

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 004—2019

酒庄年份酒

Winery Vintage

（征求意见稿）

2019 - 11 - 15 发布

2019 - 12 - 15 实施

山东省食品工业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 分析方法 2

6 一致性判定 2

7 包装和运输 2

8 标签 2

9 特色销售 2

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》给出的规则起草。

本标准某些内容可能涉及专利，本标准发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由山东扳倒井股份有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东省食品工业协会、山东扳倒井股份有限公司、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，共同发布组织实施。

本标准起草单位：济南趵突泉酿酒有限责任公司、古贝春集团有限公司、花冠集团酿酒股份有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、曲阜孔府家酒业有限公司、青岛琅琊台集团股份有限公司、山东鲁源酒业有限公司、山东洛北春集团有限公司、山东省食品发酵工业研究设计院、山东鄒城水浒酒业有限公司（按依法注册的企业冠名第一个字的拼音首字母顺序进行排序）。

本标准主要起草人：郭友武、赵纪文、李小羽、李琴、刘如唯、张辉、白秀彬、张锋国、信春晖、许玲、石鲁博、王洋美悦、张洁皓、邢宪卿、吴兆征、姚元滋、王世恩、王安京、晁进福、姜伦阳、赵圆、国天庆、王秀丽。

本标准为首次发布。

酒庄年份酒

1 范围

本标准规定了酒庄年份酒的术语和定义、要求、分析方法、一致性判定、溯源、包装和运输、标签、特色销售。

本标准适用于酒庄年份酒的生产、检验及销售。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

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 15109 白酒工业术语

GB/T29858 分子光谱多元校正定量分析通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酒庄 *chateau*

可种植高粱、小麦等粮食作物或者能够100%控制高粱、小麦等粮食作物的种植基地；所种植粮食作物不是以商品出售，而是自用酿酒的原料；酿造全过程都是在自己场所中进行。具有独立的成品库房，并进行标识。应具有可追溯的历史文化传承、鲜明的地域特征、突出的产品个性或典型风格、优良的产品质量和可追溯的质量管理体系，拥有标志性的主体建筑，具有良好的观赏品鉴功能，体现中国白酒文化价值的综合园区。

3.2

酒庄年份酒 *chateau vintage*

以酒庄种植的粮食作物为原料，采用固态（或半固态）糖化、发酵、蒸馏，经贮存三年及以上基酒勾调而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

4 要求

4.1 品质要求

4.1.1 产品理化及感官要求应达到相应产品标准的优级水平。（若有质量等级划分）。

4.1.2 食品安全应符合国家食品安全标准的有关规定。

4.2 真实性要求

4.2.1 采用气相色谱或气质联用仪测定产品挥发性风味组分指纹图谱，建立风味组分数据库，通过气相色谱指纹图谱验证其真实性。

4.2.2 采用三维荧光光谱分析方法构建白酒荧光光谱指纹图谱和特征数据库，通过白酒年份酒荧光光谱模式识别其真实性。

4.3 评判体系

企业应对年份酒的真实性建立完善的评判体系。

5 分析方法

5.1 理化与感官分析方法

应按照相应产品标准规定的方法执行。

5.2 食品安全分析方法

应按照GB2757规定的方法执行。

5.3 真实性分析方法

气相色谱分析按照GB/T10345规定的方法进行，荧光光谱分析按照GB/T29858规定的方法进行。

6 一致性判定

综合感官检验、理化检验和图谱，判定各批次年份酒的一致性。

7 包装和运输

包装和运输按GB/T10346执行。

8 标签

8.1 标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

8.2 企业应建立自己的酒庄年份酒商标。

9 特色销售

9.1 企业应建立与生产能力相适应的酒庄，确保基酒贮存能力。

9.2 企业应建立酒庄年份酒文化体验标准，创造白酒消费体验新场景，保证酒庄的文化底蕴及内涵。
