ICS 67.160.10
X 61

中华人民共和国国家标准

GB/T 19504—2008
代替 GB 19504—2004

广东省食品检验所
受控文件专用章
广东省酒类检测中心
受控文件专用章
GDLT-S-58
004

地理标志产品　贺兰山东麓葡萄酒

Product of geographical indication—
Wine in Helan mountain east region

2008-07-31 发布
2008-11-01 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/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19504—2004《原产地域产品　贺兰山东麓葡萄酒》。

本标准与 GB 19504—2004 相比主要变化如下：

——将标准属性由强制性改为推荐性；

——根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准中英文名称及相关表述；

删除了工艺要求；

——调整了葡萄品种，提高了葡萄含糖量要求；

——依据 GB 15037《葡萄酒》，调整了感官要求的香气与口感；在理化指标中，删除了“滴定酸”、“总二氧化硫”指标，增加了“柠檬酸”、“二氧化碳”、“甲醇”、“苯甲酸或苯甲酸钠”、“山梨酸或山梨酸钾”指标。

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

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

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

GB 19504—2004。

5.2.2 起泡葡萄酒。

5.3 按含糖量分类

5.3.1 干型。

5.3.2 半干型。

5.3.3 半甜型。

5.3.4 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4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)、品丽珠(Cabernet Franc)、西拉(Syrah)、黑比诺(Pinot Noir)、佳美(Gamay)等。

6.1.2.2 白色品种：霞多丽(Chardonnay)、贵人香(Italian Riesling)、雷司令(Riesling)、长相思(Sauvignon Blanc)、白诗南(Chenin Blanc)、赛美容(Semillon)、琼瑶浆(Roter Traminer)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应≥190 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。

6.1.4 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；葡萄园灌溉水质量标准应符合GB 5084。

6.1.5 葡萄生产要求

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

6.2 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	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
		红葡萄酒	深红、宝石红、红微带棕
		桃红葡萄酒	桃红、浅玫瑰红、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、爽怡、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			具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格

6.3 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)			≤1.0
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒、桃红葡萄酒		≥18.0
	红葡萄酒		≥20.0
酒精度[a](20 ℃)/(% vol)	干型葡萄酒		≥11.0
	其他葡萄酒		≥7.0
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(20 ℃)/MPa	起泡葡萄酒	<250mL/瓶	0.05～0.29
		≥250mL/瓶	0.05～0.34
	高泡葡萄酒	<250mL/瓶	≥0.30
		≥250mL/瓶	≥0.35
甲醇/(mg/L)	白、桃红葡萄酒		≤250
	红葡萄酒		≤400
铁/(mg/L)			≤8.0
铜/(mg/L)			≤1.0
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)/(mg/L)			≤200
总糖			按 GB 15037—2006 中 5.2 规定执行
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。			

6.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2758 的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

按 GB/T 15038 规定方法检验。

7.2 理化指标

按 GB/T 15038 规定方法检验。

7.3 卫生指标

按 GB 2758 规定方法检验。

8 检验规则

按 GB 15037 执行。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标志

9.1.1 贺兰山东麓葡萄酒标签按 GB 10344 执行，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 15037 中的定义。

9.1.3 获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。

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 包装材料应符合食品卫生要求。起泡葡萄酒的包装材料应符合相应的耐压要求。包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

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。

9.2.3 包装容量允差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

9.3 运输、贮存

9.3.1 用软木塞封装的酒，在贮运时应"倒放"或"卧放"。

9.3.2 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。

9.3.3 贮存地点应阴凉、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋，严禁火种。

9.3.4 成品不得与潮湿地面直接接触，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮、同运。

9.3.5 运输温度宜保持在 5 ℃～35 ℃，贮存温度宜保持在 5 ℃～25 ℃。超过 12 个月的葡萄酒，允许有少量沉淀。

附 录 A
（规范性附录）
贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护范围图

贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护范围见图 A.1。

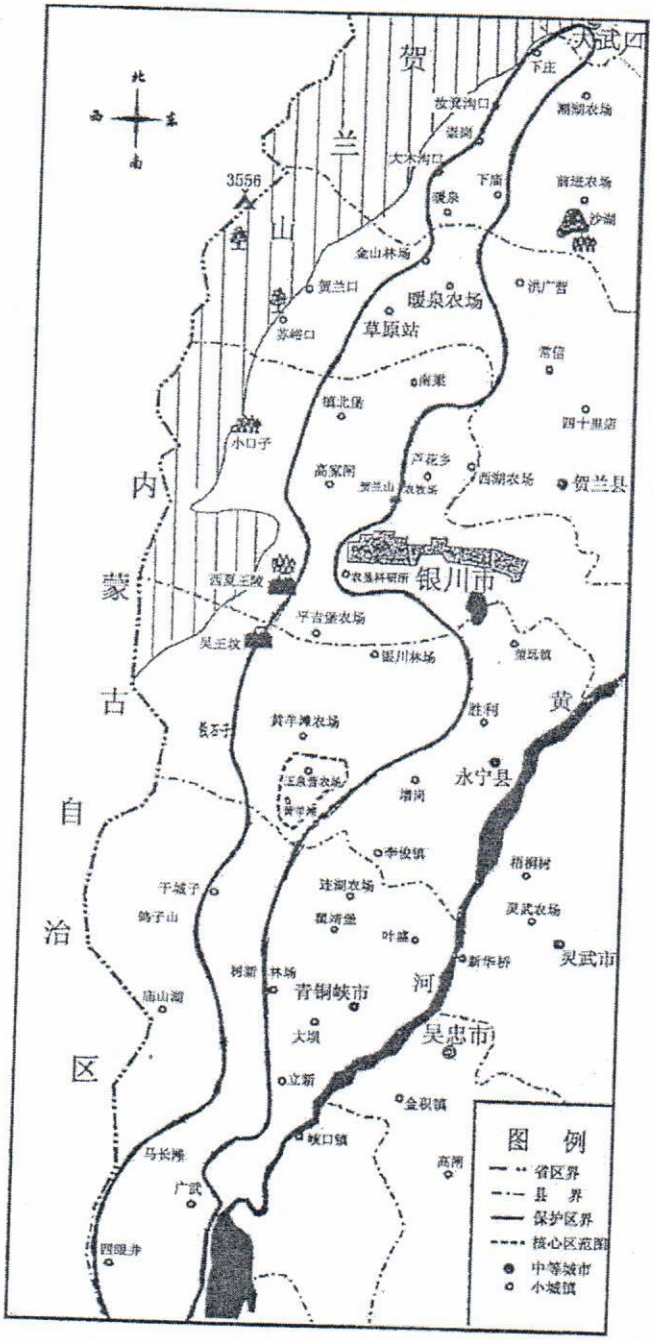

图 A.1 贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护范围图