《炉霍青稞酒》团体标准编制说明

（征求意见稿阶段）

一、工作简况

1.任务来源

本项目来源于以下文件及单位：

- 1)《关于发布中国民族贸易促进会 2025 年度团体标准项目计划（第三批 20 项团体标准）的通知》（中民贸〔2025〕28 号），项目编号为 T/OTOP202520；
- 2)由四川省甘孜藏族自治州炉霍县农业农村和科技局提出，中国民族贸易促进会归口管理，联合北京市农林科学院、炉霍县林业和草原局等单位共同起草。

2.目的与意义

炉霍青稞酒作为藏族传统特色饮品，依托青稞高原种植优势及独特酿造工艺，具有显著的经济与文化价值。然而，当前产业面临以下问题：

- 生产环节：原料筛选标准不统一，发酵工艺参数模糊，导致产品质量波动；
- 加工环节：卫生条件参差不齐，食品添加剂使用不规范，安全隐患突出；
- 市场环节：缺乏统一标识与质量分级，品牌溢价能力不足，消费者信任度低。

本标准旨在规范炉霍青稞酒从原料种植、生产加工到流通消费的全链条管理，提升产品品质稳定性，推动产业标准化、品牌化发展，助力乡村振兴和民族文化遗产。

3.主要工作过程

2024 年 10 月：炉霍县农牧农村和科技局牵头，联合北京市农林科学院赴炉霍县开展实地调研，论证标准可行性；

2024 年 11 月 2025 年 2 月：完成标准框架设计，编制立项申请表，通过中国民贸标准化委员会初审；

2025 年 2 月 26 日，中国民贸正式立项。标准制定工作正式启动。

2025 年 3 月：正式启动标准制定，组织专家团队对生产环境、理化指标等核心参数进行论证；

2025 年 5 月：形成标准研讨稿；

2025 年 7 月 15 日，形成征求意见稿。向中国民贸申请，官网和团标平台公示，向社会公

开，广泛征求行业专家、生产企业、科研机构、消费者等各方面的意见和建议。公示期间从 2025 年 7 月 18 日至 2025 年 8 月 17 日。.....

4.编制单位与成员

-起草单位：

-主要起草人：

-中国民贸标准化工作委员会职责：统筹协调、专家审核、标准发布。

二、标准编制原则与主要内容

1.编制原则

-科学性：基于青稞高原生长特性（海拔 3000-4000 米、年均温 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ）及传统酿造工艺制定指标；

-实用性：结合产业现状，明确原料筛选（青稞纯度 $\geq 95\%$ ）、发酵周期（ ≥ 30 天）等可操作性条款；

-前瞻性：引入“一乡一品”溯源体系，推动全产业链数字化管理。

2.标准主要内容

-范围：适用于以炉霍青稞为主要原料，经固态发酵、蒸馏、陈酿等工艺制成的蒸馏酒。

-技术要求：

-感官指标：无色透明、青稞香气浓郁、酒体醇厚（详见表 1）；

-理化指标：酒精度 25.0%~55.0%vol，总酸 $\geq 0.3\text{g/L}$ ，甲醇 $\leq 0.6\text{g/L}$ （详见表 2）；

-污染物限量：铅 $\leq 0.4\text{mg/L}$ ，氰化物 $\leq 7.0\text{mg/L}$ （详见表 3）。

-生产规范：

-原料控制：青稞需通过重金属检测，麸皮符合 NY/T321 标准；

-卫生要求：发酵设备定期消毒，蒸馏过程严格执行 GB8951 规范；

-贮存运输：成品需离地离墙存放，运输中防曝晒、防雨淋。

三、主要试验（或验证）情况

本标准未开展专项试验验证，技术指标基于以下依据：

1.文献数据：参考 GB/T11760《裸大麦》、GB/T10345《白酒分析方法》等标准，结合炉霍青稞特性调整参数；

2.实地调研：

-原料检测：对炉霍县 5 个乡镇青稞样品进行理化分析，蛋白质含量均值 12.5%，符合 GB/T11760 要求；

-成品检测：委托第三方机构对 10 批次青稞酒进行安全性检测，铅、甲醇等指标均低于限量值。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题，所有技术内容均为行业通用工艺与公开科研成果。

五、与国际、国外标准对比情况

1.国际标准：欧盟对蒸馏酒的污染物限量（如铅 $\leq 0.2\text{mg/L}$ ）严于本标准，但未针对青稞酒特性制定分类标准；

2.国内标准：

-T/CBJ2106-2020《青稞香型白酒》侧重香型特征，未突出高海拔产区差异化要求；

-DBS63/0002-2021《青稞香型白酒》未明确蜜香型青稞酒的感官指标。

本标准通过增设“蜜香协调性”等特色指标，填补了国内空白。

六、与现行法律法规及标准的协调性

本标准与以下文件协调一致：

-强制性标准：GB2757（蒸馏酒安全要求）、GB2760（食品添加剂使用）；

-推荐性标准：GB7718（标签通则）、GB/T191（包装储运图示）；

-政策文件：《中华人民共和国食品安全法》《地理标志产品保护规定》。

七、重大分歧意见处理

起草过程中未出现重大分歧，技术争议通过以下方式解决：

1.原料选择争议：针对“是否允许添加小麦麸皮”，经专家论证后明确其作为辅料的使用范围及限量；

2.工艺参数争议：针对“发酵周期长短对品质的影响”，通过多批次试验数据确定最优值为 ≥ 30 天。

八、贯彻标准的要求与措施建议

1.宣贯培训：组织炉霍县企业、合作社参与标准解读会，开展生产技能培训；

2.监督检查：依托中国民贸标准化委员会，每年开展产品质量抽检（覆盖率达 30%）；

3.品牌建设：推动“炉霍青稞酒”地理标志认证，建立质量分级体系（优级品、一级品）；

4.数字化管理：开发全产业链追溯平台，实现原料采购、生产加工、市场流通全流程监管。

九、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行标准需求。

十、其他事项

本标准起草过程中，充分征求了炉霍县文旅局、市场监管局等部门意见，确保与地方产业发展规划相衔接。