

河南省地方标准

DB41/T XXXX-2024

地理标志产品 民权葡萄酒（民权牌）

Product of geographical indications—Minquan wines

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和按照 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：民权县市场监督管理局、天明民权葡萄酒有限公司

本文件主要起草人：赵雅丽、张中奇、王显斌、苏洁、李冬、刘英、郑方婷、吴瀚、黄江南

地理标志产品 民权葡萄酒（民权牌）

1 范围

本文件规定了民权葡萄酒（民权牌）地理标志产品的术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装运输和贮存。

本文件适用于根据原国家质量监督检验检疫总局 2003 年第 25 号公告批准实施保护的民权葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家知识产权局公告第 354 号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 民权葡萄酒

采用符合产地环境要求的新鲜葡萄为原料，经发酵酿造而成，并符合本文件规定的葡萄酒。

4 地理标志产品保护范围

河南省民权县现辖行政区域。见附录 A。

5 生产要求

5.1 种植

5.1.1 产地自然条件

年活动积温 4200-4500 左右，无霜期 210-240 天，土壤为沙土，年降雨量 800mm 以上。

5.1.2 品质

产自黄河故道产区的贵人香、威代尔、霞多丽、赤霞珠、马瑟兰、丹菲特等优良品种。

5.2 采收

5.2.1 采收前 1 个月不得浇水、不得使用杀虫剂，采收前 10 天不得使用杀菌剂。

5.2.2 9 月中下旬，葡萄成熟，果实呈黑紫色或蓝紫色，果穗表面带蓝白色果霜，颗粒富有弹性；糖度 $\geq 15\%$ 进行采收。

5.2.3 在晴天早晨露水干后采收。选择成熟果粒达 95%以上的果穗采收。

5.2.4 采收后，24h 内必须进行加工处理。

5.3 加工工艺

5.3.1 干红原酒工艺流程如图 1 所示。

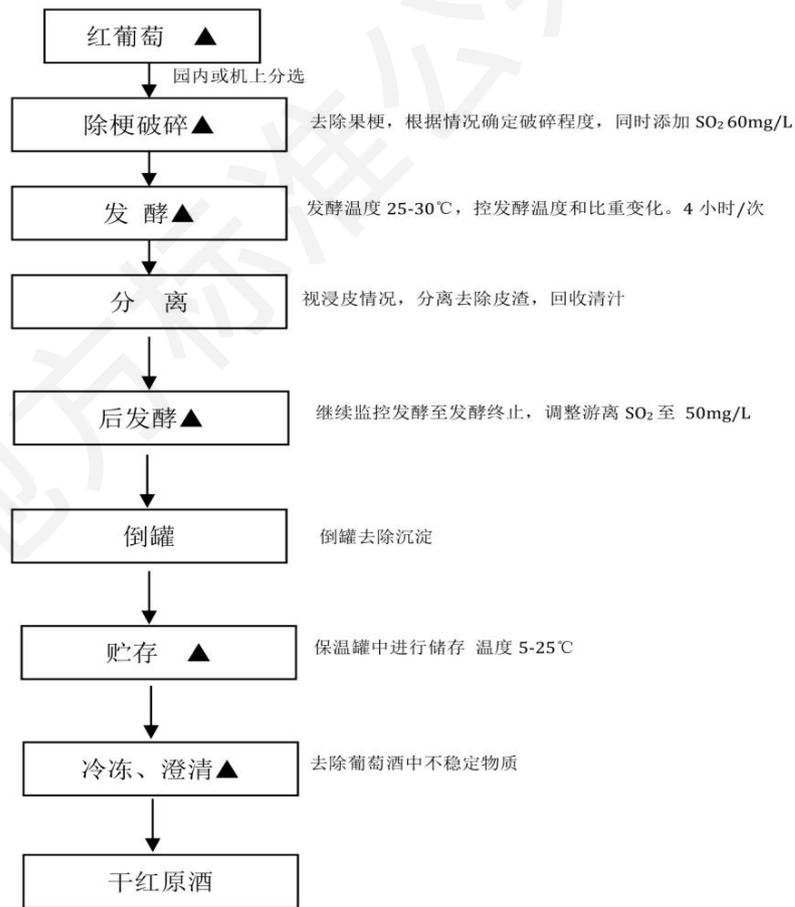


图 1

5.3.2 干白原酒工艺流程如图 2 所示。

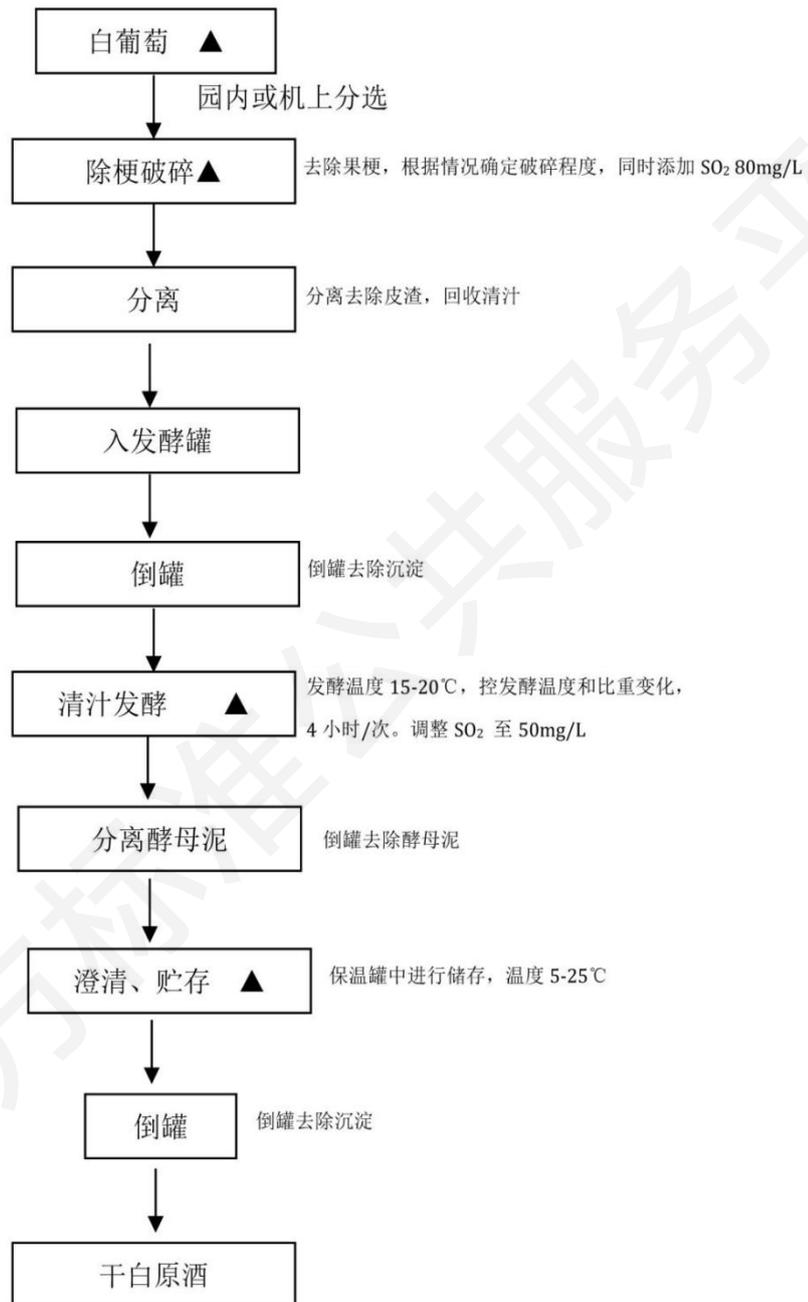


图 2

5.3.3 干红、干白葡萄酒工艺流程如图 3 所示

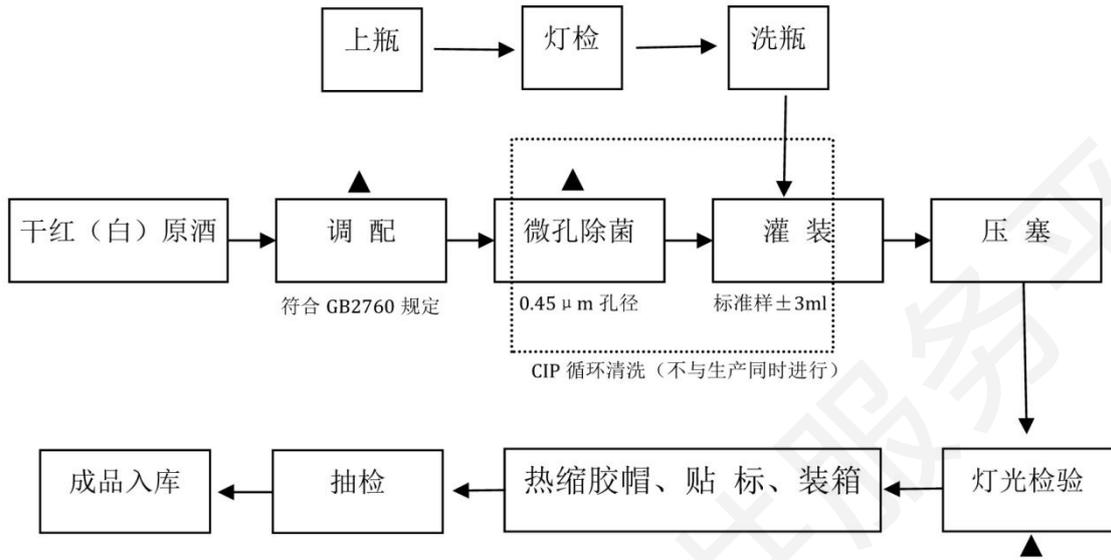


图 3

5.3.4 甜红、甜白葡萄酒工艺流程如图 4 所示

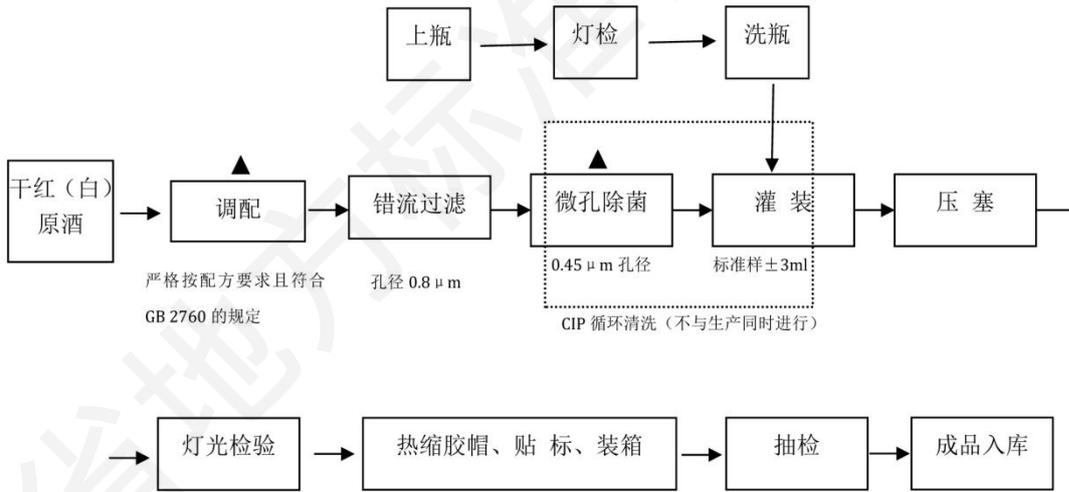


图 4

6 质量要求

6.1 感官要求

民权葡萄酒感官要求应符合表 1

表 1 感官要求

项目	要求
----	----

外观	色泽	红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕、棕红色
		白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄色、金黄色
		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1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	
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
典型性			具有民权葡萄酒应有的特征和风格

6.2 理化指标

民权葡萄酒理化指标应符合表2

表2 理化指标

项目		要求
酒精度 ^a （20℃）/%（体积分数）		7.0-14.5
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干葡萄酒 ^b	≤4.0
	半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0
	半甜葡萄酒	12.1~45.0
	甜葡萄酒	≥45.1
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）		≤1.1
干浸出物/（g/L）	红葡萄酒	≥18.5
	白葡萄酒	≥16.0
	桃红葡萄酒	≥17.0
柠檬酸/（g/L）	干、半干、半甜葡萄酒	≤1.0
	甜葡萄酒	≤2.0
铁/（mg/L）		≤8.0
铜/（mg/L）		≤1.0
甲醇/（mg/L）	白、桃红葡萄酒	≤250
	红葡萄酒	≤400
苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（mg/L）		≤50
山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）/（mg/L）		≤200

7 检验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法执行。

DB 41/T XXXX-2024

7.2 理化要求

7.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法执行。

7.2.2 总糖、挥发酸、干浸出物、柠檬酸、铁、铜

按 GB/T 15038 规定的方法执行。

7.2.3 甲醇

按 GB 5009.266 规定的方法执行。

7.2.4 苯甲酸、山梨酸

按 GB 5009.28 规定的方法执行。

7.3 净含量

净含量的检测按照 JJF1070 的规定进行。

7.4 安全指标

应符合 GB 2758 的规定。

7.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB/T 23543 的规定。

8 检测规则

按 GB/T 15037 的规定执行。

9 标签、标志

9.1 标签

9.1.1 产品标签应符合 GB 2758 和 GB 7718 的规定，并按含糖量标注产品类型（或含糖量），还应标明地理标志产品名称、产地。

9.1.2 标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地，应符合 GB/T 15037 的规定。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 标志

获准使用地理标志产品专用标志的企业，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。地理标志产品专用标志的使用应符合国家知识产权局公告第 354 号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

10.1.1 包装材料应符合有关食品安全标准要求。

10.1.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒。

10.1.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

10.2 运输、贮存

10.2.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在储运时应“倒放”或“卧放”。

10.2.2 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。

10.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

10.2.4 成品不得与潮湿的地面直接接触；不得与有毒、有害、有腐蚀性物品同贮同运。

10.2.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。



附录 A
(规范性)
民权葡萄酒保护范围图

