

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.56—2025

“蒙”字标农产品认证要求 乌海沙漠葡萄酒

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of agricultural products
—Wuhai desert wine

2025 - 01 - 21 发布

2025 - 01 - 21 实施

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、乌海市市场监督管理局、乌海市农业发展中心、乌海市检验检测中心、内蒙古阳光田宇葡萄酒有限公司、内蒙古汉森酒业集团有限公司、内蒙古吉奥尼葡萄酒业有限责任公司、内蒙古云飞酒业有限公司。

本文件主要起草人：李岩、王路、玉桩、陈爱国、米丽、王永霞、郭燕玲、尹予希、刘亮、李蓓、王树超、杨少海、朱江涛、李丹、王芳、贺盼盼、石波、宋学智、周美程、魏通。

“蒙”字标农产品认证要求

乌海沙漠葡萄酒

1 范围

本文件规定了乌海沙漠葡萄酒“蒙”字标认证的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于乌海沙漠葡萄酒“蒙”字标认证和监督管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- NY/T 274 绿色食品 葡萄酒
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乌海沙漠产区 Wuhai desert region

乌海沙漠产区包括乌兰布和沙漠、库布其沙漠、毛乌素沙地三大沙漠周边其它生态相似地区，暨地处北纬37° 35' ~40° 52'，东经106° 36' ~116° 55' 种植酿酒葡萄产地环境质量条件。

3.2

乌海沙漠葡萄酒 Wuhai desert wine

以乌海沙漠产区范围内种植的酿酒葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

4 认证要求

4.1 产品分类

4.1.1 按色泽分类

- 4.1.1.1 白葡萄酒。
- 4.1.1.2 红葡萄酒。
- 4.1.1.3 桃红葡萄酒。

4.1.2 按含糖量分类

- 4.1.2.1 干型。

- 4.1.2.2 半干型。
- 4.1.2.3 半甜型。
- 4.1.2.4 甜型。

4.2 种植要求

4.2.1 环境条件

应符合NY/T 391的规定。

4.2.2 栽培管理

4.2.2.1 品种选择

酿酒葡萄应选择丰产、优质、抗逆性强，适宜本产区栽培的优良品种。

4.2.2.2 选地

地势平坦、土层深厚、排水良好的壤土、沙壤土和砂砾壤土地块。

4.2.2.3 架型与树形

选择通风、透光，利于作物生长、采摘、灌溉，方便田间管理的架型与树形。

4.2.2.4 施肥

肥料的使用应符合NY/T 394 A级的规定。

4.2.2.5 病虫草害防治

农药的使用应符合NY/T 393 A级的规定。

4.2.2.6 采收

应根据不同品种的成熟期和酿酒种类的要求，测定含糖量、含酸量，适时采收，各品种要分采、分运，采收后应尽快运送至生产车间进行加工。

4.3 生产要求

4.3.1 原料要求

酿酒葡萄应果粒均匀、新鲜整洁、紧密度适中、异常果率 $\leq 2\%$ ，无霉烂。酿酒葡萄总糖含量（以葡萄糖计）不低于220 g/L。

4.3.2 生产工艺

4.3.2.1 红葡萄酒

原料分选→除梗破碎→浸渍发酵→分离压榨→陈酿→灌装前处理→除菌过滤→灌装。

4.3.2.2 白葡萄酒

原料分选→压榨取汁→澄清→发酵→陈酿→灌装前处理→除菌过滤→灌装。

4.3.2.3 桃红葡萄酒

原料分选→除梗破碎→浸渍分离→发酵→陈酿→灌装前处理→除菌过滤→灌装。

4.3.3 加工过程

应符合GB 12692的规定。

4.4 质量要求

4.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		要求	检测方法	
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	紫红、深红、深宝石红、宝石红、红微带棕色、棕红色	
		桃红葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、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年的葡萄酒允许有少量沉淀）	GB/T 15038	
香气与口感	香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香		
	口感	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
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		

4.4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
酒精度 ^a （20℃）（体积分数）/（%）	干型葡萄酒	≥11.0
	其他型葡萄酒	≥7.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干葡萄酒 ^b	≤4.0
	半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0
	半甜葡萄酒	12.1~45.0
	甜葡萄酒	≥45.1
干浸出物/（g/L）	白葡萄酒	≥16.0
	桃红葡萄酒	≥17.0
	红葡萄酒	≥20.0
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）		≤1.2
柠檬酸/（g/L）		≤1.0
铁/（mg/L）		≤8.0
铜/（mg/L）		≤1.0
甲醇/（mg/L）	白、桃红葡萄酒	≤250
	红葡萄酒	≤400
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%（体积分数）。 ^b 当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0 g/L，含糖最高9.0 g/L。 ^c 当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于10.0 g/L，含糖最高18.0 g/L。		

4.5 卫生要求

食品添加剂、污染物限量、真菌毒素限量和微生物限量应符合NY/T 274的规定。

4.6 包装、标签与标识

4.6.1 包装

应符合 NY/T 274 的规定。

4.6.2 标签与标识

4.6.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

4.6.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.6.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.7 贮运

运输和贮存应符合GB/T 15037的规定。

4.8 记录与文件管理

4.8.1 生产者应建立葡萄酒原料来源的追溯记录，并提供相应的检验报告。

4.8.2 加工过程应建立相应的管理记录，并符合 GB 12696 的规定。

5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
