《地理标志产品质量要求 宜宾酒》
地方标准修订说明

一、标准制定的目的和意义

宜宾是中国历史文化名城和酒文化名城，宜宾拥有四千多年的酿酒历史，这里自然环境优越，气温气候特别适应酿酒微生物的繁衍，素有“中国酒都”之美誉。白酒产业是宜宾经济的支柱产业，持续得到国家和省上重视支持；宜宾市委、市人民政府历来高度重视白酒产业的发展。

2010 年宜宾市政府启动了多粮浓香型白酒（宜宾酒）地理标志产品保护工作，并于 2011 年成功获得国家质检总局批准。在原地方标准的技术支撑下，宜宾五粮浓香型白酒产品品质和安全得到了有效的保证和规范，很好地实现了协调发展和健康发展。随着市场变化以及地理标志产品涉及食品安全管理的职能调整和新的要求，原标准已经不能适应我市白酒产业发展升级的需要，按照我市“促进产业结构调整优化升级，着力提升第二产业层次水平，建成世界级优质白酒产业集群，深入实施标准化战略和品牌战略，培育中国五粮浓香型白酒核心产区”的战略规划，继续坚持地理标志产品的打造和发展重点，通过生产全过程的关键技术控制和规范管理来持续提升宜宾名优白酒的品质和声誉。为此，宜宾市酒类协会会同宜宾市标准化委员会、相关企业、相关机构专家人员共同修订了

《地理标志产品质量要求 宜宾酒》地方标准，对宜宾酒的安全要求、质量要求、检验要求及品质保障，提供规范性制度和文件的指导，实现宜宾酒产品生产过程的安全化、规范化、程序化和科学化提供保障，对促进区域特色优势产业集群建设，推动宜宾白酒产区发展有积极的示范引领作用，本标准的发布将进一步提高宜宾“中国酒都”的地位和声誉，让传统产业焕发出更高起点的生机和活力。

二、工作简况

（一）任务来源

根据宜宾市市场监督管理局2022年5月5日发布的《关于同意45项宜宾市地方标准立项的通知》，宜宾市酒类协会牵头承担了《地理标志产品质量要求 宜宾酒》地方标准的制定工作。

（二）主要过程

2023年6月至8月初，项目牵头单位在成立标准修订起草组的基础上，邀请专家与宜宾各个企业多方面交流、调研。起草组结合宜宾产区生产实际，从满足宜宾酒酿造工艺要求和高品质质量特性等维度出发，收集了多方建议意见，并初步形成《地理标志产品质量要求 宜宾酒》地方标准修订草案。

2023年8月修订组内部专家对《地理标志产品质量要求 宜宾酒》地方标准修订草案进行了反复论证核实和修改完善，形成了第一版标准征求意见稿。

2023 年 8 月至 9 月修订组将《地理标志产品质量要求 宜宾酒》标准征求意见稿（第 1 稿）分别征求了宜宾相关生产企业意见，进一步修改完善后形成了征求意见稿（第 2 稿）。

2023 年 10 月 18 日宜宾市市场监管局组织专家，通过标准起草组汇报工作情况和修订说明、专家质询、评议，对《地理标志产品质量要求：宜宾酒》标准进行了技术审查。

三、编制原则和依据

（一）编制原则

1.确保标准内容符合国家法律法规、强制性标准要求;

2.重点突出宜宾浓香白酒传统固态法酿造特点，注重地域环境要求和品质。

3.指导企业安全化、规范化、程序化和科学化生产。

（二）编制依据

本地方标准修订组充分考虑我市白酒产业特色优势和实际情况的基础上，参照国家和地方相关标准，GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准 的结构和编写》、GB/T 20001.5—2017《标准编写规则 第 5 部分：规范标准》、《地理标志产品保护规定》、GB17924-2008《地理标志产品通用要求》等规定修订。其技术内容力求体现科学性、真实反映宜宾酒的发展状况，确保标准先进性和实用性。

四、标准的主要修改内容说明

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：

（一）为清晰表达文件所覆盖的内容、突出主题，反映地理标志产品标准的本质属性，顺应国家对产品质量标准相关要求和趋势，更改了文件名称，由《地理标准产品 宜宾酒生产技术规范》修改为《地理标志质量产品质量要求 宜宾酒》；

（二）更改了预包装酒产品分类，根据市场消费者的饮用习惯，将预包装酒的高度酒与低度酒的分界更该为 42%vol，按宜宾酒的特点和行业实际情况，将低度酒的下限提升至 32%vol。

（三）2023 年 3 月 8 日，宜宾市标准化促进会与宜宾市酒类协会发布了 T/5115YBAPS 041《宜宾浓香型白酒 包包曲质量要求》，规范了宜宾浓香型白酒所采用包包曲的术语定义和质量要求，在遵循标准化文件的简化与协调原则上，引用了 T/5115YBAPS 041 替代制曲要求。

（四）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、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是保证宜宾酒特色品质与特色质量的决定性因素，增加了生产工艺特点要求，充分体现了宜宾白酒的质量理念，有利于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。

（五）宜宾酒酿造的关键工序对提高宜宾酒的酒体质量和风格起到了重要的作用。根据 GB17924-2008《地理标志产品通用要求》，增加了关键工序要求：

1.原料配比：高粱 36%、大米 22%、糯米 18%、小麦 16%、玉米 8%。

2.入窖发酵：使用包包曲发酵，发酵期不低于 70 天。

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。

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。

5.储存要求：存储陶坛宜使用符合 DB5115/T4001 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。

（六）原酒作为宜宾酒的中间产品，通过生产工艺的规范与产品质量要求，可充分保证宜宾酒特色与风格，依据标准化文件目的导向原则，删除了宜宾酒原酒等级划分和原酒质量要求。

（七）适宜的酸含量可使酒香协调，己酸乙酯作为浓香型白酒的主要风味物质，适当的含量可凸显宜宾酒的风格，根据宜宾酒的风味特点及生产企业的数据采集，修改并适当提高了“质量要求”中的预包装酒总酸及乙酸乙酯的理化指标。

（八）根据《食品安全国家标准管理办法》及标准管理归口要求，为保证质量标准与强制性标准的协调统一，删除了氨基甲酸乙酯检测指标要求。

（九）增加了宜宾酒标示规则，在能够实现宜宾酒可追溯管理的条件下，可标示酿造日期（酿造日期是指所用的基酒中，至灌装时入库存储时间最短的基酒入库日期），鼓励企业通过建立规范的追溯体系，提升产品价值，实现企业的高质量发展，满足消费者对品质生活的需求。

五、采用国际标准和国外先进标准的程度情况，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

（一）本标准没有采用国际标准和国外先进标准。

（二）本标准参考、借鉴及引用了多项现行有效的国家标准、地方标准、团体标准等。

六、与现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准的修订遵循了国家现行法律、法规及国家标准、行业 标准、地方标准要求，具有良好的针对性和可操作性。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的修订过程中未产生重大分歧意见。

八、贯彻标准的要求和建议措施

标准发布后，建议由行业主管部门等组织进行宣传贯彻，大力规范统一标准的准确应用，提高标准的实施效果，全面促进宜宾白酒产业高质量发展。

九、其它说明

无。

标准修订组

2023 年 11 月