

《利口葡萄酒》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家单位起草的利口葡萄酒团体标准立项计划(冀食协[2020]28号)。

2、目的和意义

利口葡萄酒是一种口感较甜,风味丰富的酒精类饮品,通常被用作餐后酒或餐前开胃酒,很受消费者喜爱。利口葡萄酒分布在世界各知名的葡萄酒产区,如澳大利亚、美国的加利福尼亚、法国和葡萄牙等国家和产区,但最著名的是葡萄牙的波特(Porto),已经进行原产地认证,Porto只能用于葡萄牙杜罗河谷(Douro River Valley)种植的葡萄酿制的波特酒,具有200多年的历史。根据葡萄牙波特酒协会(IVDP)统计,2019年,全世界利口葡萄酒销量总计7.3万吨,其中法国1.8万吨,葡萄牙销量1.3万吨,分别位居第一和第二位;中国销量仅为294吨,排名第31位,市场份额仅为0.3%,具有较大的市场空间和容量。利口葡萄酒在中国已经有一定规模的生产,特别是在河北省葡萄酒产区的长城,丰收、茅台等企业已经有利口葡萄酒的生产和技术储备,其中中国长城葡萄酒有限公司和怀来丰收庄园葡萄酒有限公司已经在2018年在“企业标准信息公共服务平台”上公示。

关于利口葡萄酒的标准在GB/T 15037-2006中有定义和术语描述,但无具体技术指标规定,也无《利口葡萄酒》国家标准、地方标准、行业标准或团体标准,目前国内企业在生产该酒种时须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,因各个备案企业标准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利口葡萄酒产品。

综上,河北省制定《利口葡萄酒》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利口葡萄酒的生产,对提升利口葡萄酒产品国际竞争力、促进葡萄酒产业健康、高质量、可持续发展有重要的意义。

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、波特酒等国际和国外有关利口葡萄酒标准，梳理利口葡萄酒的定义术语、各相关指标要求，形成各标准间的对照表；

4) 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《利口葡萄酒》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《利口葡萄酒》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《利口葡萄酒》讨论稿进行逐条研讨，逐条确认，最终形成《利口葡萄酒》团体标准征求意见稿。

二、 标准编制原则和主要内容

1、 编制原则

- 1) 确保食品安全要求；
- 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、 标准制定依据

本标准制订主要参考国内外相关标准中提出有关原料和技术指标的条款，部分指标收集检测数据后制订而成。参考的标准有；

- 1) GB/T 15037-2006《葡萄酒》和GB/T 15037修订的征求意见稿
- 2) 国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)《葡萄酒酿造法规 International code of Oenological Practices (OIV,2020issue)》利口葡萄酒相关条款和指标。
- 3) 《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》中利口葡萄酒相关条款和

技术指标；

4) 葡萄牙《Douro and Porto wines》中分类条款。

与国内外同行业相关标准比较详见附件。

3、标准主要内容

1) 术语和定义

参照 OIV、欧盟葡萄酒法规和中关于利口酒的规定、葡萄牙波特酒标准和我国葡萄酒国标GB/T15037-2006中利口葡萄酒的定义，结合我省利口葡萄酒生产的实际情况，该标准利口葡萄酒去定义为：由葡萄生成总酒精度为12%（体积分数）以上的葡萄酒中，加入葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁或焦糖化葡萄汁，使其终产品酒精度为15.0% vol.~22.0%（体积分数）的葡萄酒。与OIV、欧盟和GB/T 15037-2006的主要区别如下：

(1) 强化物上：

- ①本标准为葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精；
- ②GB/T 15037-2006 为葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精
- ③OIV 为蒸馏物、烈性酒和葡萄来源的蒸馏酒精；允许一些国家使用农业用中性酒精；
- ④欧盟为葡萄来源的蒸馏酒精或烈性酒，以下一种或多种混合：
 - 葡萄或干葡萄蒸馏酒精，酒精度在 95vol.%~96vol.%的；
 - 葡萄酒和葡萄皮渣蒸馏的烈性酒，酒精度在 52%vol.~86%vol.
 - 干葡萄蒸馏的烈性酒，酒精度在 52 %vol.~94.5% vol.

(2) 加甜物上：

- ①本标准为葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁；
- ②GB/T 15037-2006 为葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁、白砂糖；
- ③OIV 为浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁，过熟葡萄、葡萄干、蜜甜尔、焦糖；
- ④欧盟为以下一种或多种混合：
 - 来源于葡萄干部分发酵葡萄汁；
 - 加热的浓缩葡萄汁；
 - 浓缩葡萄汁

(3) 原料添加量

本标准对原料外源添加的量的要求按照 GB/T 15037 修订的征求意见稿中利口葡萄酒定义后的注，规定为“加入葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁或焦糖化

葡萄汁总量不得超过产品总质量（或总体积）的 25%。”

综上，原料要求相比 OIV 和欧盟法规更注重葡萄来源的原料，使利口葡萄酒口味更加突出葡萄酒的特性。

2) 分类

从颜色分类上，与葡萄酒的分类一致，分为白利口葡萄酒、桃红利口葡萄酒和红利口葡萄酒；按照糖含量的分类上，参照葡萄波特酒的分类（绝干、干型、半干、甜型、浓甜型），结合行业实际情况简化为：干利口葡萄酒、甜利口葡萄酒、浓甜利口葡萄酒。

3) 感官要求

结合《葡萄酒》GB/T 15037-2006 中感官要求，增加与利口葡萄酒特性相关的描述词，删减与利口葡萄酒不符的描述词。如颜色去掉“紫红”，增加“棕红色”，桃红利口葡萄酒中增加“茶色”；滋味改为“干利口葡萄酒，具有纯正、优雅的口味和悦人的果香或陈酿的香气，酒体协调、完整。”

4) 理化要求

- ① 酒精度与 GB/T 15037-2006 和 OIV 及欧盟标准保持一致，为 15.0%vol. ~ 22.0% vol.。
- ② 总糖参照葡萄牙《Douro and Porto wines》标准中按照含糖量分类（Extra dry 绝干、dry 干型、semi-dry 半干、sweet 甜型、very sweet 浓甜型），考虑中国利口葡萄酒还在起步阶段，结合利口葡萄酒口感偏甜的特性，分类如下：总糖在 65g/L 以下的为干利口葡萄酒，总糖在 65.1~130g/L 之间的为甜利口葡萄酒，总糖在 130.1g/L 以上的为浓甜利口葡萄酒。
- ③ 根据收集 5 家葡萄酒企业检测的利口葡萄酒数据（见附件 2），发现利口葡萄酒干浸出物均高于相应的葡萄酒，因此限值均略高于 GB/T 15037-2006 的规定。白、桃红利口葡萄酒 $\geq 17.0\text{g/L}$ ；红利口葡萄酒 $\geq 20.0\text{g/L}$ ，OIV 和欧盟无该项指标。
- ④ 因利口葡萄酒普遍含糖量较高，总酸是平衡糖酸比的一个重要指标，故理化指标中增加总酸的指标，根据收集的数据，规定总酸 $\geq 5.0\text{g/L}$ （以酒石酸计）。
- ⑤ 柠檬酸与 GB/T 15037 修订的征求意见稿、OIV 和欧盟保持一致。
- ⑥ 挥发酸、铁、铜均与 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、食品添加剂等食品安全指标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

感官要求和总糖、总酸、挥发酸、干浸出物、柠檬酸按GB/T 15038检验；铁、铜以及食品安全指标按相应的食品安全国家标准规定的检测方法执行。

7) 检验规则、标志等与 GB/T 15037 保持一致。

三、 标准领先性说明和与现行相关标准的一致性

1、领先性说明

1) 在原料上，本标准规定的强化为白兰地、葡萄蒸馏酒精、食用酒精，不使用农业用酒精、葡萄皮查蒸馏的酒精；加甜物为上使用葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁，而不使用白砂糖、蜜甜尔、焦糖、葡萄干；增加了添加物量的限制，原料要求相比 OIV 和欧盟法规更注重葡萄来源的原料，会使利口葡萄酒口味更加突出葡萄酒的特性；

2) 理化指标上，本标准增加了“干浸出物”指标，该指标是决定产品品质和口感的关键指标，OIV 和欧盟的标准中无该项指标；

2、与现有相关标准的一致性说明

本标准从我省利口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。食品安全要求符合国家食品安全国家标准，并充分参考了《葡萄酒》GB/T 15037。

《利口葡萄酒》团体标准起草小组

二零二零年十一月九日

附件：

附表 1：不同企业检测的利口葡萄酒干糖和浸出物结果

附表 2：《利口葡萄酒》团体标准与国内外标准比对

附表 1 不同企业检测的利口葡萄酒干浸出物结果

单位	酒种	总糖 (g/L)	干浸出物 (g/L)	总酸 (g/L)
中国长城葡萄酒有限公司	桃红利口葡萄酒	71	17.9	5.5
		1.8	19.3	6.5
	红利口葡萄酒	157.1	39.7	6.4
		203.7	45.7	7.2
中粮长城桑干酒庄 (怀来)有限公司	红利口葡萄酒	122.1	26	6.1
		123.1	25	6.1
		121.4	25.4	5.7
中粮华夏长城有限公司	红利口葡萄酒	3.1	23.5	6.4
		3.3	23.3	5.8
		4.3	25.1	5.9
		4.8	25.9	5.7
		3.0	21	5.8
		3.1	23	6.3
贵州茅台酒厂(集团)昌黎葡萄酒业有限公司	红利口葡萄酒	163	30.6	6.0
中粮长城葡萄酒(宁夏)有限公司	红利口葡萄酒	84.7	25.3	6.4
		112.4	24.7	6.5
		101.3	29.3	6.7

附表2 《利口葡萄酒》团体标准与国内外标准比对

序号	项目	分项	本标准（预计划指标）	GB/T 15037-2006	GB 15037 修订版	OIV	欧盟	波特酒
1	定义		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、焦糖化葡萄汁而制成，所含酒精度为 15.0 % vol. ~ 22.0 % vol. 的葡萄酒。	由葡萄生成总酒精度为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 % vol. ~ 22.0%（体积分数）的葡萄酒。	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。注：加入的葡萄蒸馏酒、葡萄蒸馏酒精、水果蒸馏酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁总量不得超过产品总质量（或总体积）的 25%。	在葡萄汁（包括部分发酵的葡萄汁）和/或葡萄酒中，加入蒸馏酒、烈性酒葡萄酒酒精和他们的混合物，也可添加浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁，过熟葡萄、葡萄干、蜜甜尔、焦糖，是终产品的酒精度为 15.0% vol.~22.0 % vol. 的葡萄酒。但可在本国市场上通过申请酒精度在 22.0 % vol.~24.0 % vol 的葡萄酒。	由发酵的葡萄汁、葡萄酒以及他们的混合物，可添加葡萄来源的中性酒精、葡萄来源的蒸馏酒精、葡萄酒或干葡萄馏出物、不同种类的浓缩葡萄汁，使终产品的酒精度在 15 % vol.~22 % vol. 的葡萄酒。	根据欧盟法律的定义，波特酒是一种加强型葡萄酒。它在被认证的杜罗河产区，以传统方法为基础的酿酒程序包括通过添加葡萄白兰地来终止发酵，酒精度在 15.0 % vol. ~ 22.0%vol.的葡萄酒
2	强化物		白兰地、葡萄蒸馏酒精、食用酒精	葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精、白砂糖	葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精	蒸馏酒、烈性酒葡萄酒酒精和他们的混合物；允许一些国家使用农业用中性	葡萄来源的中性酒精，包括由干缩葡萄发酵蒸馏酒精，实际酒精强度不低于	白兰地

						酒精	96%vol., 葡萄酒或干葡萄馏 出物,实际酒精度为 52 vol.%~86 vol.%;	
3	加 甜 物		葡萄汁、浓缩葡萄 汁、焦糖化葡萄汁	葡萄汁、浓缩葡 萄汁、焦糖化葡 萄汁、白砂糖	葡萄汁、浓缩 葡萄汁、焦糖 化葡萄汁、白 砂糖	浓缩葡萄汁、焦 糖化葡萄汁,过 熟葡萄、葡萄 干、蜜甜尔、焦 糖。	以下一种或多种混 合: —来源于葡萄干部 分发酵葡萄汁 —加热的浓缩葡萄 汁, — 浓缩葡萄汁	葡萄汁 浓缩葡萄汁
4	分 类	按颜色分	白利口葡萄酒 桃红利口葡萄酒 红利口葡萄酒	白葡萄酒 桃红葡萄酒 红葡萄酒	白葡萄酒 桃红葡萄酒 红葡萄酒	白葡萄酒 桃红葡萄酒 红葡萄酒	白葡萄酒 桃红葡萄酒 红葡萄酒	Ruby Style 红波特 Tawny Style 茶色波 特 White Port 白波特 RoséPort 桃红波特
5		按含糖量分(g/L)	干利口葡萄酒,甜 利口葡萄酒和极甜 利口葡萄酒	干、半干、半甜、 甜型葡萄酒	干、半干、半 甜、甜型葡萄 酒	干、半干、半甜、 甜型葡萄酒	干、半干、半甜、甜 型葡萄酒	Extra dry 绝干波特 dry 干型波特 semi-dry 半干波特 sweet 甜型波特 very sweet 极甜型 波特
6	理	酒精度(20℃) (vol)/(%)	15.0~22.0	15.0~22.0	115.0~22.0	15~22, 或 22.0~24.(本国 市场上通过申 请酒精度在% vol的葡萄酒)	15.0~22.0	15.0~22.0
7		总糖(以葡萄糖 计)/(g/L)	干利口葡萄酒 ≤65g/L,甜利口葡 萄酒 65.1~130g/L, 浓甜利口葡萄酒	干葡萄酒 ≤4.0;	干葡萄酒 ≤4.0;	干葡萄酒 ≤4.0;	干葡萄酒 ≤4.0;	干葡萄酒 ≤4.0; 半干葡萄酒 4.1~12.0;

	化		≥130.1g/L	半干葡萄酒 4.1~12.0; 半甜葡萄酒 12.1~45.0; 甜葡萄酒 ≥45.1	半干葡萄酒 4.1~12.0; 半甜葡萄酒 12.1~45.0; 甜葡萄酒 ≥45.1	半干葡萄酒 4.1~12.0; 半甜葡萄酒 12.1~45.0; 甜 葡萄酒 ≥45.1	半甜葡萄酒 12.1~45.0; 甜葡萄酒 ≥45.1	semi-dry 半干波特 65~90 sweet 甜 波 特 90~130 very sweet 极甜波 特>130	
8	指	总酸/(g/L,以酒石 酸计)	≥5.0	未作要求	未作要求	未作要求	未作要求	未作要求	
9	标	干浸出物/(g/L)	白、桃红利口葡萄 酒≥17, 红利口葡 萄酒≥20	白葡萄酒≥16, 桃红葡萄酒 ≥17, 红葡萄酒 ≥18	白葡萄酒和 桃红葡萄酒 ≥16, 红葡萄 酒≥18	无	无	无	
10		挥发酸(以乙酸 计)/(g/L)	≤1.2	≤1.2	≤1.2	≤1.2	≤1.2	无	
11		柠檬酸/(g/L)	≤1.0	干、半干、半甜 葡萄酒≤1.0; 甜 葡萄酒≤2.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	无
12		铁/(mg/L)	≤8.0	≤8.0	≤8.0	≤8.0	无	无	
14		铜/(mg/L)	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0 未发酵或轻度 发酵的葡萄酒 利口酒≤2	≤1.0	无	
15		甲醇/(mg/L)	白利口葡萄酒和桃 红葡萄酒≤250, 红 利口葡萄酒≤400	白葡萄酒和桃红 葡萄酒≤250, 红 葡萄酒≤400	无	白葡萄酒和桃 红葡萄酒 ≤200, 红葡萄 酒≤400	白葡萄酒和桃红葡 萄酒≤250, 红葡萄 酒≤400	无	