



中华人民共和国国家标准

GB/T 19265—2008
代替 GB 19265—2003



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
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准代替 GB 19265—2003《原产地域产品 沙城葡萄酒》。

本标准与 GB 19265—2003 相比主要变化如下：

- 修订了与《地理标志产品保护规定》不一致的地方，将“原产地域”表述修订为“地理标志”；
- 将标准属性由强制性改为推荐性；
- 依据 GB 15037《葡萄酒》对发酵葡萄酒感官指标及理化指标进行修订，增加了柠檬酸、铜、甲醇、苯甲酸、山梨酸限量指标，删除滴定酸指标；
- 增加了脱醇葡萄酒；
- 增加了葡萄品种的英文名称；
- 按照葡萄酒产品分类调整并补充了生产工艺。

本标准的附录 A 为规范性附录，附录 B、附录 C 为资料性附录。

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：中国长城葡萄酒有限公司、河北省涿鹿县酿酒总厂、张家口市长城酿造集团公司、河北省怀来容辰庄园葡萄酒有限公司、河北省怀来县质量技术监督局。

本标准主要起草人：杨楠、奚德智、孙腾飞、张辉、刘文忠、赵龙、罗建华、周吉清、赵树军、郭春明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19265—2003。

地理标志产品 沙城葡萄酒

1 范围

本标准规定了沙城葡萄酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、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沙城葡萄酒。

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 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB 11856 白兰地

GB 15037—2006 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程

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令〔2005〕第75号）

3 术语和定义

GB 15037、GB 11856、GB/T 17204 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

沙城葡萄酒 Shacheng wine

以产自沙城地区（怀涿盆地）内的适合于酿酒的新鲜葡萄为原料，在规定的保护范围内经发酵或蒸馏酿制而成的葡萄酒。

4 地理标志产品保护范围

沙城葡萄酒的产地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》批准的范围，见附录A。

5 产品分类

按色泽分为：白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒。

按二氧化碳压力分为：平静葡萄酒、起泡葡萄酒。

按工艺分为：发酵葡萄酒、白兰地。

按含糖量分为：甜型葡萄酒、脱醇葡萄酒。

6 要求

6.1 原料

6.1.1 产地

沙城葡萄酒的原料来自于地理标志产品保护范围内。

6.1.2 葡萄品种

6.1.2.1 酿造白葡萄酒的品种:龙眼、霞多丽(Chardonnay)、雷司令(Grey Riesling)、赛美蓉(Semillon)、长相思(Sauvignon Blanc)、白诗南(Chenin Blanc)、白玉霓(Ugni Blanc)、琼瑶浆(Traminer)、灰比诺、维欧泥。

6.1.2.2 酿造红葡萄酒的品种:赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅鹿辄(Merlot)、蛇龙珠(Cabernet Franc)、宝石解百纳(Ruby Cabernet)、佳美(Gamay)、西拉(Syrah)、品丽珠(Cabernet Franc)、增芳德(Zinfandel)、黑比诺(Pinot Noir)、马瑟兰、小味尔多。

6.1.2.3 酿造天然甜型葡萄酒的品种:琼瑶浆(Traminer)、龙眼、霞多丽(Chardonnay)、赛美蓉(Semillon)、长相思(Sauvignon Blanc)、梅鹿辄(Merlot)、佳美(Gamay)、西拉(Syrah)、小芒森(Petit Manseng)。

6.1.2.4 酿造桃红葡萄酒的品种:增芳德(Zinfandel)、黑比诺(Pinot Noir)、龙眼、梅鹿辄(Merlot)、佳美(Gamay)、西拉(Syrah)、品丽珠(Cabernet Franc)。

6.1.2.5 酿造起泡葡萄酒的品种:霞多丽(Chardonnay)、黑比诺(Pinot Noir)、雷司令(Grey Riesling)、比诺莫涅、龙眼、赛美蓉(Semillon)、长相思(Sauvignon Blanc)、梅鹿辄(Merlot)。

6.1.2.6 酿造白兰地的品种:白玉霓(Ugni Blanc)、鸽笼白(Colombard)、白福尔(Folle Blanche)、龙眼。

6.1.3 葡萄质量

6.1.3.1 栽培

葡萄栽培参见附录 B、附录 C。

6.1.3.2 产量

酿制特级酒的葡萄 $\leq 15\,000\text{ kg/hm}^2$,酿制优质酒的葡萄 $\leq 18\,000\text{ kg/hm}^2$ 。

6.1.3.3 外观

果实达到生理成熟度,果皮着色均匀,果香味突出;果粒新鲜完整、洁净;无霉烂果、裂果、生青果;无污染。

6.1.3.4 理化指标

酿造发酵酒的葡萄含糖量(以葡萄糖计) $\geq 180\text{ g/L}$,含酸量 $6.0\text{ g/L}\sim 9.0\text{ g/L}$;酿造天然甜型葡萄酒含糖量 $\geq 260\text{ g/L}$,含酸量(以酒石酸计) $7.0\text{ g/L}\sim 10.0\text{ g/L}$;酿造白兰地的葡萄含糖量 $\geq 140\text{ g/L}$,含酸量 $6.5\text{ g/L}\sim 10.0\text{ g/L}$ 。

6.2 工艺要求

6.2.1 白葡萄酒工艺

葡萄经采收分选压榨后,将葡萄汁低温澄清、分离、发酵,发酵温度控制在 $16\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 20\text{ }^{\circ}\text{C}$,当糖度降至规定要求时进行分离转罐、贮藏、稳定性处理、除菌过滤。新鲜型葡萄酒贮藏期 18 个月以下。陈酿型葡萄酒贮藏期 18 个月以上,应使用橡木桶贮藏。

6.2.2 天然甜型葡萄酒工艺

6.2.2.1 甜型白葡萄酒

葡萄成熟,且当其自然浓缩至含糖量 $\geq 260\text{ g/L}$ 时采收、分选、取汁发酵,发酵温度控制在 $12\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 15\text{ }^{\circ}\text{C}$,待成品中保留天然糖含量达到理化要求时抑制发酵。酒精度不足时,只允许采用白兰地原汁补充。陈酿 18 个月以上。

6.2.2.2 甜型红葡萄酒

葡萄成熟,且当其自然浓缩至含糖量 ≥ 260 g/L时采收、分选、除梗破碎后,浸渍发酵,发酵温度控制在 $12^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$,待成品中保留天然糖含量达到理化要求时抑制发酵。酒精度不足时,只允许采用白兰地原汁补充。陈酿18个月以上。

6.2.3 红葡萄酒工艺

葡萄经采收分选、除梗破碎后,浸渍发酵,发酵温度控制在 $25^{\circ}\text{C}\sim 28^{\circ}\text{C}$,发酵时间7 d~15 d,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、贮藏、稳定性处理、除菌过滤。新鲜型葡萄酒贮藏期24个月以下;陈酿型葡萄酒贮藏期24个月以上,应进行橡木桶贮藏。

6.2.4 桃红葡萄酒工艺

葡萄经采收分选、除梗破碎后,控制浸渍,浸渍温度控制在 $24^{\circ}\text{C}\sim 26^{\circ}\text{C}$,浸渍时间48 h内。当颜色达到规定要求时分离皮渣、接种发酵,发酵温度控制在 $16^{\circ}\text{C}\sim 20^{\circ}\text{C}$,发酵时间7 d~15 d。当糖度降至规定要求时进行分离转罐、贮藏、稳定性处理、除菌过滤。

6.2.5 起泡葡萄酒工艺

葡萄经采收分选取汁后,将葡萄汁低温澄清、分离、发酵,当糖度降至4 g/L时进行分离转罐、勾兑、贮藏、稳定性处理。将酵母、糖浆等加入到瓶或罐进行二次发酵,制成二氧化碳压力 ≥ 0.35 MPa的起泡葡萄酒。瓶式发酵经贮藏后上架斜沉、转瓶、吐渣、添瓶、打塞、扎网、包装。罐式发酵经贮藏后澄清处理、过滤、装瓶。

6.2.6 脱醇葡萄酒工艺

采用鲜葡萄制葡萄汁经发酵,采用特种工艺加工而成。

6.2.7 白兰地工艺

葡萄经采收分选压榨后发酵,当糖度降至4 g/L时采用壶式蒸馏器进行两次蒸馏,第一次蒸馏至酒精度27% vol~29% vol,第二次蒸馏至酒精度68% vol~70% vol。过滤、入橡木桶陈酿36个月以上,勾兑、降度、稳定性处理。

6.3 感官指标

6.3.1 发酵葡萄酒感官指标应符合表1规定。

表1 发酵葡萄酒感官指标

项 目			要 求
外观	色 泽	白葡萄酒	近似无色、微绿带黄、浅黄、禾秆黄、金黄色
		红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
		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 a 的葡萄酒允许有少量沉淀)
	起泡程度		起泡葡萄酒注入杯中时,应有细微的串珠状起泡升起,并有一定的持续性
香气与滋味	香 气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香,陈酿型的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
		起泡葡萄酒	具有优美纯正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味,有杀口力
典型性			具有标示的葡萄酒品种及产品类型应有的特征和风格
注:感官评价可参考 GB 15037—2006 附录 A“葡萄酒感官分级评价描述”进行。			

6.3.2 白兰地感官指标应符合表 2 规定。

表 2 白兰地感官指标

项目	要 求
外观	金黄色至赤金色,澄清透明、晶亮、无悬浮物
香气	具有品种香、橡木香,优雅和谐
口味	醇厚协调、优雅和谐、甘冽、余香持久

6.4 理化指标

6.4.1 发酵葡萄酒理化指标应符合表 3 规定。

表 3 发酵葡萄酒理化指标

项 目				要 求
酒精度 ^a (20℃)/%vol				≥7.0
总糖 ^d (以葡萄糖计)/(g/L)	平静葡萄酒	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
	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤	12.0(允许差为3.0)
		绝干型高泡葡萄酒		12.1~17.0(允许差为3.0)
		干型高泡葡萄酒		17.1~32.0(允许差为3.0)
		半干型高泡葡萄酒		32.1~50.0
		甜型高泡葡萄酒	≥	50.1
干浸出物(g/L)	白葡萄酒		≥	16.0
	桃红葡萄酒		≥	17.0
	红葡萄酒		≥	18.0
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)				≤1.2
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜葡萄酒		≤	1.0
	甜葡萄酒		≤	2.0
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡葡萄酒	<250 mL/瓶		0.05~0.29
		≥250 mL/瓶		0.05~0.34
	高泡葡萄酒	<250 mL/瓶	≥	0.30
		≥250 mL/瓶	≥	0.35
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%vol。				
^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。				
^d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。				

6.4.2 白兰地理化指标应符合表4规定。

表4 白兰地理化指标

项 目	要 求
酒精度(20%)/%vol	40.0±1.0
非酒精挥发物总量(挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇)/(g/L)[100%(体积分数)乙醇] ≥	1.25
铜/(mg/L) ≤	4.0
铁/(mg/L) ≤	1.0
甲醇/(g/L)[100%(体积分数)乙醇] ≤	1.5

6.5 卫生指标

发酵葡萄酒卫生指标按GB 2758规定执行。

6.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。

7 试验方法

7.1 感官指标

7.1.1 白兰地按GB 11856规定执行。

7.1.2 发酵葡萄酒按GB/T 15038规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 发酵葡萄酒理化指标按GB 15037—2006规定执行。

7.2.2 白兰地按GB 11856和GB/T 15038规定执行。

7.3 卫生指标

按GB 2758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种、同一规格、同一批号的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 抽样方式和数量按GB 15037—2006规定执行。

8.2.2 从成品库同批产品的不同部位随机抽取数箱产品,再从数箱产品中各随机抽取1瓶。

8.2.3 大于500 mL/瓶的产品随机抽取4瓶,小于500 mL/瓶的产品随机抽取8瓶作为理化、卫生、感官检验的样品,需要保留样品的应加倍取样。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品需经生产厂家检验合格并签署质量合格证后方可出厂。

8.3.2 出厂检验的项目为感官指标、理化指标、净含量偏差和标签。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本标准的全部技术内容。

8.4.2 型式检验每年至少进行两次,有下列情况之一时,应进行型式检验:

a) 改变原、辅材料;

- b) 改变关键工艺;
- c) 停产两个月以上,恢复生产;
- d) 出厂检验结果有较大波动;
- e) 国家质量检验机构提出要求。

8.5 判定规则

检验项目全部合格时,判该批产品为合格品,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、包装、运输及贮存

9.1 标志

9.1.1 葡萄酒标签按 GB 10344、GB 7718 规定执行。

9.1.2 不按本标准生产的产品或不符合本标准的产品,其产品不得使用沙城葡萄酒的名称,不得使用地理标志产品保护专用标志。

9.2 包装

9.2.1 内包装应使用符合食品卫生要求的包装材料,但不得使用塑料包装,不得使用回收玻璃瓶。包装容器应整齐、清洁、封装严格,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,内有防震、防撞的间隔材料,包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2.3 包装容量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9.3 运输、贮存

9.3.1 产品应在 5℃~35℃ 温度下运输,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,严防日光直射。以软木塞封口的葡萄酒,应卧放或倒放。

9.3.3 按以上条件运输、贮存的葡萄酒不应发生混浊、酸败等现象,超过 18 个月的葡萄酒允许有少量沉淀。

附录 A
(规范性附录)

沙城葡萄酒地理标志产品保护范围图

沙城葡萄酒地理标志产品保护范围见图 A.1。

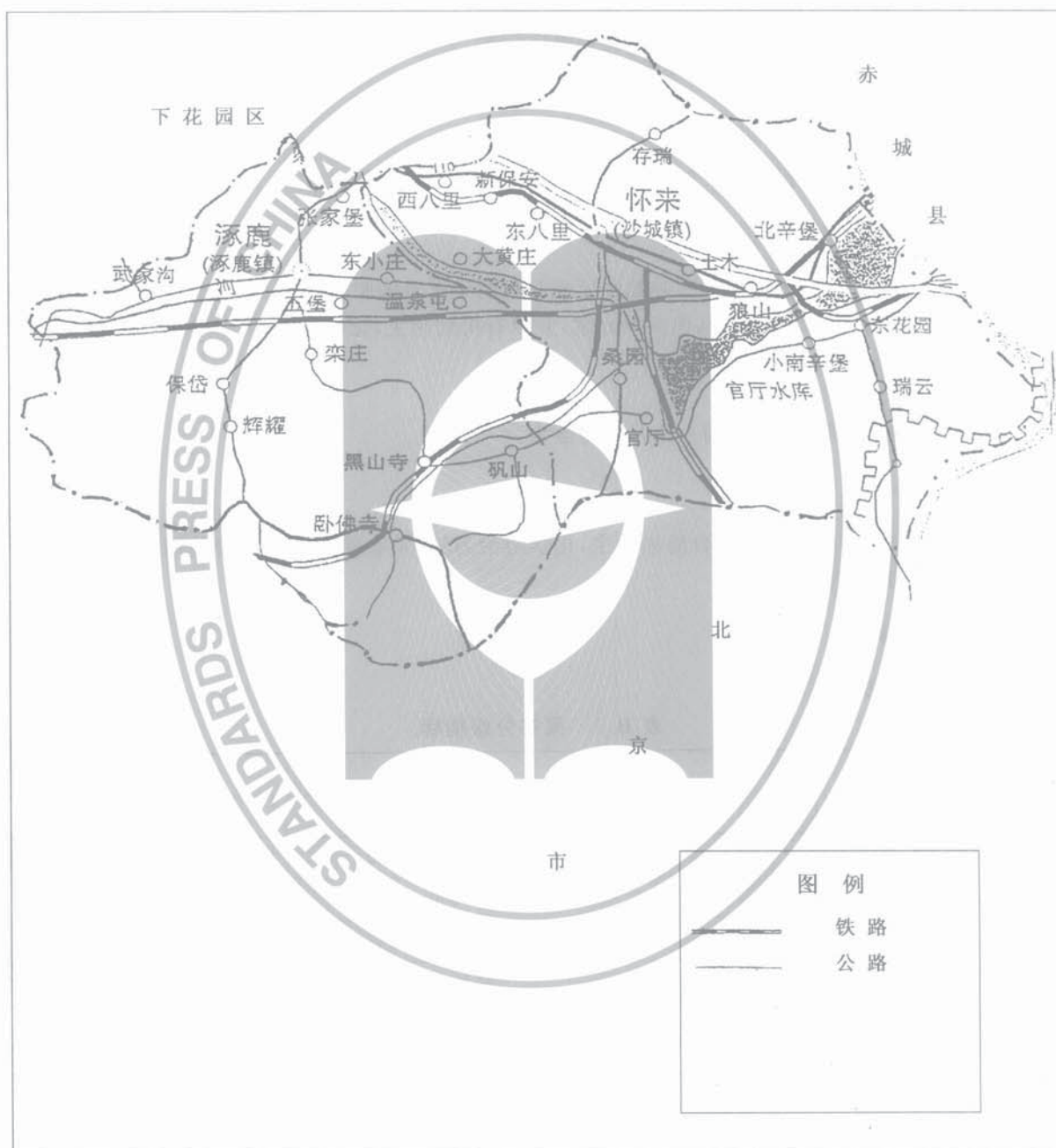


图 A.1 沙城葡萄酒地理标志产品保护范围图

附 录 B
(资料性附录)
酿酒葡萄栽培技术

B.1 环境要求

酿酒葡萄的生长环境要求 $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的有效积温 $\geq 3\,000\text{ }^{\circ}\text{C}$,浆果成熟期昼夜温差大,土壤酸碱度呈中性或微酸性,地下水位不宜高于1 m,环境无污染。

B.2 栽培方式

篱架栽培,直行式;株行距为 $(0.5\text{ m}\sim 1.0\text{ m})\times(2.0\text{ m}\sim 3.0\text{ m})$ 。

B.3 施肥

分析所在土壤的肥力,根据生产一吨葡萄所需吸收的元素量施肥:氮8.5 kg;磷3.0 kg;钾11.0 kg;钙8.4 kg;镁3.0 kg;硫1.5 kg及其他微量元素,并以有机肥为主,化肥为辅。

B.4 灌水及排水

按土壤墒情灌水或排水,采收前一个月不得灌水。

B.5 病虫害防治

酿酒葡萄的病虫害防治应以综合防治为主,化学防治为辅,采收前一个月不得使用杀虫剂,采摘前10 d不得使用任何化学药剂。

B.6 果实分级指标

果实分级指标见表 B.1。

表 B.1 果实分级指标

项目	要求		
	一级	二级	三级
含糖量(可滴定糖)/(g/L)	>200	170~200	150~170
(亩)产量/(kg/667 m ²)	≤ 800	800~1 000	1 000~1 250
色泽	品种成熟固有色泽		
香气	品种成熟固有香气		
农药残留量	按 GB 2763 规定执行		
外观	整洁、无霉烂果		

附 录 C
(资料性附录)
龙眼葡萄栽培技术

C.1 龙眼葡萄的栽培环境

龙眼葡萄属欧亚种,极晚熟品种,要求产地气温 10℃以上,有效积温在 3 300℃以上,海拔 600 m 以下,年降雨 400 mm 左右为佳,砂质壤土,pH 值 6.5~8。通风透光条件好,温差较大的地带为适宜栽培区。

C.2 栽培方式

棚架栽培,直行式;株行距为(1 m~2 m)×(5 m~6 m)。

C.3 施肥

分析所在土壤的肥力,根据生产一吨葡萄所需吸收的元素量施肥:氮 8.5 kg;磷 6.0 kg;钾 11.0 kg;钙 8.4 kg;镁 3.0 kg;硫 1.5 kg 及其他微量元素,并以有机肥为主,化肥为辅。

C.4 灌水及排水

按土壤墒情灌水或排水,采收前一个月不得灌水。

C.5 病虫害防治

酿酒葡萄的病虫害防治应以综合防治为主,化学防治为辅,采收前一个月不得使用杀虫剂,采摘前 10 d 不得使用杀菌剂。

C.6 果实分级指标

根据酿制葡萄酒工艺要求,将龙眼葡萄按果实外观与内在品质分为三级。并且要求当日采收,当日加工。分级指标见表 C.1。

表 C.1 酿酒用龙眼葡萄果实分级指标

项目	要求		
	一级	二级	三级
含糖量(可滴定糖)/(g/L)	≥20	16~19	14~16
(亩)产量/(kg/667 m ²)	≤1 000	1 000~1 500	1 500~2 000
色泽	紫红色	紫红色或鲜红色	鲜红色
风味	甜酸适中、味香	甜酸适中、有香味	微酸或口感较差
农药残留量	按 GB 2763 规定执行		
外观	穗形紧凑完整,呈圆锥形,无霉烂,无腐烂,无青粒、小粒	穗形完整,无青粒、小粒,无病虫果	穗形松散,小粒、青粒较多

