

《加香葡萄酒》团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

在河北省市场监督管理局食品生产安全监督管理处支持下，河北省食品工业协会批准了中国长城葡萄酒有限公司，中粮长城桑干酒庄（怀来）有限公司，中粮华夏长城有限公司，河北科技大学 4 家单位起草的加香葡萄酒团体标准标准立项计划（冀食协[2020]28 号）。

2、目的和意义

加香葡萄酒为特种葡萄酒的一种，由于其在生产过程中有芳香植物的加入以及糖度加强或酒精度加强的过程，产品通常风味浓郁复杂，口感甜美平衡，通常作为开胃酒饮用。国外通常浸泡苦艾、橙皮、金鸡纳树皮等芳香植物，如意大利的 Vermouth 和法国的 Lillet。我国使用芳香植物浸泡葡萄酒也由来已久，通常浸泡苦艾、肉蔻、桂花等植物。欧盟和 OIV 均有相关的标准规范加香葡萄酒的生产。在我国，根据 GBT 15037-2006 规定，加香葡萄酒指以葡萄酒为酒基，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；其感官和理化指标要求无具体，仅备注“特种葡萄酒应按照相应的产品标准执行”，目前，我国尚无《加香葡萄酒》国家标准、地方标准、行业标准或团体标准。而在河北省，中国长城葡萄酒有限公司、中粮长城葡萄酒（涿鹿）有限公司、怀来丰收庄园葡萄酒有限公司等企业在生产“洋葱葡萄酒”等芳香葡萄酒时，一般采取制定企业标准并通过“企业标准信息公共服务平台”公开后执行企标的方式进行，因各个备案企标技术要求不完全一致导致诸多问题和质疑。因此，需要制订统一的团体标准来规范生产，为消费者提供优质的加香葡萄酒产品。

河北省制定《加香葡萄酒》团体标准或地方标准为国家及行业首创，不仅填补国家标准空白，同时以优于国际标准规范我国加香葡萄酒的生产，提升加香葡萄酒产品国际竞争力，促进葡萄酒产业健康、高质量、可持续发展。

3、简要编制过程

1、2020 年 7 月 3 日，由河北省市场监督管理局食品生产安全监督管理处牵头召开了小麦粉、方便面、葡萄酒行业先进生产标准制定推进会，成立了相关标准起草制定小组，指定各负责人；

2、2020 年 7 月 8 日，葡萄酒起草组召开会议，确定制订葡萄酒行业标准为《利口葡萄酒》、《加香葡萄酒》、《优质酿酒葡萄生产技术规程》3 个团体标准，分别指定了各标准的起草人员；

3、2020年7月9日~25日，起草人员查阅国内和 OIV、欧盟等国际和国外有关加香葡萄酒标准，梳理加香葡萄酒的定义术语、各相关指标要求，形成各标准间的对照表；

4、4、2020年8月12日，河北省食品工业协会批准《利口葡萄酒》立项目计划（冀食协[2020]28号）；

5、2020年9月2日，形成《加香葡萄酒》团体标准讨论稿，发布内部专家审定并征求意见；

6、2020年10月14日，召开《加香葡萄酒》团体标准起草单位内部沟通会，会上对汇总的意见进行了研讨，并对《加香葡萄酒》讨论稿进行逐条研讨，逐条确认，最终形成《加香葡萄酒》团体标准征求意见稿。

7、10月14日将确定的讨论稿上报河北省食品工业协会，并进行网上公示。

二、标准编制原则和主要内容

1、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) 促进行业健康发展与技术进步

2、主要内容

(1) 术语和定义

参照 OIV、欧盟葡萄酒法规和中关于加香酒的规定和我国葡萄酒国标 GB/T15037-2006 中加香葡萄酒的定义，结合我省加香葡萄酒生产的实际情况，该标准加香葡萄酒定义为：以葡萄为原料或以葡萄酒为酒基，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。与 OIV、欧盟和 GB/T 15037-2006 的主要区别如下：

1) 原辅料要求：

- ① 本标准要求原辅料为葡萄、葡萄酒及芳香植物或芳香植物浸出液，与 GB/T 15037-2006 一致；
- ② 本标准规定：源于葡萄或葡萄酒的物质的质量（或体积）应不低于总质量（或总体积）的 80%；GB/T 15037-2006 无相关要求；
- ③ OIV 要求源于葡萄或葡萄酒的物质的质量（或体积）应不低于总质量（或总体积）的 75%。

2) 添加物：

OIV 及欧盟标准规定加香葡萄酒可以添加色素类物质调整颜色，本标准要求不得在葡萄酒中使用着色剂，与 GB/T 15037-2006 一致。

(2) 分类

从颜色分类上，与葡萄酒的分类一致，分为白加香葡萄酒、桃红加香葡萄酒和红加香葡萄酒；按照糖含量的分类上，参照欧盟及 OIV 葡萄酒分类,并结合行业实际情况简化为：干加香葡萄酒、甜加香葡萄酒。

(3) 感官要求

结合《葡萄酒》GB/T 15037-2006中感官要求，增加与加香葡萄酒特性相关的描述词，删减与加香葡萄酒不符的描述词。如红葡萄酒增加“棕红色”，桃红加香葡萄酒中增加“茶色”；香气改为“具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香、酒香以及芳香的植物香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香，不得有异香”；滋味干加香葡萄酒改为“具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味、芳香植物香味”，甜加香葡萄酒改为“具有甘甜醇厚的口味和优雅的芳香植物香味，酸甜协调，酒体丰满”。

(4) 理化要求

- ① 酒精度与 GB/T 15037-2006 保持一致，为 $\geq 7\%$ vol.
- ② 总糖参照 OIV 及欧盟标准，结合加香葡萄酒的特性，干加香葡萄酒 $\leq 45.0\text{g/L}$ ，甜加香葡萄酒 45.1-130.0g/L，浓甜加香葡萄酒 $> 130.0\text{ g/L}$ 。
- ③ 干浸出物略高于 GB/T 15037-2006，白、桃红加香葡萄酒 $\geq 17.0\text{g/L}$ 、红加香葡萄酒 $\geq 19.0\text{g/L}$ ，OIV、欧盟无该指标。
- ④ 挥发酸、柠檬酸、铁、铜、苯甲酸或苯甲酸钠均与 GB/T 15037-2006、OIV 标准保持一致。

(5) 食品安全要求

污染物、真菌毒素、卫生要求、食品添加剂均与国家食品安全标准有关葡萄酒规定的指标和限量保持一致。

(6) 检验方法、检验规则、标志等与国家标准保持一致。

三、 采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国外同类标准水平的对比情况。

1、 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，参考了国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）《葡萄酒酿造法规 International code of Oenological Practices (OIV,2020 版)》中提出有关原料和技术指标的条款；参考《欧盟葡萄酒市场基本框架法规：COUNCIL REGULATION

(EC) No 479/2008 On the Common Organization of the Market in Wine, Amending Regulations(EC) No 1493/1999》法规中相关条款；参考 GB/T 15037-2006《葡萄酒》相关要求。

2、与国际、国外同类标准水平的对比情况

(1) 原辅料对比

项目	OIV	欧盟	本标准
原料	至少 75% 体积的物质来源于葡萄	至少 75% 体积的物质来源于葡萄	至少 80% 体积的物质来源于葡萄
添加物	可以添加葡萄源的酒精、葡萄蒸馏酒以及其他农业源酒精	可以添加葡萄源的酒精、葡萄蒸馏酒以及其他农业源酒精	本标准强调了以葡萄为原料或以葡萄酒为酒基，突出强调葡萄源，确保风格纯正
着色剂	可以调色：焦糖或者其他食品法规允许添加的颜色物质	可以添加葡萄源的酒精、葡萄蒸馏酒以及其他农业源酒精	不得人为添加着色剂

(2) 理化指标对比

项目	OIV	欧盟	本标准
酒精度 (20℃) (vol) / (%)	14.5-22	14.5-22	≥7
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干加香葡萄酒	绝干: <30, 酒精度 ≥15% vol 干型: <50, 酒精度 ≥16vol 半干: ≥50 且 <90	≤45.0
	甜加香葡萄酒	半甜: ≥90 且 <130 甜型: >90	>45.0
干浸出物 / (g/L)	白、桃红加香葡萄酒	无相关要求	≥17.0
	红加香葡萄酒	无相关要求	≥19.0

3、国内外关键指标对比分析结果

项目	高升酒业 (5 批次)	长城洋葱干红 (8 批次)	丰收洋葱干红 (1 批次)
酒精度 (20℃) (vol) / (%)	11.8	11.7	11.2
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	12.5	8.3	10.7
干浸出物/ (g/L)	23.9	24.5	19.8

搜集的 3 个生产厂家的 14 批次产品酒精度、总糖及干浸出物指标均符合本标准要求。

四、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

本标准从我省加香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。

标准起草小组

二零二零年十月二十二日