



中华人民共和国国家标准

GB/T 19049—2008
代替 GB 19049—2003

地理标志产品 昌黎葡萄酒

Product of geographical indication—Changli wine

2008-12-31 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19049—2003《原产地域产品 昌黎葡萄酒》。

本标准与 GB 19049—2003 相比主要变化如下：

- 将标准属性由强制性改为推荐性；
- 根据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》，修改了标准中英文名称及相关表述；
- 修改了产品分类，增加了按含糖量分类；
- 增加了原料葡萄品种；
- 依据 GB 15037—2006《葡萄酒》增加了柠檬酸、铜、甲醇、苯甲酸、山梨酸指标；
- 规定产品中不得添加“合成着色剂”、“甜味剂”、“香精”和“增稠剂”；
- 增加了产品净含量的要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：国家葡萄葡萄酒质量监督检验中心、河北省昌黎县葡萄酒业管理局、河北省昌黎县质量技术监督局。

本标准主要起草人：李华、严斌、张世鹏、张克义、江涛、郝小波、杨静、李振勇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19049—2003。

地理标志产品 昌黎葡萄酒

1 范围

本标准规定了昌黎葡萄酒的地理标志产品保护范围、术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品昌黎葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 17204 饮料酒分类

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令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 地理标志产品保护范围

昌黎葡萄酒的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围内,见附录A。

4 术语和定义

GB 15037、GB/T 17204 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

4.1

昌黎葡萄酒 Changli wine

以产自昌黎葡萄酒地理标志产品保护范围内的新鲜葡萄,在规定的保护范围内经本标准工艺发酵酿制而成的符合本标准要求的葡萄酒。

5 产品分类

5.1 按色泽分:红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒。

5.2 按含糖量分:干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒。

6 要求

6.1 原料要求

6.1.1 品种要求

6.1.1.1 酿造红葡萄酒的品种:赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅鹿辄(Merlot)、品丽珠(Cabernet

Franc)、黑比诺(Pinot Noir)、西拉(syrah)、佳丽酿(Carignane)、玫瑰香(Muscat Hamburg)、紫北塞(Alicante Bouschet)、烟-73(Yan-73)。

6.1.1.2 酿造白葡萄酒的品种:霞多丽(Chardonnay)、贵人香(Italian Riesling)、玫瑰香(Muscat Hamburg)、长相思(Sauvignon Blanc)。

6.1.1.3 酿造桃红葡萄酒的品种:赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅鹿辄(Merlot)、品丽珠(Cabernet Franc)、黑比诺(Pinot Noir)、佳丽酿(Carignane)、玫瑰香((Muscat Hamburg)。

6.1.2 葡萄质量要求

酿造发酵酒的葡萄含糖量大于等于 180 g/L;含酸量 6.5 g/L~8.5 g/L;果皮着色均匀;果粒新鲜、洁净;无病虫果、霉烂果、裂果、生青果;无农药污染,无枝叶、泥土及其他杂物。

6.2 工艺要求

6.2.1 红葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选、除梗破碎后,浸渍发酵,当残糖降至 4 g/L 以下时进行分离转罐,进入苹果酸-乳酸发酵,然后澄清处理,经均衡调配、冷处理、除菌过滤等工艺过程精酿而成。陈酿型葡萄酒应经橡木桶贮藏并经瓶贮,酒龄达 3 a 以上。

6.2.2 白葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选、除梗破碎、压榨分离、酒精发酵,当残糖降至 4 g/L 以下时进行分离转罐,然后澄清处理,经均衡调配、冷处理、除菌过滤等工艺过程精酿而成。陈酿型葡萄酒应经橡木桶贮藏并经瓶贮,酒龄达 2 a 以上。

6.2.3 桃红葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选、除梗破碎、浸渍、分离、酒精发酵,当残糖降至 4 g/L 以下时进行分离转罐,然后澄清处理,经均衡调配、冷处理、除菌过滤等工艺过程精酿而成。

6.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目			要 求
外观	色泽	红葡萄酒	紫红色至深宝石红色
		白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、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,瓶装超过 1 a 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、花香与酒香,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,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			具有昌黎葡萄酒应有的特征和风格

6.4 理化要求

理化要求应符合表 2 规定。产品中不得添加合成着色剂,甜味剂,香精,增稠剂。

表 2 理化要求

项 目		要 求
酒精度 ^a (20℃)/%(体积分数)		7.0~14.0
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)		≤ 1.0
干浸出物/(g/L)	红葡萄酒	≥ 20.0
	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
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得超过±1.0%(体积分数)。		
^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。		

6.5 卫生要求

应符合 GB 2758 的规定。

6.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号执行。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 15038 执行。

7.2 理化要求

苯甲酸、山梨酸按 GB/T 5009.29 规定执行, 其余项目按 GB/T 15038 规定执行。

7.3 卫生指标

按 GB 2758 规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产期内所生产的同一品质、同一规格、同一批号的产品为一批。

8.2 抽样

按表 3 抽取样本,单件包装净含量小于 500 mL,总取样量不足 1 500 mL 时,可按比例增加抽样量。

表 3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/箱
≤50	3	3
51~1 200	5	2
1 201~3 500	8	1
≥3 501	13	1

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品需经生产厂家检验合格并签署质量合格证。

8.3.1.2 出厂检验的项目:感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、卫生指标中的总二氧化硫和菌落总数、净含量。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验项目为本标准的全部技术内容。

8.3.2.2 型式检验每年至少进行两次,发生下列任一情况时,亦应进行:

- a) 更改原料;
- b) 更改关键工艺;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求;
- d) 出厂检验结果有较大变化时。

8.4 判定规则

当受检样品检验项目全部合格时,则判定该批产品为合格,若有不合格项目,应重新从该批产品中抽取两倍量样本,对不合格项目进行复验,复验结果若有一项指标不符合本标准要求,则判定该批产品不合格。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标志

9.1.1 标签标志

应符合 GB 10344 规定。

获得批准的企业,可在其产品说明书和包装上使用地理标志产品保护专用标志。不符合本标准的产品,其产品名称不得使用含有“昌黎葡萄酒”(包括连续或断开)的名称,不得使用地理标志产品保护专用标志。

9.1.2 包装标志

瓦楞纸箱应注有酒名、规格、批号、出厂日期、厂名、厂址,并标有“小心轻放、请勿倒置”字样或标志,其使用方法按 GB/T 191 的规定执行。

9.2 包装

9.2.1 内包装应采用符合食品卫生要求的包装材料。包装容器应整齐、清洁,封装严密,无漏气、漏酒

现象。

9.2.2 外包装应使用合格的瓦楞纸箱或木箱。箱内要有防震、防撞的间隔材料。

9.3 运输及贮存

9.3.1 包装的葡萄酒应在 5℃~35℃条件下运输,贮存温度应控制在 10℃~25℃。

9.3.2 在运输和贮存过程中,应保持场地清洁、干燥、通风良好,严禁日晒、雨淋。不得与潮湿地面,有毒、有害物品接触。用软木塞封口的葡萄酒,应卧放或倒放。

9.3.3 瓶装酒贮存超过 18 个月时,允许有少量沉淀。

附录 A
(规范性附录)

昌黎葡萄酒地理标志产品保护范围图

昌黎葡萄酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



图 A.1 昌黎葡萄酒地理标志产品保护范围图