

DB5325

红河州地方标准

DB5325/T 108-2023

地理标志产品 云南红葡萄酒

(报批稿)

2023 - 11 - 15 发布

2023 - 12 - 01 实施

红河州市场监督管理局 发布

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》和 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由弥勒市市场监督管理局提出。

本文件由红河哈尼族彝族自治州市场监督管理局归口。

本文件起草单位：弥勒市市场监督管理局、云南高原葡萄酒有限公司、弥勒市农业农村和科学技术局、中企智赢科技（北京）有限公司。

本文件主要起草人：李文福、杨佳、蔡建林、韩超、王彪、田兴、李涛、杨建发、龚建华、李莹、李雪波、袁昊、李汉超。

地理标志产品 云南红葡萄酒

1 范围

本文件规定了云南红葡萄酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产技术要求、产品分类、质量要求和检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本文件适用于国家知识产权管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准实施保护的云南红葡萄酒。

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 3095 环境空气质量标准
- 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 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 5084 农田灌溉水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范
- NY/T 2682 酿酒葡萄生产技术规程
- SB/T 10712 葡萄酒运输、贮存技术规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 15037 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

云南红葡萄酒 Yunnanhong Wine

以产于云南省红河哈尼族彝族自治州弥勒市东风农场社区管理委员会境内的葡萄为原料，采用云南红葡萄酒生产技术规程生产的葡萄酒。

4 地理标志产品保护范围

云南红葡萄酒的地理标志产品保护范围限于国家知识产权管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，分布区域为北纬23° 50′ ~24° 39′、东经103° 04′ ~103° 49′ 之间，云南省红河哈尼族彝族自治州弥勒市东风农场社区管理委员会现辖行政区域，总面积为42平方公里(具体范围见附录A)。

5 生产技术要求

5.1 立地条件

5.1.1 气候

年平均气温17℃~20℃，年日照时数大于2 000 h，无霜期300 d以上，年均降雨量小于1 000 mm，年有效积温5 000℃以上。

5.1.2 地形土壤

建园宜选择在海拔高度约1 400 m，空气质量达到GB 3095规定二级以上标准，土壤类型为沙壤土或壤土，土壤质量符合GB 15618规定，有机质含量适中，pH值5.0~7.0，生态及排灌良好的向阳地块。

5.2 葡萄种植技术

5.2.1 品种

适宜当地栽培，适应性强、抗病性和抗逆性强的玫瑰蜜、水晶、法国野、云中舞等品种。

5.2.2 灌溉条件

园内应有灌溉水源或排灌系统，灌溉水质应符合GB 5084的规定。

5.2.3 栽培及采收

按照NY/T 2682的规定进行。

5.3 酿造

5.3.1 加工生产

按照GB/T 23543的规定进行。

5.3.2 卫生要求

符合GB 12696的规定。

6 产品分类

6.1 按照色泽分类

分为白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒三个类型。

6.2 按照含糖量分类

分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒四个类型。

6.3 按照二氧化碳含量分类

分为平静葡萄酒、起泡葡萄酒两个类型，其中起泡葡萄酒分为高泡葡萄酒、低泡葡萄酒。

7 质量要求和检验方法

7.1 感官要求及检验方法

各不同种类云南红葡萄酒的感官要求及检测方法应符合表1的规定。

表 1 云南红葡萄酒的感官要求及检测方法

项目		要求	检测方法
外观	色泽	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆色、金黄色
		桃红葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色
		红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
	澄清程度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的允许有少量软木渣，装瓶时间 ≥ 1 年的允许有少量沉淀）	
	起泡程度	起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，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、酒香，陈酿型葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香，加香葡萄酒还应具有所加浸泡植物所具有的香气
	滋味	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
		半干葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满
		半甜葡萄酒	
		甜葡萄酒	
起泡葡萄酒	具有优美醇正、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		具有标示葡萄品种及产品类型应有的特征和风格	GB/T 15038

7.2 理化指标及检测方法

各不同种类云南红葡萄酒的理化指标及检测方法应符合表2的规定。

表 2 云南红葡萄酒的理化指标及检测方法

项目		要求	检测方法
酒精度 ^a (20 °C) / (%vol)		≥ 11.0	GB 5009.225
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	4.1~12.0
		半甜葡萄酒	12.1~45.0
		甜葡萄酒	≥ 45.1

表 2 (续)

项目		要求	检测方法	
总糖 ^d (以葡萄糖计) / (g/L)	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤12.0 (允许差为3.0)	GB/T 15038
		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		≥19.0	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤1.0		
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 ^e (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)		≤6.0		
铜/ (mg/L)		≤1.0		
甲醇/ (mg/L)	白、桃红葡萄酒		≤250	GB 5009.266
	红葡萄酒		≤400	
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (mg/kg)		≤50	GB 5009.28	
注: 总酸不做要求, 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 低泡葡萄酒总糖含量指标要求同平静葡萄酒。				

7.3 安全指标

应符合GB 2758的规定。

7.4 净含量

7.4.1 定量包装的云南红葡萄酒应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.4.2 净含量的检测按照JJF 1070的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产期内所生产的同一类别、同一品质，且经包装出厂的同一规格产品为一批。

8.2 抽样

按GB/T 15037的规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行出厂检验，并在检验合格后附检验合格证明。

8.3.2 检验项目为感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳（起泡葡萄酒）、总二氧化硫、净含量。

8.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本文件规定的所有指标项目。当有下列情形之一时，需要进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 关键工艺或设备变更时；
- c) 新试制产品或正常生产停产三个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家法定质量监管机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 不合格分类

8.5.1.1 A类不合格

感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、甲醇、柠檬酸、食品添加剂、卫生要求、净含量、标签。

8.5.1.2 B类不合格

总糖、二氧化碳、铁、铜。

8.5.2 检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

- a) 一项以上A类不合格；
- b) 一项B类超过规定值的50%以上；
- c) 两项B类不合格。

8.5.3 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 预包装产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 2758 和《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定，并按含糖量标注产品类型（或含糖量）。

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 外包装标识应符合 GB/T 15037 的规定。

9.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

9.2.2 起泡葡萄酒的包装材料应符合相应的耐压要求。

9.2.3 包装容器应清洁，封闭严密，无漏酒现象。

9.2.4 外包装应使用符合相应标准的合格材料。

9.3 运输、贮存

应符合 SB/T 10712 的规定。

附录 A
 (规范性附录)
 云南红葡萄酒地理标志产品保护范围图

图 A.1 给出了云南红葡萄酒地理标志产品保护范围。



注：云南红葡萄酒地理标志产品保护范围为云南省红河哈尼族彝族自治州弥勒市东风农场社区管理委员会现辖行政区域，共42平方公里。

图 A.1 云南红葡萄酒地理标志产品保护范围图

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
 - [2] 《地理标志产品保护规定》（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第78号令）
 - [3] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局〔2020〕第354号公告）
-