

FengICS 67.160.10

CCS X 61

团 体 标 准

T/ZYSJYXH 001—2026

遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求

Aged Daqu Jiangxiang xing baijiu of Zunyi production area

(报批稿)

2026-03-12 发布

2026-04-12 实施

遵 义 市 酒 业 协 会 发 布

目 录

前 言	II
引 言	III
遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 认定要求	3
6 标识管理	4
附 录 A（规范性） 遵义产区大曲酱香型年份白酒评分要求	5

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》的规定起草。

本文件由遵义市酒业协会提出并归口。

本文件起草单位：遵义市酒业协会、遵义市产品质量检验检测院、中国船级社质量认证有限公司、贵州省酒类产品质量检验检测院、遵义酒业集团有限公司、仁怀酱科所、贵州省仁怀市酱香酒酒业有限公司、贵州国台酒业集团股份有限公司、贵州钓鱼台国宾酒业有限公司、贵州珍酒酿酒有限公司、贵州习水县小糊涂仙酒业有限公司、贵州安酒集团有限公司、贵州省仁怀市茅台镇酣客君丰酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇夜郎古酒业股份有限公司、贵州君台厚酱酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇远明酿制酒厂、贵州黔酒股份有限公司、贵州省仁怀市茅台镇金酱酒业有限公司、贵州茅台镇北街酒厂（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市茅台镇文中酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇金樽酒业有限公司、贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市酱九坊酒庄有限公司、贵州唐庄酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇陈年酒厂、贵州省仁怀市红粮谷酒业有限公司、贵州老掌柜酿酒（集团）有限公司、贵州百年金典酒庄有限公司、贵州桐台酒业有限公司。

本文件主要起草人：蔡天虹、曹萍、邹明鑫、葛余辉、彭茵、曹大明、陈兴希、徐强、曾佐益、付宇豪、陈佐林、余小兵、任远明、余方强、玉光惠、吴长贵、陈仁远、曹石燕、邓昌伟、罗吉洪、刘世杰、胡永才、曹正赞、黄佐书、朱丽、王兰兰、刘桂岚、张天雄。

引 言

遵义是传统大曲酱香型年份白酒主产区，为了规范酱香型年份白酒市场，落实市委市政府对白酒产业高质量发展的工作要求，遵义市酒业协会联合遵义市产品质量检验检测院、中国船级社质量认证有限公司、仁怀酱香白酒科研所等单位研究制定本团体标准，填补了我市酱香型年份白酒标准制定的空白。标准从生产要求、技术要求、管理要求和核查要求作出了全面的规定，为遵义产区大曲酱香型年份白酒的规范化生产和品质定位提供了技术支撑，有利于维护广大消费者的利益，树立大曲酱香型年份白酒品牌形象，提升消费信心，指导遵义产区大曲酱香型年份白酒生产和技术管理，推动白酒行业生产、经营秩序规范。

遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求

1 范围

本文件规定了遵义产区大曲酱香型年份白酒（以下简称“酱香型年份白酒”）的术语和定义、要求、认定和标识管理。

本文件适用于遵义产区酱香型年份白酒的生产、管理和年份认定。

2 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 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 15109 白酒工业术语
- GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求
- DB52/T 873 大曲酱香型白酒生产技术规范
- DB52/T 876 大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

遵义产区大曲酱香型年份白酒 aged daqu jiangxiang xing baijiu of Zunyi production area
在遵义产区生产的酒精度为 53% vol，且贮存年份 ≥ 8 年的大曲酱香型白酒。

3.2

基酒 crude baijiu
经发酵、蒸馏而得到的未经勾调的大曲酱香型白酒。
注：含轮次酒或轮次酒的组合酒。

3.3

年份（酒龄） age
大曲酱香型白酒入库后贮存的时间（以整年计）。

3.4

标注年份 age marked on the lable
相应生产年份酒体所用主体基酒加权平均酒龄的整数（四舍五入），主体基酒用量应不小于基酒总用量的 80%。

注：标注年份 ≥ 8 年，且不得高于生产企业的初始生产年份。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 生产要求

4.1.1.1 生产资质

遵义产区内具有白酒生产许可资质的大曲酱香型白酒生产企业，酿酒历史不低于9年，建厂厂龄应与基酒的实际贮存年份相匹配。

4.1.1.2 生产能力

生产企业应具备满足传统大曲酱香型白酒生产的设备设施及生产技术能力，建立严格分型、分级贮存管理制度、措施和流程，拥有与生产能力相适应的年份酒贮存库。

4.1.1.3 人员要求

生产企业应配备具有省评委资质及以上的品酒师、酿酒师等专业技术人员和质量管理人員。人員数量与生产规模相匹配。

4.1.1.4 生产记录

生产企业应建立酱香型年份白酒从原料到成品全过程可追溯的质量管理体系和生产记录，长期保存所生产酱香型年份白酒贮存、使用相关完整的原始记录，包括基酒入库、启用勾调信息等，相关记录能明确证明其相应储存时间。

4.1.1.5 原料

糯高粱、小麦、水等原料应符合国家或地方相关标准要求，应保存相关的验收溯源记录。

4.1.1.6 生产工艺

4.1.1.6.1 以糯高粱，小麦、水为原料，高温大曲为糖化发酵剂，采用大曲酱香型白酒传统生产工艺，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿（贮存至相应年份）、勾调而成，经灌装、贴标、检验合格、入库保存、出厂。

4.1.1.6.2 酱香型年份白酒生产技术应满足 DB52/T 873 的要求，酱香型年份白酒贮存和勾兑管理应满足 DB52/T 876 的要求。

4.1.2 体系要求

4.1.2.1 管理体系要求

生产企业应通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证，且证书在有效期内。

4.1.2.2 内部体系要求

企业应建立完善的年份酒管理制度，明确各环节管理要求和责任分工。企业应对酱香型年份白酒的真实性建立完善的管理和评价体系。包括但不限于：产品的质量标准，以及真实性和一致性的技术认定及感官评价的内部规则等。

4.2 产品质量要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 和表 2 的规定，按附录 A 遵义产区大曲酱香型年份白酒评分要求进行分值计算。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	8 年≤年份<12 年	12 年≤年份<20 年	20 年以上	
色泽和外观	微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 ^a			GB/T 10345
香 气	自然发酵产生的酱香香气突出；自然贮存产生的老熟香明显；曲香浓郁；果香、花香、青草香、焙烤香等复合香气协调、平衡、舒适；空杯留香持久	自然发酵产生的酱香香气突出；自然贮存产生的老熟香显著；曲香浓郁；果香、花香、青草香、焙烤香等复合香气明显、协调、平衡、舒适；空杯留香持久	自然发酵产生的酱香香气突出；自然贮存产生的老熟香突出；曲香浓郁；果香、花香、青草香、焙烤香等复合香气显著、协调、平衡、舒适；空杯留香持久	
口 味	酒体醇厚，圆润丰满，自然贮存产生的老熟味明显，后味曲香突出，回味悠长	酒体醇厚，圆润丰满，自然贮存产生的老熟味显著，后味曲香突出，回味悠长	酒体醇厚，圆润丰满，自然贮存产生的老熟味突出，后味曲香突出，回味悠长	
风 格	具有本品典型风格			
^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。				

表 2 不同标注年份酱香型年份酒总分要求

得分	8 年≤标注年份<12 年	12 年≤标注年份<20 年	20 年以上
总分要求	≥90	≥92	≥94

4.2.2 理化及卫生要求

酱香型年份白酒理化要求应达到相应产品标准的优级水平（若有质量等级划分）；安全卫生指标应符合食品安全国家标准的相关要求。

5 认定要求

5.1 认定流程

认定申请→资格审查→年份酒认证（应包括工厂审查、产品检测、真实性鉴别、专家品鉴）→认证评审→颁发证书（含酱香型年份白酒标识）。

5.2 认证机构要求

酱香型年份白酒认定活动应由第三方认证机构依照本要求开展酱香型年份白酒认证工作。开展认证的机构需具备独立法人资格，并且应取得国家相关主管部门颁发的《认证机构批准书》，其中“产品认证”的认证范围应包含本要求所涉及的认证产品。

5.3 工厂审查要求

5.3.1 认证机构应依据本标准第 4 章“要求”，对申请企业的生产资质、体系运行、生产能力、贮存条件、人员配置及追溯记录等进行全面现场核查。

5.3.2 工厂审核应核查年份酒基酒专贮库的真实性、库存量与标注年份的匹配性；生产记录、出入库台账等追溯文件的完整性、连续性与可验证性；以及勾调记录与申报配比的一致性。

5.3.3 工厂审查结论分为“符合”、“整改后符合”与“不符合”。对不符合项，申请企业应在规定期

限内完成纠正并提交验证材料，否则视为审查不通过。

5.4 产品检测要求

按相关规定对酱香型年份白酒实施抽样检测，承担酱香型年份白酒检测工作的检验机构需具备相应检验项目的资质认定。

5.5 真实性鉴别要求

5.5.1 须建立风味物质数据库，通过风味指纹图谱对其真实性进行鉴别。可利用单一或多种技术组合建立年份酒鉴别体系，包括但不限于气相色谱仪、气质联用仪、多维色谱、高分辨质谱仪、三维荧光光谱仪等检测技术或多种技术的组合。

5.5.2 必要时，采用稳定同位素质谱技术，建立酱香型年份白酒同位素数据库，综合判断工艺类别以及是否添加外源性乙醇或外源性醇、酸、酯等呈香、呈味物质。

5.5.3 承担真实性技术鉴定的机构，必须建立完善的鉴别技术体系，具备鉴别大曲酱香型白酒技术和年份酒鉴别技术及相应数据库，其鉴别技术体系经认证机构或组织相关专家考核验证符合要求。

5.6 专家品鉴要求

酱香型年份白酒品鉴专家至少需有 5 人。品评专家应在品酒或生产等岗位具有超过五年的工作经验，具有国家级白酒评酒委员、一级品酒师、省级白酒评委等资质，品酒能力优秀且丰富，熟悉白酒不同储存期的变化情况，熟练掌握感官品评用语，掌握年份白酒的特征。

5.7 最终认定及结果发布

认证机构依据本要求开展遵义产区大曲酱香型年份白酒的认证工作，并给出认定结论。认定结果需报遵义市酒业协会。经认定合格的产品，将被纳入发布名单。

6 标识管理

6.1 酱香型年份白酒标签除符合其执行的产品标准规定外，还应包括但不限于如下信息：年份年限、年份酒产品备案编号及年份标识等内容。

6.2 产品的标志、包装、运输、贮存除应符合 GB/T 10346 的相关规定外，还应符合遵义产区酱香型年份白酒的相关规定。

附录 A

(规范性)

遵义产区大曲酱香型年份白酒评分要求

A.1 评分

采用规定的评分标准评价白酒感官质量或特征的方法。

A.2 评酒方式、分值计算

A.2.1 评酒方式

暗评：对未知信息的白酒进行品评，分别形成独立评价结果的评酒方式。

暗酒明评：对未知信息的白酒品评，讨论形成集体评价结果的评酒方式。

A.2.2 分值计算方法

感官评价分值按照百分值进行计算。评分分数设置为：色泽和外观5分，香气25分，口味50分，风格20分。

表 A.1 分值计算

项目	分值	分类	评分范围
色泽和外观	5分	颜色	2分
		无悬浮物，无沉淀，无杂质	3分
香气	香气 ^a (20分)	突出	17~20分
		显著	14~16分
		明显	10~13分
	空杯留香(5分)	有	1~9分
		持久	4~5分
		久	3分
口味	50分	有	1~2分
		无异杂味	5分
		老熟度	0~15分
		丰满度	0~10分
		谐调度	0~10分
风格	20分	持久度	0~10分
		典型	16~20分
		明显	11~15分
合计	100分		
备注	a: 根据老熟香强弱程度，曲香浓郁度和各种香的协调度打分		

表 A.2 遵义产区大曲酱香型年份白酒感官品评评分表

样品编号:

杯号			
项目	色泽和外观(5分)		得分
	香气(25分)	香气(20分):	得分

		空杯留香（5分）：	得分	
	口味（50分）	无异杂味（5分）：	得分	
		老熟度（15分）：	得分	
		丰满度（10分）：	得分	
		谐调度（10分）：	得分	
		持久度（10分）：	得分	
风格（20分）		得分		
综合评分				
感官品评人		品评日期	年 月 日	

A.2.3 分值统计方式

感官品评专家按照 GB/T 10345-2022 及 A.2 的要求，独立对感官质量进行评分。汇总感官品评专家评分结果，采用均一化方式记分（即将最高分归为次高分，最低分归为次低分），将均一化后的分值相加的总和除以其对应感官品评专家人数，所得分数即为感官质量评分值。