ICS 67.160.10
CCS X 60

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ） 地 方 标 准

DB5115/T 58—2023
代替 DB5115/T 58—2020

地理标志产品质量要求
宜宾酒

Quality requirements for products of geographical indication —
Yibin baijiu

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布　　20XX-XX-XX 实施

宜宾市市场监督管理局　发 布

目　　次

前言……II
引言……III
1 范围……1
2 规范性引用文件……1
3 术语和定义……1
4 地理标志产品保护范围……1
5 产品分类、分级……2
6 基本要求……2
7 传统固态法酿造工艺技术……3
8 质量要求……3
9 检验规则、标志、包装、运输与贮存……4
附录A （规范性） 宜宾酒地理标志产品保护范围图……5
附录B （规范性） 宜宾酒酿造工艺流程图……6

前　　言

本文件按照GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》、GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件替代DB5115/T 58—2020，本文件与DB5115/T 58—2020相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

a)　更改了文件名称；

b)　更改了产品分类（见5.1、5.2，2020版5.1～5.3）；

c)　引用了T/5115YBAPS 041替代制曲要求（见6.3，2020版第7章）；

d)　增加了工艺特点要求（见7.2）；

e)　增加了关键工序要求（见7.3.1～7.3.5）；

f)　删除了“质量要求”中的原酒要求（见2020版9.1.1、9.1.2）；

g)　修改了“质量要求”中的预包装酒理化指标（见8.2，2020版9.2.3、9.3.3）；

h)　删除了氨基甲酸乙酯检测指标要求（见2020版9.5.2）；

i)　增加了宜宾酒标示规则（见9.2）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宜宾市酒类协会提出。

本文件由宜宾市经济和信息化局归口。

本文件起草单位：***。

本文件主要起草人：***。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

——　2014年首次发布为DB511500/T 10—2014,2020年第一次修订为DB5115/T 58—2020；

——　本次为第二次修订。

引　言

白酒是中华民族勤劳和智慧的结晶，四川宜宾的浓香型白酒可以追溯到4000年以前。随着宜宾浓香型白酒传统固态法酿造工艺的传承和酿造技术的进步，经过新中国成立近百年来的快速健康发展，宜宾白酒产业已经成为我国传统优势特色产业。

宜宾酒是国家有关行政主管部门依据我国地理标志产品保护相关规定批准保护的宜宾浓香型白酒产品，按照GB/T 15109《白酒工业术语》国家标准，本文件进一步明确地理标志产品宜宾酒的定义。同时，突出“酿酒生态独有、传统固态坚守，良好行为护佑、厚德载物长久”的传统遵循。

本文件顺应改革发展和对地理标志产品地方标准管理的新形势，与时俱进融入了新的科研成果和技术要求，加快推动消费品标准从生产型向消费型转变，日益满足人民群众对美好生活的向往。产品质量要求重点体现在以下方面：

——　强调宜宾酒传统固态法酿造工艺。引导消费者能够直观地认知宜宾酒的产品特性和工艺复杂属性，在附录中给出来主要生产工艺流程图。

——　回归地理标志产品的本质属性。注重前端主要原料产地及其品种，以及在后端实现保值增值的陶坛贮藏等提升品质因素。

——　利于消费者个性化和差异化选择。本文件调整了高度酒和低度酒的分界点，并可按要求标注产品酿造年份。

——　兼顾有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应现象。本文件在修订过程中，遵循白酒中酸酯转化的客观规律，对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

地理标志产品质量要求 宜宾酒

1 范围

本文件规定了宜宾酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、基本要求、酿造工艺、质量要求、试验方法以及检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于地理标志产品宜宾酒预包装产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB 1354 大米

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8231 高粱

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 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

DB5115/T 4001 白酒存储容器 陶坛

T/5115YBAPS 001 五粮浓香型白酒传统固态法酿造工艺要求

T/5115YBAPS 041 宜宾浓香型白酒 包包曲质量要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 10781.1、T/5115YBAPS 041 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宜宾酒 yibin baijiu

以川南及其毗邻地区出产的高粱、大米、糯米、小麦、玉米为主要原料，稻壳为辅料，以专用包包曲为糖化发酵剂，在宜宾市生态区域内，按照传统固态法酿造工艺，使用宜宾传统泥窖经自然发酵后生产的浓香型白酒。

4 地理标志产品保护范围

限于国家有关行政主管部门批复的行政区区域范围，保护范围图按附录A。

5 产品分类、分级

5.1 按酒精度分类

高度酒：42%vol＜酒精度≤72%vol；
低度酒：32%vol≤酒精度≤42%vol。

5.2 按质量分级

分为优级和一级。

6 基本要求

6.1 酿造环境

6.1.1 地理环境

应位于长江上游、四川盆地南缘的川、滇、黔三省结合部，金沙江、岷江、长江汇流地带，地跨北纬 27° 50′ ～29° 16′ 与东经 103° 36′ ～105° 20′ 范围内，具有良好的气、水、土生态环境区域。

6.1.2 气候特征

具有中亚带湿润季风气候，同时浅丘、河谷地域兼有南亚热带气候的属性。总体表现为气候温和、热量丰足、雨量充沛、光照适宜、无霜期长、冬暖春早、四季分明、雨热同季的特征。

6.2 原辅料

6.2.1 水

来自四川省宜宾市行政区域范围内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质应符合 GB 5749 的规定。

6.2.2 高粱

符合 GB/T 8231 规定。宜选用符合标准的川南糯红高粱。

6.2.3 大米和糯米

应符合 GB 1354 的规定。宜选用符合标准的酿酒专用粮。

6.2.4 小麦

符合 GB 1351 的规定。制曲小麦的粉质率宜不低于 70%。

6.2.5 玉米

应符合 GB 1353 的规定。宜选用符合标准的酿酒专用玉米。

6.2.6 稻壳

宜使用一年内出产稻谷所得到的稻谷壳，气味应正常，无异味、无霉变、无虫蛀现象。

6.3 包包曲

应符合 T/5115YBAPS 041 的规定。

7 传统固态法酿造工艺技术

7.1 酿造工艺流程

应满足附录 B 工序内容。工艺操作应能满足 T/5115YBAPS 001 的相关要求。

7.2 工艺特点

以专用包包曲为发酵剂，采用泥窖固态发酵、跑窖循环、续糟配料、混蒸混烧、分层取酒、量质摘酒、掐头去尾、分级陈酿、勾调、贮藏等传统生产工艺，并采用双轮底等质量控制措施保证特色品质。

7.3 关键工序

7.3.1 原料配比：高粱 36%、大米 22%、糯米 18%、小麦 16%、玉米 8%。
7.3.2 入窖发酵：使用包包曲发酵，发酵期不低于 70 天。
7.3.3 窖池：应采用宜宾当地特有的紫色土，黄粘土，用老窖菌种培养垒制而成。
7.3.4 禁止性要求：生产过程中禁止添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味物质。
7.3.5 储存要求：存储陶坛宜使用符合 DB5115/T 4001 的无釉陶坛，基础酒储存期两年以上，调味酒储存期五年以上。

8 质量要求

8.1 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求应分别符合表 1 和表 2 要求。

表 1 高度酒感官要求

项目	优级	一级	检验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀[a]		GB/T 10345
香气	具有幽雅的以窖香为主体的五粮复合香气	具有较幽雅的以窖香为主体的五粮复合香气	
口味	酒体醇厚丰满，绵甜柔顺，回甘悠长，余味爽净，酒味全面	酒体较醇厚丰满，绵甜柔顺，回甘雅致，余味爽净，酒味全面	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
[a] 当酒的温度低于 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			

表 2 低度酒感官要求

项目	优级	一级	检验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀[a]		GB/T 10345
香气	具有幽雅的较浓郁的窖香为主体的五粮复合香气	具有较幽雅的以窖香为主体的五粮复合香气	
口味	酒体醇和谐调，绵甜柔顺，回甘幽雅，余味爽净，酒味全面	酒体较醇和谐调，绵甜柔顺，回甘自然，余味爽净，酒味全面	
风格	具有本品典型的风格	具有本品的明显风格	
[a] 酒的温度低于 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			

8.2 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求应分别符合表 3 和表 4 的要求。

表 3 高度酒理化要求

项目			优级	一级	检验方法
酒精度/（%vol）			42[a]～72		GB 5009.225
固形物/（g/L）		≤	0.40[b]		GB/T 10345
总酸（以乙酸计）/（g/L）	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥	0.50	0.40	GB 12456
总酯/（g/L）		≥	2.00	1.50	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）		≥	1.30	0.70	
酸酯总量/（mmol/L）	产品自生产日期＞一年执行的指标	≥	35.0	30.0	
己酸+己酸乙酯/（g/L）		≥	1.50	1.00	
[a] 不含 42%vol [b] 酒精度在 42%vol～49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50g/L					

表 4 低度酒理化要求

项目			优级	一级	检验方法
酒精度/（%vol）			32～42		GB 5009.225
固形物/（g/L）		≤	0.70		GB/T 10345
总酸（以乙酸计）/（g/L）	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥	0.40	0.30	GB 12456
总酯/（g/L）		≥	1.60	1.20	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）		≥	0.90	0.60	
酸酯总量/（mmol/L）	产品自生产日期＞一年执行的指标	≥	30.0	25.0	
己酸+己酸乙酯/（g/L）		≥	0.80	0.50	

8.3 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。检验方法按 JJF 1070 执行。

9 检验规则、标志、包装、运输与贮存

9.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

9.2 在能够实现宜宾酒可追溯的条件下，可同时标示宜宾酒酿造年份。

注：酿造年份是指宜宾酒在使用不同年份、不同生产批次的原酒及调味酒进行组合时，所兑入的最后/最新时间段酿造出酒的年份。

示例 1：于 2023 年 9 月 9 日灌装出品的宜宾酒，整批次产品中可证明有 2010 年酿造的占 60%、2012 年酿造的占 39%、2019 年酿造的占 1%，则宜宾酒的酿造年份可标示为 2019 年。

示例 2：于 2023 年 9 月 9 日灌装出品的宜宾酒，整批次产品中均可证明为是 2010 年及以前酿造的，则宜宾酒的酿造年份可标示为 2010 年。

9.3 成品酒的酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol。

附　录　A
（规范性）
宜宾酒地理标志产品保护范围图

A.1　宜宾酒地理标志保护范围见图A.1

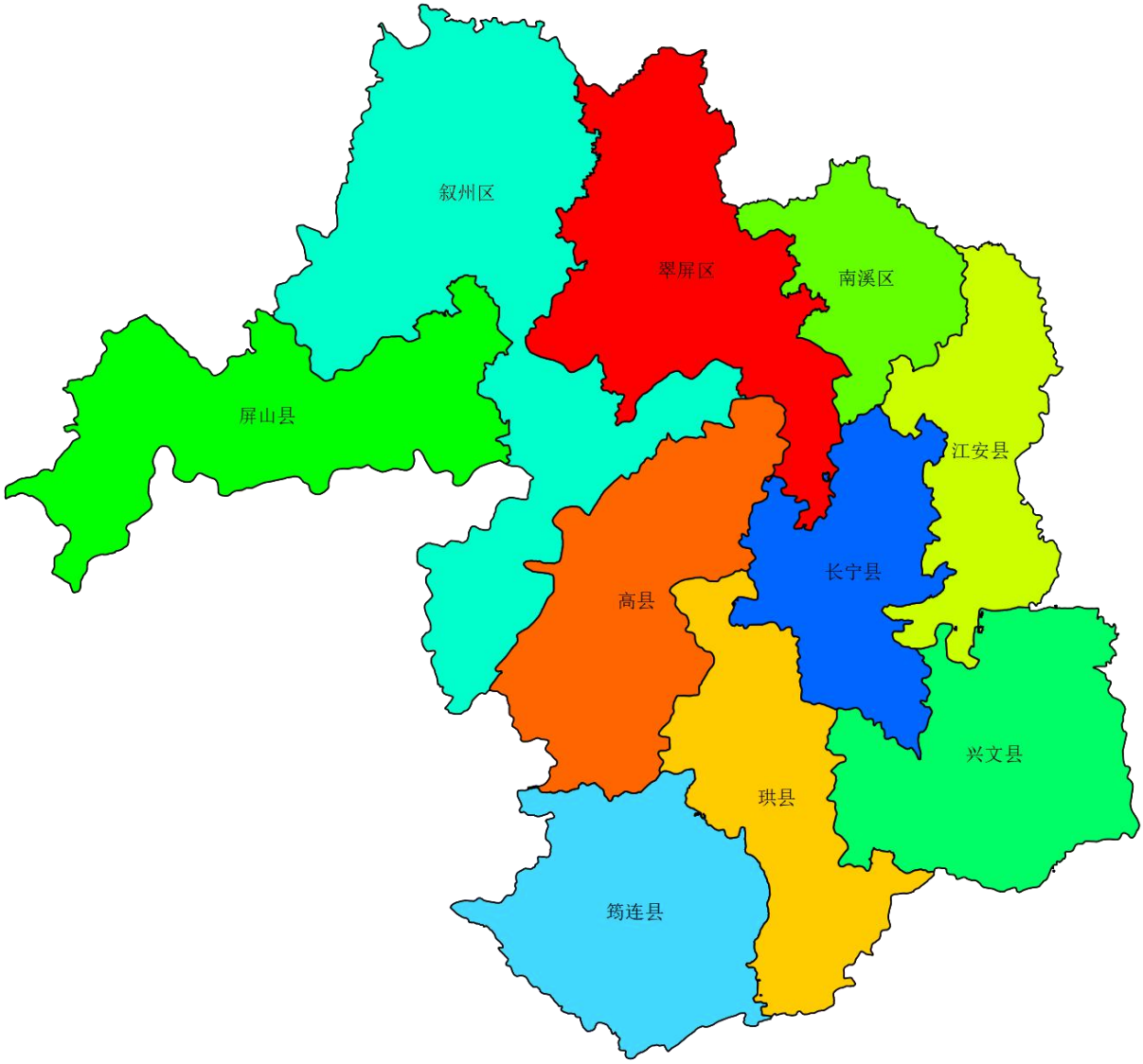
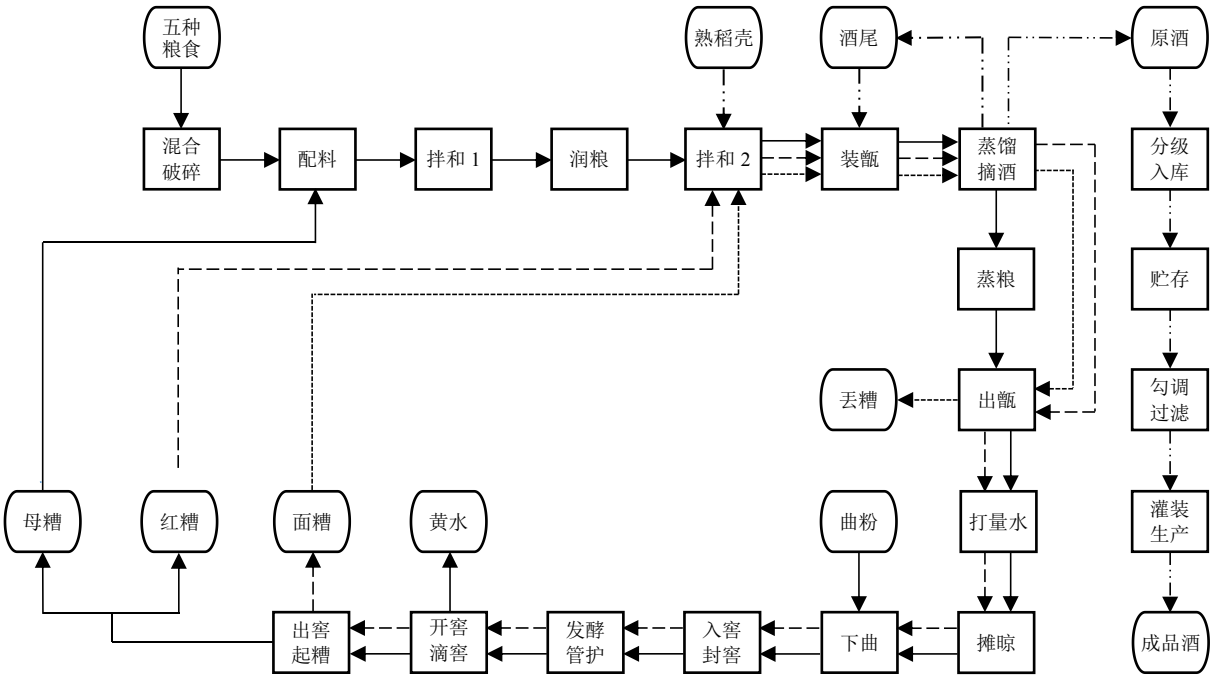


图 A.1　宜宾酒地理标志产品保护范围图

附　录　B
（规范性）
宜宾酒酿造工艺流程图

B.1　宜宾酒酿造工艺流程见图B.1



图例：
粮糟工艺路线：————
红糟工艺路线：- - - - - - -
丢糟工艺路线：----------
共用的工艺路线：-·-·-·-·-

图 B.1　宜宾酒酿造工艺流程图