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

饮料酒分类

Classification of alcoholic beverages

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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《中国葡萄酿酒技术规范》，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、中法合营王朝葡萄酿酒有限公司。

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。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

4.1.1.3.1 **干啤酒 dry beer**

真正(实际)发酵度不低于72%，口味干爽的啤酒，其他指标应符相应类型啤酒的要求。

4.1.1.3.2 **低醇啤酒 low-alcohol beer**

酒精度为0.6%vol～2.5%vol，其他指标应符合相应类型啤酒的要求。

4.1.1.3.3 **无醇啤酒(脱醇啤酒) non-alcohol beer**

酒精度小于等于0.5%vol，原麦汁浓度大于等于3.0°P的啤酒，其他指标应符合相应类型啤酒的要求。

4.1.1.3.4 **小麦啤酒 wheat beer**

以小麦芽(占麦芽的40%以上)、水为主要原料酿制，具有小麦麦芽经酿造所产生的特殊香气的啤酒。

4.1.1.3.5 **浑浊啤酒 turbad beer**

在成品中含有一定量的酵母菌或显示特殊风味的胶体物质，浊度大于等于2.0 EBC的啤酒，除"外观"外，其他指标应符合相应类型啤酒的要求。

4.1.1.3.6 **冰啤酒 ice beer**

经冰晶化工艺处理，浊度等于小于0.8 EBC的啤酒，其他指标应符合相应类型啤酒的要求。

4.1.1.3.7 **果蔬类啤酒 fruit and vegetable beer**

a) 果蔬汁型啤酒(beer with fruit and vegetable flavor)：添加一定量的果蔬汁，具有其特征指标和风味，并保持啤酒基本口味，其他指标应符合相应啤酒的要求。

b) 果蔬味型(taste of fruit and vegetable beer)：添加少量的食用香精，具有其特征风味，并保持啤酒基本口味，其他指标应符合相应啤酒的要求。

4.1.2 **葡萄酒 wines**

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

4.1.2.1 **按酒中含糖量分类**

4.1.2.1.1 **干葡萄酒 dry wines**

含糖(以葡萄糖计)小于或等于4.0 g/L。或者当总糖与总酸(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的葡萄酒。

4.1.2.1.2 **半干葡萄酒 semi-dry wines**

含糖大于干葡萄酒，最高为12.0 g/L。或者当总糖与总酸(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的葡萄酒。

4.1.2.1.3 **半甜葡萄酒 semi-sweet wines**

含糖大于半干葡萄酒，最高为45.0 g/L的葡萄酒。

4.1.2.1.4 **甜葡萄酒 sweet wines**

含糖大于45.0 g/L的葡萄酒。

4.1.2.2 **按酒中二氧化碳含量(以压力表示)分类**

4.1.2.2.1 **平静葡萄酒 still wines**

在20 ℃时，二氧化碳压力小于0.05 MPa的葡萄酒。

4.1.2.2.2 **起泡葡萄酒 sparkling wines**

在20 ℃时，二氧化碳压力等于或大于0.05 MPa的葡萄酒。

4.1.2.2.3 **高泡葡萄酒 high-sparkling wines**

在20 ℃时，二氧化碳(全部自然发酵产生)压力大于等于0.35 MPa(对于容量小于250 mL的瓶子二氧化碳压力等于或大于0.3 MPa)的起泡葡萄酒。

a) 天然高泡葡萄酒(brut high-sparkling wines)：酒中糖含量小于或等于12.0 g/L(允许差为

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.0 g/L)的高泡葡萄酒。

b) 绝干高泡葡萄酒(extra-dry high-sparkling wines):酒中糖含量为 12.1 g/L～17.0 g/L(允许差为 3.0 g/L)的高泡葡萄酒。

c) 干高泡葡萄酒(dry high-sparkling wines):酒中糖含量为 17.1 g/L～32.0 g/L(允许差为 3.0 g/L)的高泡葡萄酒。

d) 半干高泡葡萄酒(semi-dry high-sparkling wines):酒中糖含量为 32.1 g/L～50.0 g/L 的高泡葡萄酒。

e) 甜高泡葡萄酒(sweet high-sparkling wines):酒中糖含量大于 50.0 g/L 的高泡葡萄酒。

4.1.2.2.4 低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在 20 ℃时,二氧化碳(全部自然发酵产生)压力在 0.05 MPa～0.34 MPa 的起泡葡萄酒。

4.1.2.3 按生产工艺分类

可分为葡萄酒和特种葡萄酒。

特种葡萄酒(special wines):用鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的葡萄酒。

4.1.2.3.1 利口葡萄酒 liqueur wines

由葡萄生成总酒度为 12%vol 以上的葡萄酒中,加入葡萄白兰地、食用酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁、白砂糖等,使其终产品酒精度为 15.0%vol～22.0%vol 的葡萄酒。

4.1.2.3.2 葡萄汽酒 carbonated wines

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的,具有同起泡葡萄酒类似物理特性的葡萄酒。

4.1.2.3.3 冰葡萄酒 icewines

将葡萄推迟采收,当气温低于－7 ℃使葡萄在树枝上保持一定时间,结冰,采收,在结冰状态下压榨,发酵,酿制而成的葡萄酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

4.1.2.3.4 贵腐葡萄酒 noble rot wines

在葡萄的成熟后期,葡萄果实感染了灰绿葡萄孢,使果实的成分发生了明显的变化,用这种葡萄酿制而成的葡萄酒。

4.1.2.3.5 产膜葡萄酒 flor or film wines

葡萄汁经过全部酒精发酵,在酒的自由表面产生一层典型的酵母膜后,加入葡萄白兰地、葡萄酒精或食用酒精,所含酒精度等于或大于 15.0%vol 的葡萄酒。

4.1.2.3.6 加香葡萄酒 flavoured wines

以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的葡萄酒。

4.1.2.3.7 低醇葡萄酒 low alcohol wines

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵,采用特种工艺加工而成的、酒精度为 1.0%vol～7.0%vol 的葡萄酒。

4.1.2.3.8 脱醇葡萄酒 non-alcohol wines

采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵,采用特种工艺加工而成的、酒精度为 0.5%vol～1.0%vol 葡萄酒。

4.1.2.3.9 山葡萄酒 *Vitis amurensis* wines

采用鲜山葡萄(包括毛葡萄、刺葡萄、秋葡萄等野生葡萄)或山葡萄汁经过全部或部分发酵酿制而成的葡萄酒。

4.1.3 果酒(发酵型) fruit wine

以新鲜水果或果汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

4.1.3.1 命名规则

果酒应按原料水果名称命名,以区别于葡萄酒。当使用一种水果作原料时,可按该水果名称命名。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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）。

按含量糖分为干、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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

4.2.1.2.2 **液态法白酒　Chinese spirits by liquid fermentation**

以含淀粉、糖类物质为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒（或食用酒精），可调香或串香，勾调而成的白酒。

4.2.1.2.3 **固液法白酒　Chinese spirits made from tradition and liquid fermentation**

以固态法白酒（不低于30%）、液态法白酒、食品添加剂勾调而成的白酒。

4.2.1.3 **按香型分类**

4.2.1.3.1 **浓香型白酒　strong flavour Chinese spirits**

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒。

4.2.1.3.2 **清香型白酒　mild flavour Chinese spirits**

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乙酸乙酯为主体复合香的白酒。

4.2.1.3.3 **米香型白酒　rice flavour Chinese spirits**

以大米等为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、β-苯乙醇为主体复合香的白酒。

4.2.1.3.4 **凤香型白酒　Feng-flavour Chinese spirits**

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、酒海陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气的白酒。

4.2.1.3.5 **豉香型白酒　Chi-flavour Chinese spirits**

以大米为原料，经蒸煮，用大酒饼作为主要糖化发酵剂，采用边糖化边发酵的工艺，釜式蒸馏，陈肉酝浸勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有豉香特点的白酒。

4.2.1.3.6 **芝麻香型白酒　Zhima-flavour Chinese spirits**

以高粱、小麦（麸皮）等为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有芝麻香型风格的白酒。

4.2.1.3.7 **特香型白酒　Te-flavour Chinese spirits**

以大米为主要原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有特香型风格的白酒。

4.2.1.3.8 **浓酱兼香型白酒　Nongjiang-flavour Chinese spirits**

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有浓香兼酱香独特风格的白酒。

4.2.1.3.9 **老白干香型白酒　Laobaigan-flavour Chinese spirits**

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、乙酸乙酯为主体复合香的白酒。

4.2.1.3.10 **酱香型白酒　Jiang-flavour Chinese spirits**

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有其特征风格的白酒。

4.2.1.3.11 **其他香型**

除上述以外的白酒。

4.2.2 **白兰地　brandy**

以新鲜水果或果汁为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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**

全部以大麦麦芽为原料,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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

制酒。

4.3.3 **动植物类配制酒(动植物类露酒) integrated alcoholic beverages from plants and animals**

同时利用动物、植物有用成分制成的配制酒。

4.3.4 **其他类配制酒(其他类露酒) other integrated alcoholic beverages**

除上述以外的配制酒。

食品伙伴网http://www.foodmate.net