**《地理标志保护产品长乐烧酒》地方标准**

**编制说明**

1. **任务来源**

根据国家质量监督检验检疫总局《关于批准对龙山矿泉水、达茂羊肉、长乐烧酒等44个产品实施地理标志产品保护的公告》（2016年第112号），批准我县的长乐烧酒为地理标志保护产品。为顺利实施和有效保护地理标志产品，依据《地理标志产品保护规定》的有关规定，需要制订相应的地方标准。

梅州市市场监督局于2019年6月21日下发了《梅州市市场监督管理局关于 2019 年度市级地方标准立项申报工作的通知》（梅市市监〔2019〕34 号）文件，根据文件要求，经梅州市市场监督管理局、五华县市场监督管理局、进行项目评审后，同意《地理标志保护产品--长乐烧酒》为地理标志产品地方标准制订项目。

1. **编制背景、目的和意义**

长乐烧酒产地位于广东省五华县岐岭镇凤凰村、罗径村和北源村现辖行政区域。五华县地处北回归线附近，属中低纬度南亚热带季风气候，夏长冬短，日照时长，光能充足，雨量充沛。日照充足，1月平均气11.9℃，7月平均气温28.7℃，年平均气温20.6℃，最高气温摄氏36℃，最低气温摄氏2℃，3－9月为雨季，年平均降雨量为1498毫米。长乐烧酒产地紧邻玳瑁山系、南岭山系，四面环山，森林覆盖率90%，空气优良怡人，产地气候条件非常稳定，基本无极端天气出现。干湿度非常适宜酒醅发酵，最利于经过近千年酿酒的沉淀形成丰富的微生物群生长，是酿酒佳地。长乐烧酒酿造用水是玳瑁山地下水。南岭山脉南麓玳瑁山，水质优美、水资源丰富，特别是地下水水质甘甜凛冽，清亮可鉴，PH值6.4～6.7，属中性偏酸，硬度适中，富含矿物质，民间有“日常饮之则体健壮，酿造取之则酒酣醇”之传说。长乐烧酒产地由于受地理、气候、 水质等的综合影响，加之独特的传统出酿酒工艺，形成了长乐烧酒独有的风格，其它地方酿制的酒的香气、口味和风格都无法与原产地比拟。五华县人民政府于2016年向国家质检总局申请地理标志产品保护并获得批准。经批准保护的长乐烧酒，由于在实施过程中需要配套地方标准，以保证地理标志产品保护工作顺利开展，最终启动了地方标准的编制工作。

通过编制长乐烧酒标准，规范长乐烧酒的生产技术，保证长乐烧酒的质量安全和质量特色符合地理标志产品保护的要求。有利于长乐烧酒实施地理标志产品保护，提高其产品的市场竞争力和附加值，对促进企业收入，实施名牌战略，推进五华县地方经济都具有十分重要的意义。

**三、编制思路和原则**

本标准的编制主要围绕国家有关法律法规、国家质量监督检验检疫总局[2005]第78号令《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品通用要求》和GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规定，充分考虑产品符合食品安全、卫生、环保的要求，在其地理标志产品保护范围、生产工艺、酿造环境、质量特色等方面邀请专家分析、听取企业意见，确保本标准符合地方实际，适用于企业生产，保证长乐烧酒的品质特色和食品安全。

**四、编写过程与内容的确定**

（一）2019年7月份，项目立项后，为顺利完成地理标志产品地方标准制修订项目，项目申报部门进行了资料收集工作，对相关法律、法规及标准信息进行了分析、整理，初步确定了7名同志负责完成全部的标准起草工作。

（二）2019年7月24日，确定了标准起草单位为五华县市场监督管理局、广东长乐烧酒业股份有限公司，并发布了广东省地方标准《地理标志产品--长乐烧酒》起草工作组，拟定了标志起草组的组长为曾钧，副组长郭庆东、傅培强，组员为肖招燕、刘赟祺、胡红华、朱海萍，确定了各成员之间的分工，并就调研的情况进行了探讨，确定了标准的整体框架。

（三）2019年8月20日，在前期充足调研的前提下，标准起草组各司其责，形成标准工作组讨论稿，并利用了一天的时间就标准讨论稿进行了细致的讨论。标准主要起草人员全体参会并形成如下意见：

1、标准的适用范围和保护范围进行确定；

2、规范性引用文件的查新情况进行确定；

3、长乐烧酒的定义和术语进行确定；

4、长乐烧酒的生产工艺和要求进行确定，特别是质量特色的指标和内容进行充分论证；

5、产品安全及其他质量技术要求应与国家标准强制性内容一致；

6、地理标志产品地方标准的格式应统一和完善。

（四）2019年9月10日，通过听取多方面专家和企业代表的意见后，经起草小组多次讨论和对标准内容的修正，形成《地理标志产品--长乐烧酒（征求意见稿）》广泛征求有关单位和专家的意见。

**五、标准相关内容的说明**

**（一）标准的适用范围**

本标准规定了长乐烧酒的地理标准产品保护范围、术语和定义、生产工艺、要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的长乐烧酒。批准的保护范围，即为广东省五华县岐岭镇凤凰村、罗径村和北源村现辖行政区域。

**（二）标准的属性**

《地理标志产品--长乐烧酒》是属于食品中的白酒类的标准。本标准作为推荐性标准。

**（三）标准内容和指标的说明**

1、术语和定义英文表述的确定

参照GB/T 15109《白酒工业术语》引用该标准中的小曲、甑、上甑、开窝、发酵缸的英文表述，将白曲、药曲、木甑、转甑、打井、转缸分别表述为为：baiqu starter、yaoqu starter、distilling pot by wood、inversion process of steaming fermented material、construct digging、into the fermentation vat。

2、生产工艺

本标准对主要工艺流程和主要工艺要点进行了说明。主要工艺流程为大米→浸泡→蒸煮→摊凉→加曲→糖化→发酵→蒸馏→窖藏→勾兑→包装→成品，主要工艺要求对蒸煮、糖化发酵、蒸馏和窖藏进行操作要求。

3、原料要求

长乐烧酒的酿造原料为糙米和水，原料应符合相应的国家标准。

4、自然环境

本标准对地理环境和气候环境进行了说明。

5、感官要求

感官要求总体按国家质检总局2016年第112号公告中的长乐烧酒感官特色说明色泽和外观、香气、口味、风格要求。

6、理化指标

本标准编制的理化指标与国家质检总局2016年第112号公告中理化指标一致。在标准的理化指标中，乳酸乙酯的指标低于GB/T 10781.3的规定，β-苯乙醇的指标高于GB/T 10781.3的规定。这是因为长乐烧酒的发酵过程非常独特：起作用微生物结构简单、起重点作用的微生物种类突出，较多菌种集群发酵模式有明显区别，形成了长乐烧酒非常独特的质量特色。

7、质量安全指标

本标准规定在生产过程中的卫生要求应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 8951《白酒厂卫生规范》的要求，严格控制产品质量安全。最终对产品质量安全指标规定应符合GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求。

8、检验规则

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格附上合格证明的，方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、酒精度、乳酸乙酯、β-苯乙醇、甲醇、净含量和标签。

9、标志、标签、包装、运输和贮存

标准规定在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告[2006]第109号的要求。产品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定，包装、运输、贮存应符合GB/T 10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》的规定。

**六、相关指标与现行标准的关系**

本标准符合国家法律、法规和国家强制性标准的要求，并具有独特的产品质量特色。

**七、重大分歧意见的处理经过和依据**

由于本标准为地理标准产品地方标准，在制定标准过程中充分与生产企业沟通，形成共同意见，未出现重大分歧意见。

**八、社会、经济效益**

长乐烧酒的香醇口感早已迎合国内外消费者特别是客家人的喜好，已成为广东人尤其是已成为广东人尤其是客家人饮用白酒的首选，市场需求不断扩大。据初步统计，长乐烧系列白酒国内市场占有率约为0.044％，约占广东省米香型酒类市场份额6％，占粤东酒类市场份额20％以上，在客家地区更达到60％以上。2014-2016年实现营业收入2亿多元，上缴税金约2000万元。企业多年被梅州市委市政府评为“梅州市纳税大户100强企业”。

**九、参考标准和资料**

GB/T 191 包装储运图示标志

DB44/T 1604 地理标志产品 九江双蒸酒

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 白酒厂卫生规范

GB/T 10345 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15109 白酒工业术语

GB/T 18810 糙米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《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78号令 《地理标志产品保护规定》

国家质量监督检验检疫总局公告[2006]第109号 《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》

五华县市场监督管理局标准股

广东长乐烧酒业股份有限公司

梅州市地方标准《地理标志产品--长乐烧酒》起草小组

2019年10月22日