# 团体标准

《地理标志产品 嘉善黄酒》 (征求意见稿)

# 编制说明

标准起草组 2025 年 9 月

# 团体标准《地理标志产品 嘉善黄酒》 (征求意见稿)编制说明

## 一、项目来源:

根据嘉标协〔2025〕23 号文件关于《地理标志产品 嘉善黄酒》团体标准立项的公告,新理程质量标准研究(浙江)有限公司组织起草工作组负责标准的起草工作,并由嘉兴市标准化协会归口。

## 二、标准制定工作的目的与意义:

## 1. 背景与现状

2002年9月22日嘉善县人民政府发布了《关于报告嘉善黄酒原产地地理标志范围的函》,明确了嘉善黄酒(汾湖牌)的原辅料要求和经纬度范围(北纬30°56′,东经120°53′),已完全具备地理标志的特征。

2023年4月15日发布了国家质量质量监督检验检疫总局公告第41号,根据《原产地标记管理规定》及其实施办法的有关规定,通过了对淳安千岛玉叶茶、开化龙顶茶、长兴白果、嘉兴粽子、嘉善黄酒生产企业的原产地标记保护申请的形式审查和现场实地审查,确认合格。

嘉善黄酒作为长三角地区的传统酒类饮品,历史悠久,文化底蕴深厚,其独特的风味与制作工艺与嘉善地区的地理环境、气候条件紧密相关。这一地方特色产品符合地理标志保护产品的基本特征,即"产品的质量、声誉或其他特定特征主要归因于其地理来源"。然而,嘉善黄酒的发展与保护当前面临诸多挑战,亟待通过标准化工作予以解决。

嘉善黄酒是全国年产量和年销量最大的饮料酒之一,特别是在上海市场连续二十多年占据领先地位。十多年来,"嘉善黄酒"系列产品已先后获得两次浙江省名牌产品称号,4次被评为省著名商标。然而,在全国黄酒市场规模持续萎缩的背景下,嘉善黄酒产业面临市场压力与竞争挑战。2024年1-11月,全县黄酒产业实现营收1.2亿元,同比增长2%,这一数据表明产业急需通过品质提升和品牌建设实现突破。

#### 2. 必要性

国家知识产权局《地理标志保护和运用"十四五"规划》明确提出要加强地理标志保护,完善地理标志标准体系。根据《地理标志产品保护办法》(国家知识产权局令第80号)及相关工作要求,地理标志专用标志的使用需要国家标准、行业标准或团体标准的支撑。

#### 3. 可行性

嘉善黄酒申报地理标志产品保护的条件已经完全成熟,不仅具备充分的法规符合性和历史传承性,而且具有极强的现实紧迫性和战略必要性,可行性极高。

#### 三、与我国法律法规和其他标准的关系

(1) 《中华人民共和国食品安全法》

是本文件必须强制执行的基本要求:

(2) 国家标准

GB2758-2012 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》

作为国家强制性食品安全标准,为发酵酒及其配制酒设定了通用安全底线, 本标准与该标准是执行关系。

GB/T 13662-2018 《黄酒》

作为国家推荐性标准,规定了黄酒的通用技术要求,是本标准制定的重要依据。

GB/T 17946-2008 《地理标志产品 绍兴酒(绍兴黄酒)》

该标准为地理标志黄酒标准,两者地域和工艺要求不同,可作参考对照。

目前没有关于地理标志产品嘉善黄酒的国家标准。

(3) 行业标准

NY/T 897-2017 《绿色食品 黄酒》

该标准是绿色食品认证的通用标准,规定了绿色食品黄酒的分类、要求、检验规则等内容,本标准需符合该标准的基础要求。

目前没有关于地理标志产品嘉善黄酒的行业标准。

(4) 地方标准

DB61/T 1120-2021 《地理标志产品 户县黄酒》

该标准只针对陕西户县黄酒, 可作参考对照。

## 四、标准制定工作概况

#### 1. 参与起草单位

嘉善县汾湖黄酒研究所有限公司、新理程质量标准研究(浙江)有限公司。

## 2. 主要工作过程

## (1)准备阶段: (2025年8月)

- ①成立团体标准起草工作组(以下简称标准起草组)。
- ②标准起草组对标准相关内容开展调研工作,将调研情况进行汇总形成资料。
- ③收集相关的法律法规、政策文件、通知、行业标准等资料用于此次标准编制过程中的 参考及引用。

## (2) 立项阶段(2025年9月)

- ①收集相关国家标准、法律法规等信息。
- ②收集、攥写草案稿和立项申报材料。
- ③9月26日,嘉兴市标准化协会印发了《嘉兴市标准化协会关于《地理标志产品 嘉善黄酒》团体标准立项的公告》,成立起草工作组。

## (3) 起草阶段(2025年10月)

标准起草组召开内部讨论会对团体标准草案稿及草案稿编制说明进行内部讨论,收集汇总意见并修改,形成团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明。

## 五、标准制定原则

## 1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则,结合目前地理标志产品 嘉善黄酒生产企业的 实际情况,对标准内容进行科学设定。为地理标志产品 嘉善黄酒生产企业、市场监督等部 门提供科学管理的依据。

## 2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中,起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准,根据实际情况,确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

## 3. 解决问题的原则

标准起草内容以解决实际问题为目的,针对该行业生产经营和管理过程中出现的问题、 难点提出解决方案。为行业的健康发展起到积极作用。

## 4. 代表性和充分性原则

起草过程符合法定要求,做到充分征求利益相关方意见,征求意见不仅需在线上征求意见,还应在线下征求意见,征求意见的对象和利益相关方应当具有代表性,资料和数据应当充分、有效。标准的研讨过程应当符合相关要求,充分吸收参会代表意见。

#### 六、标准主要条款说明

#### 1. 标准名称和范围

根据关于嘉兴市标准化协会发布 2025 年第 23 号团体标准立项公告,标准名称要求一致为"地理标志产品 嘉善黄酒"。

范围根据标准内容确定,规定了地理标志产品嘉善黄酒的术语和定义、产地范围、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、产品的保质期和销售。

本文件适用于地理标志产品嘉善黄酒的生产、加工、流通、检验,也适用于地理标志产品嘉善黄酒的知识产权保护和管理。

#### 2. 规范性引用文件

在规范性引用文件中,根据技术要求中的"原辅料要求"、试验方法中的"净含量"、标志、标签、运输、贮存中的"标签标识"和"包装"等分别引用了相关国家标准文件。

#### 3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 嘉善黄酒 Jiashan rice wine

## 参考《关于报告嘉善黄酒(汾湖牌)原产地地理标志范围的函,规定了

采用嘉善大米和太湖流域大米为原料,以深层地下水为酿造用水、辅以自制优质麦曲酿成。

## 后经起草组讨论修改为:

采用嘉善大米和太湖流域大米为原料,以深层地下水为酿造用水、辅以自制优质麦曲经 独特工艺酿制而成。

#### 3.2聚集物 sediment

#### 参考GB/T 13662中3.5条规定了:

成品酒在贮存过程中自然产生的凝聚沉淀物。

#### 3.3酒龄 age

## 参考GB/T 13662中3.2条规定了:

发酵后的原酒在酒坛、酒缸、酒池或酒罐中贮存陈酿的年龄。销售包装标注的酒龄,以勾兑酒的加权平均酒龄计算。

#### 4. 产地范围

## 参考《关于报告嘉善黄酒(汾湖牌)原产地地理标志范围的函,规定了

嘉善黄酒地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,即浙江省嘉善县西塘镇。西塘镇位于县境北面,南距县城11公里。东邻丁栅镇、姚庄镇,南接干窑镇,西望洪溪镇、陶庄镇,北界江苏、上海,中心位置为北纬30°56°,东径120°53°。面积83.01平方公里,辖4个社区居民委员会、26个行政村。

#### 后经起草组讨论修改为:

嘉善黄酒地理标志产品产地范围限定于国家相关行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,中心位置为北纬30°56′,东经120°53′。

## 5. 自然环境

产地位于浙江省嘉善县西塘镇,水资源丰富,气候温润,土地肥沃,酿造微生物资源丰富。

## 6. 产品分类

#### 参考GB/T 17946中5章并结合企业实际情况规定了:

按含糖量分为:

- a) 干黄酒: 总糖含量≤15.0g/L。
- b) 半干黄酒: 总糖含量在 15.1g/L~40.0g/L。
- c) 半甜黄酒: 总糖含量在 40.1g/L~100g/L。
- d) 甜黄酒: 总糖含量>100g/L。

## 7. 技术要求

## 7.1原辅料要求

#### 参考GB/T 13662中第5.1条, 规定了:

- 7.1.1 酿造用水应采用深层地下水,并符合 GB 5749 的规定。
- 7.1.2 大米应采用嘉善大米和太湖流域大米,并符合 GB 2715 的规定。
- 7.1.3 小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 7.1.4 焦糖色应符合 GB 2760 的规定。
- 7.1.5 其他原、辅料应符合国家相关标准和食品安全法规的规定。

#### 7.2工艺要求

#### 参考企业标准结合实际工艺流程规定了:

## 7.2.1制曲工艺

参见附录 A

## 7.2.2酿酒工艺

参见附录 B

## 7.3 感官要求

## 参考GB/T 13662中第5.2条, 规定了:

感官要求应符合表1的规定。

## 感官要求

项目	干型酒	半干型酒	半甜型酒	甜黄酒
外观	淡黄色至深褐色,清亮透明,允许瓶(坛)底有少量聚集物			
香气	具有黄酒特有的醇香,无异味			
口味	尚醇和,爽口,无异味	尚醇厚鲜爽,无异味	醇厚,尚鲜甜爽口,无 异味	鲜甜,尚醇厚,无异 味
风格	酒体尚协调,具有黄酒品种的典型风格			

## 7.4 理化指标

## 参考GB/T 13662中第5.3条, 规定了:

7.4.1干型黄酒理化指标应符合表2的规定。

## 表 2 干型黄酒理化要求

项目		指标	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	<i>\\</i>	15. 0	
非糖固形物/(g/L) >		5. 0	
酒精度(20℃)/(‰vol) >		6. 0°	
总酸 (以乳酸计) /(g/L)		2.5~7.0	
Н		3.5~4.6	

氨基酸态氮/(g/L)	$\geqslant$	0.30
氧化钙/(g/L)	$\leq$	0. 5
苯甲酸³/(g/kg)	$\leqslant$	0.05

°酒精度低于14%vol时,非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vol折算,酒精度标签所示值与实测值之间差为+1.0% vol。

b指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

## 7.4..2 半干型黄酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 半干型黄酒理化要求

项 目		指标
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)		15. 1~40. 0
非糖固形物/(g/L)	<b></b>	10. 5
酒精度(20℃)/( %vol)	<b>//</b>	6. 0ª
总酸 (以乳酸计) /(g/L)		2.5~7.5
рН		3.5~4.6
氨基酸态氮/(g/L)	//	0.30
氧化钙/( g/L)	<b>//</b>	0. 5
苯甲酸 <sup>b</sup> /(g/kg)	$\forall$	0.05
		<u> </u>

<sup>°</sup>酒精度低于14%vol时,非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vol折算,酒精度标签所示值与实测值之间差

为+1.0%vol。

b指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

## 7.4.3 半甜型黄酒理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 半甜型黄酒理化要求

项 目		指标
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)		40.1~100
非糖固形物/(g/L)	≽	7. 0
酒精度(20℃)/( %vol)	≽	6. 0 <sup>a</sup>
总酸(以乳酸计)/(g/L)		3.8~8.0
Нд		$3.5{\sim}4.6$
氨基酸态氮/(g/L)	$\Rightarrow$	0. 25
氧化钙/( g/L )	$\leqslant$	0. 5
苯甲酸 <sup>b</sup> /(g/kg)	$\leqslant$	0.05

"酒精度低于14%vol时,非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vol折算,酒精度标签所示值与实测值之间差为+1.0%vol。

b指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

## 7.4.4 甜型黄酒理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 甜型黄酒理化要求

项目		指标
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	>	100
非糖固形物/(g/L)	≽	7. 0
酒精度(20℃)/(%vol)	≽	6. 0ª
总酸(以乳酸计)/(g/L)		3.8~8.0
рН		3.5~4.8
氨基酸态氮/(g/L)	≽	0. 25
氧化钙/( g/L )	$\leqslant$	0. 5
苯甲酸ʰ/(g/kg)	$\leqslant$	0.05

\*酒精度低于14%vo1时,非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vo1折算,酒精度标签所示值与实测值之间差为+1.0%vo1。

b指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

## 7.5卫生指标

应符合GB 2758的规定。

## 7.6净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 8试验方法

8.1感官要求

外观、香气与口味、风格按GB/T 13662规定的方法测定。

- 8. 2理化指标
- 8.2.1总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、pH值、氨基酸态氮、氧化钙、苯甲酸按GB/T13662 规定的方法测定。
  - 8. 3净含量

按JJF 1070执行。

#### 9检验规则

## 参考GB/T 13662中第7章, 规定了:

9.1组批

同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。

#### 9. 2抽样

按表7抽取样品。样品总量不足3.0L时,应适当按比例加取。并将其中的三分之一样品封存,保留3个月备查。

表 7 抽样表

样本批量范围/桶、袋、箱或坛	样本数量/桶、袋、箱或坛
≤1200	6
1201-35000	9
≥35001	12

#### 9.3出厂检验

- 9.3.1产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。
- 9.3.2出厂检验项目:感官、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH、净含量和标签。

#### 9.4型式检验

- 9.4.1检验项目为7.1~7.5规定的全部项目。
- 9.4.2一般情况下,型式检验每年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:
- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时:
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

### 9.5不合格项目分类:

- 9.5.1 A类不合格: 净含量、标签、感官要求、非糖固形物、酒精度、苯甲酸。
- 9.5.2 B类不合格: 氨基酸态氮、总酸、氧化钙、总糖、pH。

#### 9.6判定规则

- 9.6.1若受检样品项目全部合格时,判整批产品合格。
- 9.6.2指标如有两项或两项以下不符合要求时,可以在同批产品中抽取两倍样品进行复验,以复验结果为准;若复验结果仍有一项A类不合格或两项B类不合格时,判整批产品为不合格。

## 10标志、标签、运输、贮存

## 参考GB/T 13662中第8章, 规定了:

#### 10.1标签标示

- 10.1.1预包装产品标签应按GB7718和GB2758规定执行,还应标明产品风格(传统型黄酒可不标注产品风格)和按产品分类标示含糖量范围;若产品涉及酒龄的标注,标注酒龄的标示值应小于或等于加权平均计算值。
- 10.1.2外包装箱上除应标明产品名称、酒精度、类型、制造者的名称和地址之外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

## 10.2包装

- 10.2.1包装材料应符合食品安全要求。包装容器应封装严密、无渗漏。
- 10. 2. 2包装箱应符合GB/T 6543要求, 封装、扎牢固。

#### 10.3运输

- 10.3.1运输车辆和工具应清洁、干燥。
- 10.3.2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、混运。
- 10.3.3搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

10.3.4运输过程中不得爆嗮、雨淋、受潮。

#### 10.4贮存

- 10.4.1产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 10.4.2产品宜贮存于阴凉、干燥、通风的库房中;不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;接触地面的包装箱底部应垫有100mm以上的间隔材料。
  - 10.4.3产品宜在5℃~35℃贮存。

### 11产品的保质期

瓶、坛装酒密封包装不少于一年,企业可根据自身的技术水平具体标注。

#### 12销售

散装产品应在清洁、通风、阴凉的环境中销售。

## 七、标准中涉及专利的情况

无

## 八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准发布后,通过明确黄酒酿造工艺、品质指标等核心标准,有效提升产品市场竞争力与行业规范性。项目执行中,严格管控范围变更与时间进度,确保标准按期发布并配套培训推广计划。成本方面采用透明分摊机制,平衡企业投入与长期效益,预计通过标准化降低企业合规成本 10%以上。最终形成可复制的团体标准管理模板,为地方特色产业标准化提供示范案例。

本标准的实施,还会产生以下效益:

1. 社会效益

通过标准化生产提升嘉善黄酒品质与文化认同感,带动西塘古镇文旅融合,促进非遗技 艺传承与就业增长。

2. 生态效益

聚焦于团体标准推动的绿色酿造工艺(如清洁能源应用)与原料本地化采购,减少生产环节碳足迹,保护水源地生态平衡。

3. 经济效益

标准实施后品牌溢价提升,推动产业高端化转型,并带动相关产业链(如玻璃包装、物流服务)协同发展。

## 九、与国际、国外对比情况

无

#### 十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法、

## 实施日期等)

本标准完成制定并发布后,归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作,使其能

真正得到实际应用,以便更好地发挥社会效益,为地理标志产品 嘉善黄酒市场标示工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外,起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查,及时发现和收集标准实施中发现的问题,不断修改完善,提升标准技术水平,进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

# 十二、其他应予说明的事项

无