

团 体 标 准

T/RMJH 1—2026

T/CNFIA xxx —2026

地理标志产品 仁怀酱香酒

Geographical Indication Product: Renhuai Jiangxiang baijiu

（征求意见稿）

2026 - xx- xx 发布

2026 - xx- xx 实施

仁怀市酒文化研究会

发 布

中 国 食 品 工 业 协 会

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品范围	2
5 产地环境	2
6 产品分级	2
7 技术要求	2
8 检验方法	3
9 检验规则	3
10 标志、标签	4
11 包装、运输和贮存	5
附录 A（资料性附录） “仁怀酱香酒”地理标志保护范围	6
附录 B（规范性附录） “地理标志产品 仁怀酱香酒”团体标准标志	7
附录 C（资料性附录）不同级别酱香型白酒（大曲）香气特征剖面示意图	8
参考文献	9

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。

本文件代替 T/RMJH 1—2020《地理标志产品 仁怀酱香酒》与 T/RMJH 1—2020 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了范围（见 1, 2020年版本 1）
- 修改了规范性引用文件（见 2, 2020年版本 2）
- 增加了：术语和定义英文名（见 4.1~4.3, 2020年版本 4.1、4.2）
- 修改了术语“地理标志产品 仁怀酱香酒”的定义和高温大曲的术语（见 4.1、4.2, 2020年版本4.1、4.2）
- 修改了产地范围（见 4, 2020年版本 3）
- 增加了产地环境（见5）
- 增加了术语 高温堆积（见3.2）
- 删除了产品分类中酒精度（见5 , 2020年版本5, ）
- 修改了感官指标（见6.2表1 , 2020年版本6.2表1）
- 修改了理化指标（见6.3表1 , 2020年版本6.3表1）
- 删除了安全指标,增加了食品安全指标及检验方法,（见6.4 、7.3, 2020年版本6.4）
- 增加了净含量的要求及检验方法,（见6.5、7.4）
- 增加了生产加工过程卫生规范要求（见6.6）
- 增加了生产工艺与控制（见6.7）
- 修改了检验方法（见7, 2020年版本7）
- 修改了检验规则（见8.1、8.2, 2020年版本8.）
- 修改了标志、标签（见8.3.1、8.3.2, 2020年版本9.1.）
- 更改了仁怀酱香酒地理标志产品产地范围图（见附录 A, 2020年版的附录 A）
- 增加了仁怀酱香酒地理标志产品产地证明商标标志（见附录 B）
- 增加了仁怀酱香酒地理标志产品不同级别酱香型白酒（大曲）香气特征剖面示意图（见附录 C）
- 增加了仁怀酱香酒地理标志产品参考文献（见参考文献）

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

本文件由仁怀市酒文化研究会和中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况：

— 2020年首次发布为 T/RMJH 1—2020 ；

本次由仁怀市酒文化研究会、中国食品工业协会共同进行第一次修订。

地理标志产品 仁怀酱香酒

1 范围

本文件界定了地理标志产品仁怀酱香酒的术语和定义，规定了产地范围、产地环境、产品分级、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，描述了相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品仁怀酱香酒的生产、检验、销售，亦适用于地理标志产品仁怀酱香酒的保护和审核及标志使用。

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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8951	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
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/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 10781.4	白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12801	生产过程安全基本要求
GB/T 15109	白酒工业术语
DB52/T 870	酱香型白酒酿酒用水
T/RMJH 2-2026、T/CNFIA xxx 5.2.1	糯高粱

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 仁怀酱香酒 Renhuai Jiang Xiang baijiu

在“仁怀酱香酒”地理标志产品生产使用范围内，以糯高粱、小麦为原料，完全采用高温大曲（3.3）为糖化发酵剂，经传统固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身固态发酵产生的呈香呈味呈色物质，具有大曲酱香特征风格的白酒。

注：生产全过程中不进行人工接种微生物，且不使用外源酶。

3.2 高温堆积 high-temperature duiji

将粮醅（糟醅）摊晾后拌入一定比例高温大曲（3.3），堆成特定形状在开放式环境中堆放一定时间的工艺过程。

注：堆积过程中，微生物繁殖生长，粮醅或酒糟温度逐步上升。

[来源：GB/T 10781.4—2024, 3.2, 有修改]

3.3 高温大曲 high-temperature daqu

以小麦为原料，通过40天以上高温（最高品温控制大于60℃以上）发酵，贮存4个月以上后作为生产仁怀酱香酒的糖化发酵剂。

[来源：GB/T 10781.4—2024, 3.3, 有修改]

4 产地范围

仁怀酱香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，即茅台镇、合马镇、美酒河镇、三合镇、火石镇、大坝镇、中枢街道、盐津街道、苍龙街道、坛厂街道、鲁班街道、高大坪镇、喜头镇、学孔镇、长岗镇、五马镇、茅坝镇、龙井镇、九仓镇、后山苗族布依族乡，具体范围按附录 A。

5 产地环境

仁怀酱香酒地理标志产品产地位于赤水河畔，东经105° 59′ 36″ ~106° 35′ 15″，北纬27° 33′ 26″ ~28° 10′ 56″，属亚热带季风性湿润气候，具有冬暖夏热（年平均气温19℃左右、夏季最高气温不低于35℃），温暖湿润（冬季最低气温不低于0℃、年平均湿度约78%、年平均降雨量885mm左右），静风频率高（年均风速不超过二级，以南风、东南风为主导风向）等特点。

6 产品分级

按质量等级分为特级、优级。

7 技术要求

7.1 原料要求

7.1.1 糯高粱

应符合T/RMJH 2-2026、T/CNFIA xxx中5.2.1的规定。

7.1.2 小麦

应符合GB 1351的规定。

7.1.3 生产用水

应符合DB52/T 870的规定。

7.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	特级	优级
色泽和外观	无色（或微黄）透明，无浑浊，无悬浮物，无沉淀物 ^a	
香气	自然发酵产生的酱香复合香气突出；曲香浓郁，陈香明显，花香、果香、焙烤香等多种香气幽雅、丰富、愉悦，空杯留香持久。	自然发酵产生的酱香复合香气突出；曲香浓郁，花香、果香、焙烤香等多种香气协调、平衡、舒适；空杯留香持久。
口味	入口酒体醇厚细腻，绵润丰满，老熟味明显，诸味协调，后味曲香突出，回味悠长。	入口酒体饱满醇厚，圆润丰满，诸味协调，后味曲香突出，回味悠长。
风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格
^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；10℃以上时应逐渐恢复正常。		

注：不同级别酱香型白酒（大曲）香气特征剖面示意图，见附录C。

7.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目		特级	优级
酒精度 ^a （20℃）v/%vol		50~54	
固形物/（g/L）≤		0.70	
总酸 ^b （以乙酸计）/（g/L）≥	产品自生产日期起小于或等于一年执行的指标	2.50	2.00
总酯 ^b （以乙酸乙酯计）/（g/L）≥		3.70	3.00
己酸乙酯/（g/L）≤		0.20	
酸酯总量 ^b /（mmol/L）≥	产品自生产日期大于一年执行的指标	80.0	70.0
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。			
^b 按53.0%vol酒精度折算。			

7.4 食品安全指标

应符合GB 2757的规定。

7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.6 生产加工过程卫生规范要求

应符合GB 8951的规定。

7.7 生产过程安全基本要求

应符合GB128011的规定。

7.8 生产工艺与控制

7.8.1 生产工艺

应按照仁怀市酒文化研究会、中国食品工业协会共同发布的 T/RMJH 2、T/CNFIA xxx 《地理标志产品 仁怀酱香酒生产技术规范》要求执行。

7.8.2 生产过程控制

通过检查生产记录文件的方式进行。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 10345描述的方法进行。

8.2 理化要求

8.2.1 酒精度测定

按GB 5009.225描述的方法进行。

8.2.2 固形物、总酯、己酸乙酯的测定

按GB/T 10345描述的方法进行，其中总酯按53%vol 酒精度折算。

8.2.3 总酸的测定

按GB 12456描述的方法进行，以乙酸计，并按53%vol 酒精度折算，单位为克每升（g/L）。

8.2.4 酸酯总量的测定

按GB/T 10345描述的方法进行，并按53%vol 酒精度折算。

8.3 食品安全指标的检验

按GB 2757描述的方法进行。

8.4 净含量的检验

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 产品出厂前的检验，应由生产厂的检验部门检查生产记录文件，当生产记录文件符合生产工艺与控制条件时，按本文件的规定逐批检验。

9.2 检验规则

按GB/T 10346的规定执行。

10 标志、标签

10.1 标志

经评审符合本文件要求的产品可在产品标签或包装物上标示“地理标志产品仁怀酱香酒”名称和本文件标准号及“地理标志产品仁怀酱香酒”团体标准使用标志，标志应符合附录B中图B.1的要求。

10.2 标签

应符合GB 7718、GB 2757和国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》的要求，同时还应标示产品等级。

11 包装、运输和贮存

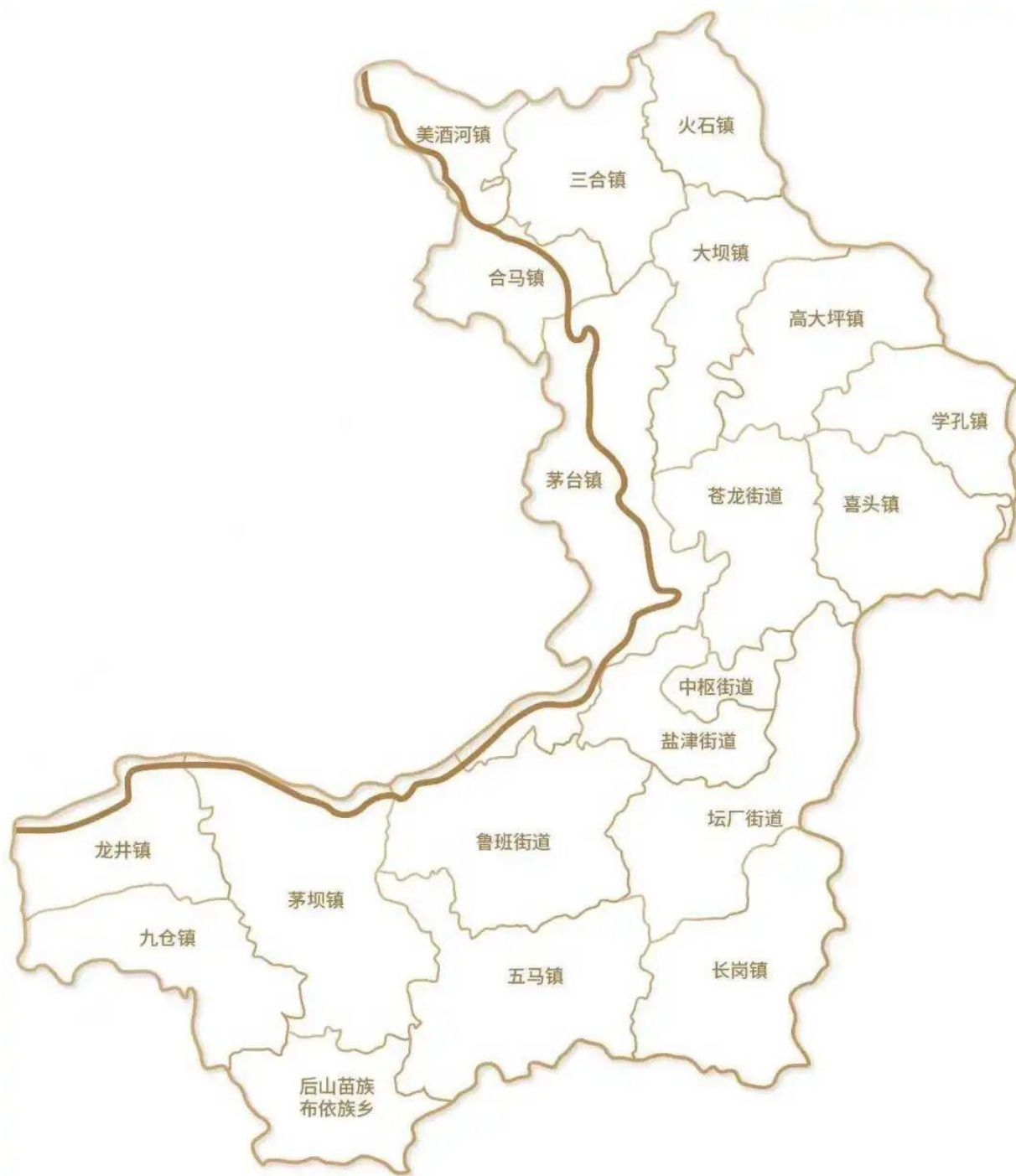
应按GB/T 10346的规定执行。

附录 A

(规范性)

地理标志产品仁怀酱香酒产地范围

地理标志产品仁怀酱香酒产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



图A.1 地理标志产品仁怀酱香酒产地范围图

附录 B

（规范性附录）

《地理标志产品 仁怀酱香酒》团体标准标志

- B.1 《地理标志产品 仁怀酱香酒》团体标准标志见图B.1。
- B.2 使用时应保持标志图案准确，不应变造。
- B.3 标志的颜色和标识位置可以配合产品包装设计自行调整。



图 B.1 《地理标志产品 仁怀酱香酒》团体标准标志

附录 C（资料性附录）

仁怀产区大曲酱香酒风味轮

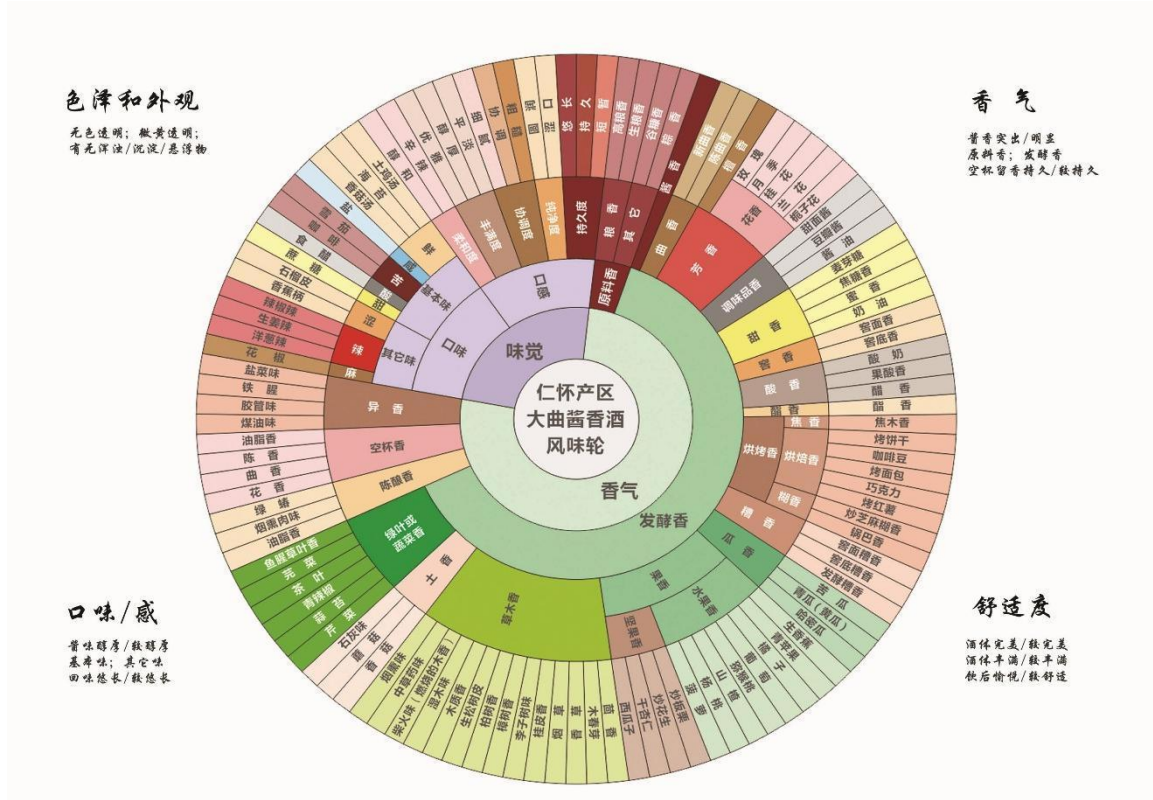


图 C.1 仁怀产区大曲酱香酒风味轮

参 考 文 献

- [1]不同级别酱香型白酒（大曲）香气特征剖面示意图（GB/T 10781.4附录B）
 - [2]定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [3]食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第100号）
 - [4]地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
 - [5]地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [6]国家地理标志证明商标（商标注册号：11810895）
-