



中华人民共和国国家标准

GB/T 15037—××××
代替 GB/T 15037—2006

葡萄酒

Wines

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
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	4
5 技术要求	5
6 分析方法	7
7 检验规则	8
8 标志	9
9 包装、运输、贮存	9
附录 A (资料性附录) 葡萄酒感官分级评价描述	10

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 15037—2006《葡萄酒》。与 GB/T 15037—2006 相比,主要变化如下:

1) 术语和定义:

- 修改了葡萄酒的定义;
- 修改了半干葡萄酒的定义;
- 增加了甜葡萄酒定义;
- 增加了含气葡萄酒、酒精度、潜在酒精度、总酒精度、焦糖化葡萄汁、浓缩葡萄汁、低度葡萄酒的术语和定义;
- 删除了高泡葡萄酒术语和定义;
- 修改起泡葡萄酒定义;
- 增加了自然起泡葡萄酒、超天然起泡葡萄酒术语和定义;
- 修改了利口葡萄酒、冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、产膜葡萄酒、加香葡萄酒等定义;
- 删除了山葡萄酒的术语和定义;
- 增加了原生葡萄酒的术语和定义;
- 修改了脱醇葡萄酒和低醇葡萄酒的定义;
- 增加了无醇葡萄酒的术语和定义。

2) 产品分类:

- 修改了按二氧化碳含量分类;
- 增加了起泡葡萄酒按含糖量分类;
- 增加了按酒精度的分类;
- 增加了特种葡萄酒分类。

3) 要求:

- 增加了对葡萄酒、起泡葡萄酒、利口葡萄酒、加香葡萄酒的原辅材料要求;
- 修改了感官要求中澄清程度、香气与滋味的有关要求;
- 修改了起泡葡萄酒总糖的要求;
- 修改了桃红葡萄酒的干浸出物要求;
- 修改了葡萄酒的柠檬酸要求;
- 取消了甲醇的限量指标、卫生要求和山梨酸或山梨酸钾的要求。

4) 修改了酒精度、苯甲酸、铁和铜的分析方法。

5) 检验规则:

- 修改了出厂检验的检验项目;
- 修改了型式检验的检验要求;
- 修改了判定规则中的不合格分类。

6) 修改了产品标签要求和外包装标明内容。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会(SAC/TC 471)归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院有限公司、烟台市产品质量监督检验所、西北农林科技大学、烟台张裕集团有限公司、中国长城葡萄酒有限公司、新疆中信国安葡萄酒业有限公司、中法合营王

朝葡萄酿酒有限公司、威龙葡萄酒股份有限公司、新疆乡都酒业有限公司、冷谷红葡萄酒股份有限公司、河北科技大学、杭州娃哈哈集团有限公司、宁波出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

本标准主要起草人：宋全厚、马佩选、钟其顶、李华、郭新光、李记明、朱济义、张辉、赵玉玲、王方、陈青昌、杨华峰、耿红玲、李艳、翟鹏贵、殷居易、和晨蕾。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 15037—1994、GB/T 15037—2006。

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

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葡萄酒 **wines**

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

3.2

酒精度 **actual alcohol strength**

100 mL葡萄酒中含有乙醇的毫升数(20℃时)。

3.3

潜在酒精度 **potential alcohol strength**

100 mL葡萄汁、发酵液或葡萄酒中所含的可发酵糖经完全酒精发酵能获得的乙醇的毫升数(20℃时)。

3.4

总酒精度 **total alcohol strength**

潜在酒精度与酒精度之和。

3.5

焦糖化葡萄汁 **caramelized grape juice**

未发酵且通过加热进行部分脱水,20℃时密度不低于1.30 kg/L的葡萄汁。

3.6

浓缩葡萄汁 concentrated grape juice

未发酵且未焦糖化的葡萄汁通过部分脱水,20℃时密度不低于1.24 kg/L的葡萄汁。

3.7

干葡萄酒 dry wines

总糖小于或等于4.0 g/L的葡萄酒。或者总糖与总酸的差值小于或等于2.0 g/L时,总糖最高为9.0 g/L的葡萄酒。

3.8

半干葡萄酒 semi-dry wines

总糖大于干葡萄酒,最高为12.0 g/L的葡萄酒。或者当总糖与总酸的差值小于或等于10.0 g/L时,总糖最高为18.0 g/L的葡萄酒。

3.9

半甜葡萄酒 semi-sweet wines

总糖大于半干葡萄酒,最高为45.0 g/L的葡萄酒。

3.10

甜葡萄酒 sweet wines

总糖大于45.0 g/L的葡萄酒。

注:当甜葡萄酒中的糖完全来源于葡萄原料时,可称为天然甜葡萄酒。

3.11

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。

3.12

特种葡萄酒 special wines

在种植、采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的葡萄酒。

3.12.1

含气葡萄酒 carbon dioxide-containing wines

在20℃时,二氧化碳压力等于或大于0.05 MPa的葡萄酒。

3.12.1.1

起泡葡萄酒 sparkling wines

在20℃时,二氧化碳(全部由发酵产生)压力大于或等于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)的含气葡萄酒。

3.12.1.1.1

自然起泡葡萄酒 brut nature sparkling wines

酒中总糖小于或等于3.0 g/L的起泡葡萄酒。

3.12.1.1.2

超天然起泡葡萄酒 extra brut sparkling wines

酒中总糖为3.1 g/L~6.0 g/L的起泡葡萄酒。

3.12.1.1.3

天然起泡葡萄酒 brut sparkling wines

酒中总糖为6.1 g/L~12.0 g/L的起泡葡萄酒。

3.12.1.1.4

绝干起泡葡萄酒 extra-dry sparkling wines

酒中总糖为12.1 g/L~17.0 g/L的起泡葡萄酒。

3.12.1.1.5

干起泡葡萄酒 dry sparkling wines

酒中总糖为 17.1 g/L~32.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.12.1.1.6

半干起泡葡萄酒 semi-dry sparkling wines

酒中总糖为 32.1 g/L~50.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.12.1.1.7

甜起泡葡萄酒 sweet sparkling wines

酒中总糖大于 50.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.12.1.2

低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在 20 °C 时,二氧化碳(全部由发酵产生)压力在 0.05 MPa~0.34 MPa(对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳在 0.05 MPa~0.29 MPa)的含气葡萄酒。

3.12.1.3

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含气葡萄酒。

3.12.2

利口葡萄酒 liqueur wines

在葡萄酒中,加入葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁、白砂糖而制成的,所含酒精度为 15.0% vol~22.0% vol 的葡萄酒。

3.12.3

冰葡萄酒 icewines

当气温低于-7 °C 时,使葡萄在树枝上保持一定时间后采收,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)。

3.12.4

低度葡萄酒 low alcohol wines

经中止发酵,获得酒精度小于 7.0% vol 的葡萄酒。

3.12.5

贵腐葡萄酒 noble wines

在葡萄的成熟后期,葡萄果实感染了灰绿葡萄孢霉菌(*Botrytis cinerea*),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(在生产过程中不允许外加糖源)。

3.12.6

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,加入葡萄白兰地、葡萄蒸馏酒或食用酒精,所含酒精度为 15.0% vol~22.0% vol 的葡萄酒。

3.12.7

加香葡萄酒 aromatized wines

以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的提取物而制成的,具有浸泡植物或植物提取物特征的葡萄酒。

注:芳香植物指根据相关规定可在食品加工中使用的具有芳香特征的植物。

3.12.8

脱醇葡萄酒 de-alcohol wines

采用葡萄或葡萄汁经全部或部分酒精发酵,生成酒精度不低于 7.0% vol 的原酒,然后采用特种工

艺降低酒精度的葡萄酒。

3.12.8.1

低醇葡萄酒 **partly de-alcohol wines**

酒精度为 0.5% vol~7.0% vol 的脱醇葡萄酒。

3.12.8.2

无醇葡萄酒 **non-alcohol wines**

酒精度小于 0.5% vol 的脱醇葡萄酒。

3.12.9

原生葡萄酒 **wines of chinese native vine**

采用中国原生葡萄种,包括野生或人工种植的山葡萄、毛葡萄、刺葡萄、秋葡萄等中国起源的种及其杂交品种的葡萄或葡萄汁经过全部或部分酒精发酵酿制而成的葡萄酒。

注:具体名称为山葡萄酒(*Vitis amurensis* wines)、毛葡萄酒(*Vitis heyneana* wines)、刺葡萄酒(*Vitis davidii* wines)、秋葡萄酒(*Vitis romaneti* wines)等。

3.13

年份葡萄酒 **vintage wines**

用所标注年份采摘的葡萄酿制的葡萄酒,其中所标注年份的葡萄酒所占比例不低于酒含量的 80% (体积分数)。

3.14

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)。

3.15

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)。

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 按二氧化碳含量分类

4.2.1 平静葡萄酒。

4.2.2 含气葡萄酒。

4.2.2.1 起泡葡萄酒。

4.2.2.2 低泡葡萄酒。

4.2.2.3 葡萄汽酒。

4.3 按含糖量分类

4.3.1 平静葡萄酒。

4.3.1.1 干葡萄酒。

4.3.1.2 半干葡萄酒。

4.3.1.3 半甜葡萄酒。

4.3.1.4 甜葡萄酒。

4.3.2 起泡葡萄酒。

4.3.2.1 自然起泡葡萄酒。

4.3.2.2 超天然起泡葡萄酒。

4.3.2.3 天然起泡葡萄酒。

4.3.2.4 绝干起泡葡萄酒。

4.3.2.5 干起泡葡萄酒。

4.3.2.6 半干起泡葡萄酒。

4.3.2.7 甜起泡葡萄酒。

4.4 按酒精度分类

4.4.1 葡萄酒。

4.4.2 低度葡萄酒。

4.5 特种葡萄酒分类

4.5.1 含气葡萄酒。

4.5.2 冰葡萄酒。

4.5.3 低度葡萄酒。

4.5.4 贵腐葡萄酒。

4.5.5 产膜葡萄酒。

4.5.6 利口葡萄酒。

4.5.7 加香葡萄酒。

4.5.8 脱醇葡萄酒；又分为低醇葡萄酒和无醇葡萄酒。

4.5.9 原生葡萄酒。

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 葡萄酒

5.1.1.1 原料的潜在酒精度不应低于 7.0% vol。

5.1.1.2 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。

5.1.1.3 以增加产品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%。

5.1.1.4 5.1.1.2 和 5.1.1.3 不适用于冰葡萄酒、贵腐葡萄酒和起泡葡萄酒。

5.1.2 起泡葡萄酒

可以添加糖液,包括葡萄汁、浓缩葡萄汁、白砂糖、葡萄蒸馏酒和白兰地。添加的糖液不应超过总体积或总质量的 10%。

5.1.3 利口葡萄酒

加入的葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁、白砂糖之总量不应

超过产品总体积或总质量的 25%。

5.1.4 加香葡萄酒

加入的芳香植物提取物、葡萄蒸馏酒或浸泡了芳香植物的葡萄蒸馏酒之总量不应超过产品总体积或总质量的 25%。

5.2 感官要求

平静葡萄酒和含气葡萄酒的感官要求应符合表 1 的要求。其他特种葡萄酒应按相应的产品标准执行。

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(允许有少量沉淀)	
	起泡程度	含气葡萄酒注入杯中时,应有串珠状气泡升起	
香气与滋味	香气	具有纯正、自然的果香与酒香,陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香	
	滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、自然的口味和悦人的果香味,酒体完整
		半甜、甜葡萄酒	具有醇厚的口感和酒香味,平衡,酒体丰满
		起泡葡萄酒	具有纯正、自然的口味和含气葡萄酒特有的香味,有杀口力
典型性	具有标注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。			

5.3 理化要求

平静葡萄酒和含气葡萄酒的理化要求应符合表 2 的规定。其他特种葡萄酒应按相应的产品标准执行。

表 2 理化要求

项目		要求	
酒精度 ^a (20℃)/% vol		≥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
	起泡葡萄酒	自然起泡葡萄酒	≤3.0
		超天然起泡葡萄酒	3.1~6.0
天然起泡葡萄酒		6.1~12.0(允许差为 3.0)	

表 2 (续)

项 目			要 求
总糖 ^d (以葡萄糖计)/(g/L)	起泡葡萄酒	绝干起泡葡萄酒	12.1~17.0(允许差为 3.0)
		干起泡葡萄酒	17.1~32.0(允许差为 3.0)
		半干起泡葡萄酒	32.1~50.0
		甜起泡葡萄酒	≥50.1
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
	起泡葡萄酒	<250 mL/瓶	≥0.30
		≥250 mL/瓶	≥0.35
葡萄汽酒		≥0.05	
干浸出物/(g/L)	白、桃红葡萄酒	≥16.0	
	红葡萄酒	≥18.0	
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)			≤1.2
柠檬酸/(g/L)			≤1.0
铁/(mg/L)			≤8.0
铜/(mg/L)			≤1.0
苯甲酸/(g/kg)			≤0.05
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应超过±1.0% vol。 ^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,总糖最高为 9.0 g/L。 ^c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 10.0 g/L 时,总糖最高为 18.0 g/L。 ^d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。			

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》(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(除苯甲酸外)

6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 或 GB/T 15038 检验。

6.2.2 总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、柠檬酸

按 GB/T 15038 检验。

6.2.3 铁、铜

按 GB 5009.268 或 GB/T 15038 检验。

6.3 苯甲酸

按 GB 5009.28 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、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
51~1 200	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 2 个月备查。其他样品立即送化验室,进行感官、理化等指标的检验。

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(限含气葡萄酒)、净含量。

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年进行一次。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备;
- c) 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;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 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 不合格分为:

- A 类不合格:感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、苯甲酸、净含量、标签;
- B 类不合格:总糖、二氧化碳(限含气葡萄酒)、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:

- a) 一项以上(含一项)A 类不合格;
- b) 一项 B 类超过规定值的 50%以上;
- c) 两项及两项以上 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 预包装葡萄酒标签应按 GB 2758 和 GB 7718 执行,并按总糖含量标注产品类型(或总糖含量)。

8.2 标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地,应符合 3.13、3.14、3.15 的定义。

8.3 以山葡萄酒、毛葡萄酒、刺葡萄酒、秋葡萄酒命名的原生葡萄酒产品应符合 3.14 的规定。

8.4 特种葡萄酒应标示具体名称。

8.5 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,还应注明规格、净含量。

8.6 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安全要求。含气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,在贮运时宜“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 成品不应与潮湿地面直接接触;不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同贮同运。

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