

ICS 67.160.10
X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 17204—2008
代替 GB/T 17204—1998

GB/T 17204—2008

饮料酒分类

Classification of alcoholic beverages

中华人民共和国
国家标准
饮料酒分类
GB/T 17204—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2008年10月第一版 2008年10月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34059 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 17204-2008

2008-06-25 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

4.2.2.1 葡萄白兰地(简称:白兰地)

4.2.2.1.1 葡萄原汁白兰地 **brandy made from grape juice**

以葡萄汁、浆为原料,经发酵、蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

4.2.2.1.2 葡萄皮渣白兰地 **brandy made from grape marc**

以发酵后的葡萄皮渣为原料,经蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

4.2.2.2 水果白兰地 **fruit brandy**

以新鲜水果为原料,经全部或部分发酵或用食用酒精浸泡、蒸馏而制成的白兰地,在白兰地名称前应冠以水果名称。

4.2.2.3 调配白兰地 **blended brandy**

以葡萄(水果)原汁或葡萄(水果)皮渣白兰地为基酒,加入一定量食用酒精调配而成的白兰地。

4.2.3 威士忌 **whisky**

以麦芽、谷物为原料,经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

4.2.3.1 麦芽威士忌 **malt whisky**

全部以大麦芽芽为原料,经糖化、发酵、蒸馏,在橡木桶陈酿至少两年的威士忌。

4.2.3.2 谷物威士忌 **grain whisky**

以各种谷物(如黑麦、小麦、玉米、青稞、燕麦)为原料,经糖化、发酵、蒸馏,在橡木桶陈酿至少两年的威士忌。

4.2.3.3 调配威士忌 **blended whisky**

用各种单体威士忌(如麦芽威士忌、谷物威士忌)按一定比例混合、调配而成的威士忌。

4.2.4 伏特加(俄得克) **vodka**

以谷物、薯类、糖蜜及其他可食用农作物等为原料,经发酵、蒸馏制成食用酒精,再经过特殊工艺精制加工制成的蒸馏酒。

4.2.5 朗姆酒 **rum**

以甘蔗汁或糖蜜为原料,经发酵、蒸馏,陈酿、调配而成的蒸馏酒。

4.2.6 杜松子酒(金酒) **juniper-flavoured spiritdrinks**

以粮谷等为原料,经糖化、发酵、蒸馏后,用杜松子浸泡或串香复蒸馏后制成的蒸馏酒。

4.2.7 奶酒(蒸馏型) **milk spirit**

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料,经发酵、蒸馏等工艺酿制而成的蒸馏酒。

4.2.8 其他蒸馏酒 **other distilled spirits**

除上述以外的蒸馏酒。

4.3 配制酒(露酒) **blended alcoholic beverage**

以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入可食用或药食两用的辅料或食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。

4.3.1 植物类配制酒(植物类露酒) **integrated alcoholic beverages from plants**

利用食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源,经再加工制成的、具有明显植物香及有用成分的配制酒。

4.3.1.1 果酒(浸泡型) **fruit spirit**

利用水果的果实为原料,经浸泡等工艺加工制成的、具有明显果香的配制酒。

4.3.2 动物类配制酒(动物类露酒) **integrated alcoholic beverages from animals**

利用食用或药食两用动物及其制品为香源和营养源,经再加工制成的、具有明显动物有用成分的配

前 言

本标准代替 GB/T 17204—1998《饮料酒分类》。

本标准与 GB/T 17204—1998 相比主要变化如下:

——去掉了饮料酒酒精度上限的要求,取消了发酵酒和蒸馏酒定义中酒精度的规定。

——啤酒部分取消了啤酒定义中酒精度范围的规定和按原麦汁浓度分类,增加了按其他方式分类。

特种啤酒修改了干啤酒、冰啤酒、低醇啤酒、小麦啤酒、浑浊啤酒的定义,增加了无醇啤酒和果蔬类啤酒的定义。

——葡萄酒部分参照《国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)法规》(2003 版)和《中国葡萄酒技术规范》,对定义进行了适当的修改。特种葡萄酒增加了冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、产膜葡萄酒、低醇葡萄酒、脱醇葡萄酒和山葡萄酒的定义。取消了定义中酒精度的规定。规范了产品分类,按含糖量、二氧化碳含量和生产工艺分类。

——黄酒部分增加了按原料和产品风格分类,并给出了相应的定义。

——白酒部分将分类修改为按糖化发酵剂、生产工艺、香型进行分类,并分别给出了相应的定义。

——白兰地部分取消了定义中酒精度范围和陈酿年限的规定,细化了葡萄白兰地的定义。

——威士忌部分取消了定义中酒精度范围的规定,修改了陈酿年限。

——伏特加部分取消了定义中酒精度范围的规定。

——朗姆酒部分取消了定义中酒精度范围的规定。

——增加了杜松子酒部分,并给出相应的定义。

——配制酒部分,在植物类配制酒条款下增加了果酒(浸泡型)的定义,其他定义作了相应的修改。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、泸州老窖集团有限责任公司、中法合营王朝葡萄酒有限公司。

本标准主要起草人:郭新光、康永璞、沈才洪、王树生、张蔚、张宿义、张春娅、熊正河。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 17204—1998。

如：草莓酒、柑橘酒等。当使用两种或两种以上水果为原料时，可按用量比例最大的水果名称来命名。

4.1.3.2 种类

参照葡萄酒的分类方法，按酒中二氧化碳含量(以压力表示)和加工工艺分类分为：平静果酒、起泡果酒和特种果酒三类(参照 4.1.2.2.1、4.1.2.2.2、4.1.2.3)。

按含糖分为干、半干、半甜和甜果酒(参照 4.1.2.1)。

4.1.4 黄酒 Chinese rice wine

以稻米、黍米等为主要原料，加曲、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

4.1.4.1 按酒中含糖量分类

4.1.4.1.1 干酒黄酒：总糖含量小于等于 15.0 g/L。

4.1.4.1.2 半干酒黄酒：总糖含量 15.1 g/L~40.0 g/L。

4.1.4.1.3 半甜酒黄酒：总糖含量 40.1 g/L~100.0 g/L。

4.1.4.1.4 甜酒黄酒：总糖含量大于 100 g/L。

4.1.4.2 按原料分类

4.1.4.2.1 稻米黄酒。

4.1.4.2.2 非稻米黄酒。

4.1.4.3 按产品风格分类

4.1.4.3.1 传统型黄酒 traditional type Chinese rice wine

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦等为主要原料，经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾兑而成的黄酒。

4.1.4.3.2 清爽型黄酒 qingshuang type Chinese rice wine

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦等为主要原料，加入酒曲(或部分酶制剂和酵母)为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾兑而成的、口味清爽的黄酒。

4.1.4.3.3 特型黄酒 special type Chinese rice wine

由于原辅料和(或)工艺有所改变(如加入药食同源等物质)，具有特殊风味且不改变黄酒风格的酒。

4.1.5 奶酒(发酵型) milk wine

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、过滤、杀菌等工艺酿制而成的发酵酒。

注：奶酒指牛奶酒。如以马奶或羊奶为主要原料发酵酿制而成的，应称为马奶酒或羊奶酒。

4.1.6 其他发酵酒 other fermented alcoholic beverages

除上述以外的发酵酒。

4.2 蒸馏酒 distilled spirits

以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料，经发酵、蒸馏、勾兑而成的饮料酒。

4.2.1 白酒 Chinese spirits

以粮谷为主要原料，用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的白酒。

4.2.1.1 按糖化发酵剂分类

4.2.1.1.1 大曲酒：以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

4.2.1.1.2 小曲酒：以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

4.2.1.1.3 麸曲酒：以麸曲为糖化剂，加酒母发酵酿制而成的白酒。

4.2.1.1.4 混合曲酒：以大曲、小曲或麸曲等为糖化发酵剂酿制而成的白酒，或以糖化酶为糖化剂，加酿酒酵母等发酵酿制而成的白酒。

4.2.1.2 按生产工艺分类

4.2.1.2.1 固态法白酒 traditional Chinese spirits

以粮谷为原料，采用固态(或半固态)糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非

饮料酒分类

1 范围

本标准规定了饮料酒的定义、分类原则和类别。

本标准适用于饮料酒的生产、研发以及产品标准、分析方法和与饮料酒相关标准的制定。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

饮料酒 alcoholic beverages

酒精度在 0.5%vol 以上的酒精饮料，包括各种发酵酒、蒸馏酒及配制酒。

注：酒精度低于 0.5%vol 的无醇啤酒属于饮料酒。

3 分类原则

根据不同原料、生产工艺和产品特性进行分类。

4 类别

4.1 发酵酒 fermented alcoholic drink

以粮谷、水果、乳类等为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

4.1.1 啤酒 beer

以麦芽、水为主要原料，加啤酒花(包括酒花制品)，经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。

注：包括无醇啤酒。

4.1.1.1 按灭菌(除菌)处理方式分类

4.1.1.1.1 熟啤酒 pasteurized beer

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的啤酒。

4.1.1.1.2 生啤酒 draft beer

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，而采用其他物理方式除菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

4.1.1.1.3 鲜啤酒 fresh beer

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，成品中允许含有一定量活酵母菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

4.1.1.2 按色度分类

4.1.1.2.1 淡色啤酒 light beer

色度 2 EBC~14 EBC 单位的啤酒。

4.1.1.2.2 浓色啤酒 dark beer

色度 15 EBC~40 EBC 单位的啤酒。

4.1.1.2.3 黑色啤酒 black beer

色度大于等于 41 EBC 单位的啤酒。

4.1.1.3 按其他方式分类

特种啤酒(special beer)：由于原辅材料、工艺的改变，使之具有特殊风格的啤酒。