

团 体 标 准

T/TAPIC 001-2024

蓝酒

LAN JIU

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

天津市东西部协作和支援合作产业促进会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	2
4.1 蓝莓鲜果	2
4.2 酿酒发酵剂	2
4.3 生产用水	2
5 生产要求	2
5.1 厂房车间	2
5.2 设施设备	3
5.3 卫生要求	3
6 酿造工艺	3
6.1 原料处理	3
6.2 发酵	3
6.3 发酵酒	3
6.4 蒸馏酒	4
6.5 勾调陈酿	4
6.6 灌装	4
7 技术要求	4
7.1 酒品分类	4
7.2 感官要求	5
7.3 理化要求	6
7.4 污染物限量	8
7.5 食品添加剂	8
7.6 净含量	8
8 检验规则和标志、包装、运输、贮存	8
9 评价认定	8
10 管理要求	8
10.1 产业化管理	8
10.2 酿造工艺管理	9
10.3 生产与质量管理	10
10.4 市场营销管理	10
10.5 追溯与召回	11
10.6 持续改进	11
附录 A（规范性附录）中国蓝酒认定证书	12
参 考 文 献	13

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由……提出。

本文件由天津市东西部协作和支援合作产业促进会归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人为：……。

本文件为首次发布。

蓝酒

1 范围

本文件规定了蓝酒的术语和定义、原料要求、生产要求、酿造工艺、技术要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存、评价认定、管理要求。

本文件适用于蓝酒的生产、检验、销售、评价与管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 10344 预包装食品酒标签通则

GB/T 10345-2007 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 11856.2 烈性酒质量要求 第2部分：白兰地

GB 12696-2016 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

GB/T 17204 饮料酒术语和分类

GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范

GB/T 32783 蓝莓酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GVEAIA 015.1-2020 中医农业标准化 第1部分：生产、加工和标识管理规范

T/GVEAIA 016.2-2021 农产品质量信用标准化 第2部分：信用评价和标识管理规范

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75号令）

按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定（国卫食品发〔2021〕36号）

3 术语和定义

GB/T 17204、T/GVEAIA 015 界定的以及下列术语和定义中的内容适用于本文件。

3.1

蓝酒 LANJIU

以蓝莓和葡萄为主要原料，经破碎、制浆、发酵、蒸馏、勾调、陈酿等相关工艺制备而成的发酵或蒸馏饮料酒。

4 原辅料要求

4.1 蓝莓鲜果

4.1.1 品类要求

甄级、特级蓝酒所选用的蓝莓鲜果，应采用高原寒坝区出产的拉卡蓝莓，生产环境应符合以下条件。

- a) 纬度：北纬 27° 20′ -99° 59′ ；
- b) 海拔：3240-3300 米；
- c) 气温：最高温 26.5° C，最低温-19.4° C，年平均气温在 5.8° C 左右。

4.1.2 生产要求

- 植物栽培生产的蓝莓鲜果，应符合 T/GVEAIA015.1-2020 中 5.2 的要求。
- 野生采集的蓝莓鲜果，应符合 T/GVEAIA015.1-2020 中 5.3 的要求。

4.1.3 质量要求

应符合以下至少一项条件。

- 符合 T/GVEAIA 016.2 质量信用等级 A++、A+、A 级的果品。
- 符合绿色、有机、地理标志任一项认证的果品。
- 标识有中医农产品评价标识的果品。
- 标识有食用农产品合格证的果品

4.2 酿酒发酵剂

4.2.1 发酵蓝酒酒曲

要求如下。

4.2.2 蒸馏蓝酒酒曲

要求如下。

4.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 生产要求

5.1 厂房车间

厂房面积和物理空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存储及人员操作。应符合 GB 14881-2013 中第 4 章的相关规定。

5.2 设施设备

生产设备主要是水果原料处理设备、发酵设备、蒸馏设备、灌装设备，以及储存容器设施。应符合 GB 14881-2013 中第 5 章和 GB 4806.9 的规定。

5.3 卫生要求

建立健全卫生管理制度，加强生产人员的健康和卫生管理，做好虫害控制和废物处置工作。应符合 GB 14881-2013 中第 6 章的规定，还应符合 GB 12696 的规定。

6 酿造工艺

6.1 原料处理

6.1.1 选品

将蓝莓和葡萄鲜果按 1:2-1:3 比例取材，去除病、烂、青果和杂质。应符合 GB 14881-2013 中第 7 章的规定和本文件 4.1 的规定。

6.1.2 清洗

对进入生产线的蓝莓和葡萄原料进行水清洗，清洗后控干水分。清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 破碎

把清洗控干水分的鲜果置于粉碎机中粉碎。粉碎机应符合 GB 14881-2013 中第 5 章的规定。

6.1.4 制浆

粉碎的原料在加工过程中，按照加工工艺分离出汁与浆，分别放置到容器中储存。

6.2 发酵

6.2.1 汁、浆发酵

根据工艺要求选用发酵酒或蒸馏酒发酵剂，取适量预加工的汁、浆放置到发酵罐中，控制温度为 20-38° C 左右，测定含糖量和酒精体积分数，发酵结束经过滤得到原酒液。低温 5° C 左右静置，待酒液澄清。

6.2.2 汁、汁发酵

根据工艺要求选用不同风味的酿酒发酵剂，取适量放置到储存果汁的发酵罐中，控制温度为 20-28° C 左右，测定含糖量和酒精体积分数，发酵结束后得原酒液。

6.3 发酵酒

应按照 GB/T 23543 的规定执行。

6.4 蒸馏酒

6.4.1 一次蒸馏

根据产品工艺要求，把原酒液采取液体蒸馏或固液混合蒸馏，蒸馏温度 $90^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ ，掐出酒头酒尾后，获得一次蒸馏原酒。

6.4.2 二次蒸馏

根据产品需求，把一次蒸馏酒头酒尾和一次蒸馏原酒分别进行二次蒸馏，取得高纯度的基酒。

6.5 勾调陈酿

6.5.1 发酵酒

干型酒勾调、陈酿品种包括：

- a) 新鲜酒；
- b) 微陈酿；
- c) 大陈酿。

6.5.2 蒸馏酒

根据产品标准要求，对基酒的酒精度、感官指标进行勾调。

把勾调的基酒装在贮酒罐中陈酿，待酒体透亮，醇厚绵柔后即为成品酒。

6.6 灌装

成品酒经检验达标后准许灌装出品。应符合本文件 7 规定的酒品要求。

7 技术要求

7.1 酒品分类

蓝酒分类，应符合图 1 的要求。

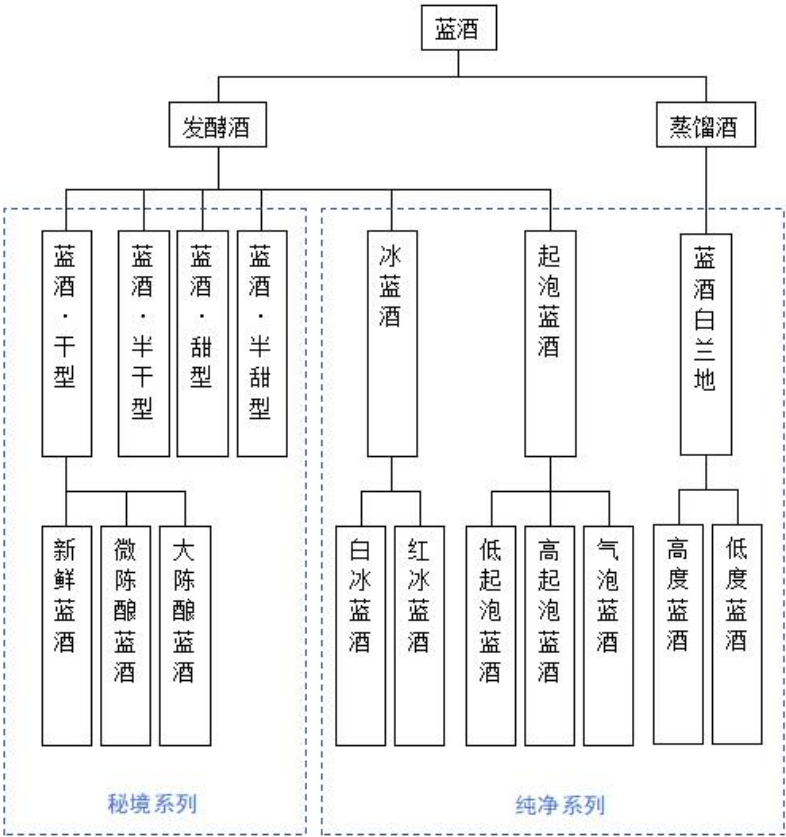


图 1 蓝酒分类图

7.2 感官要求

7.2.1 发酵酒感官要求，应符合表 1 的规定。

表 1 发酵酒感官要求

项目		要求
外观	色泽	紫红、深红、深宝石红、宝石红微带棕色、浅黄色或金黄色。
	澄清程度	酒体澄清，有光泽，无明显悬浮物。（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶蓝酒超过一年的允许有少量沉淀）。
	起泡程度	起泡蓝酒、蓝气酒注入杯中时，应有细腻的串珠状气泡升起，并有一定的泡持性。
香气	香气	具有纯正、丰富、优雅、和谐的蓝莓和葡萄的果香与酒香，陈酿型的蓝酒还应具有陈酿香或橡木香。
滋味	干型新鲜蓝酒	高原秘境蓝莓和葡萄果香和花香，香气平衡，丰富悠长。
	干型微陈酿蓝酒	高原秘境蓝莓和葡萄果香和花香，饱满舒展，香气较悠长。

	干型大陈酿蓝酒	高原秘境蓝莓和葡萄果香和花香，丰厚久远，余香萦绕。
	半干蓝酒	具有纯净爽怡的口感，酒体完整，协调适口。
	甜、半甜蓝酒	具有纯正的蓝莓果滋味，酒体醇厚、丰满，酸甜协调
	起泡、气泡蓝酒	具有蓝莓葡萄酒的滋味，还应有二氧化碳气体特有的杀口力。
	冰蓝酒	具有酸甜适口，圆润丰满、柔和协调的口感
典型性		具有蓝酒应有的特征和独特风格。

7.2.2 蒸馏酒感官要求，应符合表 2 的规定。

表 2 蒸馏酒感官要求

项目	要求				
	甄级	特级	优级	一级	二级
外观	澄清透明、晶亮,无悬浮物、无沉淀（使用软木塞封口或出厂时间超过三年的产品,允许有微量沉淀或悬浮物。）				
色泽	金黄色至琥珀色或棕红色或赤金色			浅黄色至金黄色	
香气	高原秘境蓝莓和葡萄果香和花香，多重香气交织融合，香气自然温润，丰厚久远，余香萦绕。	高原仿野生蓝莓和葡萄果香和花香，多重复合香气，香气融合平衡，饱满舒展，香气较悠长。	仿野生蓝莓和葡萄花果香，有较丰富的橡木香，甜香和醇香等多种香气呈现的和谐，香气平衡，丰富悠长。	有机栽培蓝莓和葡萄果香，明显的花香，具有烘烤香，以及橡木香、甜香、酒香等呈现的复合香气。	绿色栽培蓝莓和葡萄果香和花香，以及橡木香、甜香、酒香等呈现的复合香气，无不适的香气。
口感	入口沁润丝滑，有愉悦舒展的发散感，味道深远，有广度和深度，富有感召力。	入口圆润香醇，有积蓄的力道感，浸润有力，饱满开阔。	入口轻快甘醇，细致顺滑，酒体紧致，余味悠长、持久。	醇甜甘冽，较丰满、舒适。酒体结构完整，余味较持久。	醇甜、舒适，无明显异味，余味适中。
风格	具有本品独特的风格		具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品应有的风格

7.3 理化要求

7.3.1 发酵酒理化指标，应符合表 3 的规定。

表 3 发酵酒理化要求

项目		指标
酒精度 ^a (20℃)/(% vol)	干型蓝酒	≥7.0

	冰酒	9.0~14.0
总糖 ^d （以葡萄糖计）/(g/L)	蓝酒干型 ^b	≤4.0
	蓝酒半干型 ^c	4.1~12.0
	蓝酒甜型	12.1~45.0
	蓝酒半甜型	≥45.1
	蓝酒冰酒	≥125.0
干浸出物/(g/L)	干型、甜型	≥14.0
	气泡酒	≥10.0
	冰酒	≥30
挥发酸（以乙酸计）/(g/L)	干型、甜型、起泡、气泡酒	≤1.2
	冰酒	≤2.1
二氧化碳（20℃）/(MPa)		≥0.05
甲醇	白冰酒	应符合 GB 15037 和 GB/T 32783 的规定
	红冰酒	
食品添加剂		不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂

7.3.2 蒸馏酒理化指标，应符合表 4 的规定。

表 4 蒸馏酒理化要求

项目	要求				
	甄级	特级	优级	一级	二级
酒精度 ^a /(%vol)	≥36.0				
非酒精挥发物总量（挥发酸+酯类+醛类+高级醇）/[g/L（100%vol 乙醇）]	≥3.5	≥3.0	≥2.5	≥1.25	-
总酸（以乙酸计）/[g/L（100%vol 乙醇）]	≥0.60		≥0.40	≥0.30	-
高级醇[g/L（100%vol 乙醇）]	≤0.60				-
吸光度/(420nm)	≤0.50			≤0.10	-
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 ^b 当总糖高于总酸（以柠檬酸计），其差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 9.0 g/L。 ^c 当总糖高于总酸（以柠檬酸计），其差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 18.0 g/L。 ^d 起泡蓝酒和蓝酒气酒的总糖要求同干型蓝酒。					

7.4 污染物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

7.5 食品添加剂

不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂。

7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则和标志、包装、运输、贮存

- 8.1 发酵酒检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 15037 的相关规定执行。
- 8.2 蒸馏酒检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的相关规定执行。
- 8.3 预包装产品应标识“中国蓝酒”标志，应符合图 2 的要求。



图 2 中国蓝酒标志

9 评价认定

蓝酒标准化评价认定与标识管理，应符合 T/GVEAIA 015.1-2020 第 7 章的规定。

10 管理要求

10.1 产业化管理

10.1.1 产业规划

蓝酒产业体系建设，应具备完善的产业发展规划、商业方案、规章制度等各项规范性文件，包括：

- 蓝酒产业发展规划。
- 蓝酒工艺与标准化管理规范。
- 蓝酒资本化服务方案。
- 蓝酒加工厂建设与管理规范。
- 蓝酒生产加工与管理规范。
- 蓝酒生产设备设施管理规范。
- 蓝酒包装与品牌运营。
- 蓝酒市场营销方案。
- 蓝酒酿造技术与培训方案。
- 蓝酒生产废料制备植物营养液肥及市场营销方案。

10.1.2 全产业链管理

蓝酒全产业链模型如下：

酒曲生产与储运→果品生产与准入→果品破碎制浆→果浆发酵→蒸馏制酒→勾调陈酿→灌装与仓储→销售与售后服务→良好行为评价管理。

10.1.3 运营管理

蓝酒全产业链实行分布式生产酿造，统一品牌和供应链及供应链金融管理。

——分布式生产酿造。以产业服务乡村振兴，带领农民共同富裕为宗旨，把蓝酒生产酿造工艺模块化，适应核心企业+农户的分布式生产作业条件。

——统一品牌。蓝酒产品统一标识“蓝酒贯标评价认定”标志。

——供应链闭环。以蓝酒核心企业为依托，把产业链上下游销售企业、加工企业、流通企业、新型农业经营主体、合作社、家庭农场、农户组织在一起，形成蓝酒供应链交易流、物流闭环。

——供应链金融闭环。以蓝酒核心企业的授信为依托，与商业银行和农业担保机构合作，为供应链上下游企业之间连续发生的订单、仓单应收应付账款，提供信用担保贷款服务，实现供应链金融信息流、资金流闭环。

——市净率资本增值服务。在供应链金融闭环基础上，与上市公司合作，为蓝酒全产业链参与各方提供市净率 IP 交易流量资本化增值服务。

——平台化服务。由蓝酒核心企业构建产业标准化服务平台，提供全产业链信息化平台服务。

10.2 酿造工艺管理

10.2.1 工艺流程

制曲→选品→清洗→破碎→制浆→发酵→蒸馏→勾调→陈酿→灌装。

10.2.2 工艺模块

工艺模块分为 4 个生产单元，每个生产单元可在不同的时间节点、地理空间与场地完成，产品的生产完成以生产单元 4 为交付对象。

生产单元 4 应具备产品生产交付的相关资质和能力，并协调统筹生产单元 1、2、3 协同作业。

生产单元模块事宜图，见图 3。

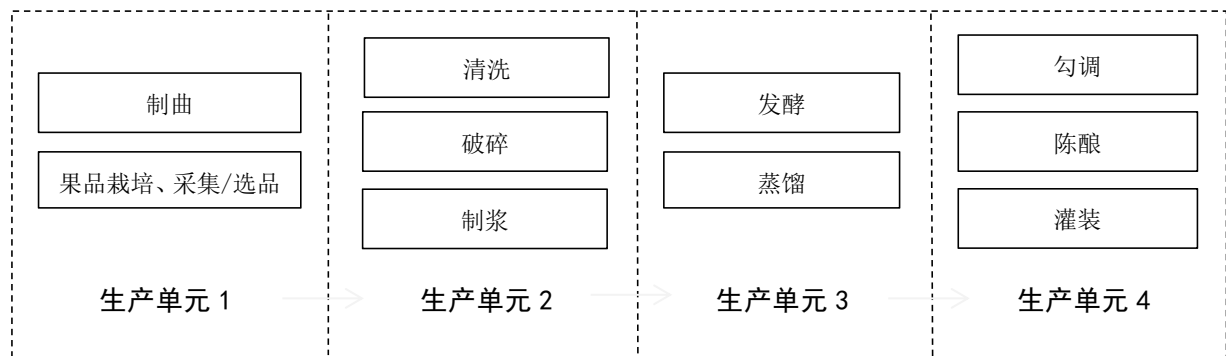


图3 生产单元模块示意图

10.3 生产与质量管理

10.3.1 生产与质量管理

- 严格按照工艺流程开展生产，全流程控制产品质量。
- 各生产单元遵照标准化生产协同作业，质量控制落实到人，实行追溯管理。

10.3.2 生产与质量管理部门架构

生产与质量管理部门应该配备与生产规模、工艺、品种、产品检验要求相适应的人员、场所、设施、设备、仪器和仪表等。

10.3.3 问题处理机制

生产与质量管理部门对有关生产过程质量控制问题的反映，设定专职岗位，安排专人处理，追查原因，及时改进，保证产品生产全过程的质量可控。

10.4 市场营销管理

10.4.1 基本要求

- 为保证蓝酒的市场营销完整性和可追溯性，销售者在销售过程中应该采取但不限于下列措施：
- a) 应建立完善的市场营销体制机制；
 - b) 应建立完善的产品物料配送体系；
 - c) 建立信息化平台，做到购买、运输、储存、出入库和销售等全过程记录。

10.4.2 销售证明

蓝酒销售时，采购方应该索取蓝酒的《蓝酒认定证书》证明材料。《蓝酒认定证书》应符合附录 B 的规范。

10.4.3 证书验证

蓝酒的蓝酒认定证书，由评价机构提供在线查询服务，以方便消费者对证书真伪进行验证。

10.4.4 区分陈列

对于蓝酒不同风味的产品，应该在销售场所设立销售专区或陈列专柜区分陈列，在显著位置摆放区别标识。

10.5 追溯与召回

10.5.1 追溯

蓝酒生产、加工、经营者应该建立完善的可追溯体系，保持可追溯的生产全过程的详细记录，以及可跟踪的生产批号。

10.5.2 召回

蓝酒生产、加工、经营者应该建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等，并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

10.5.3 投诉

蓝酒生产、加工、经营者应该建立和保持有效地处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

10.6 持续改进

蓝酒生产、加工、经营者应该持续改进其管理要求的有效性，促进蓝酒生产、加工和经营的健康发展，以消除不符合或潜在不符合蓝酒生产、加工和经营的因素。

蓝酒生产、加工和经营者应该：

- 确定不符合的原因。
- 评价确保不符合不再发生的措施的需求。
- 确定和实施所需的措施。
- 记录所采取措施的结果。
- 评审所采取的纠正或预防措施。

附录 A
(规范性附录)
中国蓝酒认定证书

中国蓝酒认定证书，样式如下：

中国蓝酒认定证书



兹证明

评价主体（证书持有人）名称：*****

地址：*****

生产（加工）企业名称：*****

地址：*****

认定依据：T/TAPIC 001-2024 蓝酒

认定范围：

商标	品类	名称	产地	产品特色	信息公开

以上产品及其加工、生产过程符合 T/GVEAIA 015.3 中医农业标准化良好行为评价规范，特发此证。

初次发证日期： 年 月 日

本次发证日期： 年 月 日

证书有效期： 年 月 日 至 年 月 日

负责人（签字）：

（认定机构印章）

（单位印章）

认定机构名称：

认定机构地址：

联系电话：

参 考 文 献

[1] NY/T 432-2021 绿色食品 白酒
