

中华人民共和国国家标准

GB 15037—2006
代替 GB/T 15037—1994

葡萄酒

Wines

2006-12-11 发布

2008-01-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	3
5 要求	4
6 分析方法	5
7 检验规则	6
8 标志	7
9 包装、运输、贮存	7
附录 A (资料性附录) 葡萄酒感官分级评价描述	8

前 言

本标准的第3章、5.2、5.3、5.4和8.1、8.2为强制性条款,其他为推荐性条款。

本标准适用于实施日期之后生产的葡萄酒。

本标准的定义部分非等效采用了《国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)法规》(2003版)。

本标准是对GB/T 15037—1994《葡萄酒》的修订。

本标准代替GB/T 15037—1994。

本标准与GB/T 15037—1994相比主要变化如下:

- 1) 定义的描述,参照《国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)法规》(2003版)和《中国葡萄酒技术规范》进行了适当的修改。增加了特种葡萄酒——利口葡萄酒、冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、产膜葡萄酒、低醇葡萄酒、脱醇葡萄酒和山葡萄酒的定义;
- 2) 产品分类,除保留GB/T 15037—1994中按色泽和二氧化碳含量分类外,还增加了按含糖量进行分类;
- 3) 要求:
 - 游离二氧化硫和总二氧化硫指标按GB 2758—2005《发酵酒卫生标准》执行;
 - 总酸不作要求,以实测值表示,以便于葡萄酒类型的判定;
 - 增加了柠檬酸、铜、甲醇、防腐剂限量指标;其中苯甲酸在发酵过程中可自然产生,并非人工添加,因此规定了上限;
 - 规定不得添加“合成着色剂”、“甜味剂”、“香精”和“增稠剂”;
- 4) 增加了净含量要求;
- 5) 检验规则中,对抽样表及其有关条款进行了修改。
- 6) 为便于对感官进行分级评价描述,特增加了附录A。

本标准的附录A为资料性附录。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会归口。

本标准负责起草单位:中国食品发酵工业研究院、烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、中国长城葡萄酒有限公司、中法合营王朝葡萄酿酒有限公司、国家葡萄酒质量监督检验中心、新天国际葡萄酒业股份有限公司、甘肃莫高实业发展有限公司葡萄酒分公司。

本标准主要起草人:康永璞、李记明、田雅丽、王树生、朱济义、陈勇、董新义、田栖静。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 15037—1994。

葡萄酒

1 范围

本标准规定了葡萄酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于葡萄酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

GB 10344 预包装食品酒标签通则

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葡萄酒 **wines**

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.1.1

干葡萄酒 **dry wines**

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 9.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.2

半干葡萄酒 **semi-dry wines**

含糖大于干葡萄酒，最高为 12.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 18.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.3

半甜葡萄酒 **semi-sweet wines**

含糖大于半干葡萄酒，最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.4

甜葡萄酒 **sweet wines**

含糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.5

平静葡萄酒 **still wines**

在 20℃ 时，二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.1.6

起泡葡萄酒 sparkling wines

在 20℃ 时,二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.1.6.1

高泡葡萄酒 sparkling wines

在 20℃ 时,二氧化碳(全部自然发酵产生)压力大于等于 0.35 MPa(对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.3 MPa)的起泡葡萄酒。

3.1.6.1.1

天然高泡葡萄酒 brut sparkling wines

酒中糖含量小于或等于 12.0 g/L(允许差为 3.0 g/L)的高泡葡萄酒。

3.1.6.1.2

绝干高泡葡萄酒 extra-dry sparkling wines

酒中糖含量为 12.1 g/L~17.0 g/L(允许差为 3.0 g/L)的高泡葡萄酒。

3.1.6.1.3

干高泡葡萄酒 dry sparkling wines

酒中糖含量为 17.1 g/L~32.0 g/L(允许差为 3.0 g/L)的高泡葡萄酒。

3.1.6.1.4

半干高泡葡萄酒 semi-dry sparkling wines

酒中糖含量为 32.1 g/L~50.0 g/L 的高泡葡萄酒。

3.1.6.1.5

甜高泡葡萄酒 sweet sparkling wines

酒中糖含量大于 50.0 g/L 的高泡葡萄酒。

3.1.6.2

低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在 20℃ 时,二氧化碳(全部自然发酵产生)压力在 0.05 MPa~0.34 MPa 的起泡葡萄酒。

3.2

特种葡萄酒 special wines

用鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的葡萄酒。

3.2.1

利口葡萄酒 liqueur wines

由葡萄生成总酒度为 12%(体积分数)以上的葡萄酒中,加入葡萄白兰地、食用酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁、白砂糖等,使其终产品酒精度为 15.0%~22.0%(体积分数)的葡萄酒。

3.2.2

葡萄汽酒 carbonated wines

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的,具有同起泡葡萄酒类似物理特性的葡萄酒。

3.2.3

冰葡萄酒 icewines

将葡萄推迟采收,当气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持一定时间,结冰,采收,在结冰状态下压榨,发酵,酿制而成的葡萄酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

3.2.4

贵腐葡萄酒 noble rot wines

在葡萄的成熟后期,葡萄果实感染了灰绿葡萄孢,使果实的成分发生了明显的变化,用这种葡萄酿

制而成的葡萄酒。

3.2.5

产膜葡萄酒 *flor or film wines*

葡萄汁经过全部酒精发酵,在酒的自由表面产生一层典型的酵母膜后,可加入葡萄白兰地、葡萄酒精或食用酒精,所含酒精度等于或大于 15.0%(体积分数)的葡萄酒。

3.2.6

加香葡萄酒 *flavoured wines*

以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的葡萄酒。

3.2.7

低醇葡萄酒 *low alcohol wines*

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵,采用特种工艺加工而成的、酒精度为 1.0%~7.0%(体积分数)的葡萄酒。

3.2.8

脱醇葡萄酒 *non-alcohol wines*

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵,采用特种工艺加工而成的、酒精度为 0.5%~1.0%(体积分数)的葡萄酒。

3.2.9

山葡萄酒 *V. amurensis wines*

采用鲜山葡萄(包括毛葡萄、刺葡萄、秋葡萄等野生葡萄)或山葡萄汁经过全部或部分发酵酿制而成的葡萄酒。

3.3

年份葡萄酒 *vintage wines*

所标注的年份是指葡萄采摘的年份,其中年份葡萄酒所占比例不低于酒含量的 80%(体积分数)。

3.4

品种葡萄酒 *varietal wines*

用所标注的葡萄品种酿制的酒所占比例不低于酒含量的 75%(体积分数)。

3.5

产地葡萄酒 *original wines*

用所标注的产地葡萄酿制的酒所占比例不低于酒含量的 80%(体积分数)。

注:所有产品中均不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂。

4 产品分类

4.1 按色泽分类

4.1.1 白葡萄酒。

4.1.2 桃红葡萄酒。

4.1.3 红葡萄酒。

4.2 按含糖量分类

4.2.1 干葡萄酒。

4.2.2 半干葡萄酒。

4.2.3 半甜葡萄酒。

4.2.4 甜葡萄酒。

4.3 按二氧化碳含量分类

4.3.1 平静葡萄酒。

4.3.2 起泡葡萄酒。

4.3.2.1 高泡葡萄酒。

4.3.2.2 低泡葡萄酒。

5 要求

5.1 感官要求¹⁾

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项		目		要	求
外观	色泽	白葡萄酒		近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色	
		红葡萄酒		紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色	
		桃红葡萄酒		桃红、淡玫瑰红、浅红色	
	澄清程度		澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）		
起泡程度		起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性			
香气与滋味	香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香		
	滋味	干、半干葡萄酒		具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整	
		半甜、甜葡萄酒		具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满	
		起泡葡萄酒		具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力	
典型性		具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格			
注：感官评价可参考附录 A 进行。					

5.2 理化要求²⁾

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项 目			要 求
酒精度 ^a (20℃) (体积分数) / (%)			≥7.0
总糖 ^d (以葡萄糖计) / (g/L)	平静葡萄酒	干葡萄酒 ^b	≤4.0
		半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0
		半甜葡萄酒	12.1~45.0
		甜葡萄酒	≥45.1
	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤12.0 (允许差为 3.0)
		绝干型高泡葡萄酒	12.1~17.0 (允许差为 3.0)
		干型高泡葡萄酒	17.1~32.0 (允许差为 3.0)
		半干型高泡葡萄酒	32.1~50.0
		甜型高泡葡萄酒	≥50.1

1) 特种葡萄酒按相应的产品标准执行。

2) 特种葡萄酒按相应的产品标准执行。

表 2(续)

项 目			要 求
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒		≥16.0
	桃红葡萄酒		≥17.0
	红葡萄酒		≥18.0
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)			≤1.2
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜葡萄酒		≤1.0
	甜葡萄酒		≤2.0
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡葡萄酒	<250 mL/瓶	0.05~0.29
		≥250 mL/瓶	0.05~0.34
	高泡葡萄酒	<250 mL/瓶	≥0.30
		≥250 mL/瓶	≥0.35
铁/(mg/L)			≤8.0
铜/(mg/L)			≤1.0
甲醇/(mg/L)	白、桃红葡萄酒		≤250
	红葡萄酒		≤400
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)			≤50
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L)			≤200
注：总酸不作要求,以实测值表示(以酒石酸计,g/L)。			
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。			
b 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2.0 g/L 时,含糖最高为 9.0 g/L 。			
c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2.0 g/L 时,含糖最高为 18.0 g/L 。			
d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。			

5.3 卫生要求

应符合 GB 2758 的规定。

5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行。

6 分析方法

6.1 感官要求

按 GB/T 15038 检验。

6.2 理化要求(除苯甲酸、山梨酸外)

按 GB/T 15038 检验。

6.3 苯甲酸、山梨酸

按 GB/T 5009.29 检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表3抽取样本,单件包装净含量小于500 mL,总取样量不足1 500 mL时,可按比例增加抽样量。

表3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3
51~1200	5	2
1 201~3 500	8	1
3 501 以上	13	1

7.2.2 采样后应立即贴上标签,注明:样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存,保留两个月备查。其他样品立即送化验室,进行感官、理化和卫生等指标的检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明的,方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内,或放在独立的包装盒内,也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 检验项目:感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、总二氧化硫、净含量、微生物指标中的菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目:本标准中全部要求项目。

7.3.2.2 一般情况下,同一类产品的型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行:

- 原辅材料有较大变化时;
- 更改关键工艺或设备;
- 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后,重新恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

7.4.1 不合格分类

7.4.1.1 A类不合格:感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、甲醇、柠檬酸、防腐剂、卫生要求、净含量、标签。

7.4.1.2 B类不合格:总糖、二氧化碳、铁、铜。

7.4.2 检验结果有两项以下(含两项)不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

7.4.3 复检结果中如有以下三种情况之一时,则判该批产品不合格:

- 一项以上A类不合格;
- 一项B类超过规定值的50%以上;
- 两项B类不合格。

7.4.4 当供需双方对检验结果有异议时,可由相关各方协商解决,或委托有关单位进行仲裁检验,以仲

裁检验结果为准。

8 标志

8.1 预包装葡萄酒标签按 GB 10344 执行,并按含糖量标注产品类型(或含糖量)。

注:单一原料的葡萄酒可不标注原料与辅料;添加防腐剂的葡萄酒应标注具体名称。

8.2 标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地,应符合 3.3、3.4、3.5 的定义。

8.3 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者(或经销商)名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。起泡葡萄酒的包装材料应符合相应耐压要求。

9.1.2 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象。

9.1.3 外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。

9.2 运输、贮存

9.2.1 用软木塞(或替代品)封装的酒,在贮运时应“倒放”或“卧放”。

9.2.2 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻,装卸时应轻拿轻放。

9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋;严禁火种。

9.2.4 成品不得与潮湿地面直接接触;不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

9.2.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃;贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

附 录 A
(资料性附录)
葡萄酒感官分级评价描述

表 A.1 葡萄酒感官分级评价描述

等 级	描 述
优级品	具有该产品应有的色泽,自然、悦目、澄清(透明)、有光泽;具有纯正、浓郁、优雅和谐的果香(酒香),诸香协调,口感细腻、舒顺、酒体丰满、完整、回味绵长,具该产品应有的怡人的风格。
优良品	具有该产品的色泽;澄清透明,无明显悬浮物,具有纯正和谐的果香(酒香),口感纯正,较舒顺,较完整,优雅,回味较长,具良好的风格。
合格品	与该产品应有的色泽略有不同,缺少自然感,允许有少量沉淀,具有该产品应有的气味,无异味,口感尚平衡,欠协调、完整,无明显缺陷。
不合格品	与该产品应有的色泽明显不符,严重失光或浑浊,有明显异香、异味,酒体寡淡、不协调,或有其他明显的缺陷(除色泽外,只要有其中一条,则判为不合格品)。
劣质品	不具备应有的特征。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
葡 萄 酒
GB 15037—2006

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

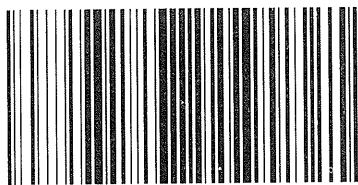
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 18 千字
2007年3月第一版 2007年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-29085

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB 15037-2006