



团 体 标 准

T/CBJ 6301—2025

绍兴产区黄酒分类分级规范

Classification and grading system of Shaoxing huangjiu

2025-11-05 发布

2026-05-05 实施

中国酒业协会 发布
中国标准出版社 出版

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。

本文件由绍兴市市场监督管理局提出。

本文件由中国酒业协会归口。

本文件起草单位：浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、会稽山绍兴酒股份有限公司、浙江塔牌绍兴酒有限公司、绍兴女儿红酿酒有限公司、绍兴市市场监督管理局、绍兴市食品药品检验研究院、绍兴市标准化研究院、绍兴市质量技术监督检测院。

本文件主要起草人：胡志明、徐岳正、俞关松、俞红波、丁颖芹、俞超华、郭培培、张瑛。

绍兴产区黄酒分类分级规范

1 范围

本文件给出了绍兴市行政区域内生产的黄酒的分类、分级和应用等要求。
本文件适用于绍兴市行政区域内生产的黄酒分类分级。

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 13662—2018 黄酒

GB/T 17946—2008 地理标志产品 绍兴酒(绍兴黄酒)

3 术语和定义

GB/T 13662 和 GB/T 17946—2008 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

传统型黄酒 traditional type huangjiu

以稻米、小麦、水等为主要原料,经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾调而成的黄酒。

[来源:GB/T 13662—2018,3.6,有修改]

3.2

清爽型黄酒 light type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料,经蒸煮、加入酒曲和/或部分酶制剂、酵母为糖化发酵剂、经糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾调而成的、口味清爽的黄酒。

[来源:GB/T 13662—2018,3.7]

3.3

特型黄酒 special type huangjiu

由于原辅料和(或)工艺有所改变,具有特殊风味且不改变黄酒风格的酒。

[来源:GB/T 13662—2018,3.8]

4 分类

黄酒按产品风格分类,分为以下两类:

——传统型黄酒;

——新型黄酒:包括清爽型黄酒和特型黄酒。

5 分级

5.1 传统型黄酒

5.1.1 传统型黄酒(特定为半干型黄酒)根据产区、工艺、质量、年份、色泽、香气和口味等,按等级从高

到最低分为以下四级：

- 绍兴产区至尊级黄酒；
- 绍兴产区杰出级黄酒；
- 绍兴产区经典级黄酒；
- 绍兴产区基本级黄酒。

5.1.2 传统型黄酒分级符合表 1 的规定。

表 1 传统型黄酒分级

分级	绍兴产区至尊级黄酒	绍兴产区杰出级黄酒	绍兴产区经典级黄酒		绍兴产区基本级黄酒	
产区	仅限 GB/T 17946—2008 中第 4 章规定的范围内,并获得地理标志保护产品认定的企业生产	仅限 GB/T 17946—2008 中第 4 章规定的范围内,并获得地理标志保护产品认定的企业生产	仅限 GB/T 17946—2008 中第 4 章规定的范围内,并获得地理标志保护产品认定的企业生产	越城区、柯桥区、上虞区范围内	绍兴市行政区域内	
工艺	以优质糯米、小麦和鉴湖水为主要原料,并按照地理标志保护产品规定的绍兴酒传统工艺要求生产	以优质糯米、小麦和鉴湖水为主要原料,并按照地理标志保护产品规定的绍兴酒传统工艺要求生产	以优质糯米、小麦和鉴湖水为主要原料,并按照地理标志保护产品规定的绍兴酒传统工艺要求生产	以糯米、小麦和水为主要原料,按浸米、蒸饭、前发酵、后发酵、压榨、煎酒、陈贮等绍兴传统工艺进行生产	以稻米、小麦和水为主要原料,经加曲和酵母等糖化发酵剂,按传统型黄酒工艺进行生产	
质量	产品执行 GB/T 17946—2008 中(优等品)或执行质量指标高于 GB/T 17946—2008 中(优等品)的团体标准、企业标准	产品执行 GB/T 17946—2008 中(优等品)或执行质量指标高于 GB/T 17946—2008 中(优等品)的团体标准、企业标准	产品执行 GB/T 17946—2008 或执行质量指标高于 GB/T 17946—2008 的团体标准、企业标准	产品执行 GB/T 13662—2018 中(优级)或执行质量指标高于 GB/T 13662—2018 中(优级)要求的团体标准、企业标准	产品执行 GB/T 13662—2018 或执行质量指标高于 GB/T 13662—2018 的团体标准、企业标准	
酒龄	30 年及以上	10 年(含)至 30 年	3 年(含)至 10 年	3 年及以上	—	
感官	色泽	橙黄色或琥珀色,清亮透明,挂杯极佳,光泽晶莹深沉	浅黄色、橙黄色或琥珀色,清亮透明,挂杯明显,光泽厚重通透	浅黄色、橙黄色或琥珀色,清亮透明,挂杯明显,光泽明亮通透	淡黄色、橙黄色或琥珀色,清亮透明,有光泽	
	香气	具有绍兴黄酒特有的浓郁醇香,坚果香突出,陈香极致,酯香深邃而持久,无异香	具有绍兴黄酒特有的浓郁醇香,坚果香明显,陈香沉稳幽雅,酯香馥郁且富有层次感,无异香	具有绍兴黄酒特有的浓郁醇香,坚果香显现,陈香醇厚协调,酯香清雅,无异香	具有绍兴产区黄酒特有的浓郁醇香,陈香协调,酯香明显,无异香	具有绍兴产区黄酒特有的浓郁醇香,清新的米香、麦曲香,酯香显现,无异香
	口味	具有绍兴黄酒特有的口味,醇厚、柔和鲜爽,酒体绵密细腻、回味悠长,无异味	具有绍兴黄酒特有的口味,醇厚、柔和鲜爽,酒体绵柔丝滑、余味持久,无异味	具有绍兴黄酒特有的口味,醇厚、柔和鲜爽,酒体圆润顺滑、余味绵延,无异味	具有绍兴产区黄酒特有的口味,醇厚、柔和鲜爽,酒体丰满柔顺、余味舒爽,无异味	具有绍兴产区黄酒特有的口味,醇厚、爽口,无异味

5.2 新型黄酒

清爽型黄酒和特型黄酒按 GB/T 13662—2018 进行分级。

6 应用

6.1 黄酒生产企业可根据相关国家标准及本文件对黄酒产品进行分类分级,具体产品示例参照附录 A。

6.2 黄酒生产企业可根据第 5 章的相关要求进行工艺和质量管理,建立相应的管理体系,并符合以下要求:

- 根据分级对应的工艺要求,对发酵酿造工艺制定相应的规范进行控制;
- 根据 GB/T 17946—2008 和 GB/T 13662—2018 等相关标准要求对原料和成品进行质量控制,并加强年份酒的质量管理。

6.3 黄酒生产企业可依据分类分级结果开展相关销售及市场推广等工作。

6.4 黄酒产品的分类分级标识标注应按国家相关法律法规和标准的要求进行,并符合以下要求:

- 企业按相关规定在相应区域进行标识标注;
- 应清晰、醒目、持久,使消费者购买时易于辨认和识读;
- 受我国相关制度保护的地理标志产品的商标标注,应按相关规定执行。

附 录 A
(资料性)
黄酒分类分级品种示例

黄酒分类分级品种示例见表 A.1。

表 A.1 黄酒分类分级品种示例

分类	分级	品种示例
传统型黄酒(半干型黄酒)	绍兴产区至尊级黄酒	30年陈绍兴加饭酒[产品执行GB/T 17946—2008中(优等品)]
	绍兴产区杰出级黄酒	10年陈绍兴加饭酒[产品执行GB/T 17946—2008中(优等品)]
	绍兴产区经典级黄酒	3年陈绍兴加饭酒(产品执行GB/T 17946—2008)或 3年陈绍兴产区加饭酒[产品执行GB/T 13662—2018中(优级)]
	绍兴产区基本级黄酒	加饭酒(产品执行GB/T 13662—2018)
新型黄酒	—	清爽型黄酒、特型黄酒
注：传统型黄酒的品种示例以加饭酒为例。		

中国酒业协会
团体标准
绍兴产区黄酒分类分级规范
T/CBJ 6301—2025

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2025年10月第1版 2025年10月第1次印刷

*

书号:155066·5-17548 定价 29.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107



T/CBJ 6301—2025