《青梅果酒》
团体标准（征求意见稿）编制说明

一、任务来源，主要起草单位，参与起草单位

中国中小商业企业协会下达的2023年团体标准修订编制计划，将《青梅果酒》列为标准编制项目，并于2023年5月18日在全国团体标准信息平台上进行了立项公告。

责任单位、起草单位为杭州葫芦酒业有限公司。参与起草单位×××。

二、制定标准的必要性和意义

1.项目必要性及意义

近年来，随着国家对农业扶持政策的到位以及水果经济价值的兴起，酒类消费呈现多元化趋势，在这样趋势下，青梅果酒顺势产生，但是青梅果酒自走向市场以来，始终徘徊在市场边缘。目前，中国国内青梅果酒市场尚处于孕育阶段。而随着人们对健康的关注，果酒的成长空间也越来越大。

青梅原产于中国，果实营养丰富，口味以清酸称绝。果肉含有多种维生素、氨基酸、柠檬酸、苹果酸、酒石酸和钾、钙、铁等多种矿质元素，属强碱性生理果品。用青梅酿造的酒则称为青梅果酒。

数据显示，近几年酒类市场大环境普遍低迷，而在年轻消费者的推动下，果酒的需求却日渐升温，正以每年超过50%的销售额增速高速增长。据悉，2019年我国果酒行业市场规模约698.2亿元，同比增长5%。果酒市场快速发展的风口已然到来，行业

的整体产值有望达到1000亿元。

而备受追捧的青梅果酒更是成为果酒细分赛道中的新兴之宠。据中国酒业协会果酒发展委员会数据，2022年中国青梅果酒市场规模已突破10亿，全国果酒厂家中产品包含青梅果酒、年产值突破2000万的生产企业不低于15家。

但与日本等发达国家相比，我国的果酒人均消费量与品牌成熟度尚有较大的差距。据悉，日本等国果酒消费量人均6升，而我国仅为0.2升至0.3升，国内的青梅果酒品牌众多却缺乏标准化、专业化的生产和品牌管理，且行业尚未形成成熟的头部品牌和个性化的细分赛道。

基于这一行业背景和产业环境要求，青梅果酒亟须通过标准化、流程化、专业化的体系建设和科学性、适用性、经济性的标准化梳理对相关业务领域进行明确和规范，进一步统一相关标准和流程，推动行业的健康有序发展。

2.应用前景

本标准将应用于本协会会员，以及愿意将本评价体系纳入自身管理的相关企业群体。随着行业市场的增长及产业链的协同发展，本标准将被越来越多的市场主体借鉴和采纳，应用前景极为广阔。

三、主要工作过程

杭州葫芦有限公司经过长期调研和走访，于2023年5月30日形成了标准草案。草案参照了相关国标的通用技术要求及行业市场主流产品技术参数，并结合产品上下游应用的实际需求，最终形成了本《青梅果酒》征求意见稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

本标准的用语、格式按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。标准内容的编制坚持以下原则：

在标准制定过程中，广泛听取各方意见，充分调研实际需求、论证指标要求，结合企业参加评定的情况，提炼出具有符合实际情况的标准及原则。

本标准与现行法律、法规、标准均不存在冲突。

五、主要条款的说明，主要技术指标的论述

1.主要技术内容

本标准规定了青梅果酒的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于本标准适用于以食用酒精为酒基，添加青梅、白砂糖、水、DL-苹果酸，经浸渍、勾兑 后加或不加青梅果精制而成的青梅果酒，其中加青梅果产品的青梅果含量≥5%(w/w)。

2.技术要素

本标准明确了原辅料、感官、理化指标、微生物指标、净含量、卫生等核心性能要素要求，体现了产品稳定性、可靠性、安全性等核心性能的先进性。

六、对国际标准和国外先进标准的采标程度，以及与国内外同类标准水平的对比

1.国外情况

青梅果酒在日韩较为流行，但乏统一的引领全行业的标准化体系，目前尚无国外相关领域的标准可参考。

2.国内情况

国内可参考的标准主要是GB/T 27588-2011《露酒》。

3.借鉴情况

本标准起草制定过程中主要借鉴了GB/T 27588-2011《露酒》。该标准作为一个起始标准，在数据、指标上留出了未来演进改革的空间，体现了制定标准循序渐进的原则。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在起草过程中，面向专家学者、政府、商协会、咨询服务机构和中小企业进行了调研和广泛征求意见，无重大意见分歧。

八、其他事项说明

本标准不涉及专利、商标等知识产权问题。

杭州葫芦酒业有限公司

2023 年 5 月 30 日