



中华人民共和国国家标准

GB/T 15037—XXXX
代替 GB 15037-2006

葡萄酒

wines

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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.....	II
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 要求.....	6
6 分析方法.....	8
7 检验规则.....	8
8 标志.....	9
9 包装、运输、贮存.....	10

前 言

本标准的定义部分参考了《国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）法规》（2016版）。

本标准代替 GB 15037—2006。

本标准与 GB 15037—2006 的主要变化如下：

1) 定义：

——对葡萄酒的定义进行了适当的修改；

——对起泡葡萄酒、利口葡萄酒、产膜葡萄酒、加香葡萄酒、低醇葡萄酒、无醇葡萄酒等特种葡萄酒的定义进行了修改完善；

——删除了山葡萄酒的定义，增加了原生葡萄酒的定义；

——增加了含气葡萄酒、酒精度、潜在酒精度、总酒精度、焦糖化葡萄汁和浓缩葡萄汁的定义。

2) 产品分类：

——增加特种葡萄酒分类；

——按含糖量分类，增加含气葡萄酒分类；

3) 要求：

——增加了含气葡萄酒的理化要求表；

——修改了葡萄酒的柠檬酸限量指标；

——取消了甲醇的限量指标；

——取消了卫生要求，修改为食品安全要求应符合食品安全国家标准的规定。

4) 分析方法，酒精度、苯甲酸和山梨酸按照国家食品安全相关分析方法标准检测；

5) 检验规则，检验项目取消了微生物中菌落总数的指标，对判定规则进行了修改；

6) 标志，预包装葡萄酒标签按 GB 2758 和 GB 7718 执行，对外包装标明内容进行了修改。

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。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位：xxx、xxx、xxx、xxx。

本标准主要起草人：xxx、xxx、xxx、xxx。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 15037-1994, GB 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，仅所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 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

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，经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

注1：原料的潜在酒精度不应低于 7.0%vol。

注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。

注3：以增加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%。

注4：注 2、注 3 不适用于冰葡萄酒和贵腐葡萄酒。

3.1.1

平静葡萄酒 still wines

在20°C时，二氧化碳压力小于0.05 MPa的葡萄酒。

3.1.2 干葡萄酒 dry wines

含糖（以葡萄糖+果糖计）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。

3.1.3

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。

3.1.4

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。

3.1.5

甜葡萄酒 sweet wines

含糖大于45.0 g/L的葡萄酒。

3.2

酒精度 actual alcohol

100 mL葡萄酒中含有乙醇的毫升数（20°C时）。

3.3

潜在酒精度 potential alcohol

100 mL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纯乙醇的毫升数（20°C时）。

3.4

总酒精度 total alcohol

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°C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°C时密度不低于1.24 kg/L的葡萄汁。

3.7

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。特种葡萄酒应使用标准中列出的具体名称。

3.7.1

含气葡萄酒 carbon dioxide-containing wines

在20°C时，二氧化碳压力等于或大于0.05 MPa的葡萄酒。

3.7.1.1

起泡葡萄酒 sparkling wines

在20°C时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力等于或大于0.05 MPa的葡萄酒。

注：起泡葡萄酒中可以添加调味糖液，调味糖液可以包括白砂糖、葡萄蒸馏酒和白兰地。添加的调味糖液不应超过总体积的10%，由此导致酒精度的增加不应超过2.5%vol（20°C时）。

3.7.1.1.1

高泡葡萄酒 sparkling wines

在20°C时，二氧化碳（全部自然发酵产生）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）的起泡葡萄酒。

3.7.1.1.2

低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在20°C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。

3.7.1.2

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。

3.7.2

利口葡萄酒 liqueur wines

在由葡萄生成总酒精度为12%vol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、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、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质量（或总体积）的25%。

3.7.3

冰葡萄酒 icewines

将葡萄推迟采收，当气温低于-7°C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）。

3.7.4

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（在生产过程中不允许外加糖源）。

3.7.5

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，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。

3.7.6

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1：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。

注2：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质量（或总体积）的25%。

3.7.7

低醇葡萄酒 low alcohol wines

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分酒精发酵，生成总酒精度不低于7.0% vol的原酒，然后采用特种工艺降低或不降低酒精度，最后成为酒精度为1.0% vol~7.0% vol的葡萄酒。

3.7.8

脱醇葡萄酒 non-alcohol wines

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分酒精发酵，生成总酒精度不低于7.0% vol的原酒，然后采用特种工艺降低酒精度，最后成为酒精度小于或等于1.0% vol的葡萄酒。

3.7.9

原生葡萄酒（中国原生葡萄种葡萄酒） Chinese native vitis vinifera wines

采用中国原生葡萄种葡萄（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）鲜果或果汁经过全部或部分酒精发酵酿制而成的葡萄酒。具体名称为山葡萄酒（*V. amurensis* wines）、毛葡萄酒（*V. heyneana* wines）、刺葡萄酒（*V. davidii* wines）、秋葡萄酒（*V. romaneti* wines）等。

注：以山葡萄酒、毛葡萄酒、刺葡萄酒、秋葡萄酒命名的产品应符合3.9的规定。

3.8

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）。

3.9

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）。

3.10

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。
 - 4.2.2.1.1 高泡葡萄酒。
 - 4.2.2.1.2 低泡葡萄酒。
 - 4.2.2.2 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 超绝干起泡葡萄酒。
 - 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。
- 4.3.3 葡萄汽酒。
 - 4.3.3.1 超绝干葡萄汽酒。
 - 4.3.3.2 绝干葡萄汽酒。
 - 4.3.3.3 干葡萄汽酒。
 - 4.3.3.4 半干葡萄汽酒。
 - 4.3.3.5 甜葡萄汽酒。

4.4 特种葡萄酒分类

- 4.4.1 含气葡萄酒。
 - 4.4.1.1 起泡葡萄酒。
 - 4.4.1.2 葡萄汽酒。
- 4.4.2 冰葡萄酒。
- 4.4.3 贵腐葡萄酒。
- 4.4.4 产膜葡萄酒。
- 4.4.5 利口葡萄酒。
- 4.4.6 加香葡萄酒。
- 4.4.7 低醇葡萄酒。

4.4.8 脱醇葡萄酒。

4.4.9 原生葡萄酒。

5 要求

5.1 感官要求¹

平静葡萄酒和含气葡萄酒的感官要求应符合表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，装瓶超过一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		
	葡萄汽酒注入杯中时，应有串珠状气泡升起。		
香 气 与 滋 味	香气		具有纯正、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。			

5.2 理化要求²

平静葡萄酒和含气葡萄酒的理化要求分别应符合表2、表3的规定。

表2 平静葡萄酒理化要求

项 目		要 求
酒精度 ^a （20℃）/（% vol）		≥7.0
总糖（以葡萄糖+果糖计）/ （g/L）	干葡萄酒 ^b	≤4.0
	半干葡萄酒 ^c	4.0 ^d —12.0
	半甜葡萄酒	12.0 ^e —45.0

1) ¹其它特种葡萄酒按相应的产品标准执行。

2) ²其它特种葡萄酒按相应的产品标准执行。

	甜葡萄酒	>45.0
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)		≤1.0
铁/(mg/L)		≤8.0
铜/(mg/L)		≤1.0
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)		≤0.05
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)		≤0.2
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,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 不包含4.0 g/L。 ^e 不包含12.0 g/L。		

表3 含气葡萄酒理化要求

项 目		要 求	
酒精度 ^a (20℃)/(%vol)		≥7.0	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	自然起泡葡萄酒	≤3.0	
	超天然起泡葡萄酒	≤6.0	
	超绝干起泡葡萄酒(超绝干葡萄汽酒)	≤12.0(允许差为3.0)	
	绝干起泡葡萄酒(绝干葡萄汽酒)	12.0 ^b —17.0(允许差为3.0)	
	干起泡葡萄酒型(干葡萄汽酒)	17.0 ^c —32.0(允许差为3.0)	
	半干起泡葡萄酒(半干葡萄汽酒)	32.0 ^d —50.0	
	甜起泡葡萄酒(甜葡萄汽酒)	>50.0	
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡葡萄酒	<250mL/瓶	0.05—0.30 ^e
		≥250mL/瓶	0.05—0.35 ^f
	高泡葡萄酒	<250mL/瓶	≥0.30
		≥250mL/瓶	≥0.35
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)		≤1.0	
铁/(mg/L)		≤8.0	
铜/(mg/L)		≤1.0	

苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤0.05
山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤0.2
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 不包含12.0 g/L。 ^c 不包含17.0 g/L。 ^d 不包含32.0 g/L。 ^e 不包含0.30 MPa。 ^f 不包含0.35 MPa。	

5.3 食品安全要求

应符合食品安全国家标准的规定。

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

酒精度按GB 5009.225检验。总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、总二氧化硫、铁、铜等理化指标按GB/T 15038检验。

6.3 苯甲酸、山梨酸

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、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4抽取样本，单件包装净含量小于500 mL，总取样量不足1500 mL时，可按比例增加抽样量。

表4 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
1201~3500	8	1
3501 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）、总二氧化硫、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：

- 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 不合格分类

7.4.1.1 A类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、山梨酸或山梨酸钾、苯甲酸或苯甲酸钠、食品安全要求、净含量、标签。

7.4.1.2 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 预包装葡萄酒标签按GB 2758和GB 7718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；添加山梨酸或山梨酸钾、苯甲酸或苯甲酸钠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3.8、3.9、3.10的定义。

8.3 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,还应注明生产许可证、规格、净含量和生产日期。

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安全要求。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。