

《烈性酒质量要求 第2部分：白兰地》国家标准 编制说明 (征求意见稿)

一、工作简况

(一) 任务来源

根据《国家标准化管理委员会关于下达2020年第四批推荐性国家标准计划的通知》(国标委发〔2020〕53号),《烈性酒质量要求第2部分:白兰地》(计划号:20205035-T-607)被列入修订计划,由烟台张裕葡萄酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司等单位主要负责起草,全国酿酒标准化技术委员会归口。

(二) 主要工作过程

1、起草阶段

计划下达后,秘书处即开展资料收集与分析工作。2021年1月,秘书处公开发文筹建起草工作组,截至回函日,共征集近20余家单位积极参与标准修订工作,企业涵盖国内外生产企业、科研院所、检测机构、高校等单位。

2021年9月14日,秘书处组织起草工作组成员单位在烟台召开《烈性酒质量要求 第2部分:白兰地》国家标准起草启动会,会议围绕本次修订工作方案相关内容包括产品的术语和定义、分类、分级、理化指标、等内容进行充分讨论。与会专家展开了充分讨论,并对《烈性酒质量要求第2部分:白兰地》国家标准修订工作进行了整体安排。并基本取得一致意见。

2021年10月，为保证标准的科学性、先进性和可操作性，按照标准制修订工作程序，在起草组内部征集白兰地相关样品，并组建比对实验室及感官评价员队伍，为标准的修订工作提供技术支撑。

因受疫情影响，未能线下组织开展品评工作。2022年5月，秘书处通过邮寄品评样品的形式，组织工作组相关专家，通过线上开展感官评价工作。会上，秘书处集中讲解评价工作流程，专家根据评价说明及操作手册，通过在线品评系统反馈提交相关品评数据。秘书处根据反馈的数据进行分析汇总，针对香气分布情况和口味分布情况、等级评价等内容形成感官要求及感官剖面图。

为做好白兰地产品理化要求的确定及验证工作，2022年6月，秘书处组织工作组成员开展白兰地样品普查测定工作，针对白兰地样品进行了挥发酸、酯类、醛类、糠醛、高级醇、铜的检测。秘书处根据反馈的数据，进行统计分析，并根据工作组单位反馈的相关数据和讨论意见，起草了《烈性酒质量要求 第2部分：白兰地（讨论稿）》。

2022年7月，秘书处组织起草工作组通过网络会议形式，针对讨论稿主要内容进行了充分讨论，并提出修改意见，与会专家围绕引言、适用范围、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、判定规则、标签及感官标识等主要修订内容对标准草案进行充分研究与讨论，初步达成一致意见。根据会议讨论结果，形成征求意见稿，经工作组一致确认后，于2022年7月正式公开征求行业意见。

二、编制原则和标准主要内容的论据

1. 编制原则

- 1) 具有科学性、先进性和可操作性;
- 2) 结合国情及行业和产品特点;
- 3) 借鉴国际相关行业先进和成熟经验;
- 4) 与相关标准法规协调一致;
- 5) 促进行业健康发展与技术进步, 发挥国家标准技术引领作用。
- 6) 创新面向消费端的产品标准表达形式。

2. 主要内容的说明

a) 标准名称

按照推荐性国家标准清理复审工作具体要求和初步结论, 建议将同类产品标准全部整合为部分标准, 并明确本标准为质量标准, 同时不再涉及食品安全要求的相关内容, 从标准名称中体现, 因此标准名称修改为“烈性酒质量要求 第2部分: 白兰地”, 并同步修改英文名称。

b) 引言

根据标准化工作导则的相关要求, 增加了引言部分, 对《烈性酒质量要求》系列标准的组成进行梳理, 并简要介绍白兰地国内外概况以及本标准修订中参考的相关国际法规情况。

烈性酒 (spirit) 一般是指蒸馏酒, 在我国饮料酒标准体系中, 白酒自成一体, 因此在本标准中烈性酒是指除白酒之外的其他蒸馏酒, 如白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、金酒、龙舌兰酒等。

c) 适用范围

本文件规定了白兰地的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于白兰地的生产、检验与销售。

根据调整后白兰地定义，本标准适用范围包括葡萄白兰地和水果白兰地。

d) 术语和定义

在GB/T17204-2021中“葡萄原汁白兰地”和“葡萄皮渣白兰地”定义的基础上，改写为“原汁白兰地”和“皮渣白兰地”，按照不同原料在名称中进行区分，如葡萄原汁白兰地、苹果原汁白兰地等。

白兰地、风味白兰地、调配白兰地、水果蒸馏酒等术语和定义与GB/T17204-2021保持一致。

依据样品实测结果，“非酒精挥发物总量”定义中的糠醛含量极低，部分样品未检出，测定方法稳定性差，因此在定义中取消了糠醛。

另外为清晰地表达白兰地产品的感官特征，根据白兰地产品特征、国内外对白兰地产品感官及风味轮的研究情况，筛选出消费者易于理解的白兰地香气特征描述术语，并组织十几位具有丰富经验的感官品评专家进行评价和验证，建立白兰地香气典型特征术语，新增“果香”、“花草香”、“烘烤香”、“坚果香”、“甜香”等相关术语和定义，并将能够在白兰地中感受到的具体风味描述词，如杏干、茉莉花、奶油、烤橡木等，在注中体现，便于标准使用者更好理解白兰地产品特性。

e) 产品分类

按照GB/T 17204《饮料酒术语和分类》国家标准的分类框架，根据目前白兰地产品现状，将白兰地产品分别从原料、生产工艺、等级等方面进行分类，便于理解和使用本标准。

以不同原料的白兰地理化指标测定数据进行聚类分析，葡萄白兰地和水果白兰地理化质量特性区别明显，结合感官评价结果，因此将葡萄白兰地和水果白兰地分别按等级分类。

为进一步体现葡萄白兰地质量等级，为消费者提供更多选择，参考法国干邑管理局（BNIC）中干邑白兰地XXO的要求，新增超特级（XXO）级别，至少酒龄 ≥ 14 年，与BNIC一致。白兰地的质量等级与原料种植环境、气候、品种、陈酿、调配等均相关，因此不同等级白兰地在满足酒龄要求的基础上，还应满足相关生产过程要求，资料性附录A以葡萄白兰地典型工艺为示例，进一步解释了相关内容，以便更好理解白兰地产品质量等级和特性。

f) 生产过程要求

为保证及提高白兰地产品质量，对白兰地产品从生产原料、蒸馏、陈酿、调配等工艺环节分别进行要求。

1) 原料要求

白兰地所用水果、果汁（浆）、水等原料应符合相应的标准和要求；参考美国联邦法规（Code of Federal Regulations, CFR）以及加拿大食品药品法规（Food and Drug Regulations）中对白兰地的描述，白兰地也可以直接葡萄酒或发酵的果酒为原料，因此除上述原料外，明确可以葡萄酒或果酒（发酵型）为原料，经蒸馏、陈酿、勾调生产白兰地；或直接以葡萄蒸馏酒或其他水果蒸馏酒为原料，经陈酿、勾调生产白兰地。

2) 蒸馏要求

蒸馏对白兰地风格的形成有着重要影响，蒸馏原酒中的最高酒精度不宜过高，参考干邑管理局（BNIC）、欧盟（EU）2019/787以及美国联邦法

规（CFR）中对白兰地蒸馏的相关规定。干邑管理局规定干邑白兰地二次蒸馏所得的原酒最高酒精度不超过 72.4%vol。欧盟（EU）2019/787 以及美国联邦法规（CFR）中规定白兰地蒸馏至的原酒最高酒精度分别为不超过 94.8%vol 及 95%vol。此外，我国食用酒精的酒精度为 $\geq 95\%vol$ 。因此，结合以上内容，本标准中将规定白兰地在蒸馏过程中所得的白兰地原酒最高酒精度为水果白兰地 $< 95\%vol$ ；葡萄白兰地 $\leq 75\%vol$ 。

3) 陈酿要求

陈酿的时间长短、容器材质、体积大小等因素均会影响白兰地产品质量和风格，一般情况下，随着陈酿时间的增加，原酒质量趋于稳定和成熟，色泽逐渐加深。采用葡萄原汁生产的白兰地质量等级相对较高，应采用橡木桶进行陈酿，且时间不少于 2 年，与干邑管理局（BNIC）及美国联邦法规（CFR）基本一致。

水果白兰地因所用水果品种的不同，陈酿时间根据产品老熟程度而异，但不应少于六个月。

另外为加快白兰地老熟，同欧盟、干邑等国家和地区要求一样，在原酒陈酿过程中可浸泡橡木进行浸提。

4) 调配要求

白兰地调配过程中可使用甜味物质，如食糖、蜂蜜等，调整口感。欧盟法规（EU）2019/787 中对白兰地中甜味物质添加的限量为不超过 35g/L；俄罗斯法规中对白兰地可加入的甜味物质的限量为最大 20g/L。对所征集 44 款样品的配料表进行分析发现，大部分样品中不添加甜味物质，仅 5 款酒样配料表中添加白砂糖或液体糖。对该 5 款酒样总糖含量进行测试，仅

一款样品总糖含量超过 10g/L，为 12.69g/L，结果见表 1。同时，为顺应《国务院关于实施健康中国行动的意见》中关于减少糖类摄入的趋势，因此本标准中要求甜味物质（以还原糖计）的使用量不应超过 20g/L。

表 1. 5 款白兰地样品中的总糖含量

样品名称	总糖含量 (g/L)
Brandy-8	7.26
Brandy-10	7.21
Brandy-20	7.45
Brandy-22	12.69
Brandy-25	6.68

调配过程中使用橡木提取物对酒体进行调整是国际上白兰地生产的常见工艺，但应符合我国的相关管理规定。此外，葡萄白兰地仅可使用焦糖色调整色泽，不应使用其他呈色物质；除调配白兰地、风味白兰地外，不应使用食用酒精。

g) 感官要求

感官品评技术对于指导企业生产、控制产品质量、评鉴品质优劣、新品开发研究、推动行业发展具有重要意义。为体现标准的专业性与通俗性，以便专业鉴定与引导消费者，便于消费者直观的了解白兰地产品本身的感官特性，为此，起草工作组在充分借鉴了国外白兰地相关专业的品评表述（白兰地风味描述）的基础上，根据白兰地产品的感官共性与特性，组织工作组成员中的品评专家对包含葡萄白兰地及其他不同水果白兰地进行感官评价工作。品评样品产地来自国内烟台、新疆、宁夏等多个地区，及法国/法国干邑区，陈酿时间从 3 年-15 年以上不等，覆盖 VS、VO、VSOP、XO 不同级别。其他水果包含苹果、猕猴桃、青梅、石榴、山楂、草莓、枸杞等多款产品。

香气方面通过对反馈的评价词语进行分析研究，形成了使消费者通俗

易懂，更易感知的具体风味感官描述词。例如：果香（如葡萄、红枣、杏干、李子、葡萄干、苹果、西柚、蜜瓜、草莓等）、花草香（如烟草、玫瑰花、茉莉花、紫罗兰等）、烘烤香（如烤橡木、烤面包、咖啡等）、坚果香（如榛子、杏仁、核桃仁等）、甜香（如焦糖、蜜饯、蜂蜜、奶油等）等，这些感官描述词能够充分反应白兰地的特点，而且在字面意思上更便于监督检验机构、消费者正确品评与欣赏白兰地产品，感知其独特风味，反应其产品真实属性。并通过程度副词及快感术语，如优雅的、浓厚的等，对不同级别的白兰地产品进行划分。

色泽方面，将原版本对各级别色泽描述进行合并描述。干邑管理局（BNIC）在干邑产品规范性描述中，描述了白兰地随时间的颜色变化范围，从浅黄色到琥珀色或红褐色，并未按等级区分颜色；此外，根据样品的实际情况，VSOP 以上等级色泽区分不明显。因此，本标准将优级（VSOP）及以上级别（XO、XXO）色泽描述为金黄色至琥珀色（棕红色、赤金色），一级（VO）和二级（VS）色泽描述为浅黄色至金黄色。

外观方面，针对上版标准实施过程中的问题反馈，白兰地产品中可能出现絮状沉淀物的问题，秘书处选择 6 款产品，各备两份，分别置于 4°C 和 -18°C 冰箱中保存，并进行为期半年的跟踪观察。6 款产品覆盖不同地区/国家、不同等级、不同产品类型的白兰地样品。储存期间，置于 -18°C 的个别酒样出现少量絮状沉淀，在离开极端气温后几分钟内絮状物消失。根据追踪结果，本标准在外观中增加注释，允许出厂时间超过 3 年后或在 0°C 温度下存储的白兰地样品有微量沉淀或悬浮物，若 0°C 温度下出现微量悬浮物，当温度恢复时，应恢复正常状态。

h) 理化要求

同感官要求，分别对葡萄白兰地和水果白兰地提出以下理化要求：

葡萄白兰地：

1) 酒龄为不同等级白兰地的陈酿时间要求，且无检测方法，因此在产品分类中等级与酒龄相对应，理化要求中不再列入酒龄。

2) 非酒精挥发物总量：

非酒精挥发物总量是白兰地中除酒精之外的挥发性物质，包括挥发酸、醛类、酯类、高级醇，是白兰地重要质量指标。干邑管理局（BNIC）对干邑白兰地中非酒精挥发物含量最低限量为 2.0g/L。欧盟法规（EU）2019/787 中对白兰地非酒精挥发物含量最低限量为 1.25g/L。

白兰地样品中的非酒精挥发物总量是体现白兰地产品质量等级的必要条件之一，高质量等级白兰地中非酒精挥发物总量相对较高。统计不同等级产品中非酒精挥发物总量的分布情况，如图 1 所示，VSOP、XO 明显高于 VS、VO。

为提升白兰地产品质量，超特级（XXO）及特级（XO）的非酒精挥发物总量调整为 $\geq 3.0\text{g/L}$ (100% vol 乙醇)，优级（VSOP）调整为 $\geq 2.5\text{g/L}$ (100% vol 乙醇)。一级（VO）、二级（VS）保持不变。

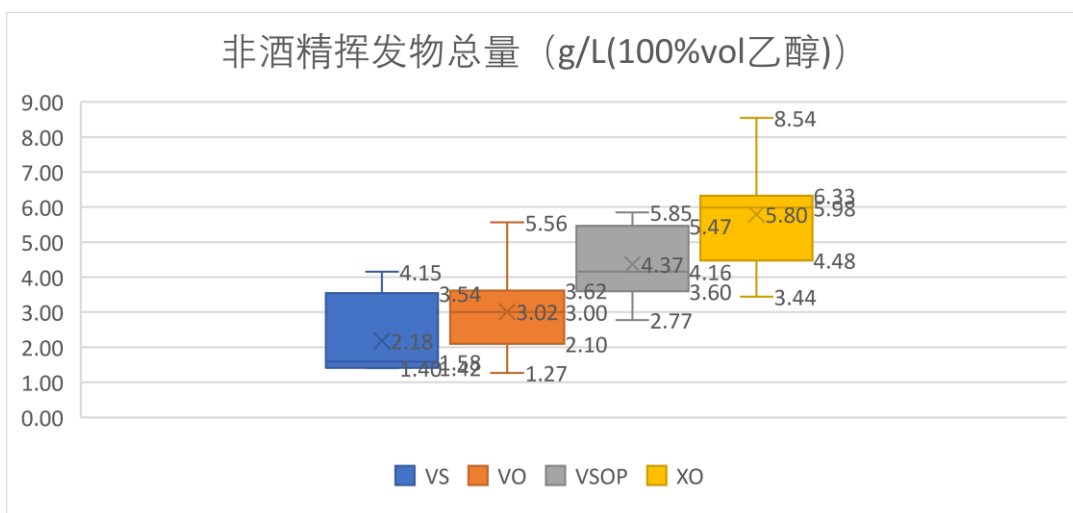


图 1. 不同等级葡萄白兰地产品中非酒精挥发物总量的分布

4) 糠醛:

糠醛为白兰地非酒精挥发物总量中的一项，但其在白兰地酒样中含量极低，在样品普查中多家实验室的多个样品中均未检测出糠醛含量，各等级白兰地的糠醛含量为 0.00-0.07g/L(100%vol 乙醇)，如图 2 所示，且检测存在不稳定现象。因此本标准中建议取消糠醛含量的测定，将糠醛从非酒精挥发物总量中去除。

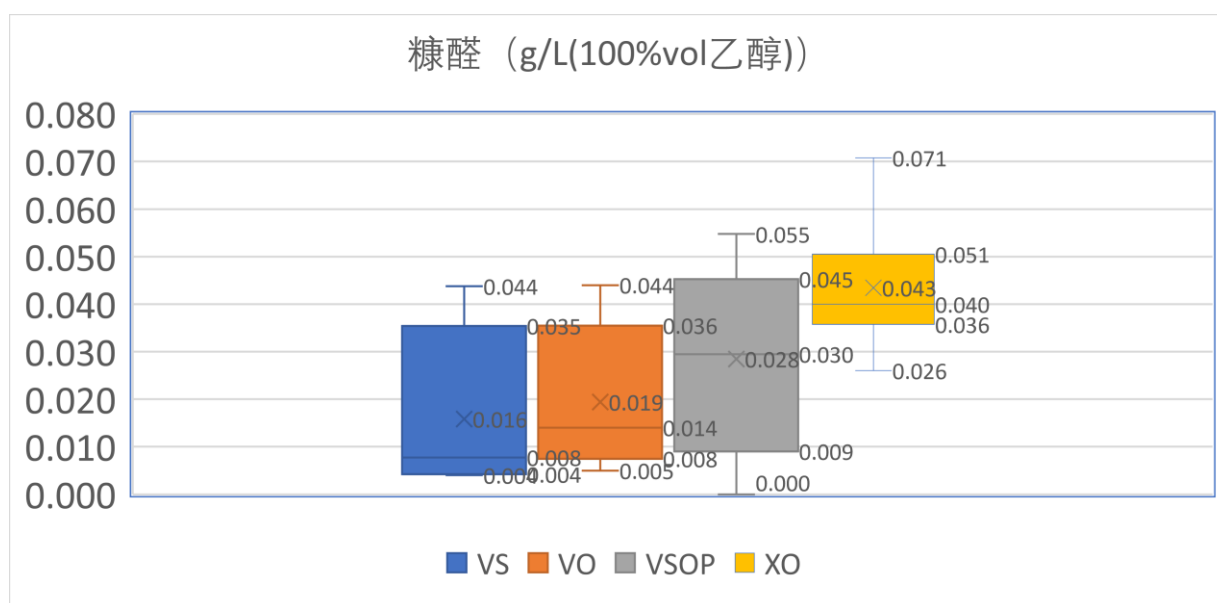


图 2. 不同等级葡萄白兰地产品中糠醛的分布

5) 总酸:

同非酒精挥发物总量一样，白兰地中总酸含量随着陈酿年限的增长而增加，高质量等级白兰地中总酸含量相对较高，如图 3 所示。因此为充分体现白兰地产品的质量特性，本次修订增加总酸的要求，根据样品实测结果，其中超特级（XX0）、特级（X0）及优级（VSOP）设定为 $\geq 0.6\text{g/L}$ (100% vol 乙醇)，一级（V0）设定为 $\geq 0.4\text{g/L}$ (100% vol 乙醇)。

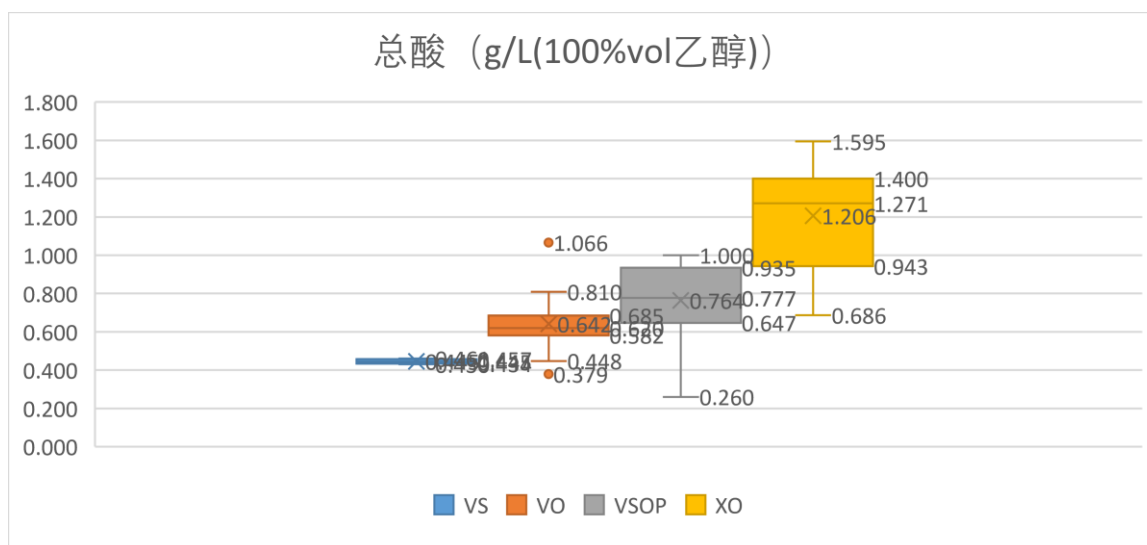


图 3. 不同等级葡萄白兰地产品中总酸的分布

6) 高级醇:

高级醇为白兰地非酒精挥发物总量中的一项，较低浓度的高级醇对白兰地风味产生积极的影响，有助于芳香物质的复杂性，但较高浓度的高级醇则会产生刺激性气味，影响白兰地风味及口感。因此，本标准中增加高级醇含量限定要求。根据高级醇含量的测定，如图 4 所示，优级（VSOP）及以上等级（X0、XX0）高级醇应 $< 6.00\text{g/L}$ (100% vol 乙醇)；一级（V0）和二级（VS）高级醇应 $< 4.00\text{g/L}$ (100% vol 乙醇)。

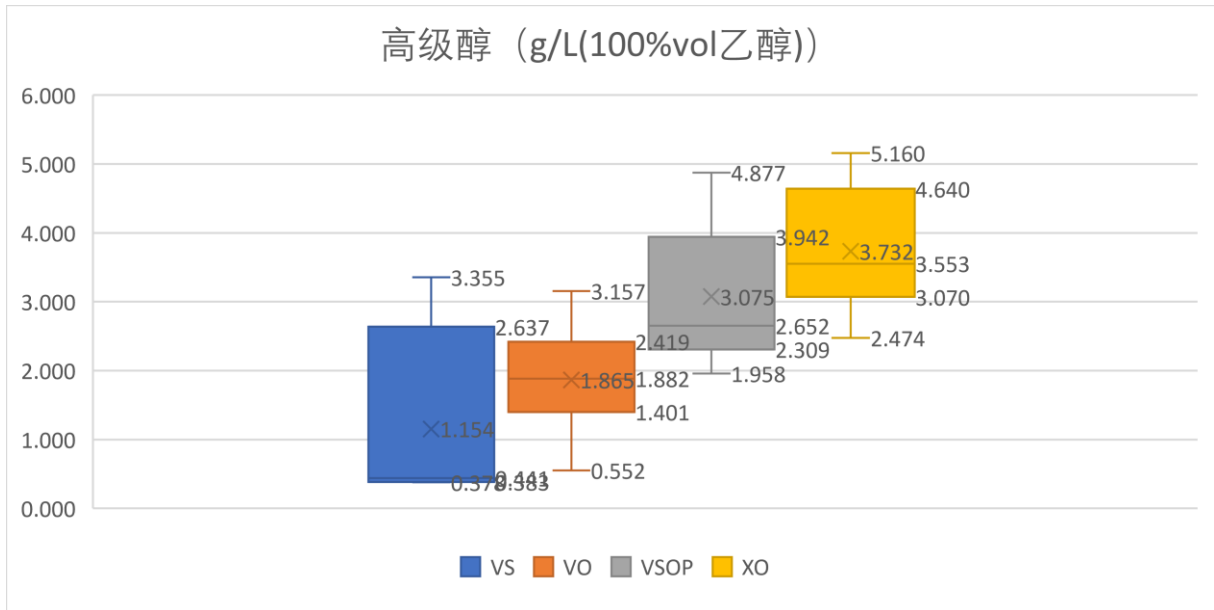


图 4. 不同等级葡萄白兰地产品中高级醇的分布

7) 铜:

白兰地中铜含量主要来自于蒸馏时铜制壶式蒸馏器。其含量与生产工艺等相关。根据样品实测情况显示，葡萄白兰地中的铜含量为 0.048-1.722 mg/L，平均值为 0.665 mg/L，如图 5 所示。远低于现行标准中 6.0mg/L 的限制。因此本标准中将铜的含量调整为 ≤ 4.0 mg/L。

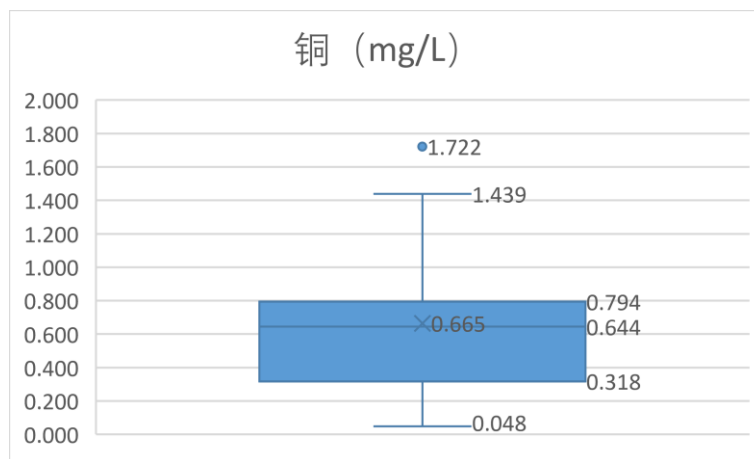


图 5. 不同等级葡萄白兰地产品中铜的分布

8) 吸光度:

白兰地的颜色随着陈酿时间逐渐由浅黄色变为琥珀色。根据文献资料研究，高质量等级的白兰地产品紫外光谱具有显著的“红移”现象，干邑

管理局规定了在 420nm 的波长下 10mm 光程的最小吸光度为 0.1。

系数^a

模型	非标准化系数		标准系数	t	显著性	
	B	标准错误	贝塔			
1	(常量)	1.121	.425		2.639	.014
	挥发酸	.937	.820	.186	1.142	.264
	酯类	-.918	.910	-.169	-1.009	.322
	高级醇	.101	.133	.114	.760	.454
	醛类	.926	1.024	.130	.904	.374
	糠醛	3.953	5.183	.097	.763	.453
	吸光度	1.247	.283	.636	4.404	.000

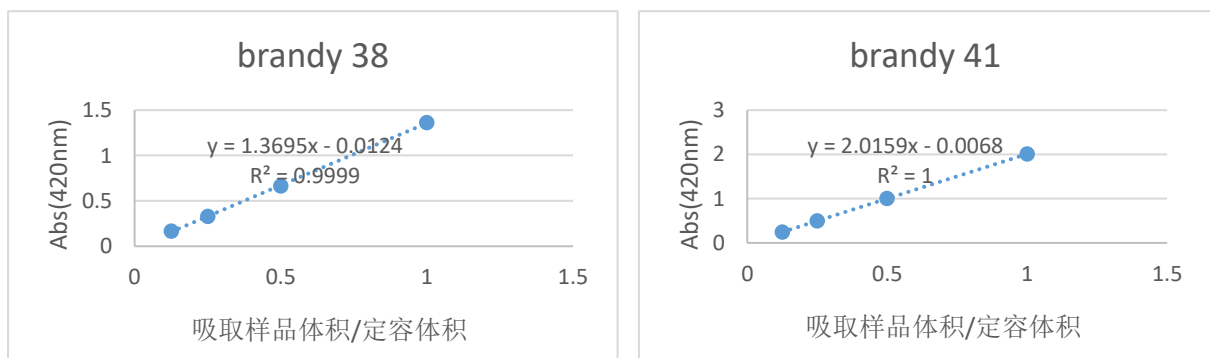
a. 因变量：酒龄

图 6. 多元线性回归模型

工作组对 40 余个不同酒龄的白兰地样品进行测试分析，以酒龄为因变量，挥发酸、酯类、醛类、高级醇、糠醛、吸光度为自变量建立多元线性回归模型，如图 6 所示，结果显示酒龄与吸光度相关性极显著。

由于白兰地中可加入焦糖色调整最终成品的色泽，使产品颜色保持一致。根据 GB1886.64 《食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色》中的规定，焦糖色的吸收波长在 610nm 处。420nm 波长下，焦糖色吸收值对白兰地吸光度的测定的影响较小。

同时，考虑到吸光度值大于 1，可能存在数据失真问题，选取不同等级白兰地样品进行梯度稀释，并分别检测其在 420nm 下的吸光度，如图 7 所示，所有结果均呈线性关系，数据稳定性良好。



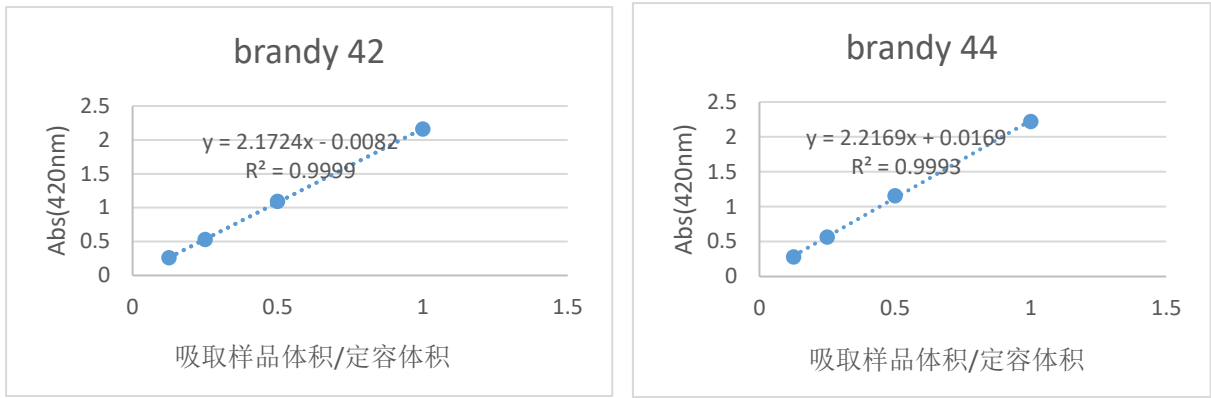


图 7. 4 款不同等级，经梯度稀释的白兰地在 420nm 波长下的吸光度
因此，根据对白兰地在 420nm 下的测定结果，本标准规定优级
(VSOP) 及以上等级 (XO、XXO) 吸光度应 ≥ 0.8 ；一级 (VO) 和二级
(VS) 吸光度应 ≥ 0.5 。

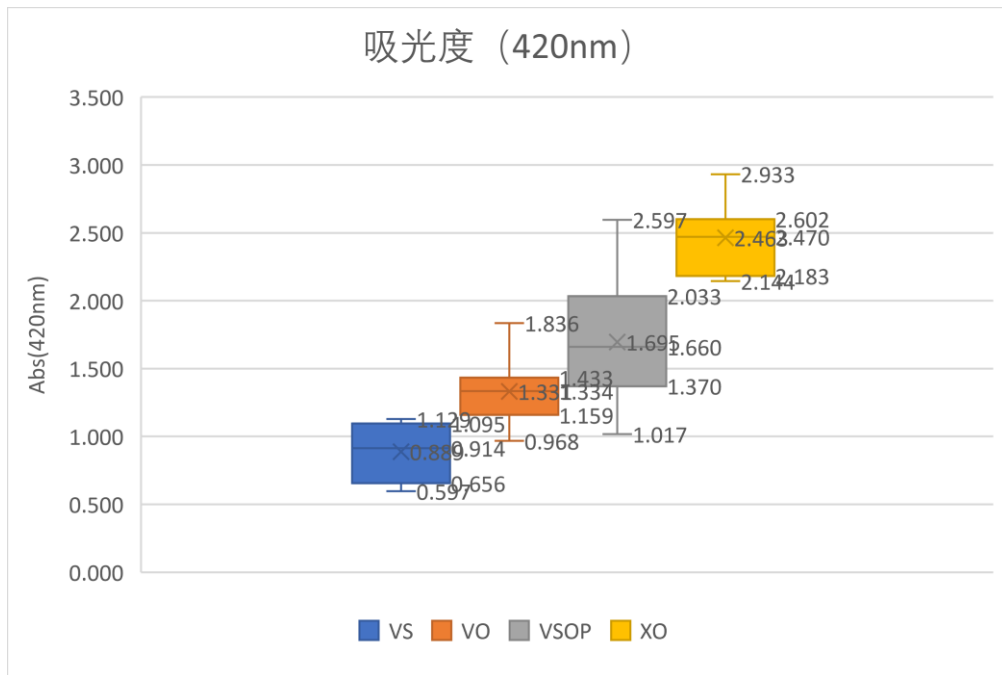


图 8. 不同等级葡萄白兰地在 420nm 波长下的吸光度分布

水果白兰地:

与葡萄白兰地相比，水果白兰地的非酒精挥发物总量相对低，因此参考葡萄白兰地指标设置情况以及样品实测结果，水果白兰地理化指标设置如下:

表 2. 水果白兰地理化要求

项 目	要 求
-----	-----

	特级 (XO)	优级 (VSOP)	一级 (VO)	二级 (VS)
酒精度 ^a /(%vol) ≥	36.0			
非酒精挥发物总量/ [g/L(100%vol 乙醇)] ≥	2.00		1.25	—
铜/ (mg/L) ≤	4.0			

^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

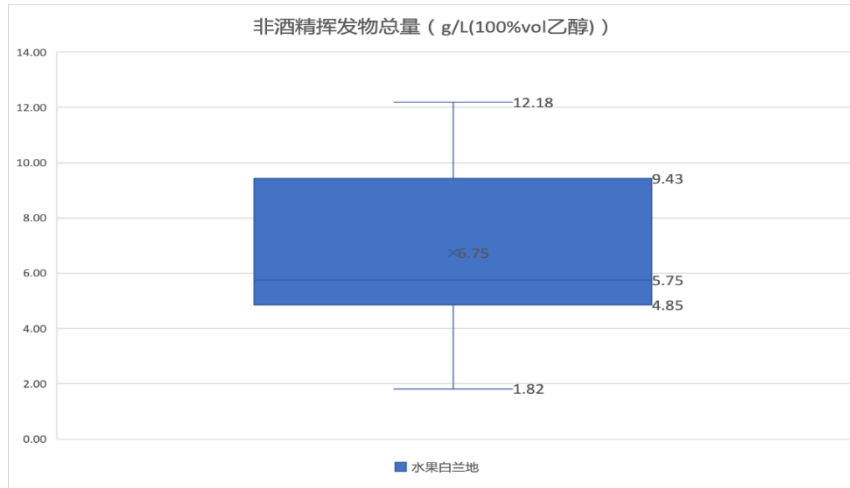


图 8. 水果白兰地产品中非酒精挥发物总量的分布

i) 试验方法

1) 感官

品评环境、条件和方法等直接影响产品感官评价结果，因此增加了品酒环境及人员的基本要求，并在资料性附录中给出白兰地品评杯（郁金香杯）的示意图，有助于更好识别白兰地的感官特征。

2) 删除酒精度测定方法，按 GB 5009.225 的规定执行；

3) 根据理化指标调整情况，删除了固定酸、挥发酸的测定方法，总酸测定按 GB 12456 执行；

4) 增加吸光度的测定方法；

5) 优化醛类、高级醇测定方法，将校正因子调整为标准曲线法。

j) 删除了卫生要求

为彻底厘清食品质量标准和食品安全标准的关系，科学合理构建食品质量国家标准体系，市场监管总局开展了食品质量国家标准清理工作，

明确食品质量标准不再涉及食品安全指标和要求。

食品安全国家标准属强制性标准，无论本标准是否引用，生产企业均应执行并符合相关食品安全标准要求。

k) 判定规则

将检验项目进行分类

——A类项目：感官要求、酒精度、非酒精挥发物总量、铜、吸光度、净含量；

——B类项目：总酸、高级醇。

明确“检验结果有三项及三项以上指标不符合要求时，不得复检，直接判该批产品为不符合本文件要求。”

有两项及两项以下指标不符合本文件要求时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，复检结果中如有以下三种情况之一时，则判该批产品不符合本文件要求。。

a) 一项及一项以上 A 类项目不符合；

b) 一项 B 类项目超过规定值的 50% 以上；

c) 两项 B 类项目不符合。

1) 标签

1) 白兰地应按 4.2 标识产品类型，如白兰地、调配白兰地、风味白兰地。其中仅葡萄原汁白兰地可直接标识为“白兰地”；水果白兰地应标识为“水果名称+白兰地”；皮渣白兰地无论原料为葡萄还是其他水果，均应明确标示出“皮渣白兰地”。

2) 白兰地在调配过程中若使用甜味物质（食糖、蜂蜜等），还应标示

总糖含量或范围，且使用量不应超过生产过程要求。

3) 调配白兰地还应标示食用酒精，不应标示食用酒精所用原料。

4) 预包装产品宜标示酒龄，酒龄是指产品中所使用的最新的酒的酒龄。

m) 资料性附录

1) 葡萄白兰地主要生产流程图

白兰地品质好坏影响因素众多，包括所用葡萄品种、种植田间管理、酿造方法、发酵、蒸馏方式、陈酿条件（容器、时间等）、调配工艺等，因此为清楚表达白兰地品质差异因素，以葡萄白兰地为例，绘制主要生产流程图，并以标引序号形式注明生产过程中各流程主要工艺。使生产流程通俗易懂，更加清晰的了解白兰地生产全过程。酿制高质量等级的白兰地在上述工艺过程中区别于低质量等级白兰地，如：葡萄园的种植管理，对葡萄亩产量的控制等。

2) 不同等级葡萄白兰地香气特征剖面图

为向标准使用方（如消费者）直观表达不同等级白兰地在香气特征上的差异，本次修订过程中参考 GB/T 39625-2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法，对不同等级白兰地典型样品的香气特征进行评价和描述，绘制香气特征剖面图，作为参考，同时也可以采用其他方式（如定量描述）进行评价，绘制剖面图。

3) 白兰地感官品评杯示意图

配合感官评价方法，推荐白兰地感官品评杯示意图。品评杯包括高杯脚和低杯脚两款，均为无色透明玻璃材质，满杯容量约 150mL~200mL，更

有助于感知不同白兰地产品的感官特征。

三、 主要试验（或验证）情况

为确保样品数据的可靠性和科学性，根据标准修订启动会确定的工作安排，2022年6月，秘书处组织对挥发酸、酯类、醛类、糠醛、高级醇、铜及吸光度的分析方法进行了样品普查工作。参与样品普查的单位包括：烟台张裕葡萄酒股份有限公司、广东省食品检验所、四川省食品检验研究院、广东食品工业研究院、中粮长城葡萄酒业有限公司。上述测定单位具备良好的分析测试能力，所得结果真是、可靠。根据指标分析方法的验证结果显示分析方法稳定、易于操作，确保了检测结果数据的准确性与可靠性，为产品标准修订提供依据。

四、 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

本标准没有采用国际标准。

本标准在修订过程中查到欧盟、法国、加拿大、美国、澳新等国家技术法规和相关要求，主要对原料、陈酿时间、陈酿容器、蒸馏强度等内容进行要求，本标准生产过程要求部分，结合国外相关法规与要求及行业现状，研究制定相关要求。

本标准制定过程中测试了国外的样品，其指标满足本标准要求。

本标准水平为国际先进水平。

五、 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、 国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、 贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布 6 个月后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

九、 废止现行相关标准的建议

本标准发布实施后，GB/T 11856-2008《白兰地》废止。

十、 其他应予说明的事项

无

《烈性酒质量要求 第 2 部分：白兰地》

国家标准起草工作组

2022 年 7 月 8 日