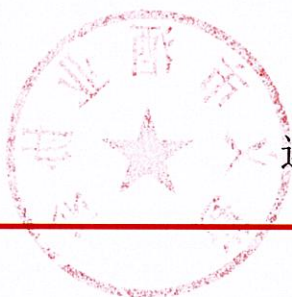


遵义市酒业协会文件



遵酒协发〔2025〕1号

遵义市酒业协会 关于《遵义酱香型白酒“年份酒”》团体 标准的立项公告

各有关单位：

为规范遵义市酱香型白酒“年份酒”市场，打击遵义市酱香型“白酒”乱象，助力遵义市酱香型白酒产业健康发展。根据《遵义市酒业协会团体标准管理办法》相关规定，经遵义市酒业协会立项审查，现予批准《遵义酱香型白酒“年份酒”》团体标准立项。请起草单位按照相关工作规范要求，组织开展编制工作。

如有单位或个人对标准项目存在异议，请在公告之日起30日内将意见反馈至遵义市酒业协会办公室。

联系人：冯自然 18798706686，姚丽 18585449220

邮箱：1299769699@qq.com

附件：遵义市酒业协会团体标准立项申请书



遵义市酒业协会办公室

2025年11月11日印

遵义市酒业协会团体标准立项申请书

项目名称	遵义酱香型白酒“年份酒”		制 定(☒)	修 订()
申请立项 单位名称	遵义市酒业协会		联系人	冯自然
单位地址	遵义市汇川区古城6号区3楼		邮政编码	563000
电 话	18798706686	E-mail	1299769699@qq.com	

项目任务背景、目的意义及必要性：

一、项目背景

(一) 全省和国内外产业、技术现状

遵义作为贵州酱酒产业的绝对核心，承载全省95%以上的酱香型白酒产能，2024年以遵义为核心的贵州酱酒产业集群规模突破1300亿元，占全省白酒产业总产值的82%；贵州酱酒海外营收达52亿元，其中遵义产区贡献95%以上份额，出口覆盖64个国家和地区[5]。在《贵州省赤水河流域酱香白酒产区保护规划》引领下，产业集中度持续提升，仁怀市通过产能优化，将合规酒企数量从1925家规范至868家，培育出年产值超50亿元企业7家，形成“茅台领航、习酒、国台、珍酒等骨干企业紧随”的阶梯式发展格局。

全省已构建“种植-酿造-仓储-销售-文旅”全链条生态体系：上游带动50万梁农规模化种植红缨子高粱，建成200万亩优质原料基地；中游建成仁怀30万吨酱香酒智能酒

库等标杆项目，实现基酒收储、勾调、包装一体化服务；下游创新“酒+文旅”“酒+电商”模式，2025年赤水河谷酱酒节打造多元体验场景，仁怀近900家酒企带动30万人就业，形成“一业兴、百业旺”的产业生态[6]。遵义酱酒的市场潜力巨大，为形成“传统工艺有据可依、创新技术有标可循”的技术标准体系，必须规范遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求，明确酱香型年份白酒的含义，提升社会对酱香型年份白酒的认可度，进一步推动遵义酱酒产业高质量发展。

（二）制订地方标准的必要性和意义

遵义是传统大曲酱香型白酒产区，多年来由于酱香型年份白酒的概念和质量不统一，缺乏相应的标准和认定规范，导致酱香型年份白酒生产、销售、检验、认定不规范，酱香型年份白酒的含义极不清晰，市场概念混乱，社会对酱香型年份白酒认可度不高、信誉偏低。如何判断和鉴别酱香型年份白酒的真实性，提高社会对酱香型年份白酒认可度和信誉成为酱酒产业健康发展亟待解决的难题。因此通过遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求的制定与发布，可填补酱香型年份白酒认定标准制定的空白。该标准从生产、检验、年份认定和产品销售等方面作出了全面的规定，为遵义产区大曲酱香型年份白酒的规范化认证活动提供了技术支撑，有利于树立酱香型年份白酒品牌形象，提升酱香型年份白酒消费信心，使品牌认证能为遵义市的酱香型年份白酒的质量建设起到有效的作用。

本标准的制定以认证管理、认证技术为抓手，结合质量体系认证规则、服务认证的要求，明确第三方品牌认证基本要求，以提升企业品牌管理、服务质量、企业的整体形象和竞争能力为目标，将在指导规范、引领遵义产区酱香型年份

白酒的认证活动上产生划时代的深远意义。

《遵义酱香型白酒“年份酒”》团体标准的实施，将从基础定义开始通过完整的“年份酒”体系，规范酱香型白酒“年份酒”市场，打击酱香型白酒“年份酒”乱象，保护消费者的切身利益，助力遵义地区酱香型白酒产业持续、健康、稳定发展。

适用范围和主要技术内容：

二、范围：

本标准规定了遵义产区大曲酱香型年份白酒（以下简称“酱香型年份白酒”）的术语和定义、要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于酱香型年份白酒的生产、检验、年份认定和产品销售。

三、术语和定义：

遵义产区大曲酱香型年份白酒：在遵义产区，以糯高粱，小麦、水为原料，高温大曲为糖化发酵剂，采用传统大曲酱香型白酒生产工艺，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿（贮存至相应年份）、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大曲酱香型年份白酒。

生产年份均不低于8年的不同基酒按一定比例组合后的酒龄。标注年份应为相应生产年份酒体所用主体基酒加权平均酒龄的整数（四舍五入），主体基酒用量应不小于基酒总用量的80%。年份酒标注年份 ≥ 8 年且不得高于生产企业的初始生产年份。

四、要求

1. 生产要求

1.1 生产资质

遵义产区内具有白酒生产许可资质的大曲酱香型白酒生产企业，酿酒历史不低于 10 年，建厂厂龄应与轮次基酒、综合基酒等的实际贮存年份相匹配，即产品标注年份不得高于酒厂的建厂年份。

1.2 生产能力

生产企业应具备满足传统大曲酱香型白酒生产的设备设施，基酒年产量 600 吨以上；应拥有较大规模贮存条件和严格分型、分级贮存管理措施和流程，拥有年份酒贮存库，基酒贮存量 3000 吨以上。

1.3 生产记录

生产企业应建立酱香型年份白酒从原料到成品全过程可追溯的质量管理体系和生产记录，具备所生产酱香型年份白酒相关完整的原始记录，包括基酒入库、启用信息等，相关记录应长期保存。在生产酱香型年份酒前，企业需提前申请酱香型年份酒生产报备，报备的程序详见遵义产区大曲酱香型年份白酒审核指南，并在每批次产品生产后提供相关记录的签字复印件进行备案。

1.4 生产工艺

以糯高粱，小麦、水为原料，高温大曲为糖化发酵剂，采用传统大曲酱香型白酒生产工艺，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿（贮存至相应年份）、勾调而成，经灌装、贴标、检验合格、入库保存、出厂。

酱香型年份白酒生产技术应满足 DB52/T 873 的要求，酱香型年份白酒贮存和勾兑管理应满足 DB52/T 876 的要求。

2. 产品要求

应为申请企业自行生产且企业具备有效的贵州省白酒生产许可资质。

申请企业库存的或新生产的基酒，或申请企业利用已通过该认定要求认定的酱香型年份基酒组合而成的成品酒。

首次申请认定的基酒或成品酒须通过附录 A 及相关规定进行审核。

3. 感官要求

按遵义产区大曲酱香型年份白酒的评鉴流程，评鉴结果应符合表 1 和表 2 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方法
	8 年 $\leq$ 年份 $<$ 12 年	12 年 $\leq$ 年份 $<$ 20 年	20 年以上	
色泽和 外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质			GB/T 1034 5
香 气	自然发酵产生的酱香复合香气突出；自然贮存产生的老熟香明显；曲香浓郁；果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协	自然发酵产生的酱香复合香气突出；自然贮存产生的老熟香显著；曲香浓郁；果香、花香、青草香、焙烤香等多种	自然发酵产生的酱香复合香气、自然贮存产生的老熟香突出；曲香浓郁；果香、花香、青草香、焙烤香等多种	

	调、平衡、舒适； 空杯留香持久	香气明显等多种香气协调、 平衡、舒适； 空杯留香持久	香气明显等多种香气协调、 平衡、舒适； 空杯留香持久	
口味	酒体醇厚，圆润丰满，自然贮存产生的老熟味明显，后味曲香突出，回味悠长	酒体醇厚，圆润丰满，自然贮存产生的老熟味显著，后味曲香突出，回味悠长	酒体醇厚，圆润丰满，自然贮存产生的老熟味突出，后味曲香突出，回味悠长持久	
风格	具有本品典型风格			
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 不同标注年份酱香型年份酒总分要求

得分	8 年 ≤ 标注年份 < 12 年	12 年 ≤ 标注年份 < 20 年	20 年以上
总分要求	≥ 90	≥ 92	≥ 94

4. 理化指标要求

应符合该产品执行的产品标准中要求。

5. 真实性溯源要求

遵义产区酱香型年份白酒审核按照附录 A 及相关管理细则进行,验证产品真实性。生产企业应当建立每一批次酱香型年份白酒的溯源记录,包括生产、贮存、销售等信息,应满足产品真实性溯源要求。

6. 纯粮酿造验证要求

采用原位电离-高分辨质谱仪和三维荧光光谱仪分别构建遵义产区酱香型白酒指纹谱库,样品采集数据与以上两个指纹谱库均匹配成功,判定为纯粮发酵。

酒业协会 意见	意 见 : 负责人签字:  (公章) 2025 年 11 月 11 日
--------------------	--