

# 《饮料酒术语和分类》国家标准（征求意见稿）编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

根据《国家标准委关于下达 2014 年第一批国家标准制修订计划的通知》（国标委综合〔2014〕67 号），《饮料酒术语和分类》国家标准列入修订计划，计划编号为 20140443-T-607，由全国酿酒标准化技术委员会技术归口。

### （二）主要工作过程

#### 起草阶段

由于《饮料酒术语和分类》国家标准是饮料酒行业基础通用标准，修订工作涉及白酒、葡萄酒、啤酒、黄酒、配制酒、食用酒精等众多行业，根据标委会业务领域范围，本标准修订工作由全国酿酒标准化技术委员会和全国白酒标准化技术委员会共同组织开展，结合白酒系列产品、葡萄酒、啤酒、黄酒、配制酒、食用酒精等相关国家标准修订工作，按照产品类型分别组建不同酒种工作组。

白酒部分：2016 年 5 月，秘书处发文筹建起草工作组，17 家企业单位积极回复并确认参加起草工作。

2016 年 9 月，秘书处组织在郑州召开了白酒分类体系研讨工作会议，针对新分类建议方案、分类框架、原料、工艺、食用酒精地位及原料来源、食品添加剂及类似物质的定位等关键问题进行研讨，并对部分内容取得一致意见。

2017 年 4 月，全国白酒标准化技术委员会二届二次秘书长联席会议在济南召开，本次会议对白酒分类框架、白酒相关产品定义、食用酒精等内容达成一致。

2018 年 1 月，全国白酒标准化技术委员会第二届第三次全体委员大会暨第二届第三次秘书长联席会议在北京召开，对白酒和露酒分类框架和原则进行分析和梳理，参会代表针对《饮料酒术语和分类》国家标准讨论稿（白酒、露酒）进行了集中讨论。

葡萄酒部分：2015 年 7 月 8 日，中国食品发酵工业研究院与中国酒业协会葡萄酒分会联合举办“葡萄酒质量安全研讨会暨葡萄酒国家标准起草工作会”，会议讨论强调了葡萄酒的基本定义和分类是标准体系的关键核心，可参考 2014 版 OIV、美国等国际对葡萄酒的要求，同时结合我国特种葡萄酒的现状，最终达到既与国际接轨又能兼顾我国特色葡萄酒健康、灵活发展的目的。

2015年8月10日,全国酿酒标准化技术委员会联合葡萄酒分委会下发了“关于成立葡萄酒产品定义和分类修订工作组的通知”以及“关于征求葡萄酒国家标准修订意见的通知”,向行业广泛征集意见。

2015年9月14日,在甘肃武威召开的中国葡萄酒技术委员会年会上,起草工作组组织葡萄酒行业专家对标准修订工作深入讨论。

2015年12月,在前期征求意见的基础上,形成了关于产品定义和分类的工作组讨论稿。

2016年4月,全国酿酒标准化技术委员会葡萄酒分技术委员会第一届第二次全体委员大会在北京召开。会上对工作组讨论稿进行讨论完善。

2016年9月,葡萄酒国家标准制修订工作会第三次会议在山东烟台召开,并就定义、术语和分类三个方面进行了重点讨论,基本达成了一致意见。

2017年12月6日,全国酿酒标准化技术委员会葡萄酒分技术委员会对标准送审稿进行审定,委员对标准进行逐条审定,并给出修改意见,形成标准报批稿。

2017年12月20日,全国酿酒标准化技术委员会对标准报批稿进行审议,一致同意审定会的审查结论。

啤酒部分:全国酿酒标准化技术委员会啤酒分技术委员会秘书处于2017年3月1日在北京组织召开了《啤酒》国家标准起草工作组成立会议,共有来自啤酒生产企业、科研院所、检测机构以及小微啤酒酿造企业的22家单位24位代表参会。会议针对《啤酒》标准修订技术和指标要点进行专题探讨,重点围绕产品标准修订、分类原则以及指标调整等问题开展讨论。同时,秘书处成立标准起草工作组对工作组整体情况做出安排,明确分工,并就工作内容、时间进度等提出要求。

2017年3月-4月,秘书处组织标准起草工作,并以网络办公形式,通过电子邮件收集汇总相关资料,包括国内外相关标准动态、产品抽样检测数据以及政策法规等,并于2017年6月完成标准修订初稿。

2017年7月19日,标准起草工作组于广东省广州市召开第二次现场工作会议。此次会议上,工作组主要完成了标准修订初稿的审议工作,并形成标准讨论稿。

截止至2017年10月31日,经过工作组内逐条讨论,反复修改意见,最终形成标准征求意见稿。2017年12月12日,全国酿酒标准化技术委员会啤酒分技术委员会对标准送审稿进行审定,委员对标准进行逐条审定,并给出修改意见,形成标准报批稿。

2017年12月20日,全国酿酒标准化技术委员会对标准报批稿进行审议,一致同意

审定会的审查结论。

黄酒部分：2015年4月15日，由全国酿酒标准化技术委员会黄酒工作组组织在浙江绍兴召开黄酒领域相关标准制修订工作研讨会。会议就 GB/T 13662《黄酒》国家标准的修订工作进行了广泛的意见交流。

2015年12月1日，全国酿酒标准化技术委员会黄酒工作组在中国食品发酵工业研究院召开了 GB/T 13662《黄酒》标准修订工作启动会。会议就目前黄酒的标准体系进行了介绍，并且详细阐述了标准修订的基本思路与下一步工作计划。

全国酿酒标准化技术委员会联合中国酒业协会黄酒分会于2016年7月11日在苏州召开了 GB/T 13662《黄酒》标准修订的工作组会议。全国酿酒标准化技术委员会秘书处就标准修订草稿和修改意见的汇总情况进行了汇报，与会代表逐条讨论了《黄酒》国家标准的具体修改意见。

2017年11月22日，全国酿酒标准化技术委员会秘书处在完成意见汇总后，于上海召开黄酒工作组年会，对《黄酒》国家标准审定稿进行预审，对标准文本进行了逐条审议，并提出了相关修改意见，会后由全国酿酒标准化技术委员会秘书处汇总后形成标准送审稿。

2017年12月20日，于北京召开全国酿酒标准技术委员会第二届第二次委员大会，对《黄酒》国家标准送审稿进行了审定，委员对标准进行逐条审定，并给出修改意见，形成标准报批稿。

食用酒精部分：2016年10月，中国酒业协会酒精分会联合酿酒标委会秘书处面向行业广泛征集起草工作组成员单位。

2017年4月，成立了标准起草小组并在北京组织召开标准修订工作启动会，会上明确了参与起草单位和人员，通过了标准修订工作方案、任务分工和工作任务时间节点，并对标准修订主要的技术问题（包括主要指标的设置、分类等）进行了充分地讨论。

2017年11月17日-12月19日，起草工作组将征求意见稿发给酿酒标委会委员单位及相关专家并在网站面向社会公开征集意见。

2017年12月20日，于北京召开全国酿酒标准技术委员会第二届第二次委员大会，对《食用酿造酒精》国家标准送审稿进行了审定，委员对标准进行逐条审定，并给出修改意见，形成标准报批稿。

烈性酒：秘书处与国际洋酒生产商协会（FSPA）于2015年共同开展了进口洋酒（烈性酒）产品分类情况调研工作。该项工作调研了国际饮料酒发展现状与趋势以及进口洋酒（烈性酒）在中国市场的发展现状及趋势；调研分析了欧盟、美国、日本等国际主

要烈性酒消费市场产品分类标准、法规体系，梳理其分类依据、分类原则及分类特点，梳理总结中国饮料酒分类标准的发展历史、标准的研制原则，探讨了依据原料、工艺、产品特性、地域等指标进行分类的可行性，并初步提出了适合中国饮料酒行业发展阶段与情况的分类方法体系的建议

根据对国内外饮料酒分类体系的基本思路、原则和框架的探讨，结合我国饮料酒分类体系现状，在注重系统性、延续性的基础上，适应市场变化给分类体系带来的影响，提出分类体系框架的设计建议如下：维持现有分类标准基本框架不变，探讨将中国市场上现实存在、且有一定市场地位的饮料酒名称作为名词术语纳入到新修订的《饮料酒术语和分类》标准中（如风味伏特加、干邑、味美思等），同时，也将注重这些新纳入的饮料酒名称类的名词术语在分类体系中的位置问题。

在上述工作基础上，秘书处综合各方意见和历次工作会议结论及相关产品标准的审查结论，形成《饮料酒术语和分类》国家标准草案，分别在 2017 年 12 月在北京召开的全国酿酒标准技术委员会第二届第二次委员大会及 2018 年 1 月在北京召开的全国白酒标准化技术委员会第二届第三次全体委员大会暨第二届第三次秘书长联席会议上提交两个标委会委员进行充分讨论，并提出修改意见，根据会议讨论结果，秘书处对标准文本修改和完善，提出征求意见稿。

## 二、制标依据和对主要条款的说明

### （一）制标原则

加强饮料酒标准体系顶层设计，充分反映饮料酒行业发展现状，保护传统，鼓励创新，与国际保持接轨。

### （二）主要条款的说明

在原标准基础上，对标准框架进行了调整，先给出饮料酒行业基本术语和定义，明确分类原则，根据不同原料、生产工艺和产品特性对各酒种进行分类，为清晰阐述和表达饮料酒分类，增加分类表，并在附录中增加分类体系框架图。

#### 1、引言

增加了引言。在引言中对地理标志保护产品名称术语进行了说明：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。

#### 2、术语和定义

##### （1）啤酒相关术语和定义

① 在原“啤酒”产品定义的基础上，调整了关于泡沫和酒精度的描述。结合目前国内啤酒市场上多元化产品分类情况，突出产品共性和标准包容性，将“起泡”调整为“形成泡沫的”文字描述，并取消“低酒精度”文字描述。

② 根据市场调研结果，结合国内主要生产企业和主流产品的实际情况，修改了原标准中关于“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”的产品定义，同时增加了“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”以及“工坊啤酒”的定义。

## （2）葡萄酒相关术语和定义

① 参照 OIV、欧盟、美国等国家和地区规定的葡萄酒定义，结合我国葡萄酒生产中的实际情况，对原标准中的定义进行了适当的修改。

a) 在定义中，将葡萄酒原料修改为“葡萄或葡萄汁”。

b) 补充 4 点注解，以便符合葡萄酒生产中添加浓缩葡萄汁、白砂糖等正常工艺要求。

注 1：原料的潜在酒精度不得低于 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 参照“OIV 法规”，修改半干葡萄酒的定义。

③ 为与添加浓缩葡萄汁或白砂糖的甜葡萄酒相区分，在甜葡萄酒定义下增加了注：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。

④ 由于特种葡萄酒定义中不包括在葡萄种植阶段的特殊工艺，因此更改特种葡萄酒定义。

⑤ 增加“含气葡萄酒”的定义。含气葡萄酒包括：起泡葡萄酒、低泡葡萄酒和葡萄汽酒。鉴于起泡葡萄酒与高泡葡萄酒英文相同，且欧盟和 OIV 的 Sparkling wine 与我国高泡葡萄酒含义近乎相同。考虑到行业对“起泡葡萄酒”这一术语应用更广泛，因此删除起泡葡萄酒，将“高泡葡萄酒”改为“起泡葡萄酒”。并增加自然起泡葡萄酒和超天然起泡葡萄酒两种术语、定义和分类。

⑥ 为规范起泡葡萄酒生产过程中外源糖和酒精的添加，在起泡葡萄酒定义下增

加注：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%。

⑦ 对冰葡萄酒的定义做了适当修改，改为：当气温低于 $-7^{\circ}\text{C}$ 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）。

⑧ 对原标准中利口葡萄酒、产膜葡萄酒、贵腐葡萄酒、加香葡萄酒的定义进行了适当的修改，主要涉及产品酒精度、外源糖源、外源酒精的要求。具体如下：

a) 利口葡萄酒定义中注解增加了外源糖或酒精的最大添加量。

b) 产膜葡萄酒定义中规定产品酒精度为 15.0% vol~22.0% vol。

c) 贵腐葡萄酒定义中，将“灰绿葡萄孢”修改为“灰绿葡萄孢菌霉”，并增加了其拉丁术语。并要求在生产过程中不允许外加糖源。

d) 加香葡萄酒定义中规定了可使用的芳香植物来源，以及植物提取物、葡萄蒸馏酒或浸泡了芳香植物的葡萄蒸馏酒的最大添加量。

⑨ 对原标准中无醇葡萄酒和脱醇葡萄酒的定义做了修改。脱醇葡萄酒包括低醇葡萄酒和无醇葡萄酒，其定义要求生成酒精度不低于 7.0% vol 的原酒，然后采用特种工艺降低酒精度，低醇葡萄酒和无醇葡萄酒酒精度要求与 OIV 接轨。

⑩ 取消“山葡萄酒”定义，同时增加了“原生葡萄酒”的术语和定义，包括山葡萄酒、毛葡萄酒、刺葡萄酒、秋葡萄酒等中国起源的种及其杂交品种，突出中国原生葡萄种葡萄酒的特色。

### (3) 黄酒相关术语和定义

① 稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等都是黄酒酿酒的主要原料，因此在定义中进一步明确。为了与我国其他饮料酒翻译相匹配，将之前黄酒的名词翻译由原来的“Chinese rice wine”改为了“Huangjiu”。

② 增加“红曲酒”的定义。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。

③ 红曲酒项下新增单一红曲酒、特型红曲酒的定义。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；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。

#### (4) 白酒相关术语和定义

① 修订白酒的定义，在工艺描述中增加“陈酿、勾调”两个代表性工艺步骤；修正原定义中的用词逻辑错误。

② 根据各香型白酒产品标准的最新修订进展，修改、调整了原有十个香型白酒的定义。

③ 增加董香型白酒的定义，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。

④ 增加调香白酒定义，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。

#### (5) 其他蒸馏酒相关术语和定义

① 根据世界范围主要生产和消费市场情况，新增“风味白兰地”“风味威士忌”“风味伏特加”“风味朗姆酒”“龙舌兰酒”等相关术语和定义。如下：

a) 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。

b) 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。

c) 增风味伏特加 **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。

d) 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。

e) 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。

#### (6) 配制酒相关术语和定义

修改配制酒的定义。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、改变其原酒基风格的饮料酒。

## (7) 其他相关术语和定义

① 进一步明确“饮料酒”的定义，规定酒精度低于 0.5%vol 的无醇啤酒和无醇葡萄酒属于饮料酒。

② 区分“露酒”和“配制酒”的定义。露酒是我国传统酒种，具有悠久的历史，在原标准中被认为和配制酒为同义词，在此次修订过程中，根据行业调研意见，从定义上对这两个类别分别从酒基、工艺上进一步区分，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，经浸提或复蒸馏（或直接加入从辅料中提取的有用成分）等工艺制成，具有特定风格的配制酒。

③ 增加固态法白酒原酒的定义，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。

④ 增加固液法白酒原酒的定义，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。

⑤ 增加“食用酒精/食用酿造酒精”的定义。食用酒精 **edible alcohol** /食用酿造酒精: 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。并分别增加了食用酒精项下的三类产品谷物食用酿造酒精 **edible alcohol fermented by grain**、薯类食用酿造酒精 **edible alcohol fermented by yam**、糖蜜食用酿造酒精 **edible alcohol fermented by molasses** 的定义。

⑥ 通过行业调研，结合我国啤酒产品生产和研发趋势，综合考虑啤酒产品的生产特点和技术条件，保留原标准中按颜色分类的产品分类方式，同时新增了浊度分类(包括清亮啤酒、浑浊啤酒)、按杀菌工艺分类(生啤酒、熟啤酒)和按酵母类型分类(上面发酵啤酒、下面发酵啤酒、混合发酵啤酒); 取消“特种啤酒”，改为“按其他特性分类”。

⑦ 增加特种葡萄酒分类，将含气葡萄酒归为特种葡萄酒；增加含气葡萄酒按糖含量的分类；增加葡萄酒按酒精度的分类。

⑧ 根据行业实际情况，为进一步拓宽开发新产品的空间，保证产品的多元化，符合市场和消费者需求，黄酒的分类依照之前的分类方式。依照产品风格分为传统型黄

酒、清爽型黄酒和特型黄酒；依照含糖量分为干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒和甜黄酒。

⑨ 将“调香白酒”与“白酒”并列，作为蒸馏酒项下的一个二级分类。

⑩ 将“风味白兰地”“风味威士忌”“风味伏特加”“风味朗姆酒”等风味烈性酒产品与相对应的烈性酒产品并列为二级分类。

⑪新增“龙舌兰酒”为蒸馏酒项下的二级分类。

### 3、 分类原则和分类表

在按照不同原料、生产工艺和产品特性进行分类的原则下，为便于理解和使用本标准，增加了饮料酒分类表和资料性附录 A 饮料酒分类框架图。

## 三、 主要试验（或验证）情况

无。

## 四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

## 五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

饮料酒行业是我国食品行业重要组成部分，在当前国民经济中发挥重要作用。白酒、黄酒、露酒等传统酒种在我国具有悠久历史文化和饮用传统，啤酒、葡萄酒等国际通畅型酒种消费受众广泛。

GB/T17204-2008《饮料酒分类》国家标准是我国饮料酒行业基础性标准，是我国饮料酒技术标准体系的基石之一，实施十年以来，在引领和规范市场秩序、保护传统、促进创新、国际交流等方面发挥了重要作用。

随着国内外饮料酒行业形势的不断发展和变化，对原标准中已经不适应我国饮料酒行业的现状和发展趋势的一些内容，结合国外饮料酒的相关法规，及时进行调整和完善，使标准制定更加科学、严谨、合理，充分反映我国饮料酒行业发展新情况、新形势，保障我国饮料酒行业继续保持健康、有序发展，同时进一步加强国际交流与合作，顺应我国标准化形势改革和国家“一带一路”发展战略，促进我国传统酒种走出去。

本标准的修订将进一步加强我国饮料酒技术标准体系顶层设计，完善饮料酒技术标准体系，及时体现行业发展新内容、新变化，继续引领和规范我国饮料酒行业发展趋势，保护传统，鼓励创新，同时与国际保持接轨。

## 六、 与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

啤酒的定义和分类参考了澳新食品标准法典-啤酒 (standard 2.7.2)，美国啤酒标准 (27CFR25)，韩国《食品的基准及规格》中 5.27.4 啤酒等相关标准文件。

葡萄酒的定义和分类参考了 OIV《国际葡萄酿酒法典》2014 版、2016 版，欧盟葡萄酒法规标准 (EC) No 491/2009、(EU) 251/2014，美国葡萄酒相关法规 (Title 27part 4 “葡萄酒标签和广告” 和 part 24 “葡萄酒”，澳大利亚新西兰标准 Standard 4.5.1 和 Standard 2.7.4，加拿大标准 Food and Drug Regulation (B.02.100 Wine)。

白兰地、威士忌等烈性酒的定义和分类参考了欧盟烈性酒法规 (EC) No 110/2008，美国酒精烟草税收管理局 (TTB) 烈性酒分类表 CHAPTER 4 CLASS AND TYPE DESIGNATION，加拿大食品药品条例 Food and Drug Regulations B.02 部分，澳大利亚新西兰食品标准 Standard 2.7.5 Spirits 等相关文件。

本标准在修订过程，参阅上述国际相关标准和法规，与国际保持接轨。

## **七、 在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性**

本标准属于食品标准体系“08 饮料酒”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## **八、 重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

## **九、 标准性质的建议说明**

建议本标准的性质为推荐性国家标准。

## **十、 贯彻标准的要求和措施建议**

建议本标准批准发布 12 个月后实施，由标准化部门负责组织行业力量进行宣贯。

## **十一、 废止现行相关标准的建议**

本标准实施后，代替 GB/T 17204-2008《饮料酒分类》。

## **十二、 其他应予说明的事项**

无。

全国酿酒标准化技术委员会  
2018 年 3 月 12 日