

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20820—2007

## 地理标志产品 通化山葡萄酒

Product of geographical indication—  
Tonghua amur-wine

2007-01-19 发布

2007-07-01 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

## 前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

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：吉林省葡萄酒质量监督检验中心、通化葡萄酒股份有限公司、通化天池葡萄酒有限责任公司、通化通天酒业股份有限公司、通化市质量技术监督局。

本标准主要起草人：刘同洁、王军、于江深、纪春花、刘忠和、孟庆国、刘波。

# 地理标志产品 通化山葡萄酒

## 1 范围

本标准规定了通化山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、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于地理标志产品保护管理部门批准的地理标志产品通化山葡萄酒。

## 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 10344 饮料酒标签标准

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)

## 3 地理标志产品保护范围

通化山葡萄酒的保护范围限于地理标志产品保护管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的 范围,见附录 A。

## 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 4.1

**通化山葡萄酒 Tonghua amur-wine**

以产自通化山葡萄酒地理标志保护范围内规定的新鲜山葡萄为原料,并在该地域内采用本标准工 艺经全部或部分发酵酿制而成的,酒精度等于或大于 7% vol 的发酵酒。

## 5 产品分类(按含糖量分)

### 5.1 通化干红山葡萄酒

含糖(以葡萄糖计)小于或等于 4.0 g/L 或者当总糖与总酸(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 的山葡萄酒。

### 5.2 通化半干红山葡萄酒

含糖在 4.1 g/L~12.0 g/L,或者当总糖与总酸(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 的山葡萄酒。

### 5.3 通化半甜红山葡萄酒

含糖大于通化半干红山葡萄酒,最高为 45.0 g/L 的山葡萄酒。

### 5.4 通化甜红山葡萄酒

含糖大于 45.0 g/L 的山葡萄酒。

## 6 要求

### 6.1 原料

#### 6.1.1 产地

通化山葡萄酒的原料应产自规定的保护区域范围内,土壤为沙壤土、轻沙壤土,pH 为 5.5~7.0,海拔高度为 400 m~1 000 m,年平均气温 3.7℃以上,有效积温 2 500℃以上。

#### 6.1.2 品种

6.1.2.1 生产通化半甜、甜红山葡萄酒的山葡萄品种应选择野生山葡萄,选育山葡萄:“双优”、“双红”、“左山一”,或欧山杂交品种:“公酿一号”。

6.1.2.2 生产通化半干、干红山葡萄酒的葡萄品种应选择选育山葡萄:“双优”、“双红”、“左山一”或欧山杂交品种:“公酿一号”。

#### 6.1.3 山葡萄质量

酿造发酵酒的野生山葡萄含糖量不低于 100 g/L(可滴定糖);选育山葡萄含糖量不低于 140 g/L;“公酿一号”含糖量不低于 150 g/L。果实充分成熟,果皮着色均匀、果粒新鲜、洁净;无病虫果、霉烂果、裂果、生果、无农药污染。

### 6.2 生产工艺

#### 6.2.1 通化山葡萄酒工艺

山葡萄经采收分选、除梗破碎后,化验理化指标,根据含糖量加入糖浆或白砂糖,一次性调整到山葡萄酒干浸出物和酒精度达到本标准成品酒要求,进行浸渍发酵,发酵温度控制在 25℃~30℃,当糖度降至规定要求时分离转罐,进行苹果酸-乳酸发酵,当苹果酸-乳酸发酵结束时,进行分离澄清,贮藏,稳定性处理,除菌过滤。新鲜型葡萄酒贮藏期 6 个月~24 个月;陈酿型葡萄酒贮藏期 24 个月以上,应采用橡木桶贮藏。不应使用合成色素。

#### 6.2.2 通化(半)干红山葡萄酒流程工艺

山葡萄分选→除梗破碎→加白砂糖发酵(加酵母)→皮渣分离→橡木桶陈酿→降酸→稳定性处理→澄清过滤→除菌过滤→灌瓶→包装

#### 6.2.3 通化(半)甜红山葡萄酒流程工艺

山葡萄分选→除梗破碎→加糖浆发酵(加酵母)→皮渣分离→橡木桶陈酿→稳定性处理→澄清过滤→指标调整(加浓缩葡萄汁)→过滤→杀菌→灌瓶→包装

### 6.3 感官要求

通化山葡萄酒感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目   |      |             | 要 求                                                            |
|-------|------|-------------|----------------------------------------------------------------|
| 外观    | 色泽   | 通化(半)干红山葡萄酒 | 紫红、深红、宝石红                                                      |
|       |      | 通化(半)甜红山葡萄酒 | 紫红、深红、宝石红、红微带棕                                                 |
|       | 澄清程度 |             | 澄清无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有 3 个以下不大于 1 mm 的软木渣; 超过 12 个月的葡萄酒允许有少量沉淀) |
| 香气与滋味 | 香气   | 通化(半)干红山葡萄酒 | 具有葡萄花、椴树花、新鲜的小浆果等香气                                            |
|       |      | 通化(半)甜红山葡萄酒 | 具有陈酿的酒香、葡萄花、椴树花、小浆果等香气                                         |
|       | 滋味   | 通化(半)干红山葡萄酒 | 醇厚、协调丰满、结构感强                                                   |
|       |      | 通化(半)甜红山葡萄酒 | 圆润醇厚、酸甜适口、酒体丰满、有结构感                                            |
| 典型性   |      |             | 典型、突出、明确                                                       |

## 6.4 理化要求

通化山葡萄酒理化要求应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

| 项 目                                                                                                                                                                     |             | 指 标                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|
| 酒精度 <sup>a</sup> (20℃)/( % vol)                                                                                                                                         | 通化(半)干红山葡萄酒 | 10.0~13.0             |
|                                                                                                                                                                         | 通化(半)甜红山葡萄酒 | 7.0~15.0              |
| 总糖(以葡萄糖计)/(g/L)                                                                                                                                                         | 通化干红山葡萄酒 ≤  | 4.0 <sup>b</sup>      |
|                                                                                                                                                                         | 通化半干红山葡萄酒   | 4.1~12.0 <sup>c</sup> |
|                                                                                                                                                                         | 通化半甜红山葡萄酒   | 12.1~45.0             |
|                                                                                                                                                                         | 通化甜红山葡萄酒 ≥  | 45.1                  |
| 总酸(以酒石酸计)/(g/L)                                                                                                                                                         |             | 实测值                   |
| 挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤                                                                                                                                                       |             | 0.8                   |
| 柠檬酸/(g/L) ≤                                                                                                                                                             |             | 1.0                   |
| 干浸出物/(g/L) ≥                                                                                                                                                            |             | 16.0                  |
| 铁/(mg/L) ≤                                                                                                                                                              |             | 8.0                   |
| 总二氧化硫/(mg/L) ≤                                                                                                                                                          |             | 200                   |
| 山梨酸/(mg/L) ≤                                                                                                                                                            |             | 200                   |
| 苯甲酸/(g/L) ≤                                                                                                                                                             |             | 50                    |
| <sup>a</sup> 酒精度在上述指标要求的范围内允许差±1.0% vol。<br><sup>b</sup> 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。<br><sup>c</sup> 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

按照《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求、理化要求

按照 GB/T 15038 规定的方法执行。

### 7.2 卫生要求

按照 GB 2758 执行。

### 7.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一生产期内所生产的,同一类别且经包装出厂的,规格相同的产品为一批。

### 8.2 抽样

#### 8.2.1 抽样数量

按表 3 规定的抽样方案抽取样本,样本以瓶为单位。

表 3 抽样数量

| 批 量        | <1 500 箱  |   | ≥1 500 箱  |    |
|------------|-----------|---|-----------|----|
| 样本大小 $n$ / | ≤375 mL/瓶 | 8 | ≤375 mL/瓶 | 12 |
| 瓶          | ≥500 mL/瓶 | 6 | ≥500 mL/瓶 | 8  |

#### 8.2.2 抽样方式

从每批产品中随机抽取  $n$  箱,再从  $n$  箱中各抽取一瓶,抽样的样品一半作为该批产品的样本进行检测,另一半由供需双方共同封存,留做复核、仲裁用。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前,应经通化山葡萄酒地理标志产品保护办公室指定的检验机构检验,检验合格后,厂家签署质量合格证并粘贴通化山葡萄酒地理标志产品保护专用标志方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目:感官要求、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、总二氧化硫、细菌总数、净含量和标签。

### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验为本标准的全部技术要求。

8.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时也应进行型式检验:

- 停产两个月以后,恢复生产时;
- 出厂检验结果有较大波动时;
- 更改关键工艺或原料时;
- 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

### 8.5 判定规则

受检样品检验项目全部合格时,判该批产品为合格产品。若有不合格项目时,应对不合格项目进行复检,以复检结果为准。若仍有一项不合格,则判该批产品为不合格。

## 9 标志、标签、包装、运输及贮存

### 9.1 标志、标签

#### 9.1.1 标签

按 GB 10344 执行。

#### 9.1.2 标志

不符合本标准的产品,其产品名称不得使用含有“通化山葡萄酒”(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。

产品的外包装标志还应符合 GB/T 191 的规定。

### 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,但不得使用塑料包装材料,不得使用回收玻璃酒瓶。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具有相同功能的其他包装,箱内要有防震、防撞的间隔材料。

### 9.3 运输、贮存

9.3.1 产品宜在 5℃~35℃ 温度下运输,贮存温度宜控制在 5℃~25℃。

9.3.2 在运输或贮存过程中,应保持场地清洁、干燥、通风良好,严防日光直射,不得与潮湿地面直接接触。不得接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品,严禁与有毒、有害物品混放、混运。用软木塞封口的葡萄酒,需卧放或倒放。

9.3.3 按上述条件运输、贮存的山葡萄酒不应发生混浊、酸败等现象。



附录 A

(规范性附录)

通化山葡萄酒地理标志产品保护范围

A.1 通化山葡萄酒地理标志产品保护范围为通化市现辖行政区,包含东昌区、二道江区、集安市、梅河口市、通化县、柳河县、辉南县等 7 个县(市、区)。

A.2 通化山葡萄酒地理标志产品保护范围见图 A.1。

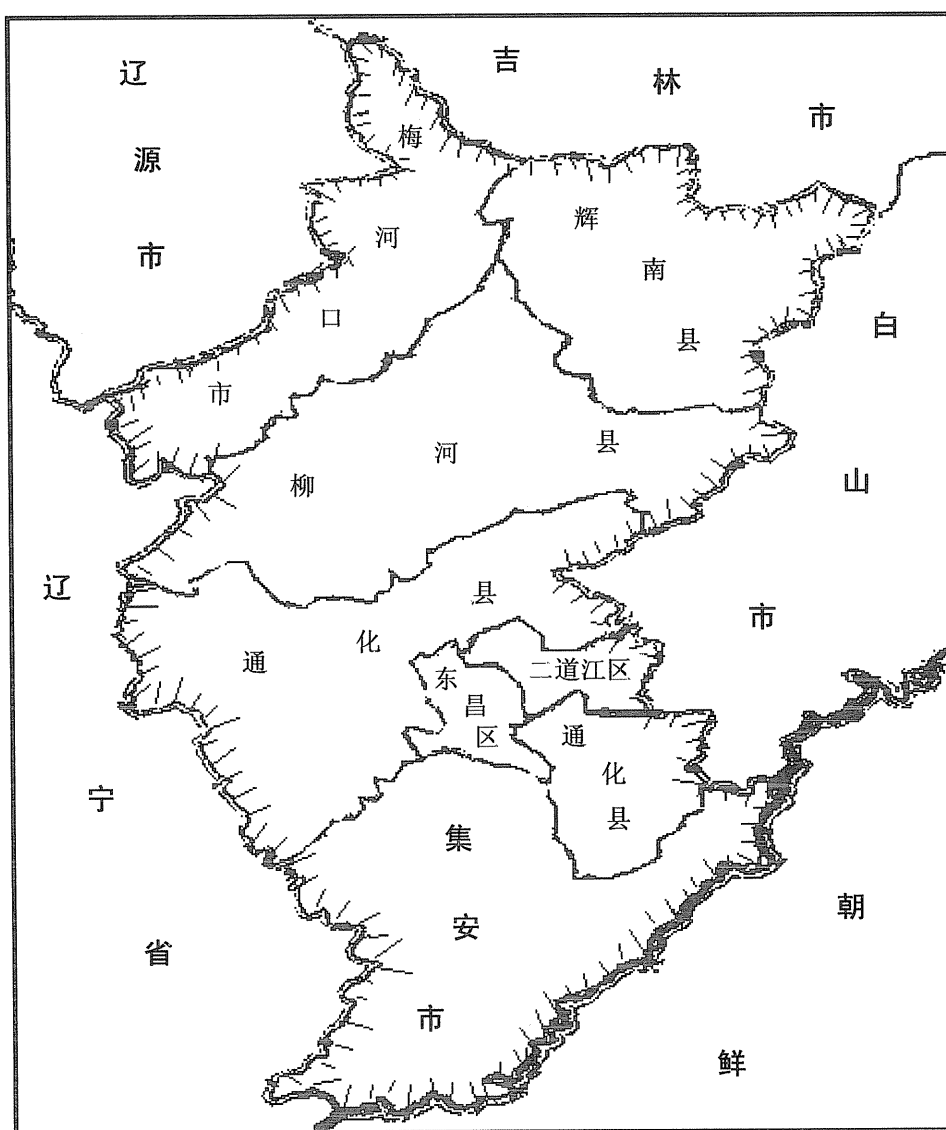


图 A.1 通化山葡萄酒地理标志产品保护范围图



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
地理标志产品 通化山葡萄酒  
GB/T 20820—2007

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

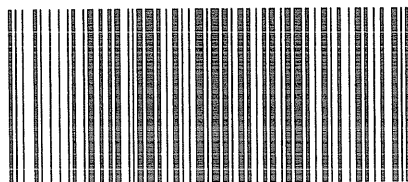
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字  
2007年4月第一版 2007年4月第一次印刷

\*

书号:155066·1-29327 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 20820—2007