



团 体 标 准

T/CBJ 2307—2024

酱香型白酒核心产区(仁怀)

Jiangxiangxing baijiu core production region (Renhuai)

2024-12-30 发布

2025-01-30 实施

中国酒业协会 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 一般要求	1
4.1 产业要求	1
4.2 历史与文化要求	2
4.3 生产环境要求	2
4.4 生产和质量保障要求	3
4.5 生产过程要求	3
4.6 产品要求	3
4.7 产业链要求	3
4.8 命名要求	3
5 采样、评价和计算方法	4
5.1 采样	4
5.2 相关指标的评价	4
5.3 名称及标识图使用管理办法	4

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。

本文件由中国酒业协会、仁怀酱香白酒科研所联合提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件主要起草单位：仁怀酱香白酒科研所、中国酒业协会、中国贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、贵州省酒类产品质量检验检测院、仁怀市酒业协会、劲牌茅台镇酒业有限公司、天津科技大学、方圆标志认证集团有限公司、贵州省仁怀市酱香酒酒业有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州国台数智酒业集团股份有限公司、贵州贵酒集团有限公司、贵州茅台镇国威酒业(集团)有限责任公司、贵州省仁怀市茅台镇国宝酒厂有限责任公司、夜郎古酒业有限公司、北京首都酒业有限公司、贵州酣客君丰酒业有限公司、贵州五星酒业集团茅台镇五星酒厂、贵州省仁怀市民族酒业有限公司、贵州茅台镇北街酒厂(集团)有限责任公司、贵州省仁怀市张支云酒酿造有限公司、贵州唐庄酿酒有限公司、贵州荷花酒业(集团)有限公司、贵州茅台镇大福酒业(集团)有限公司、贵州茅泉酒业(集团)有限公司、贵州洮洲道酒业有限公司、贵州钓鱼台国宾酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇文中酒业有限公司、贵州无忧酒业(集团)有限公司、贵州百年金典酒庄有限公司。

本文件主要起草人：王迂、玉光惠、唐平华、何菲、王旭亮、杜静怡、涂华彬、杨帆、牟明月、孙时光、陈仁远、徐兴江、吕云怀、文尚瑜、张翠英、张树仁、李武、韩兴林、李长文、卢君、金红兵、梁明锋、胡永才、王业、闫寅卓、邓昌伟、焦永权、王超丽、付宇豪、李楚坤、邹明鑫、吴光才、黄立强、张传远、黄亿、郭红莉、彭茵、郭松波、王纯陆、邬家高、曾利、刘海坡、尹延顺。

酱香型白酒核心产区(仁怀)

1 范围

本文件规定了酱香型白酒核心产区(仁怀)的一般要求、采样、评价和计算方法。
本文件适用于酱香白酒核心产区(仁怀)的建设、管理与评价。

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 3838 地表水环境质量标准
GB/T 10781.4 白酒质量要求 第4部分:酱香型白酒
GB/T 14848 地下水质量标准
GB/T 15109 白酒工业术语
GB 36600 土壤环境质量 建设用地土壤污染风险管控标准
GB/T 40226 环境微生物宏基因组检测 高通量测序法
HJ 633 环境空气质量指数(AQI)技术规范
HJ 1172 全国生态状况调查评估技术规范——生态系统质量评估
DB52/T 1780 酱香型白酒安全生产规范
T/CBJ 2308 酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)
T/CBJ 2309 酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)基酒
T/CBJ 2310 酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)生产技术规范
T/CBJ 2311 酱香型白酒核心产区(仁怀) 高温大曲生产技术规范
中国酱香白酒核心产区(仁怀)名称及标识图使用管理办法(试行)(2022年10月,仁怀市人民政府)

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 10781.4界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱香型白酒核心产区(仁怀) Jiangxiangxing baijiu core production region (Renhuai)

位于贵州省仁怀市行政区内,具有良好自然生态环境、完善生产工艺、悠久酿造历史的产业条件,生产具有仁怀产区典型风格特色的酱香型白酒产品,促进仁怀经济发展的白酒产业集聚区。

4 一般要求

4.1 产业要求

产业要求应符合表1的规定。

表 1 产业要求

项 目	要 求
产量	不低于全国酱香型白酒总产量的 10%
产值	不低于全国酱香型白酒总产值的 10%
品牌荣誉	获“全国质量奖”“中华老字号”或“中国名酒”称号的企业数大于或等于 1
产业发展规划	制定白酒产业发展规划,并列为当地支柱产业

4.2 历史与文化要求

历史与文化要求应符合表 2 的规定。

表 2 历史与文化要求

项 目	内 容	要 求
酿造历史	不间断酿酒年限/年	≥ 30
人文历史	酿酒厂房获得省级以上文物部门认定的文物单位、酿酒设备设施认定为省级及以上文物的数量	≥ 2
	酒博物馆、酒道馆的数量	≥ 1
	酿制技艺列入省级及以上非物质文化遗产保护名录	

4.3 生产环境要求

生产环境要求应符合表 3 的规定。

表 3 生产环境要求

项 目	内 容	要 求
空气质量	年优良天数率 ^a /%	≥ 80
水源	主要来源	赤水河流域中游仁怀段
酿造用水质量 ^b	地下水质量	按 GB/T 14848 中 II 类的要求执行
	地表水质量	按 GB 3838 中 III 类的要求执行
海拔	高度范围/m	400~890
土壤	土壤质量	按 GB 36600 中 II 类的要求执行
微生物	微生物菌群丰度和多样性	适宜酱香型白酒的酿造
气候特征	年均温度/(°C)	15.9~18.5
	年均湿度/%	70~90
	年均风速/(m/s)	0.9~2.0
	年均降雨量/mm	775~1 350
生态质量	生态系统质量(EQI)达到良及以上	
^a 年优良天数率=日均空气质量指数类别为优和良的天数/全年总天数(365 d)×100%,按 HJ 633 的规定执行。 ^b 按酿造用水使用的类型执行。		

4.4 生产和质量保障要求

生产和质量保障要求应符合表 4 的规定。

表 4 生产和质量保障要求

项 目	内 容	要 求
生产原辅料	主要来源	来自本地区或部分来自其他地区
生产工艺	主要产品的生产工艺	按照 GB/T 10781.4 执行
库存量与产量	基酒库存量与产量的比值 ^a	≥4
技术质量保障机构	省级及以上酒类产品科研、检验检测机构数量	≥1
	省级及以上企业技术中心数量	≥1
技术质量保障人员	酿酒大师和国家级白酒评酒委员人数 ^b	≥5
	白酒酿造工、酿酒师和品酒师在酿酒生产过程总人数占比/% ^c	≥10
^a 库存量与产量比=库存量/产量。 ^b 指经全国性行业协会评选并公布。 ^c 白酒酿造工、酿酒师、品酒师应取得人力资源和社会保障部门或全国性行业协会认可的职业资格证书。		

4.5 生产过程要求

4.5.1 制曲生产应符合 T/CBJ 2311 的规定。

4.5.2 制酒生产应符合 T/CBJ 2310 的规定。

4.5.3 安全生产应符合 DB52/T 1780 的规定。

4.6 产品要求

4.6.1 基酒应符合 T/CBJ 2309 的规定。

4.6.2 成品酒应符合 T/CBJ 2308 的规定。

4.7 产业链要求

产业链要求应符合表 5 的规定。

表 5 产业链要求

项 目	要 求
原料种植基地	本地及周边具有酿酒原料糯高粱种植基地
产品集散与物流管理	具有设备设施齐全、运转正常的酒类集散物流中心
消费与体验	具有围绕酱香型白酒消费完善的体验中心
旅 游	具有 4A 级及以上的酒类产业旅游景点

4.8 命名要求

命名要求为符合本文件规定的产区及产品,经授权,可使用“中国酱香白酒核心产区(仁怀)”名称及标识图。

5 采样、评价和计算方法

5.1 采样

各样指标的采样和监测参照国家标准采样方法和监测方法执行。

5.2 相关指标的评价

5.2.1 产业要求

产业要求按国家和行业发布的数据、文件及取得的荣誉进行实地查证评价。

5.2.2 历史与文化要求

历史与文化要求按国家和行业发布的文件及取得的荣誉进行实地查证评价。

5.2.3 生产环境要求

5.2.3.1 按在线检测数据或当地区域主管的环保部门检测数据进行评价。

5.2.3.2 地下水水质指标检测按 GB/T 14848 的规定执行,地表水质指标检测按 GB 3838 中Ⅲ类的规定执行。

5.2.3.3 土壤质量指标检测按 GB 36600 规定的检测方法执行。

5.2.3.4 环境微生物检测方法按 GB/T 40226 的规定执行。

5.2.3.5 生态质量检测方法按 HJ 1172 的规定执行。

5.2.3.6 水源、海拔高度和气候特征按行业部门发布的数据、文件进行实地查证评价。

5.2.4 生产和质量保障要求

通过现场查证相关记录的方式验证或抽样第三方检测进行评价。

5.3 名称及标识图使用管理办法

按《中国酱香白酒核心产区(仁怀)名称及标识图使用管理办法(试行)》执行。
