



# 中华人民共和国认证认可行业标准

RB/T 167—2018

---

## 有机葡萄酒加工技术规范

Technical specification for processing of organic wine

2018-03-23 发布

2018-10-01 实施

---

中国国家认证认可监督管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中粮集团有限公司、中粮酒业有限公司、北京五洲恒通认证有限公司。

本标准主要起草人：杨志刚、曲丽、万强、黄伟、赵雪梅、卢新军、王振、周翰舒。

# 有机葡萄酒加工技术规范

## 1 范围

本规范规定了有机葡萄酒加工企业的基本要求、卫生要求、质量管理、包装和标识、储存和运输、追溯和召回的要求。

本规范适用于有机葡萄酒加工过程的控制。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 19630.2 有机产品 第2部分:加工
- GB/T 19630.3 有机产品 第3部分:标识与销售
- GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

有机葡萄酒 organic wines

以新鲜的经过有机认证的葡萄或葡萄汁为原料,经发酵酿制而成的含有一定酒精度并获得有机产品认证的葡萄酒。

## 4 基本要求

### 4.1 配料

4.1.1 用于酿造有机葡萄酒的葡萄必须是经过认证的有机葡萄,且在终产品中所占的比例不得少于95%。

4.1.2 用于加工有机葡萄酒的葡萄汁必须是经过认证的有机葡萄汁,且在终产品中所占的比例不得少于95%。

4.1.3 为保证原料的新鲜度,运输葡萄/葡萄汁的车辆和容器需干净、无污染;葡萄运输过程中避免挤压,并就近处理;进厂的葡萄原料须在12 h内破碎和入罐;长途运输需要帐篷或其他覆盖物,防止污染,如运输时间超过8 h,建议使用控温设备,使原料温度不超过15℃。

4.1.4 有机葡萄/葡萄汁与常规葡萄/葡萄汁在运输过程中应有效隔离,防止交叉污染。