



中华人民共和国国家标准

GB 19504—2004

原产地域产品 贺兰山东麓葡萄酒

Product of designation of origin or geographical indication—
Wine in Helan mountain east region

2004-05-09 发布

2004-07-01 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

目 次

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 原产地域范围 1

4 术语和定义 1

5 分类 1

6 要求 2

7 检验方法 3

8 检验规则 4

9 标志、包装、运输及贮存 4

附录 A(规范性附录)贺兰山东麓葡萄酒原产地域保护范围图 5

前 言

本标准为全文强制性标准。

本标准根据《原产地域产品保护规定》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。

本标准由国家质量监督检验检疫总局提出。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：宁夏葡萄产业协会、宁夏标准化协会、西北农林科技大学、宁夏农科院、宁夏大学、贺兰山东麓葡萄酒原产地域保护办公室、西夏王葡萄酒业集团公司、广夏葡萄酒业有限公司、宁夏御马葡萄酒有限公司。

本标准主要起草人：王奉玉、胡博然、张运迪、张静、俞惠明、罗耀文、张军翔、冯晓霞、张建、王平来。

原产地域产品 贺兰山东麓葡萄酒

1 范围

本标准规定了贺兰山东麓葡萄酒原产地域保护范围、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。

本标准适用于原产地域产品管理部门批准的原产地域产品贺兰山东麓葡萄酒。

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—2000 包装储运图示标志

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 10344—1989 饮料酒标签标准

GB/T 15037—1994 葡萄酒

GB/T 15038—1994 葡萄酒、果酒通用试验方法

GB/T 17204—1998 饮料酒分类

NY/T 393—2000 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394—2000 绿色食品 肥料使用准则

原国家技术监督局令(1995)第 43 号 定量包装商品计量监督规定

3 原产地域范围

贺兰山东麓葡萄酒原产地域范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护范围,即贺兰山东麓冲洪积倾斜平原与黄河冲积平原交汇地带,北以大武口为界,南以渠口堡火车站为界,东以跃进渠、唐徕渠、新开渠、第二农场渠东侧两公里为界,西以贺兰山东麓洪积扇 1 200 米等高线为界。总面积 13.3 万公顷。见附录 A。

4 术语和定义

GB/T 15037—1994、GB/T 17204—1998 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

4.1

贺兰山东麓葡萄酒 wine in Helan mountain east region

在本标准第 3 章规定的范围内生产的适合于酿酒的新鲜葡萄为原料,在规定的保护范围内经本标准工艺酿制的葡萄酒。

5 分类

5.1 按色泽分:白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒。

5.2 按二氧化碳压力分:平静葡萄酒、起泡葡萄酒。

5.3 按含糖量分:干型、半干型、半甜型、甜型。

6 要求

6.1 原料要求

6.1.1 产地要求

贺兰山东麓葡萄酒原料应产自本标准第3章规定的保护范围内。

6.1.2 品种要求

6.1.2.1 红色品种:赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、蛇龙珠(Cabernet Gernischet)、美乐(Merlot Noir)、品丽珠(Cabernet Franc)、希拉(Syrah)、黑比诺(Pinot noir)、佳美(Gamay)、增芳德(Zinfandel)、神索(Cinsult)等。

6.1.2.2 白色品种:霞多丽(Chardonnay)、白比诺(Pinot Blanc)、贵人香(Itallan Riesling)、雷司令(Riesling)、长相思(Sauvignon Blanc)、白诗南(Chenin Blanc)、赛美容(Semillon)、白玉霓(Ugni Blanc)、琼瑶浆等。

6.1.3 葡萄质量要求

酿造贺兰山东麓葡萄酒的葡萄含糖量 ≥ 180 g/L,着色均匀,果粒新鲜、洁净,无病虫果、霉烂果、裂果、生青果、僵果。

6.1.3.1 葡萄生长环境

贺兰山东麓葡萄酒产地大气环境应符合 GB 3095 的规定,葡萄园灌溉水质量标准应符合 GB 5084 的规定。

6.1.3.2 葡萄的生产要求

贺兰山东麓酿酒葡萄生产操作规程包括农药、肥料宜应符合 NY/T 393—2000、NY/T 394—2000 的规定。

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,发酵温度控制在 $25^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$,发酵时间5天~12天,当达到工艺要求时分离转罐,根据需要进行苹果酸-乳酸发酵。发酵结束后进行分离、澄清、贮藏、稳定性处理、除菌过滤、灌装。

6.2.2 白葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选压榨后,将葡萄汁澄清、分离、发酵,发酵温度控制在 $16^{\circ}\text{C}\sim 20^{\circ}\text{C}$,发酵时间7天~20天,当达到工艺要求时进行分离、澄清、贮藏、稳定性处理、除菌过滤、灌装。

6.2.3 桃红葡萄酒工艺要求

葡萄经采收分选、除梗破碎后,控制浸渍。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天~20天。当达到工艺要求时进行分离、澄清、贮藏、稳定性处理、除菌过滤、罐装。

6.3 感官指标

贺兰山东麓葡萄酒感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目		要 求	
外观	色泽	白葡萄酒	微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄
		红葡萄酒	深宝石红、宝石红、砖红
		桃红葡萄酒	桃红、玫瑰红
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物	
	起泡状况	起泡葡萄酒注入杯中时，应有细小的串珠状气泡升起，并有一定的持续性	
香气与口感	香气	白葡萄酒	各类花香、柠檬香、干果香、蜂蜜香
		红葡萄酒	各类小浆果、比较浓郁的蘑菇气味
		桃红葡萄酒	各类花香
		起泡葡萄酒	柠檬香、各类花香
	口感	白葡萄酒	清爽、平衡、优雅
		红葡萄酒	圆润、醇厚、纯净、悠长
		桃红葡萄酒	清爽、平衡、优雅
		起泡葡萄酒	清爽、平衡、有杀口感
典型性		典型突出、明确	

6.4 理化指标

贺兰山东麓葡萄酒理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		要 求
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤0.8
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒	≥18.0
	红、桃红葡萄酒	≥19.0
酒精度(20℃)/(%) (V/V)	干型葡萄酒	11.0~15.0
	含糖葡萄酒	11.0~22.0
滴定酸(以酒石酸计)/(g/L)		4.5~7.5
总二氧化硫/(mg/L)		≤200
铁/(mg/L)		≤8.0
铜/(mg/L)		≤0.5
总糖按 GB/T 17204—1998 中 3.1.2 执行		
注：酒精度在表中的范围内，允许误差为±1.0%(V/V)，20℃。		

6.5 卫生指标

发酵葡萄酒卫生指标应符合 GB/T 15037—1994 中 5.3 的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

发酵葡萄酒按 GB/T 15038 执行。

7.2 理化指标

发酵葡萄酒按 GB/T 15038 执行。

7.3 卫生指标

按 GB/T 15037—1994 执行。

8 检验规则

按 GB/T 15037—1994 执行。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标志

9.1.1 标签标志

贺兰山东麓葡萄酒标签必须标注年份,其他标注内容按 GB 10344—1989、GB 7718—1994 执行。
获得批准的企业,可在其产品外包装上使用原产地域保护专用标志。

9.1.2 包装标志

按 GB/T 191—2000 执行。

9.2 包装

9.2.1 内包装必须用符合食品卫生要求的包装材料,并且用软木塞封口,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、封装严密,无漏气、漏酒现象。

9.2.2 外包装必须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。

9.2.3 包装容量允差应符合原国家技术监督局令(1995)第 43 号的规定。

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。葡萄酒应卧放。

9.3.3 按以上条件运输、贮存的葡萄酒不应发生浑浊、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)

贺兰山东麓葡萄酒原产地域保护范围图

