

ICS 67.160.10
X 61



中华人民共和国国家标准

GB 19327—2003

原产地域产品 古井贡酒

Product of designations of origin or geographical indication—
Gujinggong liquor

2003-10-09 发布

2003-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准为全文强制性标准。

本标准参照《原产地域产品保护规定》、GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》、GB/T 10781.1—1989《浓香型白酒》和 GB/T 11859.1—1989《低度浓香型白酒》制定,并增加了微量成分值范围。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家标准化委员会提出。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位:中国标准化协会、安徽古井贡酒股份有限公司。

本标准主要起草人:卢建春、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、赖登烽、魏威、周庆伍。

原产地域产品 古井贡酒

1 范围

本标准规定了古井贡酒的原产地域范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的古井贡酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 1351 小麦

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB/T 8231 高粱

GB/T 10345.1 白酒试验方法总则

GB/T 10345.2 白酒感官评定方法

GB/T 10345.3 白酒中酒精度的试验方法

GB/T 10345.4 白酒中总酸的试验方法

GB/T 10345.5 白酒中总酯的试验方法

GB/T 10345.6 白酒中固型物的试验方法

GB/T 10345.7 白酒中乙酸乙酯的试验方法 气相色谱法

GB/T 10345.8 白酒中己酸乙酯的试验方法(GLC)

GB 10344 饮料酒标签标准

GB/T 10346 白酒检验规则

GB/T 15109 白酒工业术语

3 原产地域范围

古井贡酒的原产地域范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门批准的范围，见附录 A。

4 术语和定义

GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

4.1

古井贡酒 **gujingong liquor**

以安徽淮北平原优质小麦、古井镇优质地下水以及特定原料基地的优质高粱为原料，并在亳州市古井镇特定生态区域范围内利用其自然微生物按古井贡酒传统工艺生产的酒。

4.2

古井贡酒大曲 gujinggong liquor brick shaped raw starter

以优质小麦为主要原料,按古井贡酒传统生产工艺制成三种大曲,又称“两花一伏”大曲。即在春季制得“桃花曲”(中温曲);在夏季制得“伏曲”(高温曲);在秋季制得“菊花曲”(中高温曲)。

4.3

酒龄 storage time of liquor

古井贡酒的基酒、调味酒在陶坛中贮存老熟的时间,以年为单位。

4.4

发酵周期 fermentation cycle

从开窖起糟、配料、上甑、蒸馏、出甑加浆、冷却加曲后入窖至下一次开窖出醅的时间,如此循环往复。它是酿造古井贡酒的重要生产工艺过程。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 水源

水符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 高粱

符合 GB/T 8231 的规定,要求颗粒饱满,糯性强。

5.1.3 小麦

符合 GB 1351 的规定,要求白色软质冬小麦。

5.1.4 大曲

采用古井贡酒大曲。

5.2 酿造环境

符合原产地域保护规定的地域范围。

古井贡酒原产地域保护区位于海拔在 32 m~42 m 之间,全年四季分明,光照充足,气候温和,年平均气温 15.6℃左右,年平均降雨量达 1 065.8 mm 左右。温暖湿润的气候和古井水系,孕育了古井贡酒以哑铃状芽孢杆菌为主要功能菌的微生物菌群的生存和繁衍,这些微生物在代谢过程中,产生了以己酸乙酯为主的一系列有益代谢产物。

5.3 生产工艺要求

古井贡酒是传统工艺与现代微生物技术相结合的产物。以高粱为主要原料,采用富含哑铃状芽孢杆菌泥窖和贮存期不少于六个月的古井贡酒大曲,将中温曲、高温曲和中高温曲分别按不同比例混合在不同轮次中使用。每年采用三轮次发酵周期生产,前两轮各为两个月,第三轮为八个月。并用“三高一低”(入池淀粉高、入池酸度高、入池水分高、入池温度低)和“三清一控”(清蒸原料、清蒸辅料、清蒸池底醅、控浆除杂)的独特工艺,按不同发酵周期分层蒸馏,量质摘酒,分窖香、醇香、醇甜三个典型酒体分别入陶坛贮存三年以上,经尝评、分析、勾兑和陈酿后包装出厂,从原料投入到产品出厂不少于五年。

5.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	酒精度 50%(V/V) 以上(优级)	酒精度 49%(V/V)~ 40%(V/V)(优级)	酒精度 39%(V/V)~ 31%(V/V)(优级)	酒精度 30%(V/V) 以下(优级)
色泽	无色(或微黄)透明、无悬浮物、无沉淀			
香气	窖香幽雅、醇香怡人	窖香幽雅、醇香清怡	窖香幽雅、醇香自然	窖香幽雅、醇香舒适
口味	醇甜绵柔、甘润爽口、香寓味中、余味悠长	醇甜柔顺、净润爽口、香寓味中、余味绵长	醇甜柔和、清润爽口、香寓味中、余味怡畅	醇甜爽口、后味怡畅
风格	具有幽香淡雅的浓香型独特风格			

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	要 求(优级)			
酒精度/[%(V/V)]	50 以上	49~40	39~31	30 以下
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.60	0.50	0.40	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 2.50	2.00	1.00	0.30
己酸乙酯/(g/L)	≥ 1.20	1.00	0.30	0.10
固型物/(g/L)	≤ 0.50	0.60	0.70	0.80
注：酒精度允许公差为±1%(V/V)。				

5.6 卫生指标

按 GB 2757 规定执行。

6 试验方法

按 GB/T 10345.1~GB/T 10345.8、GB/T 5009.48 的规定执行。

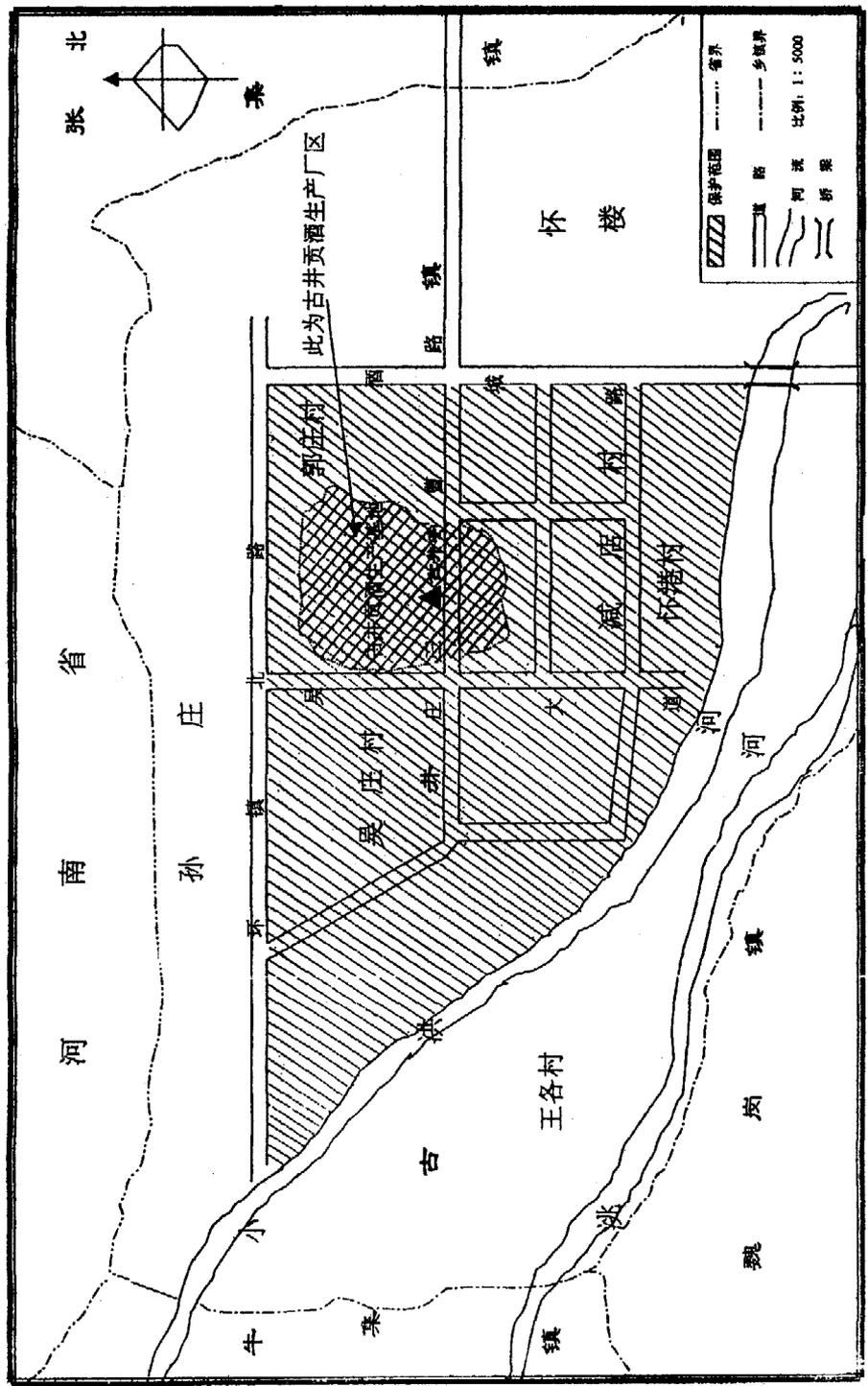
7 检验规则

按《定量包装商品计量监督规定》和 GB/T 10346 的规定执行。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

标志、标签按 GB 10344 执行，也可以同时标注“原产地域产品标志”；包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。

附录 A
(规范性附录)
古井贡酒原产地域范围图



注：古井贡酒的原产地域保护范围是亳州市古井镇中心镇。所在经纬度是：东经115° 32'、北纬33° 24'，海拔在32 m~42 m之间。

图 A.1