表7：

湖北省地方标准编制说明

年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 标准名称 | 地理标志产品 绣林玉液 | | |
| 被修订或整合  标准名称 |  | 被代替  标准编号 |  |
| 起草单位  （盖章） | *湖北绣林玉液酒业有限公司、湖北枫林酒业酿造有限公司、石首市市场监督管理局、湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院、荆州市食品药品检验所、松滋市公共检验检测中心* | | |
| 1.项目简介：  （1）项目背景  石首山川毓秀，江河壮美，素有“玉石首”之美称。它位于“下荆江”首段，“九曲荆江”横贯全境。石首境内有绣林山、南岳山、石首山、桃花山、六虎山、槎港山、列货山等群山错落逶迤其间。公元209年，汉·刘备挂锦在山、结绣如林，迎娶孙夫人于阳歧山（今石首市绣林山）。县人摆酒迎庆，刘皇叔开怀畅饮，只觉酒入口中香气四溢、余味悠长，别有一番风味，又观山川秀美，赞曰：真乃锦绣如林，琼浆玉液也。绣林山、玉液酒，因此得名。绣林玉液工匠以此为荣，经千年锤炼，世代相传，距今已有1800多年历史。  石首酿酒历史悠久，酒文化积淀深厚，可追溯到3000年前的商代。近年在石首市桃花山镇九佛岗村考古发现，距地表3米以下的土层中，是三千年以前的商代遗址。经发掘，出土了大量陶器、石器、铜器，特别是其中的青铜觚、青铜鎛，据考证为湖北省已知出土最早的商代贵族酒器。历史进入明清时期，石首酿酒业已十分繁盛，绣林、新厂等集镇均兴建槽坊，处处酒旗招展，酒坊林立，酒香缭绕。集镇上多为专业或兼营槽坊，雇有师傅和帮工长年生产，俗称“大作”；乡村则多为临时作坊周期性生产，俗称“小作”。但此间的槽坊多为手工操作，品种单一。至民国时期，绣林玉液沿长江黄金水道，上入川至重庆、泸州、成都，下径武汉、南京、杭州、上海，先后在各地设立商号。新中国成立后，以国营石首县酒厂为代表和标杆的酿酒企业，将绣林玉液生产规模继续扩大。目前，已具有年产基酒2万吨、年产成品酒1.5万吨的生产能力，其产品具有浓郁的已酸乙酯为主体的复合香气，口感绵甜爽净，余味悠长，酒体醇和谐调，已成为长江名酒带核心区域的重大白酒生产基地之一。  石首市位于长江中游与洞庭湖交汇地，九曲荆江穿境而过。由于“九曲荆江”的变迁，长江在石首留下箢子口、沙滩子、黑瓦屋三个故道，成为长江流域最大的生物多样性湿地，五洲关注、世人瞩目的国家级天鹅洲湿地麋鹿自然保护区和白鳍豚自然保护区都建立在这里。日平均气温17.2℃，雨量充沛，土地肥沃，极有利于酿造业多种微生物的繁衍生长。正是凭借独特的生产工艺以及特有的微生物群与土地、空气的完美融合，形成了得天独厚的酿酒条件，才生产出了独特的“绣林玉液”白酒。  绣林玉液白酒传统酿造工艺采用以传统酿造工艺为基础，延长发酵期（由45天延长至90～120天），人工培养老窖泥、双轮发酵，为增香增酸进行回沙灌酒，酒尾养窖，分级摘酒，入陶缸地窖陈酿三年以上进行老熟，启窖进行尝评鉴定，精心调配等。以长江中游、江汉平原的特产优质糯高梁为酿造用粮，曲种为中温曲，原料用小麦、豌豆、大麦混和制成。其核心为“水好粮精、春秋踩曲、老窖发酵、甑桶蒸馏、陶缸陈酿、精心勾调”六大特征。  （2）目的意义  绣林玉液采用古老的清蒸二次清酿造工艺，在当地温润气候条件下，选择酿酒微生物群进行发酵，利用土壤中独特的微量元素，形成了得天独厚的酿酒条件，经陶缸陈酿，使生产出的绣林玉液白酒香气悠久、甘美醇厚、入喉净爽、喝得轻松。2005年1月，绣林玉液获湖北省消费者协会授予的2003—2004年度消费者满意商品荣誉称号。2010至2011年，绣林玉液连续两年被评为湘、鄂、赣、渝、闽五省市白酒质量检评优质产品和金奖。2012年12月，绣林牌商标被国家工商总局授予中国驰名商标称号。2013年12月，绣林玉液被评为湖北省名牌产品。  为了进一步推进酒类产业发展，适应市场需求，引导绣林玉液规范化生产和发展，有力促进湖北省石首市产业经济发展，石首市人民政府连续出台了一系列政策为其发展保驾护航。2014年4月9日，原国家质检总局批准对“绣林玉液”实施地理标志产品保护。  为了更好的保证绣林玉液地理标志产品品质，打造绣林玉液品牌形象，提升石首市酒类产业综合竞争力，特编制《地理标志产品 绣林玉液》地方标准。 | | | |
| 2.技术路线：  本标准依据GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》规定了绣林玉液的感官特性、理化指标、安全卫生指标及相应试验方法等内容，为了保障产品质量，增加了生产过程要求和净含量等内容。  （1）主要技术指标  按照GB/T 10781《白酒质量要求》5.1感官要求，规定了绣林玉液清香型和浓香型的感官特性，感官指标项包括：色泽、香气、口味、风格等。感官指标参数内容参考国家标准及产品质量相关资料确定。  按照GB/T 10781《白酒质量要求》5.2理化要求，规定了绣林玉液清香型和浓香型的理化指标，理化指标项包括：酒精度、固形物、总酸、总酯、乙酸乙酯、己酸乙酯等。理化指标参数内容参考国家标准及产品质量相关资料确定。其中，酒精度的界定范围在国家标准的基础做了更精确的数值范围，明确为41-68；清香型的固形物、总酸、总酯、乙酸乙酯等指标参数更高于国家标准要求；浓香型的总酸指标参数高于国家标准要求。  安全卫生要求按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中污染物、真菌毒素、微生物、食品添加剂的规定执行，指标参数与国家标准要求保持一致。  起草组在明确主要技术指标后，考虑到除了以上指标要求外，生产过程中的卫生要求也是确保食品安全、保证产品质量的主要内容，所以，在国家标准要求的基础上，又增加了生产过程卫生要求。绣林玉液按照酿造工艺属于蒸馏酒和发酵酒，本标准的生产过程卫生要求指标则直接引用GB 8951《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》、GB 12696《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范》中的具体要求。  净含量符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》和JJF 1070的规定。  （2）试验方法  本标准的感官指标评定直接引用GB/T 10345《白酒分析方法》中品评的具体要求。理化指标中的酒精浓度测定直接引用GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》中的具体要求，总酸、总酯、乙酸乙酯、己酸乙酯、固形物的测定直接引用GB/T 10345《白酒分析方法》中的具体要求。安全卫生要求直接引用GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中的具体要求。  （3）检验规则  为了确保食品安全，按照有关规定，检验包括出厂检验和型式检验。本标准在起草时参照国标和白酒类检验及审查细则的相关要求，也着重要求对涉及食品安全的指标严格把关。在详细对标国标GB/T 10345《白酒分析方法》的基础上，多次广泛地征求了食品监管、市场监管、检验检测等方面的部门单位和相关行业专家的意见，最终确定了直接引用GB/T 10345《白酒分析方法》的可行性和可操作性。  （4）关于标签、包装、储存、运输和贮存  产品标签、包装储运图示标志、包装容器，本标准直接引用了相关国家标准的要求，地理标志产品专用标志则按照国家市场监督管理总局的规定执行，另外，针对运输和贮存，在标准中明确了相关的要求，保证绣林玉液的品质和品牌形象。 | | | |
| 1. 标准比对：   （1）本标准未采用国际标准。  （2）在内容和要求上与相关的国家标准做了比对分析，关于关键技术指标的比对情况如下：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 项目 | GB/T 10781.2-2022白酒质量要求 第2部分：清香型白酒 | GB/T 10781.1-2021白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒 | 地理标志产品 绣林玉液 | | | 清香型 | 浓香型 | | 色泽 | 无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 | 无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 | 无色或微黄，清亮透明，无沉淀，无悬浮物 | | | 香气 | 清香正，具有粮香、曲香、果香、花香、芳草香、醇香、糟香等多种香气形成的复合香，空杯有余香 | 具有以较浓郁窖香为主的、舒适的复合香气 | 清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的复合香气 | 具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气 | | 口味 | 醇和柔甜，协调爽净，回味长 | 较绵甜醇厚，协调爽净，余味悠长 | 酒体柔和谐调，绵甜爽净，有余味 | 酒体柔和谐调，绵甜爽净，余味悠长 | | 风格 | 具有本品的明显风格 | 具有本品明显的风格 | 风格明显 | | | 酒精度/（%VOL） | 21.0～69.0 | 40～68 | 41～68 | | | 总酸/（g/L）≥ | 0.50 | 0.40 | 0.50 | 0.70 | | 乙酸乙酯（g/L） | 0.20 | / | 0.60～2.60 | / | | 固形物（g/L）≤ | 0.50 | 0.40 | 0.40 | 0.40 |   （3）本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》的规定起草。引用了现行有效的国家标准、行业标准，并与他们有较好的协调性。具体如下：  GB/T 191 包装储运图示标志  GB 1351 小麦  GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒  GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒  GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  GB 4806.4 食品安全国家标准 玻璃制品  GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品  GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定  GB 5749 生活饮用水卫生标准  GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  GB/T 8231 高粱  GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范  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 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒  GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒  GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范  NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉  JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令 定量包装商品计量监督管理办法  国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第78号令 地理标志产品保护规定 | | | |
| 1. 风险分析：   《地理标志产品 绣林玉液》标准以国家食品安全法律法规和有关规定为基础，充分考虑注重与食品安全标准的质量监管工作的衔接。积极采用国家标准，开展全面深入的调研，广泛征求生产加工、销售、监管、检验等利益相关方和专家的建议，严格标准的试验、验证等工作程序，保障标准技术内容的科学性。预期在标准实施过程中，不会造成重大意见分歧。 | | | |
| 5.宣贯实施计划：  为考虑标准实施的顺利性，在颁布、贯彻实施前应由行业主管部门进行对外发布、宣传，让各单位引起足够的重视。在贯彻实施过程中，建议由主导起草单位牵头，其他参编单位全程参与，行业主管部门对地理标志产品 绣林玉液从原料、辅料、工艺、生产环境、运输、储存、销售等过程进行全程监督，监督各企业落实标准的情况及落实力度。  建议本标准及时发布并实施。同时为了贯彻实施本标准，建议开展本标准关键技术要求的宣传贯彻工作。应在实施前保证文本的充足供应，让每个使用者都能及时得到文本，这是保证新标准贯彻实施的基础。  （1）做好解读和宣传工作。标准发布后，将组织召开标准培训会议，对外解读和正面宣传，促进利益相关方对本标准的理解和使用，发挥标准对地理标志产品 绣林玉液的保护和支撑作用。  （2）做好标准实施后跟踪评估工作。标准发布实施后，将持续跟踪标准实施效果，并收集和反馈标准实施过程中发现的问题与建议。 | | | |
| 6.专家组：  1、贺汉兵，湖北绣林玉液酒业有限公司，总经理，主持标准编制工作、制定起草原则和标准框架，负责研究相关技术资料，把关技术内容，参与起草标准初稿和修改工作。  2、魏凡龙，湖北绣林玉液酒业有限公司，技术总监，负责标准编制工作，制定标准框架，参与起草标准初稿和修改工作。  3、李辉，湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院，标准化工程师，负责标准编制工作，制定标准框架，参与起草标准初稿和修改工作。  4、左可成，湖北枫林酒业酿造有限公司，技术质量部部长，负责标准编制工作，研究相关技术资料，参与起草标准初稿和修改工作。  5、史常春，湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院、高级质量工程师，负责研究相关技术资料，把关技术内容，参与起草标准初稿和修改工作。  6、万振华，湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院 质量工程师，负责研究相关技术资料，把关技术内容，参与起草标准初稿和修改工作。  7、向家宜，湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院 质量工程师，负责研究相关技术资料，把关技术内容，参与征求意见和修改工作。  8、陈玉和，石首市市场监督管理局，科长，负责参与收集技术资料、征求意见和修改工作。  9、潘晖，荆州市食品药品检验所，总工，负责研究相关技术资料，把关技术内容。  10、肖金凤，松滋市公共检验检测中心，主任，负责研究相关技术资料，把关技术内容。  11、胡小英，湖北枫林酒业酿造有限公司，技术质量部产品组组长，负责参与收集技术资料、征求意见和修改工作。  12、席先芬，湖北枫林酒业酿造有限公司，技术质量部质量组组长，负责参与收集技术资料、征求意见和修改工作。 | | | |

**注：**此表可根据内容多少调整格式，填写时删除斜体的填写说明。