**内蒙古标准化协会**

**《兴安盟沙果果酒质量要求》**

**编制说明**

**（征求意见稿）**

**《兴安盟沙果果酒质量要求》起草组**

**2022年03月**

**《兴安盟沙果果酒质量要求》**

**编制说明**

1. **工作简况**

**1、任务来源**

按照《自治区市场监管局自治区发展改革委关于下达2021年高质量标准体系建设项目的通知》（内市监标准字〔2021〕196号）、《自治区市场监管局关于下达2021年第5批内蒙古自治区地方标准制修订项目计划的通知》（内市监标准函〔2021〕633号）、兴安盟高质量标准体系建设项目专项推进组文件《关于“兴安盟沙果”高质量标准体系关键标准制修订任务分配的通知》以及《内蒙古标准化协会关于下达2022年第1批团体标准制修订项目的通知》（内标协〔2022〕005号）要求，制定本标准。

**2、起草及协作单位**

起草单位：兴安盟产品质量计量检测中心。

协作单位：兴安盟食品药品检验检测中心、兴安盟农业产品质量安全检测中心、内蒙古质量和标准化研究院、内蒙古农业科学研究院、内蒙古宝润红酒有限公司**。**

1. **主要起草人**

本标准主要起草人为：史梅生、朱振红、王欣亮、王淑霞、高雅文、张洪生、王磊、乌云图、张春明、司兴旺、杨宝利。

表1标准参与编写人员及其所做的工作

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 工作单位 | 职称 | 主要工作内容 |
| 史梅生 | 兴安盟产品质量计量检测中心 | 正高级 | 项目主持人，负责方案设计，标准编写、验证和修订。 |
| 朱振红 | 兴安盟食品药品检验检测中心 | 正高级 | 主要参加人，负责标准编写、验证和修订。 |
| 王欣亮 | 兴安盟食品药品检验检测中心 | 高级 | 主要参加人，参与标准的指标验证。 |

1. **标准制定的必要性和意义**

兴安盟沙果蒸馏酒团体标准是兴安盟沙果标准体系的重要组成部分，制定这个标准对延长兴安盟沙果产业链，创兴安盟沙果区域公共品牌，将兴安盟沙果这个特色产业升级为优势特色产业，实现产业助力乡村振兴发、走好生态优先、绿色发展之路是非常重要和必要的。

兴安盟现有沙果种植面积29.03万亩，其中挂果面积19.91万亩，盛果期面积为5.68万亩。主要分布在科右前旗、突泉县、扎赉特旗山区，具有重要的生态意义。

2020年全盟年鲜果产量10.4万吨，其中科右前旗、突泉县约占产量的95%。

兴安盟沙果的销售渠道有个体商贩收购，加工企业收购和外地收购。2020年本地鲜果销售5.89万吨，本地加工1.5万吨，外地收购2.66万吨。

目前全盟有8家林产品加工企业。其中6家沙果产品加工企业，年加工鲜果能力10万吨，沙果加工产品有沙果汁、沙果干、沙果果脯。

兴安盟沙果以多汁味佳驰名，而且含有丰富的叶酸，对孕妇及老年人有极佳的保健作用，由于生态条件好，栽培技术较成熟，具有安全优质的特点。

兴安盟委行署十分重视发展林果业，特别重视沙果产业的发展，积极推动兴安盟沙果申报地理标志证明商标。自治区市场监管局大力协助加快兴安盟沙果地理标志证明商标的申报工作，目前该项工作正在紧锣密鼓进行中。

兴安盟沙果蒸馏酒以兴安盟沙果为原料，采用通化葡萄酒的工艺技术，口感好，颇受市场好评。但是由于没有形成完善的产品标准予以规范，对原料鲜果的产地环境、栽培技术、品质采收、营养成分、安全指标、工艺、设备、检验、包装未作统一的规定，难以形成系统的确保优质、安全的产品的特点。好东西没有加工好，名声叫不响。形不成一个好的品牌，企业效益难以提升，果农收益受到影响，没有形成强有力的拉动作用。因此制定兴安盟沙果蒸馏酒团体标准，对影响沙果蒸馏酒的因素进行系统性规范，确保使用绿色、营养、口感好的沙果，采用绿色工艺，用标准体系来支持兴安盟沙果蒸馏酒品质的提高，使其既具有白兰地的风味，又具有绿色食品白酒的安全性，更兼营养丰富，为创立兴安盟沙果区域公共品牌必将打下扎实的基础。

做好这个团体标准，可以延长兴安盟沙果产业链，带动企业做强，果农致富，为乡村振兴打下产业基础。走好生态优先，绿色发展之路。

1. **主要起草过程**

**1、前期准备**

标准制定小组走访了突泉县宝润葡萄酒有限责任公司，收集白兰地、绿色食品白酒、沙果蒸馏酒等国标、行标、企标。征求了内蒙古食品检验中心、内蒙古质量和标准化研究院专家的意见，形成了《兴安盟沙果酒质量要求》团体标准初稿。

**2、完善标准内容，形成标准征求意见稿**

内部组织标准研讨会，逐条进行商讨确认，依据会议意见进行修改，形成征求意见稿。

**四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系**

**1、编制原则**

按照自治区市场监管局高质量标准体系要求，将沙果蒸馏酒的原料、生产过程、产品进行规范。既要突出体现产品本身的特色，比如在感官指标（香气、口味、风格）要求上，同时又要体现对原料、生产过程、产品的安全性要求，即符合绿色食品的要求，如原料沙果应符合《兴安盟沙果鲜食果质量要求》，白砂糖应符合《绿色食品 食用糖》的要求，加工应符合《兴安盟沙果加工技术规范》的要求，固形物、甲醇、氰化物、铅等指标应符合NY/T 432《绿色食品 白酒》的要求，整体上对污染物、农残、食品添加剂、真菌毒素限量做到符合绿色食品白酒要求的规定。

同时，对产品组批、抽样、检验分类、判定规则、标志、包装、运输和贮存做出相关规定。

**2、编制依据**

本标准的制定主要参考了GB11856《白兰地》和NY/T432《绿色食品 白酒》，采纳了GB11856《白兰地》部分指标，卫生指标符合强制性国标GB2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》，引用了标准体系中其他标准如加工产地环境、沙果栽培、鲜果质量要求、采收加工包装等标准。

本标准编写格式根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》以及GB/T 20001.6 《标准编写规则 第6部分：规程标准》进行编写。

**3、与现行法律、法规、标准的关系**

本标准在编制过程中，没有出现与现行有关法律、法规和国家、行业、地方标准相违背的情况。

**4、与现行相关标准的联系**

沙果酒目前无国家标准，行业标准和地方标准，相关标准主要是GB11856《白兰地》和NY/T432《绿色食品 白酒》。

**五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述**

**1、主要条款说明**

本标准主要包含7章内容。涉及到兴安盟沙果酒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以兴安盟新鲜沙果为原料，添加水、白砂糖、酿酒酵母，经选料、清洗、破碎、发酵、蒸馏、调配、灌装等工艺制成的沙果蒸馏酒的生产、检验和销售。

**2、主要技术指标、参数、试验论证的论述**

感官指标依据NY/T 432《绿色食品 白酒》和GB 11856《白兰地》确定。主要确定了外观、色泽、香气、口味、风格，其中香气确定为具有沙果香气和酒香，香气谐调、浓郁；口味确定为醇和、甘冽、完整、无杂味；风格确定为具有独特的风格。

理化指标确定了酒精度、固形物两个项目，固形物符合NY/T 432的要求。

污染物、农残、食品添加剂和真菌毒素限量符合NY/T 432要求。其中甲醇确定为小于等于0.25g/L，氰化物确定为小于等于1.0mg/L，铅确定为小于等于0.2mg/L，铜确定为小于等于6.0mg/L。

GB 2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒中甲醇、氰化物指标分别为2.0g/L和8.0mg/L。

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 中白酒中铅的限量为0.5mg/L。

甲醇、氰化物、铅、铜、固形物指标的数据统计见表2。

表2 标准对照和检验报告数据

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准 项目 | GB 2757 -2012 | NY/T 432 -2021 | NY/T 432 -2014 | GB/T 11856 -2008 | 本标准 | 实测值 | | | | |
| 甲醇 / g/L ≤ | 2.0 | 0.5 | 0.25 | 2 | 0.5 | 未检出 | 1.10 | 1.17 | 1.08 | 1.04 |
| 氰化物（以HCN计）  / mg/L ≤ | 8.0 | 2 | 1 | 8 | 1.0 | 0.12 | 0.20 | 0.26 | 未检出 | 0.016 |
| 铅（以Pb计）  / mg/L ≤ | 0.5 | 0.2 | 0.2 | 0.5 | 0.5 | 0.04 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 铜 / mg/L ≤ | / | / | / | 6.0 | 6.0 | 0.5 | 未检出 | ≤6.0 | 未检出 | 未检出 |
| 固形物 / g/L ≤ | / | / | / | / | / | / | 0.18 | 0.29 | 0.97 | 1.03 |

**六、重大意见分歧的处理依据和结果**

本文件在编写过程中没有重大意见分歧。

**七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况**

本文件未采用国际标准或国外先进标准。

**八、其他应说明的事项**

无 。

**九、征求意见说明**

《兴安盟沙果酒质量要求》征求意见汇总表

起草单位： 兴安盟产品质量计量检测中心

联 系 人： 史梅生

联系电话：13948239403

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 章节编号 | 意见 | 单位 | 专家 | 采纳 | 不采纳（说明原因） |
| 1 | 1 | 标准适用范围中分离改为蒸馏 | 内蒙古食品检验中心 | 郑玉山 | 采纳 |  |
| 2 | 4.4 | 理化指标中去掉固形物 | 内蒙古食品检验中心 | 郑玉山 | 采纳 |  |
| 3 | 5.2 | GB5009.225食品中乙醇浓度的测定改为酒中乙醇浓度的测定 | 内蒙古标准化院 | 王娟 | 采纳 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

《兴安盟沙果果酒质量要求》起草组

2022年3月20日