**《永嘉老酒汗》团体标准编制说明**

**起草单位：永嘉县食品行业协会、温州市食品研究所、温州瓯粮酒业有限公司、永嘉县括苍山酒业有限公司、温州六龙酒业有限公司、永嘉瓯美农业开发股份有限公司、永嘉县三江街道泉客酒厂、浙江书兰居酒业有限公司**

**日期：2021年06月25日**

**目 录**

一、标准起草的基本情况 3

（一）任务来源、起草单位、起草人 3

（二）制定标准的背景、目的和意义 3

（三）主要工作过程 4

（四）国内外相关标准情况 5

（五）相关指标设定说明 5

二、编制原则和主要内容 6

（一）编制原则 6

（二）主要内容 6

三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性 11

四、标准涉及的相关知识产权情况 12

五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议 12

六、贯彻标准的要求和措施建议 12

七、废止现行有关标准的建议 12

一、标准起草的基本情况

1. 任务来源、起草单位、起草人

1、任务来源

2020年12月25日下午，永嘉县市场监督局局长金晓波率农工民主党永嘉老酒汗调研组一行，莅临永嘉老酒汗文化产业园考察、调研，专程指导永嘉老酒汗文创产品开发。同年12月底，县政协委员李建森（农工民主党员、县知识产权监管科）提出《关于推动永嘉老酒汗产业发展的建议》。2021年02月22日，县委书记王彩莲就该提案批示要求“通过品牌培育，推动“老酒汗”产业提升发展。自此，我局启动“永嘉老酒汗”地理标志的申报工作，而统一的本地区产品标准的起草和发布实施是申报工作的前提条件之一。

2021年4月8日，永嘉县市场监督管理局出台了《永嘉县市场监督管理局关于成立永嘉老酒汗品牌赋能提升工作专班的通知》，成立了以局长为组长，分管领导为副组长，知识产权监管科、食品生产流通科、质量与标准化科等为成员的老酒汗品牌赋能提升工作专班，正式启动团体标准制定工作。

本标准的编制主要由温州市食品研究所主持，永嘉县市场监督管理局、温州瓯粮酒业有限公司等参与。在此特成立《永嘉老酒汗》行业标准起草小组，负责本标准的各项工作。

1. 起草单位

永嘉县食品行业协会、温州市食品研究所、温州瓯粮酒业有限公司、永嘉县括苍山酒业有限公司、温州六龙酒业有限公司、永嘉瓯美农业开发股份有限公司、永嘉县三江街道泉客酒厂、浙江书兰居酒业有限公司。

3、起草人

起草人名单:胡胜群、于敏、陈光武、汤坚勇、李姜、郑国和、朱启腊、戚文驹。

1. 制定标准的背景、目的和意义

好山出好水，好水做好酒。永嘉县内有楠溪江国家级景区，楠溪江水质优良，清甜可口。永嘉雨热同期，适宜糯米种植。这些优越的自然条件使得永嘉烧制出品质优良的白酒。永嘉烧制白酒的历史已十分悠久，古时农家几乎都能烧制供自家享用，永嘉白酒烧制技艺被列入非物质文化遗产。老酒汗来源于老酒（黄酒），既黄酒煎酒过程中产生酒精，经冷凝后收集的白酒，故名老酒汗。1956年，地方国营永嘉酿造厂创办，1958年转为全民所有制，1959年从梧埏迁至上塘镇石介下，兼并枫林、岩头、碧莲、四川等地的小作坊，采用民间技法蒸馏制作老酒汗。期间，注册“括苍山”商标，生产的产品为“括苍山”牌永嘉老酒汗，虽然产品流传至今已近千百年，但是目前依然没有专门的产品标准，不利于产品的识别和品牌提升。习近平总书记提出用四个最严来管理食品安全，其中第一个最严就是最严谨的标准，制定一项统一的产品标准解决目前标准缺失、落后的问题具有相当重要的意义。为传承和发扬永嘉白酒文化，完善永嘉老酒汗产品指标的科学设定，开展永嘉老酒汗产品团体标准制定项目。

（三）主要工作过程

1、提出标准制定设想

2021年3月31日，永嘉县市场监督管理局召开永嘉县老酒汗产业提升会议。会议上讨论酒类行业协会筹建事宜、讨论老酒汗标准的制定事宜、讨论老酒汗地理标志或证明商标注册事宜。

2、第二次主要工作会议--团体标准启动会：成立标准起草组、收集查阅资料讨论特征指标

2021年4月6日，在永嘉春秋陶瓷博物馆召开了团体标准启动会，会议上，部分起草人对当前情况和工作计划任务进行探讨，确定编制原则，明确各单位任务分工，并布置了标准项目申报书的撰写任务。

起草小组人员查阅文献得知永嘉老酒汗中酒精度、β-苯乙醇、总酸、总酯、乳酸乙酯等理化指标均与加工工艺、产品品质、贮存年限等有关。因此可以通过测定其中的营养成分和感官品评进行分级。

3、第三次主要工作会议

2021年06月06日，起草小组召开第三次工作会议，会议主要就前阶段不同年份永嘉老酒汗的检测数据进行分析，确定最佳的参数，并起草标准草稿。

4、标准立项会议

2021年06月26日经过专家对《永嘉老酒汗》团体标准进行立项论证，论证通过，标准成功立项。

5、标准讨论会议

2021年07月05，永嘉县市场监督管理局召开《永嘉老酒汗》团体标准讨论会，食品行业专家、老酒汗生产厂家、生产科、质量标准科、知识产权科等参加会议，就标准中的细节如原料规范、加工工艺、产品指标就行了讨论。

（四）国内外相关标准情况

查阅资料得知，国内有关白酒相关标准较多，跟永嘉老酒汗相关的标准如下：

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 10781.3 米香型白酒

本标准在参照上述标准的前提下，依据永嘉老酒汗产品的生产情况制定感官指标，加入可量化的理化指标，如酒精度、β-苯乙醇、总酸、总酯、乳酸乙酯等，对永嘉老酒汗进行全面的规范。

1. 相关指标设定说明

理化指标：酒精度、β-苯乙醇、总酸、总酯、乳酸乙酯等根据产品的实际检测结果制定。

理化指标氰化物、甲醇按照GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》规定。

污染物限量按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

真菌毒素限量按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量限量》规定。

二、编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准严格按照GB/T 1.1-2020的要求和规定编写编制。

协调性原则。以质量和安全为核心，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。标准的制订必要性原则。

适用性原则。标准编制过程中坚持适用性原则，从全局利益出发，充分考虑行业需求，参考相关标准，保证标准内容方便被其他标准或文件引用且可操作性强。标准编写过程中坚持必要性原则，所有术语要有存在的理由，不增添不必要的术语。

科学性原则。在标准制定过程中，尊重科学、紧密结合企业实际，具有可操作性和实用性。

（二）主要内容

本标准内容包括：术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、保质期。

本标准的编制原则：第一、遵循GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》。第二、遵循食品安全国家标准和保护消费者的利益是指标确定的首要原则，同时针对永嘉老酒汗的产品特点和销售市场定位，充分考虑最新技术水平，为未来技术发展提供框架。

1、术语和定义及其说明

永嘉老酒汗是在永嘉县区域范围内，以水、糯米为原料，经蒸煮、加酒曲发酵、制黄酒、蒸馏、贮存而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生呈香呈味物质的白酒。

2、原辅料要求

符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3、工艺流程及说明

3.1永嘉老酒汗工艺流程如下：



3.2永嘉老酒汗工艺说明如下：

步骤一：蒸饭。

步骤二：落缸。

步骤三：糖化发酵，时间。

步骤五：压榨。

步骤六：蒸馏。

步骤七：贮存陈化。

步骤八：灌装。

步骤九：销售。

4、感官要求

永嘉老酒汗在保质期内要保持其所具有的正常外观、香气、口味、风格，且性状稳定。在感官要求方面，永嘉老酒汗室温下呈无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，醇香清雅，具有乳酸乙酯和乙酸乙酯为主体的复合香，酒体谐调、醇厚甘冽、回味长。

5、理化指标

规定理化指标时，分别测定不同贮存年限的永嘉老酒汗中的相关特征指标。

根据产品实测结果制定各项指标（酒精度、固形物、β-苯乙醇、总酸、总酯、乳酸乙酯）。

6、污染物限量

应符合GB 2762的规定。

7、真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

8、检验规则

（1）永嘉老酒汗出厂检验项目包括：感官要求、净含量、酒精度、甲醇。

9、标志、标签和包装

永嘉老酒汗产品标签应符合GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的要求，包装容器和材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

10、运输和贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输或同库贮存。

三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准与我国相关法律法规保持协调一致。在永嘉老酒汗生产制作工艺及营养指标要求上，尚无相关规定的国家标准、行业标准等。本标准的出现填补了国内标准的空白。

四、标准涉及的相关知识产权情况

无。

五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

本标准为首次制定，建议作为推荐性标准发布实施。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本标准为推荐性行业标准。在贯彻实施上，建议率先在永嘉老酒汗生产企业中应用实施，并逐渐带动行业内其他企业积极实施本标准。将实施过程中出现的问题和改进建议反馈给起草组以便进一步对本标准修订完善。

七、废止现行有关标准的建议

无。

团体标准起草小组

2021年06月25日