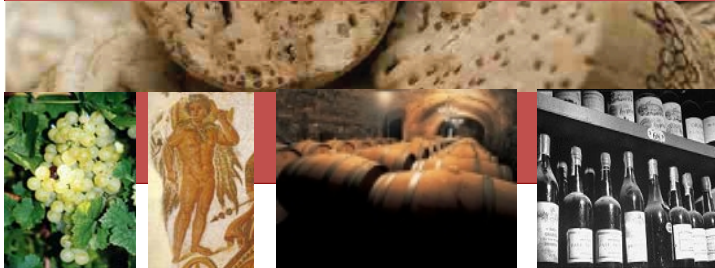




## 欧盟葡萄酒和烈性酒标准： 在可追溯性和控制体系中的重要性



## 中国-欧盟酒精饮料标准、 管理及可追溯体系研讨会

**Sylvain NAULIN**  
2012年4月25日—北京

1



## 介绍

### 这些可追溯性和控制体系的好处

- 确保酒精饮料可追溯性与控制的必要性
  - 确保该产品与国家/国际规定的一致性
  - 确保消费者保护：
    - 健康保护
    - 无误导
  - 财政问题

### 确保有效的可追溯性和控制体系的必要性

- 欧盟产品定义
  - 葡萄酒产品 (NC 2204)
  - 加香葡萄酒产品 (NC 2205)
  - 烈酒 (NC 2208)
- 欧盟对生产标准的定义：酿酒准则



## 欧盟的法律框架

### 葡萄酒

- 融合了第(EC) 479/2008号条例的第(EC) 1234/207号理事会条例
  - 第(EC) 606/2006号委员会条例
  - 对本条例的修订：第(EC) 53/2011号和315/2012号条例

### 加香酒产品

- 第(EC) 1601/1991号理事会条例（理事会和议会级别参与的法定更新程序）
  - 第(EC) 122/1994号关于酒香的委员会条例

### 烈酒饮料

- 第(EC) 110/2008号理事会和议会条例



## 葡萄酒产品的定义：葡萄酒

第1234/2007号条例附件Xlter中所包含的所有定义

### 葡萄酒

- 仅从新鲜葡萄（无论是否被压碎，或是葡萄汁）的全部或部分酒精发酵中所获得的产品
  - 酒精度
    - 最低8,5% vol [一些特殊的原产地保护（PDO）/地理标志（PGI）的葡萄酒除外: 4,5% vol]
    - 最高15% vol（20% 无加浓）
  - 最低总酸度 3,5 g/l（46,5 meq）
  - 根据第1234/2004号条例之第120条第四款中所定义的酿造惯例阐述（参照本条例及实施条例-> 第606/2009号条例的附件XVbis）



## 葡萄酒产品的定义: 起泡/半起泡葡萄酒

### 起泡葡萄酒

- 从新鲜葡萄、葡萄汁或葡萄酒的第一次或第二次酒精发酵中获得
- 二氧化碳仅产生自发酵，并且超压不低于3 bars (20° C度)
- 用于精制的混酿型气泡酒 ( *cuvées* ) 的酒精度不低于8,5% vol
- 对于优质的起泡葡萄酒，最小压力须为3,5 bars，并且混酿型气泡酒 ( *cuvées* ) 的最低酒精度为9%vol。

### 半起泡葡萄酒

- 从葡萄酒 (和汁...) 中获得
- 总酒精度不低于9%vol，并且实际酒精度不低于7% vol
- 二氧化碳仅产生自发酵，并且超压不低于1 bar并且不大于2,5 bars (20° C时)



## 葡萄酒产品的定义: 利口酒

### 利口酒

- 通过对新鲜葡萄、葡萄汁或葡萄酒进行一次或两次酒精发酵而从发酵中的葡萄酒或葡萄汁 (或二者的混合物) 中获得
- 酒精度:
  - 实际酒精度在15和22%vol
  - 总酒精度不低于17,5% vol (特定的PDO酒除外)
- 仅添加来自葡萄株产地的酒精
- 添加浓缩葡萄汁

对于所有这些产品，酒精度须低于1% vol

### 葡萄汁

- 从新鲜葡萄中（自然或通过物理过程）获得

### 浓缩葡萄汁

- 通过部分脱水（直接加热除外）而从葡萄汁（非焦糖）中获得，折射计读数不低于50,9%

### 精馏浓缩葡萄汁

- 折射计读数不低于61,7%的浓缩葡萄汁
- 去酸工艺并将除糖以外的成分去掉
- 有特定的化学特征
  - 含糖量25° Brix时pH值不超过5
  - SO<sub>2</sub>的含量低于总糖份的25 mg/kg
  - ...

### 加香葡萄酒

- 从最低75% 的葡萄酒中获得
- 酒精度大于14,5% vol
- （以改良的方式）强制添加（农业来源的）乙醇
- 天然香料，仅用焦糖着色

### 基酒饮料

- 从最低50% 的葡萄酒中获得
- 酒精度在7%（修订后可能为4,5%）和14,5% vol之间
- 天然香料，仅用焦糖着色

### 加香葡萄酒产品—鸡尾酒

- 从50% 的葡萄栽培酿造产品（葡萄酒、葡萄汁...）中获得
- 酒精度在1,2%和7%vol之间
- 香料、色素
- 对于所有这些产品，所使用的葡萄栽培酿造产品需符合欧盟条例



## 烈酒饮料：一般规定

### 技术定义

- 对以下项目的定义和使用条件
  - 乙醇
  - 甜味剂/色素/香料
  - 加水
  - 调和/混合产品

### 标签规则

- 销售名称的使用
- 配料的介绍
- 成熟期/老化期的介绍



## 烈酒饮料：产品的定义

### 产品类别1-14（第110/2208号条例附件II）

- 仅从农业原料的发酵和蒸馏中获得：
  - 未添加乙醇
  - 未添加食用香料
  - 为调色，仅添加焦糖
  - 甜味剂主要是为了使本产品的最终味道完满

### 例子

- 朗姆酒：源自甘蔗汁或糖蜜
- 威士忌：源自最少3年陈酿的发芽谷类
- 白兰地：源自最少1年陈酿的葡萄酒



## 烈酒饮料：产品的定义

### 产品类别 15-46

- 从任何农业原材料中获得：
  - 可能添加农业来源的乙醇
  - 可能添加香料物质（天然的或类似于天然的）
  - 可能的色素和甜味剂

### 例子

- 伏特加酒：源自谷类和土豆，或其它农业原材料；标签的规则取决于原材料
- 杜松子酒：源于松实
- 利口酒：糖分含量最低的烈酒饮料（总体100 g/l）
- 浓厚的甜酒：含糖量最低250 g/l



## 烈酒饮料：产品的定义

### 其它烈酒饮料

- 关于技术和标签条例，无限制
  - 适合人类消化的原材料或食品的农业来源
  - 添加乙醇的农业来源
  - 香料/色素/甜味剂
- 必须带销售名称“烈酒饮料”

### 例子

- Slivovice: 源于梅子



## 法律框架

# 葡萄酒产品：技术标准

- 酿酒准则准许进口的商品表原则（第1234/2007号条例第 120条第四款）
  - 第1234/2007号条例附件XVbis（加浓、酸化、去酸）
  - 第606/2009号条例
- 仅为了确保该产品适当的葡萄酒酿造法、保存和提炼而使用酿酒准则
- 酿酒准则的认可标准
  - 由OIV推荐并出版的酿酒准则
  - 尚未授权准则的实验性使用（有条件）结果
  - 将保护人类健康考虑在内
  - 将误导消费者的风险考虑在内
  - 保存天然的本质特征，并不造成产品成份的实质改变
  - 环保
- 分析方法：在欧盟OIV方法被自动认可



# 葡萄酒产品：酿造惯例

## 第606/2009号条例

- 酿酒惯例（47）条附件IA中所准许的进口商品表
  - 物理技术（电渗析，...）
  - 添加剂（酒石酸、CMC，...）
  - 由OIV推荐的绝大多数惯例
- 使用条件、极限、限制条件的定义
- 对以下各项最大水平的定义：
  - 亚硫酸盐（附件IB）
  - 挥发性酸度（附件IC）
- 甜味剂（附件ID）：方法与极限
- 用于气泡酒（附件II）和利口酒（附件III）的特定酿造惯例
- 分析方法：OIV方法在欧盟内是被自动认可的，用国际公认的工具以确保控制



## 葡萄酒产品：主要极限

### 第606/2009号条例

- 亚硫酸盐的最大水平：
  - 红葡萄酒200 mg/l，白葡萄酒和玫瑰酒250 mg/l（OIV极限）
  - 对糖含量不高于5 g/l 的特制葡萄酒而言，减损至400 mg/l
  - 优质起泡酒185 mg/l，其它起泡酒235 mg/l
  - 糖含量低于5 g/l 的利口酒150 mg/l（200或其它）
  
- 挥发性酸度的最大水平
  - 白葡萄酒和玫瑰酒18 meq/l
  - 红葡萄酒20 meq（用乙酸表示1,2 g/l）
  - 可能的减损：
    - 至少酿造2年或用特定方法制造的PDO/PGI葡萄酒
    - 酒精度至少13%vol



## 浓缩加工

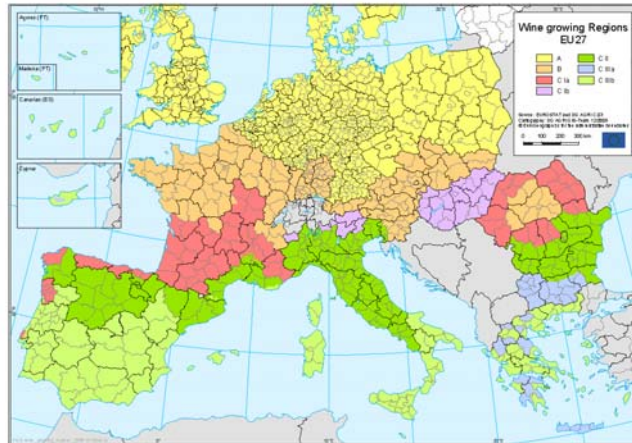
为增加葡萄酒的酒精度，根据气候条件给出的可能性

必须进行浓缩加工：

- 在欧盟级别所定义的葡萄栽培酿造区（见下页）及在酿酒过程中
- 将浓缩加工通知给主管当局的必要性
- 将浓缩加工过程录入特定的登记册，以供管控机关所用的必要性。
  
- 不同级别的浓缩加工取决于葡萄栽培酿造区（见下页）
- 浓缩加工的不同方法取决于对产品的处理和葡萄栽培酿造区



增加酒精度的不同级别取决于葡萄栽培酿造区



- A区（黄色） 3%vol
- B区（橙色） 2%vol
- C区（其余） 1,5%

- 若出现异常气候条件，为额外增加0,5% vol 的浓度在所有地区能够提供的可能性

取决于酿酒工艺的时刻，浓缩工艺的方法也不同：

- 对于新鲜葡萄而言，部分发酵的葡萄汁、发酵中的新葡萄酒：添加蔗糖、浓缩葡萄汁、精馏浓缩葡萄汁
- 对于葡萄汁：添加蔗糖、浓缩葡萄汁、精馏浓缩葡萄汁或部分浓缩（包括反渗透析）
- 对于葡萄酒：通过冷却局部浓缩
- 可能使用不同的方法进行优势互补以达到最大程度的浓缩
- 仅允许在A区，B区和部分C1区使用蔗糖
- 添加CM/RCM对体积的变化是有限制的（根据区域，体积的增加限制在初始体积的6,5%到11%之间），并且添加CM/RCM用于浓缩时（体积的减少限制在初始体积的20%）
- 浓缩加工后，葡萄酒总酒精含量的最高值



## 结论

- 可追溯性和管控程序的强大基础所必需的立法资料：
  - 产品的定义
  - 精制的方法
  - 极限及最大水平
  - 分析方法
  - 标签规则
- 然后，可建立控制程序，以确保：
  - 遵照按照标签和对消费者担保的定义方面
  - 遵照为确保对消费者健康的保护，精制工艺和最大水平方面
- 为确保最好的执行管控程序，并且确保可协调性条例的高效性和可用性：OIV已经成为酒行业的参照



谢谢关注！

