|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.160.10 |
| CCS | X 61 |

|  |
| --- |
| 42 |

湖北省地方标准

DB 42/T XXXX—XXXX

地理标志产品 绣林玉液

Product of geographical indications—Xiulin wine

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

湖北省市场监督管理局  发布

1. 前言

本文件按照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/T17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》的规定起草。

本文件在实施过程中，凡有关条款与国家食品安全法规不相一致的，应以食品安全法规为准。

本文件由湖北绣林玉液酒业有限公司提出。

本文件由湖北省地理标志产品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：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

本文件主要起草人：

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省地理标志产品标准化技术委员会，联系电话：027-88224190，邮箱：[ancchb@163.com](mailto:ancchb@163.com)；对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北绣林玉液酒业有限公司，联系电话：，邮箱：，地址：湖北省石首市新厂镇建设路58号。

1. 引言

绣林玉液酒传承至今已有1800多年历史。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。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。绣林玉液酒使用清蒸清烧的古法酿造，采用富含人体所需微量元素的长江天然有氧活性水为酿造用水，选用长江中游、江汉平原颗粒饱满、淀粉丰富的特产优质有机糯高梁为酿造用粮，核心采用历年传承的秘制酒曲进行糖化与发酵，选用“会呼吸”的陶缸加以储藏和老熟。

为了保护和提升绣林玉液酒的知名度，推进绣林玉液酒产业的健康发展，规范绣林玉液酒的生产加工标准化体系建设，保护绣林玉液酒的良好声誉，传承绣林玉液传统工艺，根据国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）批准对绣林玉液实施地理标志产品保护的公告（2014年第41号），特制定《地理标志产品 绣林玉液》湖北省地方标准。

地理标志产品 绣林玉液

* 1. 范围

本文件规定了绣林玉液的地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于根据原国家质量监督检验检疫总局2014年第41号公告批准实施保护的地理标志产品绣林玉液。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

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

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. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

绣林玉液 xiulin wine

以高粱为主要原料，经清洗或不清洗、蒸煮、发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装等工艺制成的绣林玉液白酒。

* 1. 地理标志产品保护范围

绣林玉液地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局2014年第41号公告批准实施的保护范围，即湖北省石首市现辖行政区划，包括辖区内的新厂镇、横沟市镇、小河口镇、东升镇、调关镇、桃花山镇、高基庙镇、团山寺镇、高陵镇、南口镇、久合垸乡、天鹅洲经济开发区、绣林办事处及笔架山办事处等14个乡镇办区。见附录A。

* 1. 要求
     1. 主要原料要求
        1. 高粱

产地范围内天鹅洲湿地洲滩上生产的糯高粱。并符合GB/T 8231的规定。

* + - 1. 酿造用水

采用产地范围内长江中游河段水源。并符合GB 5749规定的规定。

* + - 1. 制曲用料
         1. 大麦

应符合NY/T 891的规定

* + - * 1. 小麦

应符合GB 1351的规定

* + - * 1. 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

* + 1. 工艺流程

见附录B。

* + 1. 质量要求
       1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **要求** | |
| 香型 | 清香型 | 浓香型 |
| 色泽 | 无色或微黄，清亮透明，无沉淀，无悬浮物 | |
| 香气 | 清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的的复合香气 | 具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气 |
| 口味 | 酒体柔和谐调，绵甜爽净，有余味 | 酒体醇和谐调，绵甜爽净，余味悠长 |
| 风格 | 风格明显 | 风格明显 |

* + - 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **指标** | |
| 香型 | 清香型 | 浓香型 |
| 酒精度%VOL | 41—68 | |
| 总酸/（g/L）≥ | 0.50 | 0.70 |
| 总酯/（g/L）≥ | 1.00 | 1.50 |
| 乙酸乙酯（g/L） | 0.60～2.60 | / |
| 己酸乙酯（g/L） | / | 0.60～2.50 |
| 固形物（g/L）≤ | 0.40 | 0.4 |

* + 1. 安全卫生要求

应符合GB 2758、GB 2762的规定。

* + 1. 生产过程卫生要求

应符合GB 8951的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

* 1. 试验方法
     1. 感官指标

按GB/T 10345规定的方法执行。

* + 1. 理化指标

酒精浓度按GB 5009.225规定的方法执行，其他指标按GB/T 10345规定的方法执行。

* + 1. 安全卫生要求

按GB 2757规定的方法执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

* 1. 检验规则

按GB/T 10346规定的方法执行。

* 1. 标签、标志、包装、运输和贮存
     1. 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 2757和GB/T 10346的规定。

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 标志

获准适用地理标志产品专用标志的企业，可在其产品包装上加贴地理标志产品专用标志。地理标志产品专用标志的使用应符合国家市场监督管理总局的规定。专用标志的比例应符合原国家质量监督检验检疫总局公告2006年第109号的规定。

* + 1. 包装

包装容器应符合GB 4806.4、GB 4806.5和GB 4806.7的规定。瓶体端正、清洁、无渗漏。

* + 1. 运输

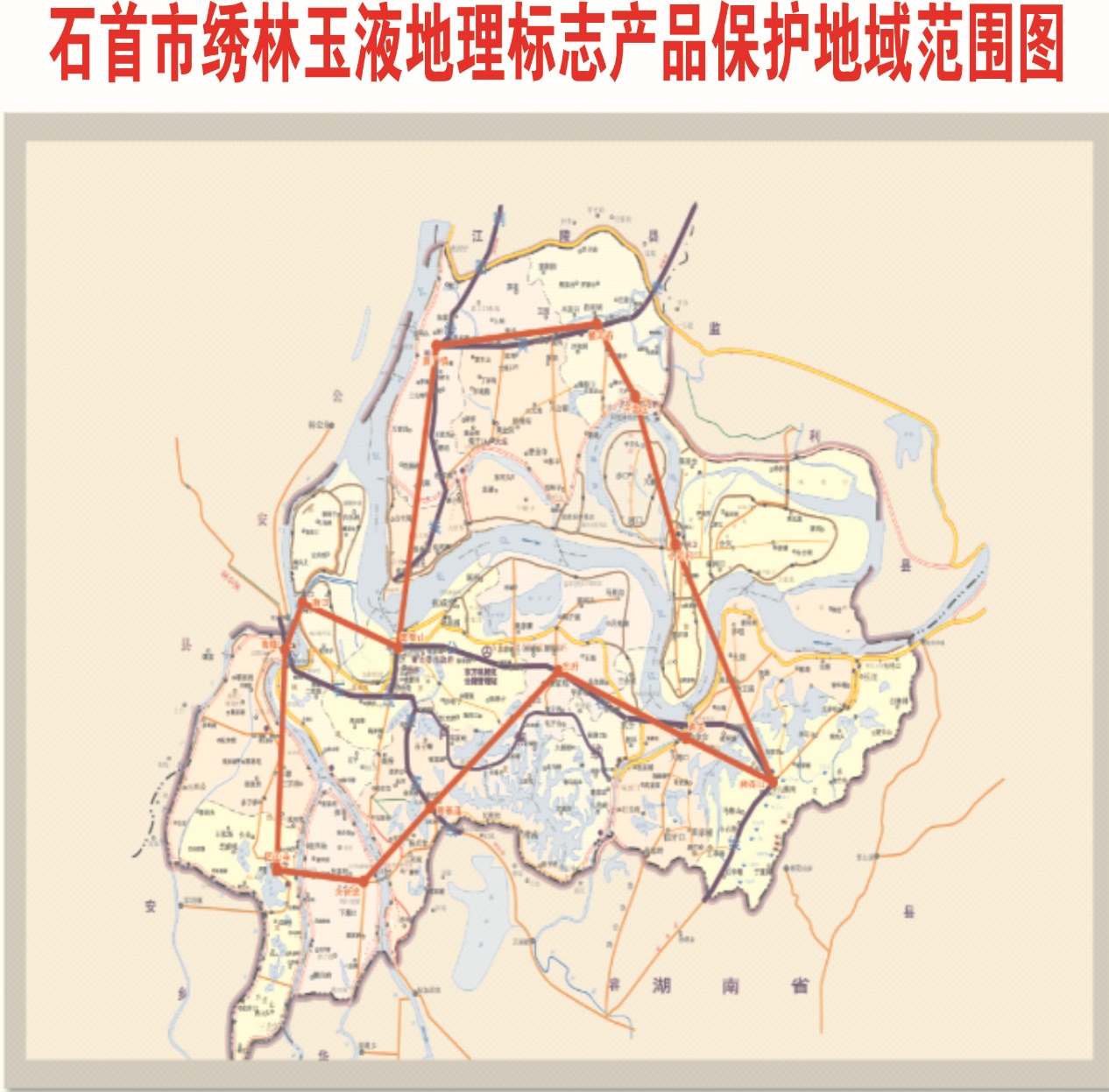
运输工具应清洁卫生，避免强烈震荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品和污染物混运。

* + 1. 贮存

贮存地点应阴凉、干燥、通风良好和清洁的库房中，库内温度宜保持在10℃~25℃。不得与有毒有害有腐蚀性物品混合贮存。

2. （规范性）  
   绣林玉液地理标志产品保护范围

图A.1给出了绣林玉液地理标志产品保护的范围



* 1. 绣林玉液地理标志产品保护范围图

1. （规范性）  
   绣林玉液地理标志产品加工工艺
   1. 制曲工艺
      1. 浓香型

大麦、小麦、豌豆（1∶3∶1）检验→大麦、小麦、豌豆润料、粉碎→拌料→踩曲→入房发酵（25至30天）→存放12个月后使用。

* + 1. 清香型

大麦、豌豆检验→粉碎→润料→上霉→晾霉→潮火→干火→后火→成品。所用大曲有清茬曲、红心曲和后火曲三种中温大曲，按清茬曲∶红心曲∶后火曲=3∶3∶4的比例混合使用。

* 1. 酿造工艺
     1. 浓香型
        1. 工艺流程

高粱→破碎→润粮→配糟→蒸酒蒸料→打量水→摊凉→下曲→入窖发酵→出池→蒸酒→窖藏。

* + - 1. 工艺要求

1. 窖池：泥池发酵。池壁以当地黄泥垒砌而成，厚度≥50cm。外敷窖池泥，厚度15cm至20cm；
2. 发酵出池：原料拌入中温曲，发酵90天至120天；
3. 蒸酒蒸料：续茬配料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成；
4. 量质摘酒：掐头去尾，中流酒酒度≥55%vol；
5. 窖藏：半浅式陶缸酒库陈酿，基酒储藏≥3年，调味酒≥5年。
   * 1. 清香型
        1. 工艺流程

高粱→蒸粮→摊凉→下曲→头渣入桶发酵→出池→蒸酒→摊凉→下曲→头渣入桶发酵→出池→蒸酒→窖藏。

* + - 1. 工艺要求

1. 头渣入桶：小桶发酵。发酵桶用浓度为0.3%至0.5%的花椒水洗净备用；
2. 发酵：分三阶段，“前缓、中挺、后缓落”，发酵周期28d；
3. 出桶、蒸馏：在成熟酒醅中加入原料重量的22%至25%的辅料(其中稻壳：小米壳=3:1)，翻拌均匀装甑蒸馏；
4. 二渣发酵：蒸完酒后的大渣酒醅还需再加曲、发酵、蒸馏一次，称为二渣发酵；
5. 贮存：半浅式陶缸酒库储存≥3年。