

辽宁优品《冰葡萄酒》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

受辽宁省市场监督管理局“辽宁优品秘书处”委托，根据辽宁省市场监督管理局《辽宁优品认证实施指导意见》以及《实施细则》，由辽宁省检验检测认证中心标准化院牵头起草《冰酒》团体标准，为辽宁优品认证工作顺利开展提供有力技术支撑，本标准归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

（二）协作单位、起草人及分工

在标准的起草过程中桓仁满族自治县重点产业发展服务中心、辽宁省冰酒产品质量监督检验中心、桓仁冰酒联合商会、辽宁张裕冰酒酒庄有限公司、辽宁五女山米兰酒业有限公司等单位给与了大力支持，在此深表感谢。本标准的主要起草人：陈越、李一峰、孙慧媛、邢立国、王凯丰、蔡明、田景鑫、李华楠、王安、林琳、郑继成、刘立凤、蔡龙麟、张卫强、韩先一、邱学思。标准起草负责人陈越，辽宁省检验检测认证中心标准化研究院质量研究室主任，负责该项目的全面工作，主持制定实施方案、项目的组织协调。孙慧媛，辽宁省检验检测认证中心标准化研究院高级工程师，负责相关标准的搜集和标准草案编写及编制说明的起草。

（三）主要起草过程

为了确保标准起草工作的顺利完成，项目承担单位成立了由科研单位、高等院校、检验机构、行业协会、龙头企业、监管部门等单位参加的标准起草小组，拟定了标准起草工作方案、技术路线，明确目标任务、人员分工和工作时限。起草过程分三个阶段：

1. 调查研究，确定实施方案阶段

查阅与食品及冰葡萄酒相关的国内外技术标准资料 45 份，如产品标准 GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》（国家标准）、DB61/T 432-2008《地理标志产品 户县户及冰葡萄酒》（地方标准）、T/TPXT 0003—2017《北冰红冰葡萄酒》（团体标准）以及栽培技术和酿造工艺标准。

对省内冰酒企业及市场进行调研，确定省内冰酒加工企业为 34 家，其中本溪 19 家，丹东、朝阳各 3 家、抚顺、锦州、辽阳各 2 家，阜新、盘锦、铁岭各 1 家。深入冰酒生产企业实地考察和走访，了解掌握现有冰酒生产方法、加工工艺、添加剂使用和企业生产现状及存在问题，初步确定冰酒产品的安全性考核项目、质量技术指标和相应的试验方法，确定实施方案。

2. 标准草案起草阶段

本溪桓仁是我国冰葡萄酒的主要产区，通过对该地区生产企业的实地调研，获取了主要生产企业产品检测报告、企业相关标

准等第一手材料，有了产品检验测数据及相关标准的支撑，我们制定了具体的实施方案，并按照 GB/T 1.1-2020 标准的结构和编写及产品标准编写要求，起草了《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准草稿。本标准规定了术语和定义、要求和检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输及贮存。我们将企业检验报告的指标与国家冰葡萄酒标准做了比对，并根据我省其他企地区业的实际情况，对产品感官要求、质量指标、理化指标以及卫生要求四项要求做了重点的关注。

3. 查找问题并修正草案阶段

标准草稿形成后，起草小组又经过多次讨论，并反复征求企业及行业专家意见，根据修改意见对草稿进行了多次修改，草稿趋于成熟后于 2021 年 5 月 26 日召开了专家视频论证会议，组织了冰酒生产龙头企业、大专院校、检测机构、食品监管机构等各类专家学者对标准草案进行研讨，会上专家对葡萄原料的产地环境、产量、加工工艺、技术指标等内容提出了合理化建议并达成共识。专家们共提出了 26 条修改意见，采纳修改 22 项，依据所征求到的意见和建议，修改草案，使标准得到进一步完善，并形成征求意见稿。

二、 编制的原则

标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，卫生指标、食品添加剂指标与国家现行标准接轨，并结合冰酒企

业实际生产情况，注重本标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则》、GB/T 20000《标准化工作指南》、GB/T 20001《标准编写规则》、GB/T 20002《标准中特定内容的起草》和卫生部《食品安全地方标准管理办法》的要求，以优先考虑消费者健康与安全为宗旨，开展冰酒认证团体标准的编制工作。

三、制定主要技术要求的依据以及与国内标准的对比情况

冰葡萄酒对原料品种及气候条件有着严格的限制，辽宁桓仁地区是我国种植和生产冰酒的最好区域，援用有世界最大的冰葡萄种植和冰葡萄酒生产基地。本标准充分考虑到本区的经济特色、得天独厚的地理环境，因此在技术要求的设计上，除了参照了 GB/T 25504《冰葡萄酒》原有感官要求、理化要求的基础上，又增加了以下技术要求：从葡萄产地环境、葡萄品种、栽培技术、采收及运输等方面规定了葡萄种植要求、增加了工艺及生产要求、葡萄酒生产追溯信息记录等主要技术要求。理化要求在原有国标基础上增加了二氧化硫限量，删除了蔗糖指标。经比对总体指标优于国家标准、地方标准。

（一）本标准与 GB/T 25504-2010 相比主要技术差异如下：

1、增加了原料产地要求

主要品种威代尔葡萄对产地环境有着特殊的要求，辽宁省桓仁地区主要水系周边的生态环境、空气质量、水质、土壤条件符合冰酒用葡萄的生长要求。同时规定种植栽培技术应符合 DB21/T

2366 《冰酒用葡萄栽培技术规程》。采收及运输要求应符合DB21/T 2911《冰葡萄酒采收技术规程》。

2、增加了工艺及生产要求

冰葡萄采用栏筐式等压榨汁机压榨取汁，用于发酵冰葡萄酒的冰葡萄汁可溶性固形物含量 $\geq 35\%$ 。冰葡萄汁可采用果胶酶等进行澄清处理。冰葡萄汁中添加酵母，进行低温发酵，中止发酵后过滤澄清。冰葡萄汁可溶性固形物含量 $\geq 35\%$ 为总糖 ≥ 150 、干浸出物 ≥ 35 这两个反应冰酒质量重要指标奠定了基础，因此可溶性固形物含量在这里加以规定显得尤为重要。生产加工过程应符合强制性标准GB 12696《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范》。

3、增加产品追溯信息记录，规定应遵循GB/T 36759《葡萄酒生产追溯实施指南》。

4、修改了“感观要求”

感观要求中的香气修改为“具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，增加了“花香”，将陈酿型冰葡萄酒应该具有“陈酿香或橡木香”改为“具有该品种独特香气”。

5、增加了农药残留量的规定

农药残留量应符合GB 2763的规定。

6、优于国家标准的理化指标

(1) 总糖、干浸出物

“总糖”、“干浸出物”是反应冰酒质量高低的重要指标，本标准中总糖 $\geq 150\text{g/L}$ ，高于国家标准 GB/T 25504《冰葡萄酒》规定的 $\geq 125\text{g/L}$ 。“干浸出物” $\geq 35\text{g/L}$ ，高于国家标准规定的 $\geq 30\text{g/L}$ 。

(2) 蔗糖

GB/T 25504《冰葡萄酒》中关于冰葡萄定义中的表述为：产品生产过程中不允许加外源糖，但是在该标准中理化要求中又明确规定了蔗糖的限量，这显然矛盾的，通过与生产企业、桓仁冰酒联合会及专家的沟通和认定，为了保证辽宁优品的产品质量，我们在本标准中将该指标删除，真正做到了生产过程中不允许加外源糖，优于 GB/T 25504《冰葡萄酒》规定 $\leq 10\text{g/L}$ 要求，大大提高了产品的质量。

(3) 挥发酸(以乙酸计) $\leq 1.6\text{g/L}$ 优于国家标准 GB/T 25504《冰葡萄酒》规定的 $\leq 2.1\text{g/L}$ 。

(4) 二氧化硫残留量(SO_2) $\leq 0.25\text{mg/L}$ 低于 GB 2760《食品添加剂使用标准》规定 $\leq 0.4\text{mg/L}$ 的限量。

(5) 铁、铜分别为 $\leq 7\text{mg/L}$ 、 $\leq 0.5\text{mg/L}$ ，低于国标的 $\leq 8\text{mg/L}$ 、 $\leq 1.0\text{mg/L}$ 。

(6) 食品添加剂

本标准规定冰葡萄酒加工过程中除酵母、二氧化硫外，不得使用其他食品添加剂。

（二）标准安全性指标符合相关规定

本标准技术指标的设置，既考虑冰葡萄生产的实际情况，又采用国家食品安全国家标准予以限制。在企业能达到的情况对一些技术指标做了更严格地规定。污染物及真菌毒素限量、食品添加剂使用，均符合国家食品安全国家标准。

四、本标准与我国现行法律、法规、国家相关标准的关系

本标准根据《食品安全法》、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准结构与编写规则》等进行编制。本标准引用国家、农业部等标准、地方标准、规定 20 项，所引用的指标内容均为现行有效、适用的标准。

该标准的制定了参照了我国国家和其他地区一些相关产品标准和栽培技术、采收技术标准，具体如下：GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》（国家标准）、DB61/T 432-2008《地理标志产品 户县户及冰葡萄酒》（地方标准）。DB21/T 2366《冰酒用葡萄栽培技术规程》（地方标准）、DB21/T 2911《冰葡萄采收技术规程》（地方标准）。

五、主要参考文献

- [1]GB/T 25504 《冰葡萄酒》
- [2]GB/T 15037 《葡萄酒》
- [3]GB 2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》
- [4]GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

[5]GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

[6]GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

[7]GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

[8]GB 12696 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范》

[9]NY/T 391 《绿色食品 产地环境质量》

[10]DB21/T 2366 《冰酒用葡萄栽培技术规程》

[11]DB21/T 2911 《冰葡萄采收技术规程》