

《葡萄酒》国家标准 编制说明

一、工作简况

1、任务来源

根据国家标准化管理委员会在 2014 年下达的“关于《一次性筷子 第 1 部分：木筷》等 63 项国家标准修订计划的通知”（国标委综合〔2014〕88 号），《葡萄酒》（计划编号：20142736-T-607）列入修订计划，由全国酿酒标准化技术委员会归口，由中国食品发酵工业研究院组织，×××、×××、×××等单位共同完成起草修订工作。

2、目的意义

GB 15037—2006《葡萄酒》于 2006 年发布实施，距今已近十年了。随着这么多年来发展，葡萄酒工业无论在生产规模、产品结构、生产工艺、技术装备上都有了长足的进步，原标准已不能适应目前葡萄酒生产的需要。据调查结果可知，目前在葡萄酒生产中，许多企业对原标准有很多困惑，如葡萄酒是否必须是 100% 的葡萄汁，生产工艺是否允许中带入其他成分，发酵工艺中是否允许加糖，发酵结束后是否允许加糖调整口感，加香葡萄酒、利口葡萄酒等怎样规范等。

另外，随着我国进口葡萄酒消费量越来越大，各类饮料酒越来越丰富多样，为了尽快与国际接轨，缩短与葡萄酒发达国家的差距，实现葡萄酒业在新形势下持续、健康、快速的发展，我们也有必要在结合中国实际情况的同时，借鉴国际葡萄酒行业的成熟经验，制定出一套更科学、更合理的标准体系，以更好地保护生产者、消费者的合法权益，能够在将来葡萄酒市场上更加全方位参与国际交流与合作。

3、简要编制过程

2014 年 12 月，计划下达后，为了使本标准更具有先进性、科学性，起草工作组开展多项基础研究工作。

2015 年 7 月 8 日，中国食品发酵工业研究院与中国酒业协会葡萄酒分会联合举办“葡萄酒质量安全研讨会暨葡萄酒国家标准起草工作会”，会议讨论强调了葡萄酒的基本定义和分类是标准体系的关键核心，可参考 2014 版 OIV、美国等国际对葡萄酒的要求，同时结合我国特种葡萄酒的现状，最终达到既与国际接轨又能兼顾我国特色葡萄酒健康、灵活发展的目的。并

初步确定了工作方案，并按照工作内容分别成立起草工作组。

2015年8月10日，全国酿酒标准化技术委员会联合葡萄酒分委会下发了“关于成立葡萄酒产品定义和分类修订工作组的通知”以及“关于征求葡萄酒国家标准修订意见的通知”，向行业广泛征集意见。

2015年9月8日，起草工作组组织召开“葡萄酒分析方法制修订工作会”，针对葡萄酒标准体系的制修订工作进行讨论。

2015年9月14日，在甘肃武威召开的中国葡萄酒技术委员会年会上，起草工作组组织葡萄酒行业专家对标准修订工作深入讨论。

2015年12月，在前期征求意见的基础上，形成了关于产品定义和分类的工作组讨论稿。

2016年4月，全国酿酒标准化技术委员会葡萄酒分技术委员会第一届第二次全体委员大会在北京召开。会上对工作组讨论稿进行讨论完善。

2016年9月，葡萄酒国家标准制修订工作会在山东烟台召开，并就定义、术语和分类三个方面进行了重点讨论，基本达成了一致意见。

2017年3月，葡萄酒国家标准修订会工作会在北京召开，并就定义、术语和分类三个方面进行了再一次讨论，基本形成征求意见稿的内容。

二、标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

- (1) 确保食品安全
- (2) 与国际接轨，指标及对应的分析方法要积极参照采用国际标准
- (3) 标准要具有科学性、先进性和可操作性
- (4) 要结合国情和产品特点
- (5) 与相关标准法规协调一致
- (6) 促进健康发展与技术进步

2、主要内容

(1) 术语和定义

① 葡萄酒定义

参照 OIV、欧盟、美国等国家和地区规定的葡萄酒定义，结合我国葡萄酒生产中的实际情况，对原标准中的定义进行了适当的修改，主要补充 4 点注解，以便符合葡萄酒生产中添加浓缩葡萄汁、白砂糖等正常工艺要求。

注 1：原料的潜在酒精度不得低于 7.0%vol。

注 2：发酵过程中允许添加浓缩葡萄汁或白砂糖作为外加糖源以提高酒精度。外加糖源的最大添加量不应超过产生 2.0%vol 酒精。

注 3：以增加甜度为目的的添加物质仅限于浓缩葡萄汁和白砂糖。白砂糖的添加量不应超过产品总质量的 10%。

注 4：注 2、注 3 不适用于冰葡萄酒和贵腐葡萄酒。

② 为准确描述葡萄酒及特种葡萄酒的定义和属性，增加了“酒精度”、“潜在酒精度”、“总酒精度”、“焦糖化葡萄汁”、“浓缩葡萄汁”的定义。

③ 增加“含气葡萄酒”的定义。同时删除“高泡葡萄酒”下的分类，并相应在理化要求中增加“含气葡萄酒理化要求”。

④ 对原标准中利口葡萄酒、加香葡萄酒、低醇葡萄酒、脱醇葡萄酒的定义进行了适当的修改，主要涉及产品酒精度的要求，并以注解形式增加了各特种葡萄酒的工艺要求。具体如下：

a) 利口葡萄酒定义中注解增加了外源糖或酒精的最大添加量。

b) 产膜葡萄酒定义中规定产品酒精度为 15.0%vol~22.0%vol。

c) 加香葡萄酒定义中规定了可使用的芳香植物来源，以及植物提取物、葡萄蒸馏酒或浸泡了芳香植物的葡萄蒸馏酒的最大添加量。

d) 规定低醇葡萄酒、脱醇葡萄酒的原酒总酒精度不低于 7.0%vol，脱醇葡萄酒的产品酒精度为 $\leq 1.0\%vol$ 。

⑤ 取消“山葡萄酒”定义，同时增加了“中国原生葡萄种葡萄酒”定义，包括山葡萄酒、毛葡萄酒、刺葡萄酒、秋葡萄酒等，突出中国原生葡萄种葡萄酒的特色。

(2) 产品分类

① 增加特种葡萄酒分类。含气葡萄酒归为特种葡萄酒，在产品按二氧化碳分类中覆盖起泡葡萄酒和葡萄汽酒。

② 按含糖量分类，增加起泡葡萄酒和葡萄汽酒分类。

(3) 要求

① 感官要求

增加葡萄汽酒的感官要求，并与起泡葡萄酒的起泡程度相区别。

② 理化要求

a) 根据葡萄酒产品普查数据，修改葡萄酒中柠檬酸的限量要求，将葡

葡萄酒中的柠檬酸限量规定为 1.0 g/L。

b) 删除葡萄酒中甲醇的限量规定。

c) 在“含气葡萄酒理化要求”中，增加“自然起泡葡萄酒”和“超天然起泡葡萄酒”两种分类。

③ “卫生要求”改为“食品安全要求”，并规定产品应符合食品安全国家标准的规定。

(4) 分析方法

分析方法中增加了酒精度的检测方法，酒精度的分析方法按照 GB 5009.225 检验。

(5) 检验规则

① 在出厂检验项目中，将二氧化碳项目规定为“限含气葡萄酒检验”。删除“微生物指标中的菌落总数”这一出厂检验指标。

② 在型式检验的规定中，由“同一类产品的型式检验每半年进行一次”改为“每年进行一次”。

③ 在判定规则中，A 类不合格项目修改为：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、山梨酸或山梨酸钾、苯甲酸或苯甲酸钠、食品安全要求、净含量、标签；B 类不合格项目修改为：总糖、二氧化碳（限含气葡萄酒）、铁、铜。

(6) 标志

① 预包装葡萄酒标签标准预包装葡萄酒标签按 GB 2758 和 GB 7718 执行，并按含糖量标注产品类型（或含糖量）。并将注修改为：单一原料的葡萄酒可不标注原料与辅料；添加山梨酸或山梨酸钾、苯甲酸或苯甲酸钠的葡萄酒应标注具体名称。

② 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者(或制造者和经销商)名称和地址外，还应注明生产许可证、规格、净含量和生产日期。

三、标准中涉及的专利

无。

四、产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果等情况

该标准的修订，有效解决现有标准中存在的实际问题，对保障葡萄酒行业的健康可持续发展具有十分重要的意义。

五、采用国际标准和国外先进标准情况

此次标准修订过程中，根据行业实际情况，参考了 OIV《国际葡萄酿酒法典》（International Code of Oenological Practice, 2014 版），参考欧盟葡萄酒法规标准（EC）No 491/2009、（EU）251/2014，美国葡萄酒相关法规（Title 27 part 4“葡萄酒标签和广告”和 part 24“葡萄酒”，澳大利亚新西兰标准 Standard 4.5.1 wine production requirements (Australia only)和 Standard 2.7.4 wine and wine product，加拿大标准 Food and Drug Regulation（B.02.100 Wine）

六、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准从我国葡萄酒行业的实际情况出发，参考了国内外相关技术法规和资料，体现了科学性、先进性和可操作性原则，在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，结合葡萄酒行业的特点；与相关标准法规包括强制性标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、标准性质的建议说明

《葡萄酒》为推荐性国家标准。

九、贯彻标准的要求和措施建议

在本标准通过审核、批准发布之后，由相关部门组织力量对本标准进行宣传，在行业内进行推广。建议本标准自发布 6 个月之后开始实施。

十、废止现行相关标准的建议

无。

十一、其它应予说明的事项

无。

全国酿酒标准化技术委员会

二零一七年七月