

今后所有“串酒”，将无所遁形？

过去,企业可以讲产区、讲工艺、讲年份、讲窖藏;未来,这些概念不能只依赖营销话术,而是需要建立在标准、工艺、检测和可追溯体系之上。

本报首席记者 杨孟涵 发自北京

今年6月,一份由国家市场监督管理总局发布的《酱香型白酒中掺杂食用酒精的筛查》(BJS 202603),如巨石投

入水中,震动了酱酒业。这项筛查方法直面一个困扰酱酒行业多年的问题:食用酒精,究竟能不能被检测出来?

“目前来说,这是‘食品补充检验方法’,不是‘标准’。这意味着,技术还在完善中,只是得到了国家层面(市监总

局)的认可。”中国白酒科普作家、独立酒评人、国家一级品酒师、贵州省白酒特邀评委周山荣表示,这个筛查方法的

推出,无疑是技术和监管威慑的双重进步,“保卫了贵州产区,但更是保卫了整个产业。”

从“难以检测”到有据可查

《酱香型白酒中掺杂食用酒精的筛查》的意义,在于它解决了以往成品酒无法检测的问题。

6月25日,国家市场监督管理总局正式发布这项食品补充检验方法。官方明确,其用途是针对食品掺杂掺假行为,可用于食品抽检、案件查处和事故处置。市场监管总局同时表示,这项方法旨在构建白酒指纹图谱,可鉴别纯粮酿造与酒精勾兑产品。

该筛查方法主要采用原位电离-高分辨飞行时间质谱(ASAP-TOFMS)技术:直接扫描酒体,无须复杂前处理,以此捕捉酒体中数百至数千种微量风味物质的精确质荷比,形成酒体指纹图谱。结合化学计量学模型,自动比对判定是否掺入食用酒精。

“以酱香白酒为例,它的筛查技术很有针对性。”有业内人士表示,因为

纯粮固态发酵的酱香型白酒具有完整的微生物代谢产物体系,如有机酸、高级脂肪酸酯、杂环化合物和氨基酸衍生物;而掺入食用酒精的酒体则缺失大部分特征峰,应用这套“筛查”技术,系统可自动识别酒体中是否添加食用酒精并量化掺兑比例。

据称,这套技术在实际检测中的准确率高达95%-97%。这对于酱酒尤其重要。2025年6月1日起实施的GB/T 10781.4-2024《白酒质量要求第4部分:酱香型白酒》明确,酱香型白酒应以粮谷为原料,经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成,不得直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色、呈香、呈味物质。也就是说,对于酱酒而言,“食用酒精”的添加,是绝对不符合标准的一个行为。

但现实中面临的问题是,对于许

多采用添加“食用酒精”方式速成的“酱酒”,消费者很难鉴别,这无疑影响了酱酒行业的声誉——对主产区贵州而言,更是如此。

周山荣在接受采访时也提到,此前,无论酱香还是浓香,行业中对于添加食用酒精的情况并非完全陌生,但长期缺乏权威的第三方统计数据。

而现在,这把检测食用酒精的标尺开始出现。更值得关注的是,这项技术已经进入实际监管阶段。

今年,贵州省检测机构依据酱香型白酒国家标准,并结合这项筛查方法,对送检的多个批次的“特供酒”进行检测,结果检测出了掺杂食用酒精的非酱香型白酒。

这意味着,“串酒”不再只是行业内部的传闻、经验判断甚至口水战,而开始拥有更加明确的技术证据。



净化“酱酒”？

“这份红头文件的后缀是‘食品补充检验方法’,而不是‘标准’。”周山荣表示,这意味着,该项技术还在完善中,目前只是得到了国家层面(市监总局)的认可。

市场监管总局也明确,这类补充检验方法主要针对食品掺杂掺假等监管痛点,用于食品抽检、案件查处和事故处置。

“理论上和政策上,全国都可以应用这个技术对白酒产品中是否添加食用酒精进行检测。”周山荣表示,在实际操作中,该办法由贵州质检院和遵义质检院共同提出,由两家实施。

也有业内人士认为,虽然该技术可在全国、全行业推广,但实际上,其针对酱酒领域的“净化作用”更大一些。

白酒国家标准(GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》及配套香型标准)中,白酒允许使用食用酒精,但

严格限定只能使用“粮谷类食用酒精”,且不得添加食品添加剂(香精、香料等)。这意味着,白酒是可以添加“食用酒精”的,但仅限定为“粮谷类食用酒精”。

由金昌海、方维明、王振斌等主编的《食品发酵与酿造》中提及,“在酱香、浓香、清香、米香、芝麻香、兼香、凤香和董酒中,加入10%-30%比例不等的经处理后的优级食用酒精,各类名酒的风格基本不变,个别的酒香味更协调,口味更干净。”

酱香酒的标准,则直接排除了添加“食用酒精”的做法。

标准排斥,市场上则鱼龙混杂——酱酒行业,存在着诸多中小企业以串香法添加食用酒精冒充酱香酒的现象,有所谓生串(直接酒精勾兑)和熟串(将食用酒精在酒甑中通过酒糟冒一遍)两种。有业内人士估计,以产

量论(不分添加的占比),一度高达60%。

尽管作为白酒主产区的遵义、仁怀多次推出打击“串酒”的举措,但是由于利益推动,这种“串酒”生产现象一直暗中存在。

因而,这次《酱香型白酒中掺杂食用酒精的筛查》(BJS 202603)的推出,针对性极强。

目前,相关检测主要服务于监管执法监测。周山荣也指出,现阶段并不接受市场、企业或消费者自行送样检测。这意味着,这项技术短期内不会变成消费者手中的“验酒神器”,却可能成为监管部门手中的“执法利器”——监管部门可凭借该技术,明确对方是否为真正的“酱酒”。

对于真正做酒的企业,这是一种保护;对于依赖概念、包装甚至造假的企业,则意味着生存空间越来越小。



建立信任体系？

食用酒精的问题,表面上是技术问题,最终却会落到白酒行业的核心问题上:消费者凭什么相信你?

周山荣认为,中国白酒已经经历了从“缺酒喝”到“有酒喝”再到“选酒喝”的阶段。进入“选酒喝”阶段之后,消费者对于酒的要求已经发生变化——不仅要有酒喝,更要喝更好的酒。

消费者的要求在变高,中国白酒的标准体系也正在不断进化、细化。

以酱酒为例,GB/T 10781.4-2024 已经取代 GB/T 26760-2011,并于2025年6月1日起实施。

消费者的要求与行业标准之间,欠缺一个桥梁,那就是让消费者信任。

“消费者关注白酒是不是纯粮酿造?是不是没有添加酒精?是不是真实年份?”有业内人士表示,行业正在从过去的“自说自话”进化到需要建立消费者信赖体系。而这种体系,依赖于公立的标准、第三方的检测,而非企业的“自说自话”。

过去,企业可以讲产区、讲工艺、讲年份、讲窖藏;未来,这些概念不能只依赖营销话术,而是需要建立在标准、工艺、检测和可追溯体系之上。这也是《酱香型白酒中掺杂食用酒精的筛查》真正值得关注的地方。

因为酱酒过去最大的价值之一,就是“纯粮固态发酵”的工艺价值和品质认知。一旦市场上存在用低成本食

用酒精勾兑,再以“坤沙”“年份”“窖藏”等概念包装销售的产品,最终被透支的就不只是某一家企业的信誉,而是整个酱酒品类的信任。

所以,周山荣将这项筛查方法的推出,提高到了“保卫了贵州,但更是保卫整个产业”的程度。

值得注意的是,许多在仁怀核心酿造区域的酱酒企业,也对这项技术的推出表示欢迎。

贵州中心酿酒集团有限公司董事长周杰明就此表示,这对于采用传统工艺、用心酿酒的企业来说,是个好消息。因为它让“串酒”无所遁形,如一道门槛,把劣质产品挡在门外,对于酱酒行业的复苏乃至白酒行业的复苏是一个利好。

有业内专家表示,这项技术的推出或许只是一个起点,当监管部门与行业联手,筑起更高的技术壁垒,让“纯粮”“固态”“传统工艺”这些过去更多依赖企业自证的概念,逐渐变成可以被标准定义、被技术验证、被监管追责的行业事实,就意味着,行业建立起了一个可以为消费者所信任的新体系。

而恢复消费者的信任,是复苏市场的关键因素之一。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

