

中国酒业协会

中酒协葡[2026]01 号

关于公开征求《水果葡萄酒》团体标准意见的函

各有关单位：

为了扩大产品使用原料范围，研究葡萄与不同水果发酵、调配，制定一套水果葡萄酒加工工艺流程、感官/理化标准，打破原有葡萄酒单一品类原料，促进多元化、差异化产品产出，以期获得水果葡萄酒新品类，对原有葡萄酒工艺技术延展，实现品类创新，推动中国葡萄酒行业的蓬勃发展。根据《中国酒业协会团体标准管理办法》，中粮长城酒业有限公司提出了《水果葡萄酒》团体标准项目建议书。中国酒业协会团体标准审查技术委员会依据《中国酒业协会团体标准审查细则》立项审查程序，以中酒协标[2026]12号文批准该标准立项。

现按照《中国酒业协会团体标准审查细则》的规定，我部对该标准进行公开征求意见。相关单位或人员可于2026年5月15日前将意见反馈表（见附件3）返回至指定邮箱。

联系方式：

中国酒业协会葡萄酒分会

联系人：蒿凤 13811427837

电子邮箱：haofeng@cada.cc

附件：

1. 《水果葡萄酒》团体标准（征求意见稿）
2. 《水果葡萄酒》团体标准编制说明（征求意见稿）
3. 团体标准意见反馈表



ICS 67.160.10

CCS X 62

T/CBJ

团 体 标 准

T/CBJ XXXX—202X

水果葡萄酒

Multi-fruit wines

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国酒业协会 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》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。

本标准由中国酒业协会提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查技术委员会归口。

主要起草单位：xxx, xxx, xxx

主要起草人：xxx, xxx, xxx

水果葡萄酒

1 范围

本文件规定了水果葡萄酒的定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于含葡萄在内两种或以上水果、果汁（浆）、浓缩果汁（浆）为主要原料，添加或不添加可食用的辅料和（或）食品添加剂，经原料处理、全部或部分发酵、均质调配、过滤、冷冻、填充或不填充二氧化碳、除菌、灌装等工艺制成的发酵酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB/T 15037 葡萄酒
- NY/T 1508 绿色食品 果酒
- GB/T 15038 水果酒、果酒通用分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- SB/T 10197 原果汁通用技术条件
- SB/T 10198 浓缩果汁通用技术条件
- GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果葡萄酒 multi-fruit wines

以含葡萄在内两种或以上水果、果汁（浆）、浓缩果汁（浆）为主要原料，添加或不添加可食用的辅料和（或）食品添加剂，经原料处理、全部或部分发酵、均质调配、过滤、冷冻、填充或不填充二氧化碳、除菌、灌装等工艺制成的发酵酒。

3.2

平静水果葡萄酒 still multi-fruit wines

在 20° C 时，二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的水果葡萄酒。

3.3

含气水果葡萄酒 carbon dioxide-containing multi-fruit wines

在 20° C 时，二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的水果葡萄酒。

3.3.1

起泡水果葡萄酒 sparkling multi-fruit wines

在 20° C 时，二氧化碳（全部由发酵产生）压力大于等于 0.35 MPa（对于容量小于 250mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.3 MPa）的含气水果葡萄酒。

3.3.2

低泡（微泡）水果葡萄酒 semi-sparkling multi-fruit wines

在 20° C 时，二氧化碳（全部由发酵产生）压力在 0.05 MPa~0.34 MPa（对于容量小于 250mL 的瓶子二氧化碳压力在 0.05 MPa~0.29 MPa）的水果葡萄酒。

3.4

特种水果葡萄酒 special multi-fruit wines

采用水果或果汁（浆）、浓缩果汁（浆）在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的水果葡萄酒。

3.4.1

低度水果葡萄酒 low alcohol multi-fruit wines

经中止发酵，酒精度为 0.5%vol~6.9%vol 的水果葡萄酒。

3.4.2

水果葡萄酒气酒 carbonated multi-fruit wines

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同含气水果葡萄酒类似物理特性的

水果葡萄酒。

3.5

干型水果葡萄酒 dry multi-fruit wines

含糖（以葡萄糖计）小于等于 17.0g/L 的水果葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 24.0g/L 的水果葡萄酒。

3.6

半干型水果葡萄酒 semi-dry multi-fruit wines

含糖大于干型水果葡萄酒，最高为 45.0g/L 的水果葡萄酒。

3.7

半甜型水果葡萄酒 semi-sweet multi-fruit wines

含糖大于半干型水果葡萄酒，最高为 80.0g/L 的水果葡萄酒。

3.8

甜型水果葡萄酒 sweet multi-fruit wines

含糖大于 80.0g/L 的水果葡萄酒。

3.9

清汁型水果葡萄酒 clear multi-fruit wines

采用浊度计测量，浊度值小于10.0NTU的水果葡萄酒。

3.10

浊汁型水果葡萄酒 cloudy multi-fruit wines

采用浊度计测量，浊度值大于等于10.0NTU的水果葡萄酒。

4 分类

4.1 按二氧化碳含量分类

4.1.1 平静水果葡萄酒

4.1.2 含气水果葡萄酒

4.1.2.1 起泡水果葡萄酒

4.1.2.2 低泡（微泡）水果葡萄酒

4.2 按含糖量分类

4.2.1 干型水果葡萄酒

4.2.2 半干型水果葡萄酒

4.2.3 半甜型水果葡萄酒

4.2.4 甜型水果葡萄酒

4.3 按澄清度分类

4.3.1 清汁型水果葡萄酒

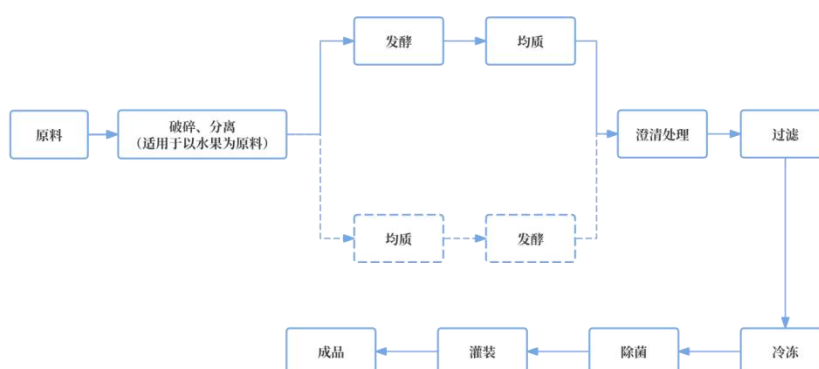
4.3.2 浊汁型水果葡萄酒

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 葡萄等水果：应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 5.1.2 果汁（浆）、浓缩果汁（浆）：应符合GB 17325、SB/T 10197、SB/T 10198的规定。
- 5.1.3 焦亚硫酸钾：应符合GB 25570的规定。
- 5.1.4 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

5.2 生产工艺



5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目		指 标	
观	色 泽	具有所标示的水果相符的颜色	
	外 体	清汁型水果葡萄酒	澄清、有光泽，无明显悬浮物、沉淀物（装瓶超过 1 年的允许有少量沉淀）
		浊汁型水果葡萄酒	酒体均匀浑浊，静置后允许有沉淀，摇动后呈原均匀浑浊状态
	起泡程度	含气水果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		具有纯正、优雅、愉悦、和谐、浓郁的果香和酒香	
滋 味	干、半干型水果葡萄酒	具有纯正、优雅的口感和悦人的果香，酒体完整	
	半甜、甜型水果葡萄酒	具有甜润愉悦的口感，酸甜协调，酒体饱满	

	含气水果葡萄酒	具有纯净、怡人、和谐的口味和清新爽冽香气，有杀口力
典型性		具有标示的水果品种及产品类型应有的特征和风格

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
酒精度 ^a (20℃) (体积分数) / (%)	水果葡萄酒 (除低度水果葡萄酒)	≥7.0	
	低度水果葡萄酒	0.5~6.9	
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干型 ^b	≤17.0	
	半干型	17.1~45.0	
	半甜型	45.1~80.0	
	甜型	≥80.1	
干浸出物 / (g/L)		≥13	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤1.2	
总二氧化硫 / (mg/L)	干、半干、半甜	≤250	
	甜型	≤400	
二氧化碳 (20℃) /MPa	低泡 (微泡)水果葡萄酒	< 250ml/瓶	0.05~0.29
		≥ 250ml/瓶	0.05~0.34
	起泡水果葡萄酒	< 250ml/瓶	≥0.3

		≥ 250ml/瓶	≥0.35
浊度/ (NTU)	清汁型水果葡萄酒		<10.0
	浊汁型水果葡萄酒		≥10.0
铁/ (mg/L)			≤8.0
铜/ (mg/L)			≤1.0
甲醇/ (mg/L)			≤380
氰化物 ^c (以HCN计) / (mg/L)			≤8.0
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) / (g/kg)			≤0.6
注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）			
<p>a. 酒精度标签标示值与实测值允许差不得超过±1.0%（体积分数）</p> <p>b. 当总糖与总酸（以酒石酸计，g/L）的差值≤2.0g/L时，含糖最高为24.0g/L</p> <p>c. 仅限含有以青梅、杨梅、海棠、花楸为原料的水果葡萄酒</p>			

5.5 卫生要求

5.5.1 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

a 样品的分析及处理按GB 4789.25执行。

5.5.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	限 量
铅/ (mg/kg)	≤0.2

5.5.3 真菌毒素限量

应符合表5的规定。

表5 真菌毒素限量

项 目	限 量
赭曲霉毒素 A ^a / (μg/kg)	≤2.0
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤50
a. 仅限含有以葡萄为原料的水果葡萄酒 b. 仅限含有以苹果、山楂为原料的水果葡萄酒	

5.6 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》国家市场监督管理总局公告 2024年第13号文第1号修改单的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

6.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

按GB/T 15038规定的方法检验。

8.2 理化检验

苯甲酸、山梨酸按 GB 5009.28 规定的方法测定，酒精度按 GB 5009.225 检验，甲醇按 GB 5009.266 检验，氰化物按 GB 5009.36 检验，其他按 GB/T 15038 规定的方法测定。

8.3 微生物检验

8.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

8.4 真菌毒素检验

8.4.1 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 规定的方法检验。

8.4.2 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法检验。

8.5 污染物检验

8.5.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

8.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

9 判定

9.1 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、规格相同的产品为同一批。

9.2 抽样

按表 6 抽取样本，单件包装净含量小于 500mL，总取样量不足 1500mL 时，可按比例增加抽样量。将两瓶样品封存，保留到保质期满后 3 个月备查。其余样品进行感官、理化、微生物等指标检验。

表 6 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3

51~1200	5	2
1201~3500	8	1
≥3501	13	1

9.3 出厂检验

检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳（含气型）、总二氧化硫、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下，同一类产品的型式检验每年至少一次，有下列情况之一者，亦应进行：

原辅材料有较大变化时；

更改关键工艺或设备；

新试制的产品或正常生产的产品停产 6 个月后，重新恢复生产时；

出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

9.4.2 检验项目为本文件的规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 不合格分类

9.5.1.1 A 类不合格:感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、甲醇、苯甲酸、山梨酸、净含量、标签。

9.5.1.2 B 类不合格:总糖、二氧化碳（含气型）、铁、铜。

9.5.2 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。

9.5.3 复检结果中如有以下三种情况之一时,则判该批产品不合格:

a)一项以上（含一项）A 类不合格;

b)一项 B 类超过规定值的 50%以上;

C)两项及以上 B 类不合格。

10 标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 相关规定。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合食品卫生要求，含气水果葡萄酒的包装材料应符合相应耐压要求。

10.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

10.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

10.3 运输、贮存

10.3.1 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

10.3.2 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

10.3.3 成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有腐蚀性物品同贮同运。

10.3.4 运输温度宜保持在 5° C~35° C；贮存温度宜保持在 5° C~25° C。

附件 2:

《水果葡萄酒》团体标准编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

1. 任务来源

在 2023 年《关于推动轻工业高质量发展的指导意见》指导下，为满足葡萄酒行业可持续发展和市场多元化消费需求，特制定水果葡萄酒团体标准，引导葡萄酒产品创新与品质提升。中国酒业协会团体标准审查委员会批准立项，中粮长城酒业有限公司提出团体标准提案并牵头组织起草。

2. 起草单位（计划）

中国酒业协会、中粮长城酒业有限公司

3. 目的意义

随着社会经济不断发展，以及消费人群的更迭，年轻人葡萄酒消费比例逐年上升，逐渐成为消费主力，并且对葡萄酒产品多元化需求日趋增加，口感、健康、香气成为年轻消费者主要关注点。因此，开发含有丰富果味的葡萄酒产品并制定水果葡萄酒团体标准，引导葡萄酒产业蓬勃可持续发展。

满足国家行业发展需求。2023 年《关于推动轻工业高质量发展的指导意见》：强调发展地域特色果酒、露酒等低度酒，支持产品创新与品质提升，适配消费升级。因此，对葡萄酒品类进行创新升级，开发水果葡萄酒符合国家行业发展需求。

满足市场发展需求。近年来年轻人葡萄酒、果酒消费占比持续提升，根据中国酒类消费监测统计数据显示，2025 年 90 后在葡萄酒消费占比约 45%-50%，是葡萄酒消费主力；且 90 后在果酒消费占比达 80%，20-30 岁年龄段贡献 60% 市场份额，并且果味、低度、便携装产品在零售渠道销量占比达 38%，年增速 72%。因此，水果葡萄酒品类扩展及产品开发是顺应市场消费发展，有较大的行业发展

潜力。

本项目制定的水果葡萄酒，是指含葡萄在内两种或以上水果、果汁（浆）、浓缩果汁（浆）为主要原料，通过全部或部分发酵、调配等工艺而制成的发酵酒。通过多种水果经全部或部分发酵、调配，从而获得一种香气层次复杂、味感馥郁、酒体轻柔，更符合中国人饮用风格、适用于更多消费场景的饮料酒。目前国内行业内尚没有相关标准规范该类产品生产开发，为促进该类产品健康发展，制定《水果葡萄酒》团体标准势在必行。

二、编制过程

2026年3月3日，中粮长城酒业有限公司将立项相关材料总结提交中国酒业协会团体标准审查委员会，邀请成员进行立项函审，根据函审结果，审查意见基本表示赞同。2026年3月23日，经中国酒业协会团体标准审查委员会发文（中酒协标[2026]12号）批准立项。

2026年3月24日，公开面向社会征集起草单位，由中粮长城酒业有限公司牵头，组织筹建成立标准起草工作组，起草标准草案。

2026年4月-5月，标准起草工作组在调研分析水果葡萄酒发展现状及产品标准需求基础上，对标准框架和主要内容进行讨论形成了标准初稿。通过采集产区企业信息，重点问题反馈和线上会议讨论处理，会后形成征求意见稿。

三、编制原则和标准主要内容的论据

1. 编制原则

a) **规范性**。本标准以国家、行业现有的标准为制定基础，本着先进性、科学性、合理性、可行性和可操作性的原则来进行本标准的制定工作，主要依据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《团体标准管理规定》等规定编写内容。

b) **系统性**。水果葡萄酒的定义体系与GB/T 17204《饮料酒术语和分类》体系一致，结合产区现有技术水平和发展趋势，提出符合行业发展的要求。

c) **统一性**。标准结构、文体和术语力求统一。各相关方的意见力求一致。

d) **协调性**。充分结合现有法律法规、基础标准的有关条款，达到标准间的相互协调一致。

e) **适用性**。标准内容结合产业发展实际，基于市场调研和数据分析，确保其科学性和可行性。

2. 标准主要内容的论据

a) 标准名称及范围

根据标准制定内容，本标准名称确定为《水果葡萄酒》。

b) 规范性引用文件

本文件为综合管理标准，规范性引用文件部分依据了葡萄酒、果酒国家标准和行业标准，使标准的内容符合国家法律法规要求的同时，更加具有科学性和可操作性。本标准编制主要依据包括：

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品
采样和检样处理

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB/T 15037 葡萄酒

NY/T 1508 绿色食品 果酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

SB/T 10197 原果汁通用技术条件

SB/T 10198 浓缩果汁通用技术条件

GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局公告 2024 年第 13 号文第 1 号修改单

c) 术语和定义

以含葡萄在内两种或以上水果、果汁（浆）、浓缩果汁（浆）为主要原料，添加或不添加可食用的辅料和（或）食品添加剂，经原料处理、全部或部分发酵、均质调配、过滤、冷冻、填充或不填充二氧化碳、除菌、灌装等工艺制成的发酵酒。

依据 GB/T 17204《饮料酒术语和分类》和 GB/T 15037《葡萄酒》对葡萄酒、果酒的定义基础，将原料品种、酿造工艺、产品风格等特征要素融入，确定“水果葡萄酒”的定义。

d) 分类

(1) 按二氧化碳含量分类：平静水果葡萄酒和含气水果葡萄酒；含气水果葡萄酒分为起泡水果葡萄酒和低泡（微泡）水果葡萄酒。

(2) 按含糖量分类：干型水果葡萄酒、半干型水果葡萄酒、半甜型水果葡萄酒、甜型水果葡萄酒。

(3) 按澄清度分类：清汁型水果葡萄酒、浊汁型水果葡萄酒。

依据 GB/T 17204《饮料酒术语和分类》和 GB/T 15037《葡萄酒》对葡萄酒的分类基础，增加酒体澄清度要素，确定水果葡萄酒分类。

e) 技术要求

从原辅料要求、生产工艺要求、感官指标要求、理化指标要求、卫生要求、净含量六个方面提出技术方面详细要求。

e. 1) 原辅料要求

e. 1.1 葡萄等水果

葡萄等水果：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

葡萄等水果是主要原料，必须符合 GB 2762《食品中污染物限量》、GB 2763《食品中农药最大残留限量》，以保证原料中污染物含量和农药残留量符合国标限量要求，保障原料食品安全。

e. 1.2 果汁（浆）、浓缩果汁（浆）

果汁（浆）、浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325、SB/T 10197、SB/T 10198 的规定。

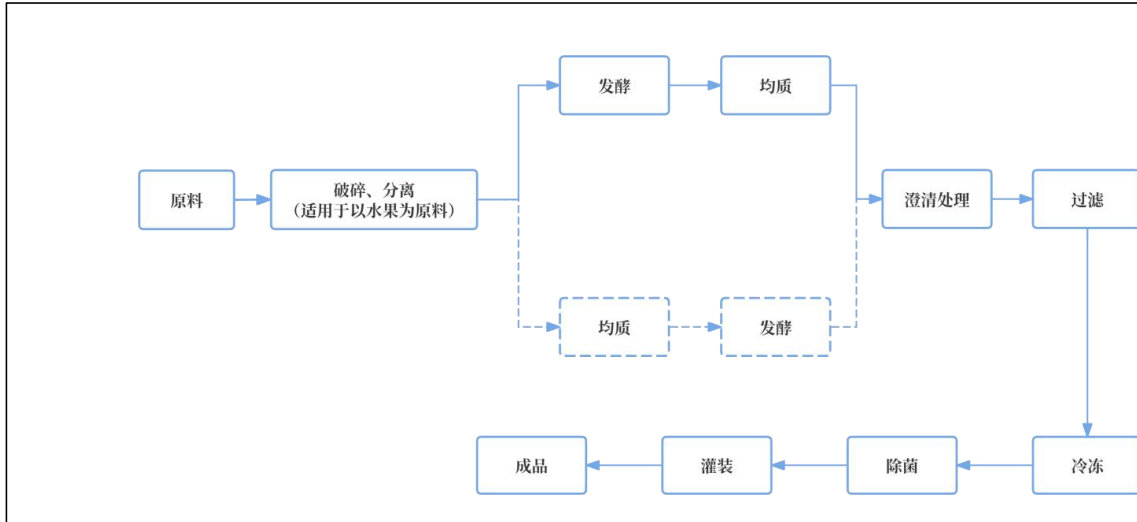
果汁（浆）、浓缩果汁（浆）作为原料，为确保其质量安全，必须符合相关国家及食品工业标准 GB 17325《食品工业用浓缩液（汁、浆）》、SB/T 10197《原果汁通用技术条件》、SB/T 10198《浓缩果汁通用技术条件》的规定。

e. 1.3 食品添加剂

焦亚硫酸钾：应符合 GB 25570 的规定；山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

水果葡萄酒用到的食品添加剂（焦亚硫酸钾和山梨酸钾）的质量必须符合相应国标要求，确保食品添加剂合规使用。

e. 2) 生产工艺要求



以流程图直观呈现水果葡萄酒整个生产各工艺环节，并针对不同原料组合，给出对应的工艺路线，贴合行业实际生产路径，清晰易懂、可操作性强。

e. 3) 感官指标要求

感官应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目		指 标	
观 外 体	色 泽	具有所标示的水果相符的颜色	
	酒	清汁型水果葡萄酒	澄清、有光泽，无明显悬浮物、沉淀物（装瓶超过 1 年的允许有少量沉淀）
		浊汁型水果葡萄酒	酒体均匀浑浊，静置后允许有沉淀，摇动后呈原均匀浑浊状态
	起泡程度	含气水果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		具有纯正、优雅、愉悦、和谐、浓郁的果香和酒香	

滋味	干、半干型水果葡萄酒	具有纯正、优雅的口感和悦人的果香，酒体完整
	半甜、甜型水果葡萄酒	具有甜润愉悦的口感，酸甜协调，酒体饱满
	含气水果葡萄酒	具有纯净、怡人、和谐的口感和清新爽冽香气，有杀口力
典型性		具有标示的水果品种及产品类型应有的特征和风格

依据 GB/T 15037《葡萄酒》中感官指标要求为基础，结合水果葡萄酒风格特点，对色泽、外观、香气、滋味和典型性进行针对性要求描述，旨在建立水果葡萄酒的感官评价体系，为产品市场定位与消费者认知提供明确指引。通过可观察、可判断的感官指标，为产品感官评定提供明确依据，保障品类特征与品质稳定性。具体编制如下：

(1) 色泽：可用于酿酒的水果众多，颜色各异，因此产品色泽指标未逐一罗列，要求“具有所标示的水果相符的颜色”，以确保真实性；

(2) 酒体：清汁型水果酒与葡萄酒描述基本一致，“浊汁型水果葡萄酒”酒体要求重在均匀，描述为“酒体均匀浑浊，静置后允许有沉淀，摇动后呈原均匀浑浊状态”。

(3) 香气：较葡萄酒增加了“浓郁”描述，要求香气丰富易辨识。要酿造出香气浓郁的产品，要选取成熟度好、糖分和风味物质积累足的原料，酿造工艺要采用“低温发酵、轻柔萃取”等保留香气。

(4) 滋味：纯正、愉悦是滋味的基础要去，再根据糖度不同和是否含气进行区分描述，通过口感可辨识。如半甜、甜型水果葡萄酒应“甜润”、“酒体饱满”；含气水果葡萄酒香气应“清新爽冽”，口感上有“杀口力”。

(5) 典型性：强调产品应有标示的水果品种及产品类型应有的特征和风格，保障品类特征与品质稳定性。

e. 4) 理化指标要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
酒精度 ^a (20℃) (体积分数) / (%)	水果葡萄酒 (除低度水果葡萄酒)	≥7.0	
	低度水果葡萄酒	0.5~6.9	
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干型 ^b	≤17.0	
	半干型	17.1~45.0	
	半甜型	45.1~80.0	
	甜型	≥80.1	
干浸出物 / (g/L)		≥13	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤1.2	
总二氧化硫 / (mg/L)	干、半干、半甜	≤250	
	甜型	≤400	
二氧化碳 (20℃) /MPa	低泡 (微泡)水果葡萄酒	< 250ml/瓶	0.05~0.29
		≥ 250ml/瓶	0.05~0.34
	起泡水果葡萄酒	< 250ml/瓶	≥0.3
		≥ 250ml/瓶	≥0.35
浊度 / (NTU)	清汁型水果葡萄酒	<10.0	

	浊汁型水果葡萄酒	≥ 10.0
铁/ (mg/L)		≤ 8.0
铜/ (mg/L)		≤ 1.0
甲醇/ (mg/L)		≤ 380
氰化物 ^c (以HCN计) / (mg/L)		≤ 8.0
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) / (g/kg)		≤ 0.6
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允许差不得超过 $\pm 1.0\%$ (体积分数)		
b. 当总糖与总酸 (以酒石酸计, g/L) 的差值 $\leq 2.0\text{g/L}$ 时, 含糖最高为 24.0g/L		
c. 仅限含有以青梅、杨梅、海棠、花楸为原料的水果葡萄酒		

理化指标主要是依据GB/T 15037《葡萄酒》、NY/T 1508《绿色食品 果酒》和GB/T 17204《饮料酒术语和分类》为基础，结合水果葡萄酒特点编制：

(1) 酒精度：酒精度与GB/T 15037、GB/T 17204一致；

(2) 总糖：糖度可以给人带来愉悦感，一定程度上增加酒体饱满度。结合中国消费者喜甜的口感偏好，在GB/T 15037基础上提高了干型、半干型、半甜型、甜型4种类型总糖含量。

(3) 干浸出物：GB/T 15037《葡萄酒》中白葡萄酒干浸出物 $\geq 16\text{g/L}$ ，但鲜食水果水分含量高、可溶性固形物、果胶、多糖、矿物质等成分含量显著低于酿酒葡萄；且多数采用清汁发酵、适度澄清工艺，干浸出物会低于葡萄酒。综合NY/T 1508《绿色食品 果酒》干浸出物 $\geq 12\text{g/L}$ ，将水果葡萄酒干浸出物定为 $\geq 13\text{g/L}$ ，符合水果原料实际情况同时保证酒体质量。

(4) 总二氧化硫、二氧化碳、挥发酸、铁、铜、苯甲酸或苯甲酸钠要求与GB/T 15037《葡萄酒》要求一致。

(5) 甲醇：依据NY/T 1508 《绿色食品 果酒》甲醇 \leq 400mg/L和GB/T 15037《葡萄酒》红葡萄酒甲醇 \leq 400mg/L，为保证食品安全加严控制将甲醇含量定为 \leq 380mg/L。

(6) 氰化物：考虑杨梅、青梅、海棠、花楸等水果含氢氰酸，对于使用此类水果作为原料时，规定氰化物限量，限量值与GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》要求一致。

(7) 山梨酸或山梨酸钾限量要求与GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》果酒的限量要求一致。

(8) 通过不同原料酿造的清汁和浊汁型水果葡萄酒浊度检测，定为清汁型浊度值 $<$ 10NTU，浊汁型浊度值 \geq 10NTU。

本部分指标体系的建立，有助于实现水果葡萄酒的可控可测，并为后续产区认证与质量追溯提供技术依据。

e. 5) 卫生要求

e. 5.1) 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

a 样品的分析及处理按GB 4789. 25执行。

e. 5.2) 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	限 量
铅/ (mg/kg)	≤0.2

微生物指标中的沙门氏菌和金黄色葡萄球菌与GB 2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》要求一致；污染物限量中铅的限量与GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求一致。

e. 6) 净含量及允许短缺量要求

净含量及允许短缺量要求按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》制定。

f. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生严格按照 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定控制。

j. 检验方法

本条款针对前文提到的产品指标，依据 GB/T 15038、GB 5009.28、GB5009.225、GB 5009.266、GB 5009.36、GB 4789.4、GB 4789.10、JJF1070 等检测方法要求对各项指标进行检测，符合水果葡萄酒生产工艺要求。

h. 判定、标志、标签、包装、运输和贮存

依据或参考GB/T 15037、GB 7718、GB/T 191规定要求，产品出厂前应核查生产记录，符合水果葡萄酒生产工艺要求。

四、标准中涉及的专利

无。

五、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

目前国外的葡萄种植大产区都是以地理位置划分的，例如法国的 AOC、美国的 AVA、澳大利亚的 GI 等。在大产区内，因小气候和土壤环境的不同，品种的适应性存在差异，所以在大产区内详细划分有特点的小产区，才能高效利用生态

小环境，充分发挥酿酒葡萄品种的特性，酿造出具有产区特点的优质葡萄酒。例如美国已经划定了 200 多个 AVA 产区，对很小的区域都进行了详细的划分，特定的产区生产特定的酒。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准参考了国内相关资料，体现了科学性、先进性和可操作性原则，在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，并结合水果葡萄酒产品风格特点；与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、贯彻团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准审核、批准发布后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作，在行业内进行推广。

九、废止现行相关标准的建议

无。

