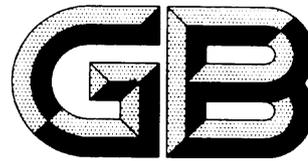


ICS 67.160.10
X60



中华人民共和国国家标准

GB/T 17204—201X
代替 GB/T 17204—2008

饮料酒术语和分类

Terminology and classification of alcoholic beverages

(征求意见稿)

201X - XX - XX 发布

201X- 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

引 言

受我国相关制度保护的地理标志饮料酒产品,其产品名称和质量规格应符合相应标准或技术规范要求。

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 17204-2008《饮料酒分类》，本标准与GB/T 17204-2008相比主要变化如下：

——修改了标准名称和结构；

——修改了饮料酒、发酵酒、蒸馏酒、配制酒、露酒的定义；

——啤酒部分：修改了啤酒、生啤酒、特种啤酒、干啤酒、冰啤酒、小麦啤酒、低醇啤酒、无醇啤酒的定义；增加艾尔啤酒、拉格啤酒、白啤酒、司陶特（世涛）啤酒、皮尔森（比尔森）啤酒、酸啤酒、黑啤酒、工坊啤酒的术语和定义；修改了产品分类，增加按照浊度和酵母类型分类；

——葡萄酒部分：修改了半干葡萄酒、利口葡萄酒、起泡葡萄酒、冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、产膜葡萄酒、加香葡萄酒和脱醇葡萄酒和低醇葡萄酒的定义；删除了高泡葡萄酒、山葡萄酒的术语和定义；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、自然型、超天然型、原生葡萄酒、无醇葡萄酒的术语和定义；修改了产品分类，增加按色泽的分类；

——黄酒部分：增加了红曲酒术语和定义，增加单一红曲酒、特型红曲酒类型分类；

——白酒部分：修改了混合曲酒、固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、酱香型白酒、浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、凤香型白酒、浓酱兼香型白酒、特香型白酒、豉香型白酒、芝麻香型白酒、老白干香型白酒的定义；增加了兼香型白酒、董香型白酒和调香白酒的术语和定义；

——修改了朗姆酒的定义；增加了风味白兰地、风味威士忌、风味朗姆酒、龙舌兰酒的术语和定义。

——增加了白酒原酒、食用酒精；其中白酒原酒分为固态（半固态）法白酒原酒、固液法白酒原酒，食用酒精分为谷物食用酿造酒精、薯类食用酿造酒精、糖蜜食用酿造酒精、其他食用酿造酒。

——增加了分类表。

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/TC471)归口。

本标准主要起草单位：。

本标准主要起草人：。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 17204-1998；

——GB/T 17204-2008。

饮料酒术语和分类

1 范围

本标准给出了饮料酒的术语、定义、分类原则和分类表。

本标准适用于饮料酒的生产、研发以及产品标准、分析方法和与饮料酒相关标准的制修订。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 饮料酒 alcoholic beverages

酒精度在 0.5%vol 以上的酒精饮料，包括各种发酵酒、蒸馏酒、配制酒及露酒。

注：酒精度低于0.5%vol的无醇啤酒和无醇葡萄酒属于饮料酒。

2.1.1 发酵酒 fermented alcoholic drink

以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

2.1.1.1 啤酒 beer

以麦芽、水为主要原料，加啤酒花（包括啤酒花制品），经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳并可形成泡沫的发酵酒。

注：包括无醇啤酒。

2.1.1.1.1 清亮啤酒 limpid beer

浊度小于等于 2.0EBC 的啤酒。

2.1.1.1.2 浑浊啤酒 turbid beer

浊度大于 2.0EBC 的啤酒。

2.1.1.1.3 熟啤酒 pasteurized beer

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的啤酒。

2.1.1.1.4 生啤酒 non-pasteurized beer

不经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

注：包括鲜啤酒。

2.1.1.1.5 上面发酵啤酒 top fermentation beer

采用上面发酵酵母发酵生产的啤酒。

2.1.1.1.6 艾尔啤酒 ale beer

使用上面啤酒酵母发酵的啤酒。

2.1.1.1.7 下面发酵啤酒 bottom fermentation beer

采用下面发酵酵母发酵生产的啤酒。

2.1.1.1.8 拉格啤酒 lager beer

使用下面啤酒酵母发酵的啤酒。

2.1.1.1.9 混合发酵啤酒 mixed fermentation beer

在酿造过程中，使用一种以上微生物混合发酵生产的啤酒。

2.1.1.1.10 淡色啤酒 light beer

色度在2 EBC~14 EBC的啤酒。

2.1.1.1.11 浓色啤酒 strong beer

色度在 15 EBC~60 EBC 的啤酒。

2.1.1.1.12 黑色啤酒 dark beer

色度大于等于 61EBC 的啤酒。

2.1.1.1.13 特种啤酒 special beer

由于原辅材料、工艺的改变（或多种微生物使用），使之具有特殊风格的啤酒。

2.1.1.1.14 干啤酒 dry beer

口味干爽的啤酒。

注：干啤酒的真正（实际）发酵度不低于72%。

2.1.1.1.15 冰啤酒 ice beer

经冰晶化工艺处理的啤酒。

注：冰啤酒的浊度小于等于0.8EBC。

2.1.1.1.16 白啤酒 white beer

使用小麦芽和/或小麦作为原料之一，经上面啤酒酵母发酵的浑浊啤酒。除具有丁香、酯香等风味特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

2.1.1.1.17 司陶特（世涛）啤酒 stout beer

使用烘烤麦芽或烘烤大麦作原料之一，经上面啤酒酵母发酵的酒精度较高的深色啤酒。

注：其酒精度不低于 4.0%vol，苦味值不低于 20BU，色度在 40EBC~150EBC 之间。

2.1.1.1.18 皮尔森（比尔森）啤酒 pilsner beer

使用下面啤酒酵母发酵的啤酒，除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

注：其酒精度不低于 4.0%vol，苦味值不低于 20BU，色度在 4EBC~20EBC 之间。

2.1.1.1.19 酸啤酒 sour beer

通常经乳酸菌发酵或自然发酵等酸化工艺处理的酸感明显的啤酒。

注：pH值不高于3.8。

2.1.1.1.20 低醇啤酒 low-alcohol beer

酒精度为0.5%~2.5%vol的啤酒。

2.1.1.1.21 无醇啤酒 non-alcohol beer

酒精度小于等于0.5%vol的啤酒。

2.1.1.1.22 小麦啤酒 wheat beer

添加一定量的小麦芽和(或)小麦酿制的啤酒。

注：小麦芽和小麦占麦芽量不小于30%。

2.1.1.1.23 果蔬汁型啤酒 beer with fruit and vegetable flavor

添加一定量的果蔬汁，具有其特征性理化指标和风味，并保持啤酒基本口味。

2.1.1.1.24 果蔬味型啤酒 taste of fruit and vegetable beer

在保持啤酒基本口味的基础上，添加少量食用香精，具有相应的果蔬风味。

2.1.1.1.25 工坊啤酒 craft beer

由小型啤酒生产线生产，且在酿造过程中，不添加与调整啤酒风味无关的物质，风味特点突出的啤酒产品。

2.1.1.2 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。

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%。

注4：注2、注3不适用于冰葡萄酒、贵腐葡萄酒和起泡葡萄酒。

2.1.1.2.1 干葡萄酒 dry wines

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

2.1.1.2.2 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。

2.1.1.2.3 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。

2.1.1.2.4 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。

2.1.1.2.5 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。

2.1.1.2.6 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。

2.1.1.2.7 起泡葡萄酒 sparkling wines

在20°C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。

注：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%。

2.1.1.2.8 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；

2.1.1.2.9 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。

2.1.1.2.10 天然起泡葡萄酒 brut sparkling wines

酒中总糖为6.1 g/L~12.0 g/L（允许差为3.0 g/L）的起泡葡萄酒。

2.1.1.2.11 绝干起泡葡萄酒 extra-dry sparkling wines

酒中总糖为12.1 g/L~17.0 g/L（允许差为3.0 g/L）的起泡葡萄酒。

2.1.1.2.12 干起泡葡萄酒 dry sparkling wines

酒中总糖为17.1 g/L~32.0 g/L（允许差为3.0 g/L）的起泡葡萄酒。

2.1.1.2.13 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。

2.1.1.2.14 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。

2.1.1.2.15 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0.05MPa~0.29 MPa）的含气葡萄酒。

2.1.1.2.16 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。

2.1.1.2.17 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。

2.1.1.2.18 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）。

2.1.1.2.19 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。

2.1.1.2.20 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）。

2.1.1.2.21 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。

2.1.1.2.22 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。

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体积或总质量的25%。

2.1.1.2.23 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体积或总质量的25%。

2.1.1.2.24 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。

2.1.1.2.25 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。

2.1.1.2.26 无醇葡萄酒 non-alcohol wines

酒精度小于0.5% vol的脱醇葡萄酒。

2.1.1.2.27 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。

2.1.1.3 果酒（发酵型）fruit wine

以新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

2.1.1.4 黄酒 huangjiu

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经加曲或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

2.1.1.4.1 传统型黄酒 traditional type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料，经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的黄酒。

2.1.1.4.2 清爽型黄酒 light type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料，经蒸煮、加入酒曲或部分酶制剂、酵母为糖化发酵剂、经糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的、口味清爽的黄酒。

2.1.1.4.3 特型黄酒 special type huangjiu

由于原辅料和（或）工艺有所改变，具有特殊风味且不改变黄酒风格的酒。

2.1.1.4.4 红曲酒 hongqujiu

以稻米和/或其他淀粉质原料、水为主要原料，以红曲为主要糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

2.1.1.4.5 单一红曲酒 pure hongqujiu

本色红曲酒

以稻米、水为主要原料，仅以红曲为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化发酵、固液分离（压榨、过滤）、杀菌（煮酒）、贮存、勾兑，不添加非自身发酵物质的红曲酒。

2.1.1.4.6 特型红曲酒 special type hongqujiu

由于原辅料和/或工艺有所改变，具有特殊风味且不改变红曲酒风格的，或以含有功能性红曲米（粉）的红曲为主要糖化剂、含有一定生理活性物质的红曲酒。

2.1.1.4.7 干黄酒 dry huangjiu

总糖含量小于等于15.0g/L。

2.1.1.4.8 半干黄酒 semi-dry huangjiu

总糖含量15.1g/L~40.0g/L。

2.1.1.4.9 半甜黄酒 semi-sweet huangjiu

总糖含量40.1g/L~100.0g/L。

2.1.1.4.10 甜黄酒 sweet huangjiu

总糖含量大于100g/L。

2.1.1.4.11 稻米黄酒 rice huangjiu

以稻米为主要原料酿制而成的黄酒。

2.1.1.4.12 非稻米黄酒 non-rice huangjiu

以除稻米外其他粮谷类为主要原料酿制而成的黄酒。

2.1.1.5 奶酒（发酵型）milk wine

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、过滤、杀菌等工艺酿制而成的发酵酒。

注：奶酒指牛奶酒，如以马奶或羊奶为主要原料发酵酿制而成的，应称为马奶酒或羊奶酒。

2.1.1.6 其他发酵酒 other

除上述以外的发酵酒。

2.1.2 蒸馏酒 distilled alcoholic drink

以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料，经发酵、蒸馏、勾调而成的饮料酒。

2.1.2.1 白酒 baijiu

以粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的蒸馏酒。

2.1.2.1.1 大曲酒 daqu baijiu

以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

2.1.2.1.2 小曲酒 xiaoqu baijiu

以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

2.1.2.1.3 麸曲酒 fuqu baijiu

以麸曲为糖化剂，加酒母发酵酿制而成的白酒。

2.1.2.1.4 混合曲酒 mixed qu baijiu

以大曲、小曲或麸曲等其中两种或两种以上糖化发酵剂酿制而成的白酒，或以糖化酶为糖化剂，加酿酒酵母等发酵酿制而成的白酒。

2.1.2.1.5 固态法白酒 traditional baijiu

以粮谷为原料，以大曲、小曲或麸曲为糖化发酵剂，采用固态或半固态糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

2.1.2.1.6 液态法白酒 liquid fermentation baijiu

以粮谷为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒，可添加粮谷食用酿造酒精，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，精制加工而成的白酒。

2.1.2.1.7 固液法白酒 tradition and liquid fermentation baijiu

以液态法白酒或粮谷食用酿造酒精为基酒，利用固态发酵酒醅或特制香醅串蒸或浸蒸，或直接与固态法白酒按一定比例调配而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有传统白酒风格的白酒。

2.1.2.1.8 浓香型白酒 nong xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵，固态蒸馏，陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.1.2.1.9 清香型白酒 qing xiang xing baijiu

以粮谷类为原料，采用大曲、小曲、麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经缸、池等容器固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.1.2.1.10 米香型白酒 mi xiang xing baijiu

以大米等为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、 β -苯乙醇为主体复合香的白酒。

2.1.2.1.11 凤香型白酒 feng xiang xing baijiu

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、酒海陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气的白酒。

2.1.2.1.12 豉香型白酒 chi xiang xing baijiu

以大米或预碎的大米为原料，经蒸煮，用大酒饼作为主要糖化发酵剂，采用边糖化边发酵的工艺，经蒸馏、陈肉醃浸、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有豉香特点的白酒。

2.1.2.1.13 芝麻香型白酒 zhima xiang xing baijiu

以粮谷为主要原料，或配以麸皮，以大曲、麸曲等为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝麻香型风格的白酒。

2.1.2.1.14 特香型白酒 te xiang xing baijiu

以大米为主要原料，以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂，经红褚条石窖池固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.1.2.1.15 兼香型白酒 jian xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏，陈酿、勾调而成）的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有独特兼香风格的白酒。

2.1.2.1.16 浓酱兼香型白酒 nong jiang jian xian xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏，陈酿、勾调而成）的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有浓香兼酱香独特风格的白酒。

2.1.2.1.17 老白干香型白酒 laobaigan xiang xing baijiu

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、乙酸乙酯为主体复合香的白酒。

2.1.2.1.18 酱香型白酒 jiang xiang xing baijiu

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有其特征风格的白酒。

2.1.2.1.19 董香型白酒 dong xiang xing baijiu

以高粱、小麦、大米等为主要原料，按添加中药材的传统工艺制作大曲、小曲，用固态法大窖、小窖发酵，经串香蒸馏，长期储存，勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有董香型风格的白酒。

2.1.2.1.20 其他香型 other

除上述以外的白酒。

2.1.2.1.21 固态（半固态）法白酒原酒 crude traditional baijiu

以粮谷为原料，以大曲、小曲或麸曲为糖化发酵剂，采用固态（或半固态）糖化、发酵、蒸馏而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的基酒或调味酒。

2.1.2.1.22 固液法白酒原酒 crude Tradition and Liquid fermentation baijiu

在固态发酵酒醅或特制香醅中加入液态法白酒或粮谷食用酒精，经串蒸或浸蒸得到的，不添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有传统白酒风格的基酒。

2.1.2.2 白兰地 brandy

以新鲜水果或果汁为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

2.1.2.3 葡萄原汁白兰地 brandy made from grape juice

以葡萄汁、浆为原料，经发酵、蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

2.1.2.4 葡萄皮渣白兰地 brandy made from grape marc

以发酵后的葡萄皮渣为原料，经蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

2.1.2.5 水果白兰地 fruit brandy

以新鲜水果为原料，经全部或部分发酵或用食用酒精浸泡、蒸馏而制成的白兰地，在白兰地名称前须冠以水果名称。

2.1.2.6 调配白兰地 blended brandy

以葡萄（水果）原汁或葡萄（水果）皮渣白兰地为基酒，加入一定量食用酒精调配而成的白兰地。

2.1.2.7 威士忌 whisky

以麦芽、谷物为原料，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

2.1.2.8 麦芽威士忌 malt whisky

全部以大麦麦芽为原料，经糖化、发酵、蒸馏，在橡木桶陈酿至少两年的威士忌。

2.1.2.9 谷物威士忌 grain whisky

以各种谷物（如：黑麦、小麦、玉米、青稞、燕麦）为原料，经糖化、发酵、蒸馏，在橡木桶陈酿至少两年的威士忌。

2.1.2.10 调配威士忌 blended whisky

以麦芽威士忌和/或谷物威士忌与其他威士忌按一定比例混合、调配而成的威士忌。

2.1.2.11 伏特加 vodka

俄得克

以谷物、薯类、糖蜜及其他可食用农作物等为原料，经发酵、蒸馏制成食用酒精，再经过特殊工艺精制加工制成的蒸馏酒。

2.1.2.12 朗姆酒 rum

以甘蔗汁、甘蔗糖蜜、甘蔗糖浆或其他甘蔗加工产物为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

注：生产过程中不应添加食用酒精。

2.1.2.13 金酒（蒸馏型）gin (distillation)

杜松子酒（蒸馏型）juniper-flavored spirit drinks (distillation)

以粮谷等为原料，经糖化、发酵、蒸馏后，用包括杜松子在内植物香源经串香复蒸馏后制成的蒸馏酒。

2.1.2.14 龙舌兰酒 agave spirit

以龙舌兰为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

2.1.2.15 奶酒（蒸馏型）milk spirit

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺酿制而成的蒸馏酒。

2.1.2.16 其他蒸馏酒 other distilled spirits

除上述以外的蒸馏酒。

2.1.3 配制酒 blended alcoholic beverage

以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用或药食两用的辅料（或符合相关规定）或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的、改变原酒基风格的饮料酒。

2.1.3.1 植物类配制酒 integrated alcoholic beverages from plants

利用食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源，经再加工制成的、具有明显植物香的配制酒。

2.1.3.2 果酒（浸泡型）fruit spirit

利用水果的果实为原料，经浸泡等工艺加工制成的、具有明显果香的配制酒。

2.1.3.3 动物类配制酒 integrated alcoholic beverages from animals

利用食用或药食两用动物及其制品为香源和营养源，经再加工制成的配制酒。

2.1.3.4 动植物类配制酒 integrated alcoholic beverages from plants and animals

同时利用动物、植物制成的配制酒。

2.1.3.5 调香白酒 flavored baijiu

以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为酒基，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的饮料酒。

2.1.3.6 风味威士忌 flavored whisky

以威士忌为酒基，添加天然风味物质和/或食品添加剂调配而成的饮料酒。

2.1.3.7 风味白兰地 flavored brandy

以白兰地为酒基，添加天然风味物质和/或食品添加剂调配而成的饮料酒。

2.1.3.8 风味伏特加 flavored vodka

以伏特加为酒基，添加天然风味物质和/或食品添加剂调配而成的饮料酒。

2.1.3.9 风味朗姆酒 flavored rum

以朗姆酒为酒基，添加天然风味物质，可加糖或不加糖调配而成的饮料酒。

2.1.3.10 金酒（配制型）formulated gin

杜松子酒（配制型）formulated juniper-flavored spirit drinks

以粮谷等为原料，经糖化、发酵、蒸馏后，或直接以食用酒精为酒基，浸提包括杜松子在内的植物香源和\或添加从包括杜松子在内的植物香源获取的风味物质，可用食品添加剂调配而成的饮料酒。

2.1.3.11 其他类配制酒 other integrated alcoholic beverages

除上述以外的配制酒。

2.1.4 露酒 lu jiu

以黄酒、白酒为酒基，加入可食用或药食两用（或符合相关规定）的辅料，经浸提和\或复蒸馏等工艺或直接加入从辅料中提取的有用成分而制成的具有特定风格的饮料酒。

注1：酒基不包括调香白酒。

注2：酒基中可加入少量以粮谷为原料制成的发酵酒。

2.1.5 食用酿造酒精 edible alcohol

食用酒精

以谷物、薯类、糖蜜或其他可食用农作物为原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的酒精。

2.1.5.1 谷物食用酿造酒精 edible alcohol fermented by grain

以谷物为原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的酒精。

2.1.5.2 薯类食用酿造酒精 edible alcohol fermented by yam

以薯类为原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的酒精。

2.1.5.3 糖蜜食用酿造酒精 edible alcohol fermented by molasses

以糖蜜为原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的酒精。

2.1.5.4 其他食用酿造酒精

以其他可食用农作物为原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的酒精。

3 分类原则

根据不同原料、生产工艺和产品特性进行分类，饮料酒分类框架图参见附录A。

4 分类表

饮料酒分类表见表1。

表1 饮料酒分类表

一级分类	二级分类	三级分类		四级分类	五级分类	
发酵酒	啤酒	按浊度分类	清亮啤酒	---		
			浑浊啤酒	---		
		按杀菌工艺分类	熟啤酒	---		
			生啤酒	---		
		按酵母类型分类	上面发酵啤酒	艾尔啤酒	---	
			下面发酵啤酒	拉格啤酒	---	

			混合发酵啤酒	---		
		按啤酒色度分类	淡色啤酒	---		
			浓色啤酒	---		
			黑色啤酒	---		
		按生产工艺分类	特种啤酒	干啤酒	---	
				冰啤酒	---	
				白啤酒	---	
				司陶特（世涛）啤酒	---	
				皮尔森（比尔森）啤酒	---	
				酸啤酒	---	
				低醇啤酒	---	
				无醇啤酒	---	
	小麦啤酒			---		
	果蔬类啤酒			果蔬汁型啤酒		
		果蔬味型啤酒				
		工坊啤酒	---			
	葡萄酒	按酒中含糖量分类	干葡萄酒	---		
			半干葡萄酒	---		
			半甜葡萄酒	---		
			甜葡萄酒	---		
		按色泽分类	白葡萄酒	---		
			桃红葡萄酒	---		
			红葡萄酒	---		
		按二氧化碳含量（以压力表示）分类	平静葡萄酒	---		
			含气葡萄酒	起泡葡萄酒	超天然起泡葡萄酒	
					天然起泡葡萄酒	
					绝干起泡葡萄酒	
干起泡葡萄酒						
半干起泡葡萄酒						
			甜起泡葡萄酒			
		低泡葡萄酒	---			
	葡萄汽酒	---				
按生产工艺分类	特种葡萄酒	含气葡萄酒	---			
		冰葡萄酒	---			
		低度葡萄酒	---			
		贵腐葡萄酒	---			
		产膜葡萄酒	---			
		利口葡萄酒	---			
		加香葡萄酒	---			
		脱醇葡萄酒	低醇葡萄酒			

				原生葡萄酒	无醇葡萄酒

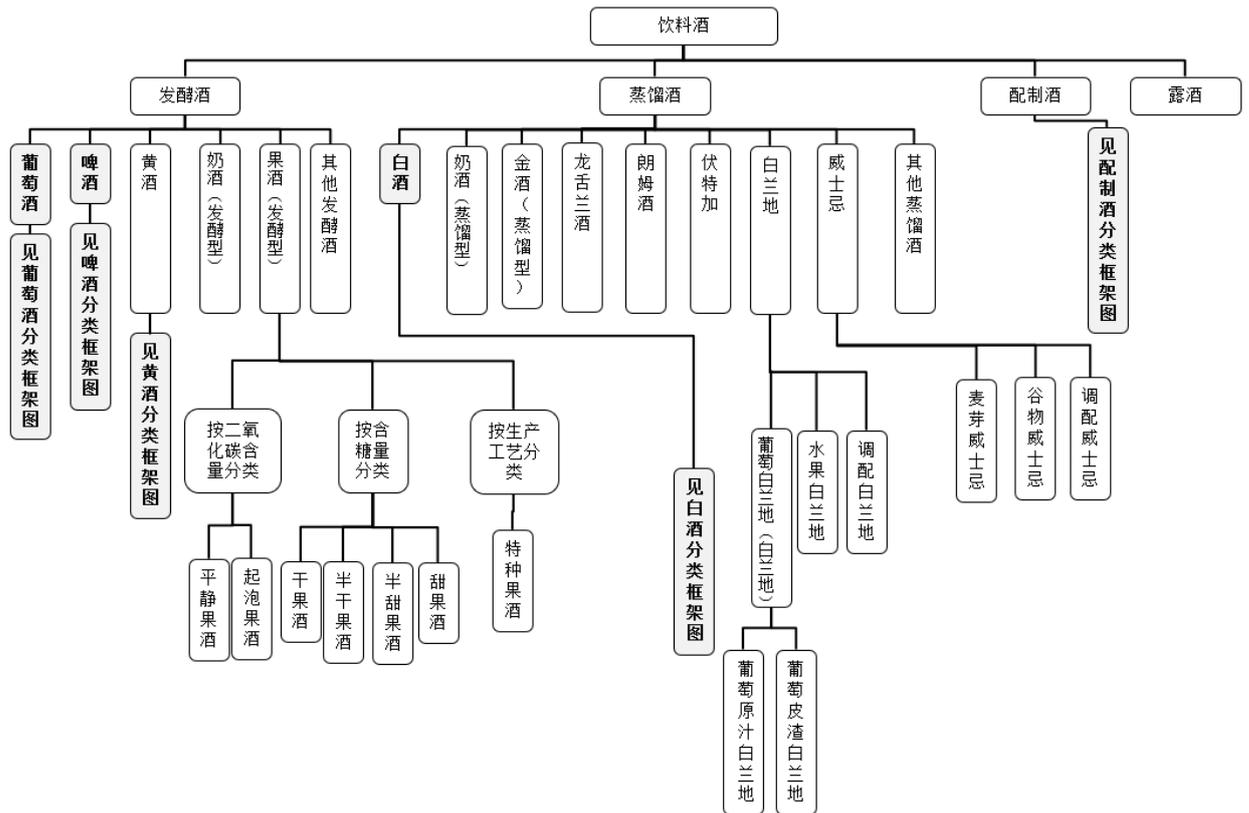
	果酒（发酵型）	按二氧化碳含量分类	平静果酒	---	
			起泡果酒	---	
		按含糖量分类	干型果酒	---	
			半干型果酒	---	
			半甜型果酒	---	
		甜型果酒	---		
	按生产工艺分类	特种果酒	---		
	黄酒	按照含糖量分类	干酒黄酒	---	
			半干酒黄酒	---	
			半甜酒黄酒	---	
			甜酒黄酒	---	
		按原料分类	稻米黄酒	---	
			非稻米黄酒	---	
		按产品风格分类	传统型黄酒	---	
			清爽型黄酒	---	
			特型黄酒	---	
			红曲酒	单一红曲酒/本色红曲酒	---
			特型红曲酒	---	
	奶酒（发酵型）	---			
	其他发酵酒	---			
蒸馏酒	白酒	按糖化发酵剂分类	大曲酒	---	
			小曲酒	---	
			麸曲酒	---	
			混合曲酒	---	
		按生产工艺分类	固态法白酒	---	
			液态法白酒	---	
			固液法白酒	---	
		按香型分类	浓香型白酒	---	
			清香型白酒	---	
			米香型白酒	---	
			凤香型白酒	---	
			豉香型白酒	---	
			芝麻香型白酒	---	
			特香型白酒	---	
			兼香型白酒	浓酱兼香型白酒	
老白干香型白酒	---				
酱香型白酒	---				
董香型白酒	---				

			其他香型白酒	---		
	白兰地	按原料分类	葡萄白兰地	葡萄原汁白兰地	---	
				葡萄皮渣白兰地	---	
			水果白兰地	---		
			调配白兰地	---		
	威士忌	按原料分类	麦芽威士忌	---		
			谷物威士忌	---		
			调配威士忌	---		
	伏特加/俄得克	---				
	朗姆酒	---				
金酒（蒸馏型）/ 杜松子酒（蒸馏型）	---					
龙舌兰酒	---					
奶酒（蒸馏型）	---					
其他蒸馏酒	---					
配制酒	按原料分类	植物类配制酒	---			
		动物类配制酒	---			
		动植物类配制酒	---			
		其他类配制酒	---			
	按产品特性分类	调香白酒	---			
		果酒（浸泡型）	---			
		风味威士忌	---			
		风味白兰地	---			
		风味伏特加	---			
		风味朗姆酒	---			
		金酒（配制型）\ 杜松子酒（配制型）	---			
		其他类配制酒	---			
	露酒	---				

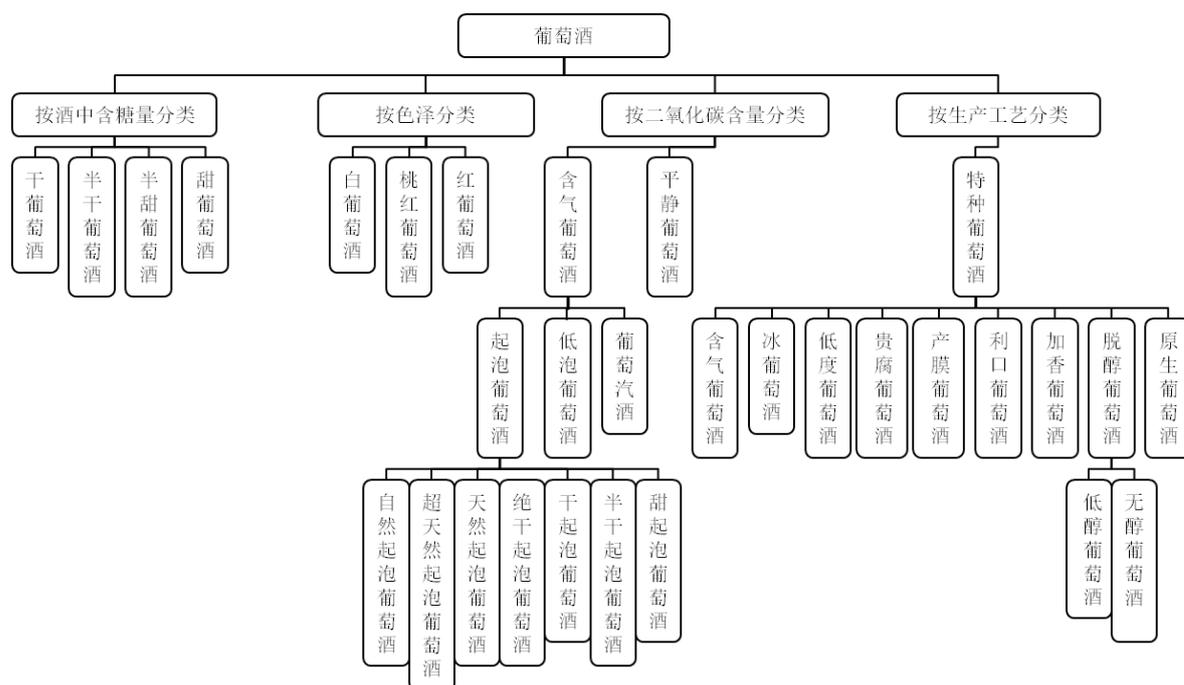
附录 A
(资料性附录)

饮料酒分类框架图

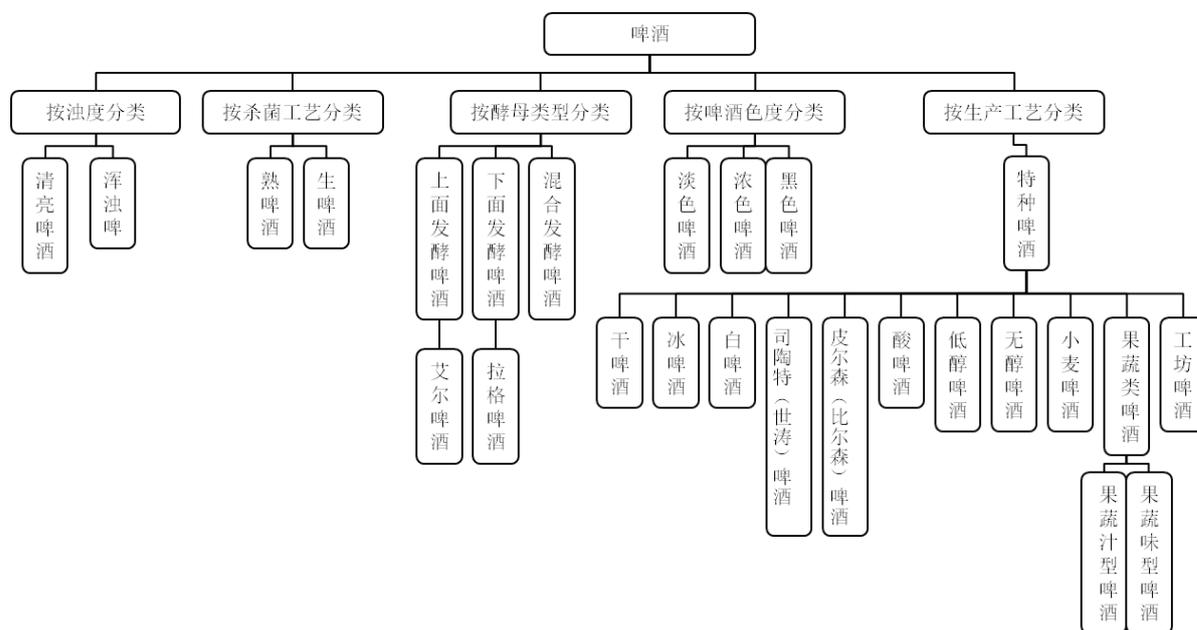
饮料酒分类框架图见图A.1。



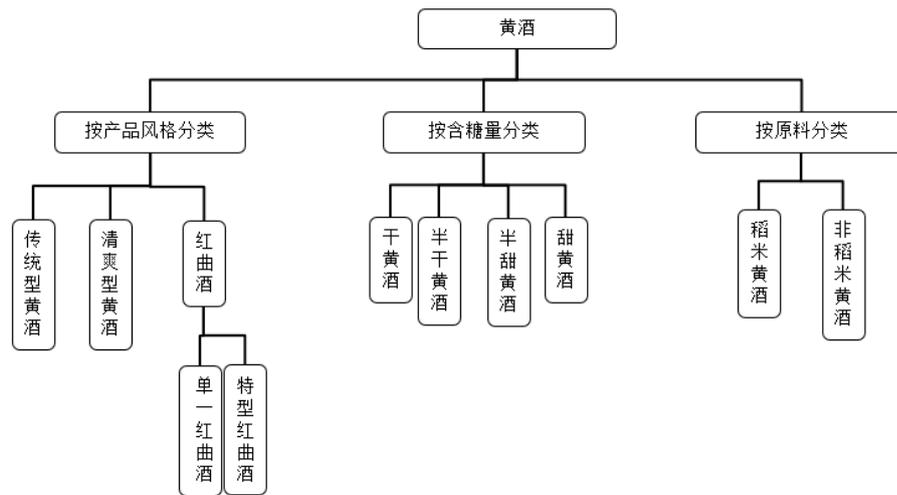
图A.1 饮料酒分类框架图



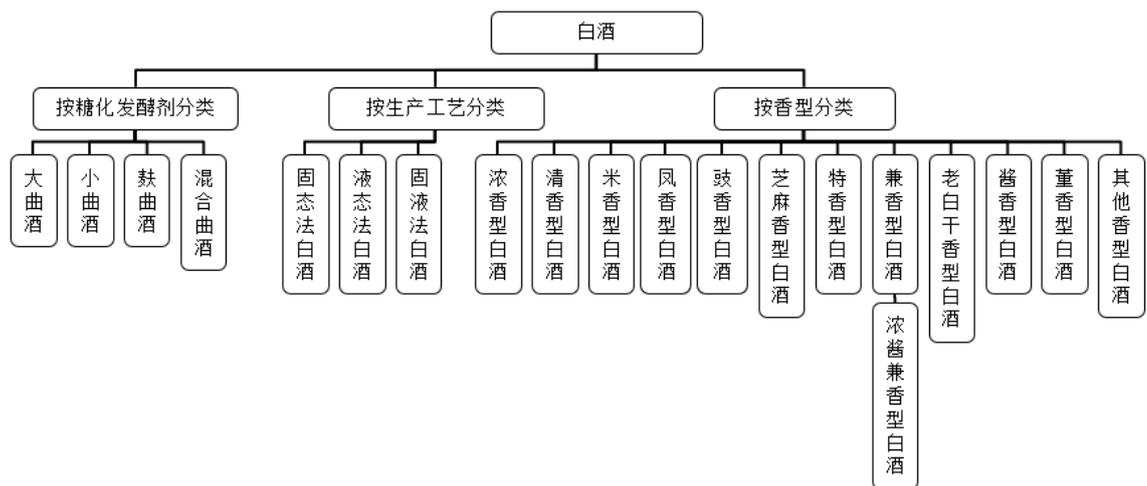
a) 葡萄酒分类框架图



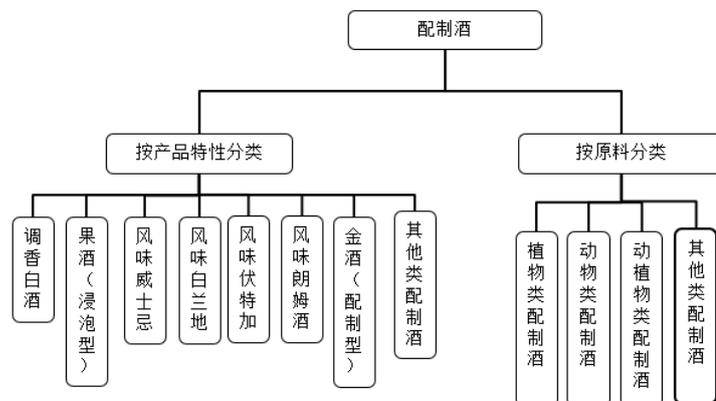
b) 啤酒分类框架图



c) 黄酒分类框架图



d) 白酒分类框架图



e) 配制酒分类框架图