

附件 2:

《原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）》 团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

由中国食品工业协会白酒专业委员会向中国食品工业协会提出申请，由中国食品工业协会批准中国食品工业协会白酒专业委员会和中国食品发酵工业研究院有限公司作为主要牵头单位起草编制《原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）》的团体标准。

（二）起草单位

起草单位：中国食品工业协会白酒专业委员会、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、宜宾五粮液股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、山西杏花村汾酒集团有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、四川古蔺郎酒厂股份有限公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、劲牌有限公司、湖北白云边股份有限公司、江苏今世缘酒业股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、舍得酒业股份有限公司、山西西凤酒股份有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、山东扳倒井集团、花冠集团酿酒有限公司、北京红星股份有限公司、湖南湘窖酒业有限公司。

（三）起草分工

中国食品工业协会白酒专业委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集。

中国食品工业协会白酒专业委员会和中国食品发酵工业研究院有限公司负责标准的起草、撰写、修订。

中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、宜宾五粮液股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、山西杏花村汾酒集团有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、四川古蔺郎酒厂股份有限公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、劲牌有限公司、湖北白云边股份有限公司、江苏今世缘酒业股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、舍得酒业股份有限公司、山西西凤酒股份有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、山东扳倒井集团、花冠集团酿酒有限公司、北京红星股份有限公司，为团体标准的编制提供重要依据和编写适当的条目。

二、 标准制定的目的和意义

白酒是以粮谷为主要原料，用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的饮料酒，与白兰地、威士忌、郎姆酒、伏特加和金酒构成了世界六大蒸馏酒。与其他蒸馏酒相比，我国白酒独具风格，具有丰富的不可比拟的风味，经过千百年的历史传承，成为居民饮食生活、文化交流中不可或缺的部分。

近年来，随着我国国民经济发展和居民消费水平的提高，人们对白酒的消费需求日益个性化、多元化和高端化，追求更高的

品质和更好的感官体验。而白酒的品质与风格主要由白酒中的微量成分决定，包括有机酸、酯类、醇类、醛类、吡嗪、萜烯等多种物质。白酒经酿制灌装后，这些组分在容器内发生一系列物理化学变化，使白酒中各种物质达到新的平衡，酒体变得柔和、绵软、香气增加，口味变得谐调，品质得到显著的提升，这种经过陈酿的白酒称作年份酒。消费者对高品质年份白酒的追捧，使其在市场上关注的不断提高，且随着陈酿“年份”越长，其价格呈不断上涨。

但与高需求不相匹配的则是年份酒并没有统一的产品标准，以次充好、以假乱真的现象有所存在，即便骨干企业生产的真实年份酒，也大多各自为政，均按照自己的标准组织生产，造成市场上良莠不齐、真假莫辨，致使消费者不仅难以获得准确产品信息，甚至还容易买到品质安全不合格的产品。年份酒的无序现象在于没有建立年份酒相关标准，缺乏行之有效的检测方法和技术手段作为支撑，无法从源头到上市形成完整的保障体系。所以，制定年份白酒生产经营标准，以建立完善的保障体系，规范和净化市场，引导企业统一标示、标准化生产，以此共同做大做强“年份酒”市场是非常必要的工作。

目前我国没有真实年份酒的国家标准、行业标准和地方标准，为了从源头开始规范年份酒产品的生产，建立统一直观、易理解、好区分的年份标示方式，保障年份酒高端品质，树立白酒年份酒的正面化形象，提升消费者的消费信心，带动整个高端白

酒产业健康、有序的良性循环发展，有必要制定《原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）》团体标准。

三、编制过程

2020年1月，组建标准起草小组。

2020年1月-7月，起草小组完成行业调研、标准体系规划、检验和评定方法开发，并完成标准草案稿及编制说明的编写。

2020年8月-10月，起草小组召开标准讨论工作会议，就标准草案稿进行讨论修改，并形成标准征求意见稿。

2020年11月-12月，征求白酒骨干企业意见建议。

2021年1月-3月，标准起草小组对征求意见稿修订完善。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

- 1、认真贯彻国家有关法律法规和方针政策。
- 2、充分考虑使用要求，并兼顾全社会的综合效益。
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准对象的简化、选优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理。
- 4、相关标准要协调配套。
- 5、有利于保障食品安全和人民身体健康。

（二）标准依据

标准的编制按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求执行，具体技术内容参照 GB/T

10345《白酒分析方法》、GB 5009.97《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》等甜味剂检测方法标准、GB 5009.271《食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定》等标准进行编制，并结合白酒产品特点制定。

五、主要章、条确定的原则

（一）术语和定义

本标准部分术语和定义在 GB/T 15109 标准中有明确界定，因此直接引用，此外，对本标准的核心关键词进行定义和解释：

[1] 原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）

以粮谷等为原料，经传统固态或半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，再灌装到瓶、坛、罐等供最终销售所用的容器中，贮存一定年份后，经评判认定符合本标准要求，被准许使用原包装贮存陈酿白酒（瓶贮年份酒）产品标志，经包装后上市销售的实际陈酿年份与生产经营者声称贮存年份完全一致的白酒。

[2] 年份

贮存陈酿年份时间，从产品灌装到供最终销售所用的容器中进行贮存之日开始计算，每 12 个月为一年；为了统一年份标示，拉开产品年份区分度，兼顾陈酿贮存时间对酒体感官质量变化的影响，特规定依照本标准生产经营的原包装贮存陈酿白酒（瓶贮年份酒）贮存陈酿年份为 3 年及 3 年的倍数。

[3] 原包装

供贮存和销售用的瓶、坛、罐或其他形式的容器。

[4] 陈酿

酒体经过长期贮存，逐渐陈化老熟，更加柔和醇厚，提升酒体感官质量。

(二) 技术要求

标准起草工作组经过行业调研、标准体系规划、检验和评定方法开发，并结合行业实际形成了如下技术要求：

(1) 生产相关要求

年份酒的品质与安全最关键的影响因素均与生产环节相关，因此从生产源头对瓶贮年份酒进行规范和要求十分必要，主要分为以下 3 部分内容：

[1] 原料和辅料

原料应当是高粱、玉米、小麦、大米、糯米、大麦、荞麦、青稞等粮食和豆类等（不包括薯类与果蔬类），颗粒均匀饱满、新鲜、无虫蛀、无霉变、干燥适宜、无泥沙、无异杂味、无其它杂物，质量符合相关标准要求。辅料应符合生产工艺要求。

[2] 生产条件

生产企业必须具备良好的环境条件、齐全的纯粮固态发酵白酒生产装备及必要检测手段，鼓励采用 ISO9000 质量保证体系、ISO14000 环境保证体系和 HACCP 食品安全保证体系及完善的产品质量检测系统。必须要有足够的生产能力（如窖池数量等）相匹配。

[3] 生产工艺

根据不同类型白酒的特点按照其规定的工艺要求，用酒曲经固态糖化、固态发酵、固态蒸馏后贮存、勾调制得，然后用瓶、罐、坛等最终销售状态的容器进行灌装、封口，即为瓶贮成品酒，于成品库中单独封存。成品酒经过一定年份贮存，检验合格后贴标上市销售。

(2) 品质安全要求

品质安全是年份酒前体条件，本标准主要从3个方面对瓶贮年份酒的质量安全进行规定：

[1] 感官和理化指标

不同香型和工艺瓶贮年份酒产品的感官和理化等指标应符合其相应香型或工艺产品标准的规定要求，同时均应符合白酒卫生标准，具体产品标准和卫生标准如表1所示：

表1 相应产品标准和卫生标准

序	标准号	标准名称
1	GB/T 10781.1	浓香型白酒
2	GB/T 10781.2	清香型白酒
3	GB/T 10781.3	米香型白酒
4	GB/T 26760	酱香型白酒
5	GB/T 20825	老白干香型白酒
6	GB/T 20824	芝麻香型白酒
7	GB/T 20823	特香型白酒
8	GB/T 16289	豉香型白酒
9	GB/T 20823	特香型白酒
10	GB/T 14867	凤香型白酒
11	GB/T 26761	小曲固态法白酒

[2] 甜味剂

国家标准规定传统纯粮固态或半固态法生产的白酒中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质，因此瓶贮年份白酒应不得含有任何外源添加的人工合成甜味剂。一直以来，时常有不法商贩为了增加白酒产品的甜味，仍顶风作案添加甜味剂，而白酒产品标准或卫生标准中均未对甜味剂加以详细说明和规定，即甜味剂为非必检项目，但鉴于甜味剂的高添加风险，特在本标准中添加该指标规定，并引用 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的限量规定。

[3] 邻苯二甲酸酯类塑化剂

自从 2011 年台湾起云剂及 2012 年白酒塑化剂事件发生以来，邻苯二甲酸酯类塑化剂一直是白酒行业重点关注的安全指标，虽政府文件对白酒塑化剂有限量规定，但白酒产品标准或卫生标准中则未对塑化剂进行明确要求，导致塑化剂为非必检项目，为突出瓶贮年份酒的高品质高安全性特征，特在本标准中添加该指标规定，并引用国市监食生〔2019〕214 号文件《市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见》的限量要求。

(3) 真实性要求

原包装贮存陈酿年份的真实性是消费者对年份白酒的最基本诉求，这也是本标准的核心技术要求。具体分为两个保障途径：

[1] 风味组分模型鉴定

选用气相色谱、气质联用仪等仪器测定产品风味组分指纹谱图，建立风味组分含量数据库，利用指纹谱图和组分含量对比，验证产品的真实性。

[2] 年份因子模型鉴定

利用产品风味组分含量等参数指标，筛选年份高关联度的标记物作为年份因子，验证产品的真实贮存年份。

(4) 溯源要求

产品溯源是保证白酒真实性的有效手段之一，因此作为对真实性鉴定的补充，本标准特对瓶贮年份酒的溯源体系进行要求，规定生产企业应当建立每一批次原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）的溯源体系，包括其生产、贮存、上市、物流、销售商店等信息。发挥企业的主体责任，从生产、流通和经营过程全链条进行管控，全方位保证产品及其贮存年份的真实性。

(5) 认定体系

经抽查及检验验证，当该批次原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）的生产要求、品质安全要求和真实性要求均符合本标准规定时，认定该批次瓶贮年份酒符合本标准要求，准许其使用“原包装贮存年份白酒”商标标识。

(三) 分析方法

本标准根据产品技术要求，分别规定了相应的分析方法：

(1) 感官、理化分析方法

按相应产品标准规定的分析方法执行，主要为 GB/T 10345 《白酒分析方法》、GB 5009.225 《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》、GB 5009.12 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》等。

（2）品质安全指标分析方法

8 种甜味剂——甜蜜素、甜菊糖苷、纽甜、阿力甜、阿斯巴甜、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖分别按 GB 5009.97、SN/T 3854、GB 5009.247、GB 5009.263、GB 5009.263、GB 5009.28、GB/T 5009.140、GB 22255 标准执行；邻苯二甲酸酯类按 GB 5009.271 标准执行。

（3）真实性分析方法

主要为醇、醛、酸、酯类等风味组分，其分析方法参照 GB/T 10345 规定的气相色谱分析方法执行。

（四）检验规则

对批次进行了定义：以同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。抽样规则：待某批次原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）产品部分或全部上市销售前，从封存库中该批产品的不同部位随机抽取 6 个独立包装，分别进行感官、理化、安全等指标检验和真实性鉴定。

本标准要求分别进行出厂检验和品质安全及真实性检验：产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按相关产品标准对该批次产品进行检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

分别做品质、安全、真实性检验分析，包括产品标准规定项目、8种甜味剂、3种邻苯二甲酸酯类塑化剂、真实性鉴定等，并出具检验报告。

指明标准判定规则——检验合格且安全和真实性符合要求，视为真品，方可以“瓶贮年份酒”进行销售。

（五）包装贮运和标签

本标准中关于包装和运输引用 GB/T 10346 执行。此外，指明运输过程作为物流的一部分，应进行溯源信息登记管理。且应具备与生产能力相适应的瓶贮成品年份酒贮存专用库

贮年份酒标签内容除应符合产品标准规定外，还应包括但不限于以下信息：瓶贮年份酒标识、原酒酿造日期、生产（灌装）日期、产品备案编号等。并在标准中图示了瓶贮年份酒注册商标。

六、征求意见处理结果（暂无）

七、标准实施建议

在本标准通过审核、批准发布之后，由相关机构组织力量对本标准进行宣贯，在行业内进行推广。建议本标准自发布 3 个月之后开始实施。

八、其他需要说明的问题（暂无）