

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19508—2007  
代替 GB 19508—2004

## 地理标志产品 西凤酒

Product of geographical indication—  
Xifeng liquor

2007-09-19 发布

2008-05-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》和 GB/T 14867—2007《凤香型白酒》制定。

本标准代替并废止 GB 19508—2004《原产地域产品 西凤酒》。

本标准与 GB 19508—2004 相比主要修改内容如下：

- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改相关名称；
- 由强制性改为推荐性；
- 对部分文字进行了修改完善，使其表述更准确。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：陕西西凤酒股份有限公司。

本标准主要起草人：贾智勇、沈怡方、高月明、高景炎、赖登辉、杨明、冯晓山。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19508—2004。

# 地理标志产品 西凤酒

## 1 范围

本标准规定了西凤酒的地理标志产品保护范围、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《地理标志产品保护规定》批准保护的西凤酒。

## 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/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8231 高粱
- GB 10344 预包装食品酒标签通则
- 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 10460 豌豆
- GB/T 15109 白酒工业术语

## 3 地理标志产品保护范围

西凤酒的产地保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》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

#### 西凤酒 Xifeng liquor

以优质大麦、小麦、豌豆、高粱、水为原料，在地理标志产品保护范围内，按西凤酒传统与创新工艺生产的酒。

### 4.2

#### 西凤酒大曲 Xifeng liquor brick shaped raw starter

以优质大麦、小麦、豌豆为原料，按西凤酒传统工艺制成的糖化发酵剂，分为青茬曲、槐瓢曲、红心曲。

### 4.3

#### 酒海 big conservator for liquor storage

用藤条编制，以鸡蛋清等物质配成粘合剂，用白棉布等裱糊，贮存西凤酒的专用容器。

4.4

**酒龄 storage time of liquor**

西凤酒在酒海中贮存老熟的时间,以年为单位。

4.5

**发酵周期 fermentation cycle**

从开窖出醪、配料、上甑蒸馏、出甑加浆、摊晾加曲后入窖发酵至下一次开窖出醪的时间。

4.6

**立窖 first fermented stage**

每年新投产时,原料经配料、堆积、蒸煮糊化、摊晾加曲成三甑大楂入窖发酵的工艺过程。

4.7

**破窖 second fermented stage**

立窖酒醪经一个发酵周期后,加入新粮混合蒸馏,摊晾加曲成四甑大楂入窖发酵的工艺过程。

4.8

**顶窖 third fermented stage**

破窖酒醪经一个发酵周期后,先取三甑大楂酒醪加入新粮混合蒸馏,摊晾加曲成四甑大楂;剩余一甑大楂酒醪经蒸馏、摊晾加曲成回楂,分层入窖发酵的工艺过程。

4.9

**圆窖 normal fermented stage**

顶窖酒醪经一个发酵周期后,先取三甑大楂酒醪加入新粮混合蒸馏,摊晾加曲成四甑大楂;剩余一甑大楂酒醪经蒸馏、摊晾加曲成回楂,再分层入窖发酵。顶窖回楂直接蒸馏取酒后成为扔糟的工艺过程。此后进入循环生产。

4.10

**插窖 quitting fermented stage**

完成本年生产周期之前的一轮生产工艺过程,全部大楂酒醪不再投入新粮,加入清蒸后的稻壳蒸馏,摊晾加曲成回楂,入窖发酵,圆窖回楂直接蒸馏取酒后成为扔糟。

4.11

**挑窖 ending of fermented stage**

插窖回楂经一个发酵周期,直接蒸馏取酒成为扔糟。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 水

取自产地保护范围内地下水,应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 高粱

主要产于凤翔县及周边各县,部分来自特定高粱生产基地。要求高粱颗粒饱满,糯性强,应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.3 小麦

主要产于凤翔县及周边各县,应符合 GB 1351 的规定。

5.1.4 大麦

5.1.4.1 感官要求

籽粒饱满,色泽金黄,有大麦固有的香气,无病斑粒,无霉味和其他异味。

5.1.4.2 理化要求

——纯粮率 $\geq 95.0\%$ ;

- 杂质 $\leq 1.5\%$ ；
- 水分 $\leq 13.5\%$ ；
- 淀粉含量 $\geq 55.0\%$ 。

#### 5.1.5 豌豆

符合 GB/T 10460 的规定。

#### 5.1.6 大曲

采用西凤酒大曲,贮存期三个月以上。

### 5.2 酿造环境

该区域位于陕西省凤翔县北山前洪积扇裙部位,海拔约 830 m,黄土覆盖层厚度百余米,土质属黄绵土类中的壤土,适宜于做发酵池和农作物生长。属暖温带半干旱气候,年平均气温 11.5℃,年平均降水量 600 mm。四季光照充足,昼夜温差较大,使这一区域形成了特有的微生物群落,为西凤酒酿造提供了独特的自然生态环境。

### 5.3 生产工艺

西凤酒是传统工艺与现代科技相结合的产物。采用续糟法、土窖发酵,每年更新一次窖皮泥,发酵周期为 14 d~30 d,经蒸馏在酒海中贮存三年以上。每个生产年度要经过立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖、挑窖六个阶段;不同阶段生产的酒与特殊工艺生产的调味酒经分析、勾兑、尝评、陈酿、包装出厂。

### 5.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	酒精度 $\geq 40.0\%$ vol(20℃)	酒精度 $< 40.0\%$ vol(20℃)
色泽	无色,清亮透明,无悬浮物,无沉淀	
香气	醇香秀雅,具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气	
口味	醇厚丰满,甘润挺爽,诸味谐调,尾净悠长	醇和甘润,谐调爽净
风格	具有本品独特的风格	

### 5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	酒精度 $\geq 40.0\%$ vol(20℃)	酒精度 $< 40.0\%$ vol(20℃)
总酸(以乙酸计)/(g/L)	$\geq 0.35$	0.20
总酯(乙酸乙酯计)/(g/L)	$\geq 1.80$	1.20
乙酸乙酯/(g/L)	$\geq 0.60$	0.40
己酸乙酯/(g/L)	$\geq 0.30$	0.20
固形物/(g/L)	$\leq 1.20$	1.10

注:酒精度允许公差为 $\pm 1.0\%$  vol(20℃)。

### 5.6 卫生指标

按 GB 2757 规定执行。

## 6 试验方法

按 GB/T 10345、GB/T 5009.48 规定执行。

7 检验规则

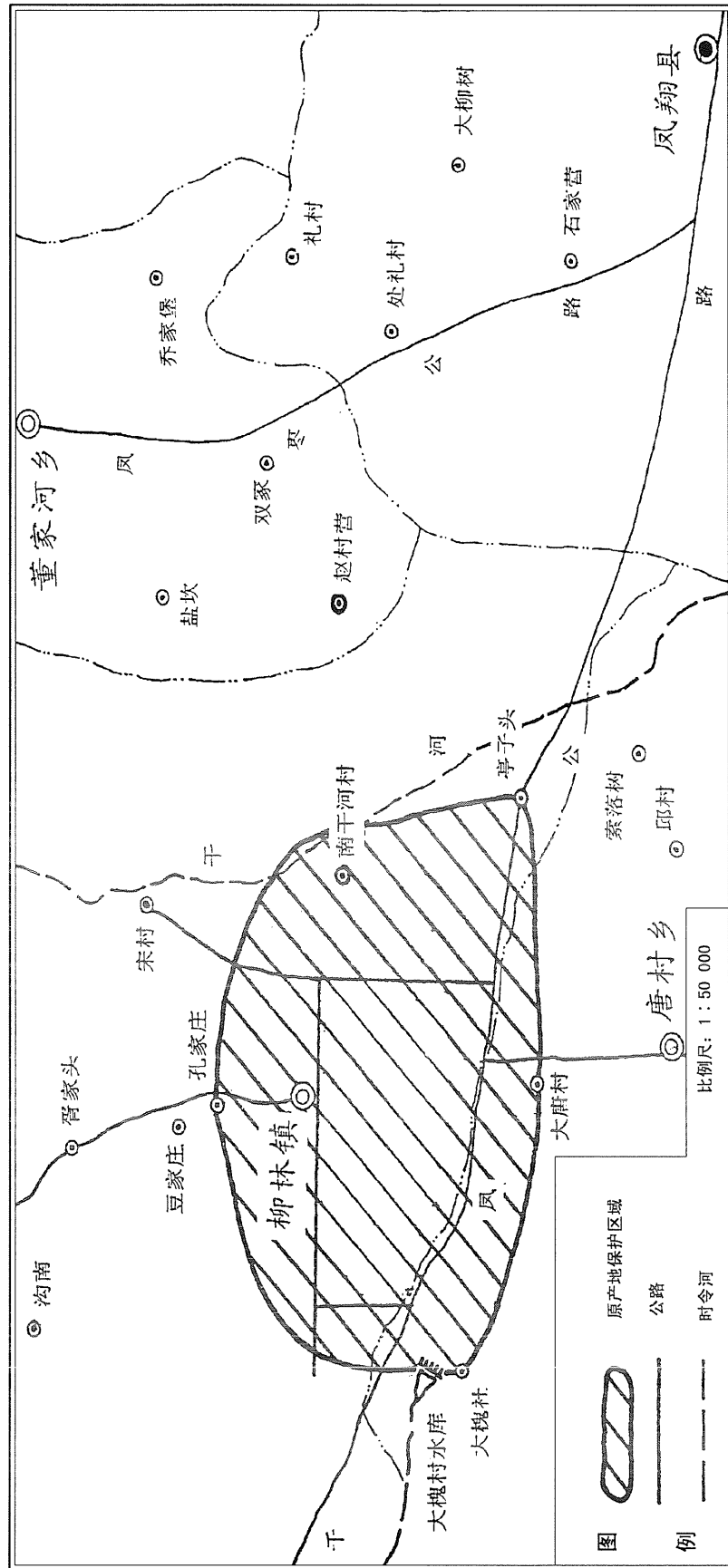
按 GB/T 10346 规定执行。

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“地理标志产品保护专用标志”。包装、运输、贮存按 GB/T 10346 规定执行。

附录 A  
(规范性附录)  
西凤酒地理标志产品保护范围图

西凤酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



注: 西凤酒地理标志产品保护范围: 东经  $107^{\circ}16'36''$  ~ 东经  $107^{\circ}19'58''$ , 北纬  $34^{\circ}32'14''$  ~ 北纬  $34^{\circ}33'43''$ 。

图 A.1 西凤酒地理标志产品保护范围图

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
地 理 标 志 产 品 西 凤 酒  
GB/T 19508—2007

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

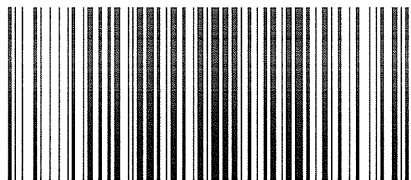
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字  
2008年1月第一版 2008年1月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-30316

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 19508-2007