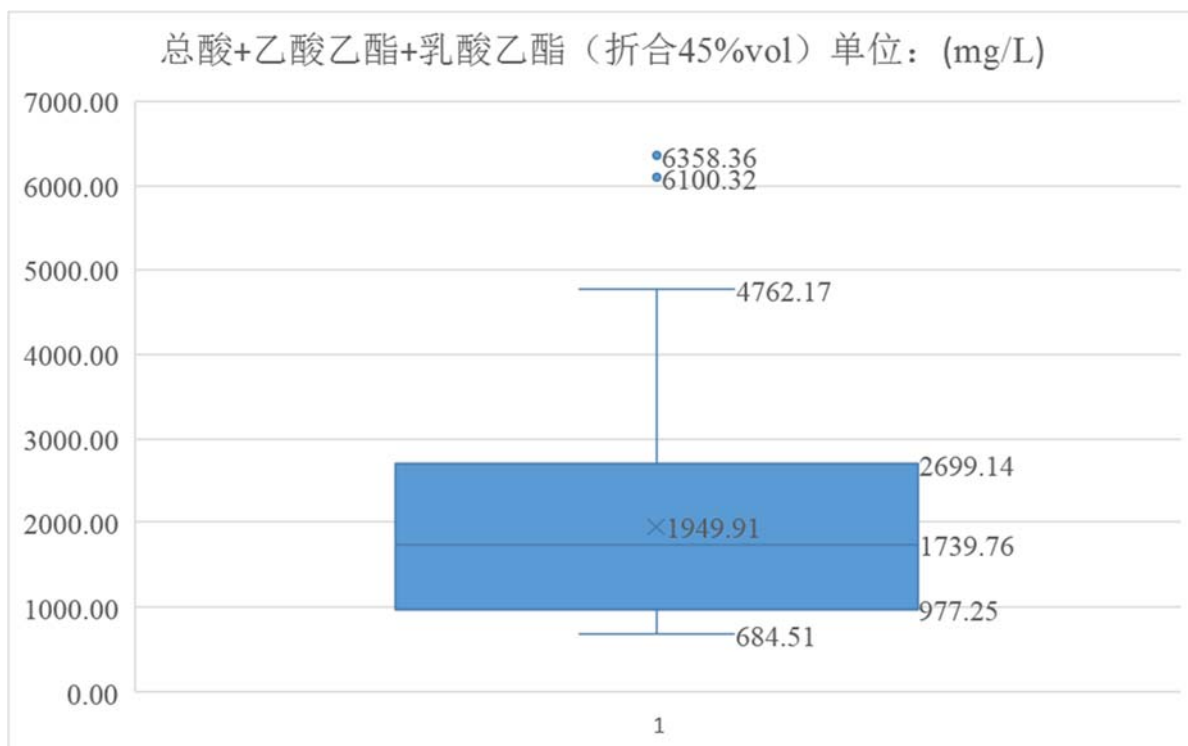
(1) 等级：在优级、一级基础上，增加特级等级。

(2) 固形物：标准限量规定为 0.4g/L。

(3) 酒精度的表示：不再区分高度酒与低度酒。

(4) 总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯：根据标准修订过程中，行业调研和样品分析情况，在自然条件下，白酒尤其是低度清香型白酒在贮存一段时间后，总酸和总酯发生可逆的平衡反应，相互转化，总酯含量下降，总酸含量则上升。因此，为客观、科学的体现清香型白酒中酸酯平衡，本次标准修订中将酸和酯加和统一考虑，同时我们通过对清香型白酒的研究检测，发现乙酸乙酯、乳酸乙酯是清香型白酒的典型风味，也是清香型白酒中含量最大的两大酯类物质。鉴于以上两点，取消原标准中总酸、总酯两项指标，以总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯加和方式表示，并统一按 45%vol 折算，与

国际蒸馏酒主流产品酒精度保持一致。



三、 主要试验（或验证）情况

为确保样品数据的可靠性和科学性，根据标准修订启动会确定的工作安排，2017年7月，白酒标委会秘书处与清香型白酒分委会秘书联合组织10家实验室对理化指标、风味成分的分析方法进行了实验室间比对工作。根据指标分析方法的验证结果显示，总酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯分析方法稳定、易于操作，确保了检测结果数据的准确性与可靠性，为产品标准修订提供依据。

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准的实施将引导广大消费者更加重视产品内存质量；极大的推进白酒检测技术的发展，促进白酒产品质量的提升。

六、 与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

七、 在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准属于食品标准体系“08 饮料酒”-“01 白酒”-“02 清香型白酒”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、 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。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后 6 个月后实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

本标准实施后，代替 GB/T 10781.2-2006 《清香型白酒》

十二、 其他应予说明的事项

无

全国白酒标准化技术委员会 清香型白酒分技术委员会
2018 年 5 月 2 日