



中华人民共和国国家标准

GB/T 22046—2025

代替 GB/T 22046—2008

地理标志产品质量要求 洋河大曲

Quality requirements for product of geographical indication—Yanghe daqu

2025-05-30 发布

2025-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	2
5 产地环境	2
6 技术要求	2
7 试验方法	7
8 检验规则	7
9 标志、标签	7
10 包装、运输、贮存	8
附录 A (规范性) 洋河大曲酒酿造工艺及四色曲工艺流程图	9
附录 B (资料性) 四色曲组织形态图	10
附录 C (资料性) 洋河大曲酒感官评价表	11
参考文献	20

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22046—2008《地理标志产品 洋河大曲酒》，与 GB/T 22046—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了洋河大曲、四色曲、绵柔型风格的定义(见 3.1、3.2、3.3,2008 年版的 3.1、3.3、3.5)；
- 删除了发酵周期、调味酒、勾调的定义(见 2008 年版的 3.4、3.6、3.7)；
- 增加了混吊、清吊的定义(见 3.5、3.6)；
- 更改了产地环境(见第 5 章,2008 年版的 5.2)；
- 更改了原料要求、酿造环境和生产工艺(见 6.1、6.2、6.3,2008 年版的 5.1、5.2、5.3)；
- 更改了产品感官要求(见 6.4.1,2008 年版的 5.4)；
- 更改了产品理化指标要求(见 6.4.2,2008 年版的 5.5)；
- 删除了卫生指标要求(见 2008 年版的 5.6)；
- 增加了净含量要求(见 6.5)；
- 更改了试验方法(见第 7 章,2008 年版的第 6 章)；
- 删除了卫生指标试验方法(见 2008 年版的 6.2)；
- 更改了检验规则(见第 8 章,2008 年版的第 7 章)；
- 更改了标志、标签(见第 9 章,2008 年版的第 8 章)；
- 更改了包装、运输、贮存(见第 10 章,2008 年版的第 9 章)；
- 删除了洋河大曲地理标志产品产地范围的地图(见 2008 年版的附录 A)；
- 增加了洋河大曲酿造工艺及四色曲工艺流程图(见附录 A)。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：江苏洋河酒厂股份有限公司、中国标准化研究院。

本文件主要起草人：张联东、周新虎、云振宇、史波林、刘鹏、张瑶、陈翔、赵国敢、毛淑波、刁亚琴、吴春梅、周二干、陈力、杨勇、张海燕。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22046—2008；
- 本次为第一次修订。

引　　言

洋河大曲是入选《中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》名录的地理标志产品。独特的“三河、两湖、一湿地”酿造环境、低温缓慢发酵工艺等成就了洋河大曲酒“甜、绵、柔、净、香”的独特绵柔风格。此次修订增加了生产工艺要求,为传承洋河大曲酒传统酿造工艺,突出质量特色和声誉,助力洋河大曲酒高质量发展和地理标志高水平保护提供了重要技术依据。

地理标志产品质量要求 洋河大曲

1 范围

本文件界定了地理标志产品洋河大曲的术语和定义,描述了产地环境和试验方法,规定了产地范围、技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志产品洋河大曲的生产、加工、流通、检验,也适用于地理标志产品洋河大曲的知识产权保护和管理。

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 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8231 高粱

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/T 10460 豌豆

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

GB/T 33405 白酒感官品评术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 33405 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

洋河大曲 Yanghe daqu

在地理标志产品产地范围内,以水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料,用小麦、大麦、豌豆制成的四色曲为糖化发酵剂,微酸性黄黏土构筑的泥窖为发酵容器,采用传统酿造工艺,经开放式作业生产,固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的具有绵柔风格的白酒。

3.2

四色曲 four colors daqu

在洋河大曲产地范围内独有的自然生态环境中,以小麦、大麦、豌豆为原料,采用洋河大曲酒传统制曲工艺,自然接种、自然发酵生产的,具有“金衣、紫圈、白肚、红心”典型特征的大曲。