

中华人民共和国国家标准

《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目名称《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》，编号“20193290-T-469”，由中国标准化研究院提出，定于2021年完成。该标准由中国标准化研究院、秦皇岛市食品药品检验中心、北京工商大学、中国农业大学等单位的专家组成标准起草工作组共同完成。

二、目的意义与背景现状

目前，中国已经成为世界主要的葡萄酒消费国。2015~2017年我国葡萄酒的产量在1130000~1180000千升，进口量约400000~700000千升，约300亿元的市场，发展前景较好。葡萄酒标准把指标分为4个部分：感官、理化、卫生、净含量。其中感官指标是判断葡萄酒等级的关键指标。因此制定我国葡萄酒品评杯，规范葡萄酒的感官评价，完善葡萄酒的相关标准体系，推动葡萄酒的感官检验，及葡萄酒的合理消费。

1977年，国际标准化组织ISO颁布了《ISO 3591-1977 感官分析 器皿 葡萄酒品评杯》，欧盟、美国等国家均转化采用了ISO标准。我国国标《GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法》中对葡萄酒品评杯做了简要的尺寸要求，国标中尚无专门的葡萄酒品评杯标准及相关的技术要求。行业标准《QB T 4946-2016 玻璃器皿 高脚杯》中规定了各种规格的高脚杯的各类指标，没有专门针对葡萄酒、果酒品评杯的高脚杯。

葡萄酒品评杯虽不会改变葡萄酒的本质，但其形状却可以影响气味、品质以及强度，进而影响酒的香度、味道、平衡性以及余韵，等酒体感官属性可造成的影响较大，因此规范葡萄酒品评杯，有利于提高酒感官评价实验的重复性和重现性。

为了补充完善葡萄酒的标准体系，结合我国既有的国家标准和行业标准情况，

对标国际组织，本标准拟非等效采用国际标准 ISO 3591:1997。

三、标准编制原则和依据

本标准主要围绕葡萄酒品评杯的相关概念、基本要求、理化指标要求、感官要求、清洁和标记要求等方面的内容展开，制定的基本原则如下：

1. 遵从标准化要求的原则

按照 GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行标准的编写。

2. 采用国际标准成熟条款的原则

ISO 3591:1977 是国际标准化组织（ISO）发布的《感官分析 器皿 葡萄酒品评杯》国际标准。ISO 标准以其先进性、科学性得到全世界的认可。为了保持我国的感官分析技术和标准与国际先进一致，本标准以尽可能以采用国际和国外先进标准为原则，同时考虑国内相关标准中对类似产品标准，为了减少标准的重复或重叠，相对于国际标准 ISO 3591:1997，本标准对葡萄酒、果酒品评杯补充了感官要求、理化指标要求、使用要求，因此非等效采用了 ISO 3591:1997 的成熟条款。

3. 与其他相关标准协调的原则

本标准是所构建的我国感官分析标准体系的一部分，是感官分析系列方法标准之一。在技术内容上，本标准与有关标准相协调、相互补充，例如 GB/T 10221 感官分析 术语（GB/T 10221—2012，ISO 5492: 2008, MOD）、GB/T 10220 感官分析 方法学 总论（GB/T 10220-2012，ISO 6658:2005, IDT）、GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员的一般导则 第 1 部分：优选评价员（GB/T 16291.1-2012，ISO 8586-1:1993, MOD）、GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员的一般导则 第 2 部分：专家评价员（GB/T 16291.2-2010，ISO 8586-2:2008, IDT）、GB/T 15037-2006 葡萄酒、GBT15038 葡萄酒 果酒通用分析方法等。

保证体系内各标准在术语、符号、概念的使用和方法等方面协调一致，与现有感官分析标准配套协调。

4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

充分考虑我国相关使用方的条件配置，能够在实际操作中达到本标准的基本

要求，标准起草单位正在组织相关的单位进行该标准的验证，以保证该标准在技术和经济要求方面可行，能够操作实施。

四、主要工作过程

1、跟踪标度技术与标准化动态，明确标准制定重点内容

计划任务下达后，起草工作组查阅和收集了国内外相关标准及技术资料，了解葡萄酒（果酒）及葡萄酒（果酒）感官分析发展动态，分析我国有关葡萄酒（果酒）品评杯的应用现状。着重了解GB/T 15037-2006《葡萄酒》、GB/T 18966-2008《地理标志产品.烟台葡萄酒》、GB/T 19049-2008《地理标志产品 昌黎葡萄酒》、GB/T 19265-2008《地理标志产品.沙城葡萄酒》、GB/T 19504-2008《地理标志产品 贺兰山东麓葡萄酒》、GB/T 20820-2007《地理标志产品 通化山葡萄酒》、GB/T 23777-2009《葡萄酒储藏柜》、GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》、GB/T 27586-2011《山葡萄酒》，以及国内外相关文献分析，提出了葡萄酒（果酒）品评杯使用要求的要点。

2、确立编制原则和实施制定工作计划

为保证标准的系统性、协调性、实用性，在充分研究的基础上，起草工作组决定非等效采用ISO 3591:1977 作为制定本国家标准的蓝本。按计划要求，对原国际标准经过消化、翻译、吸收，形成了国际标准译文。对国际标准译文进行了讨论和校对，然后根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》、GB/T 20000.2-2009《标准化工作指南 第2部分：采用国际标准》规定的要求，于2019年10月中旬前完成了《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》（草案，讨论稿）。

2019年11月在北京召开了由各起草单位及相关专家组成的标准讨论会，起草工作组对标准草案逐字逐句地进行了讨论，对标准作了认真地修改，于2019年12月完成了本国家标准《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》的征求意见稿和编制说明。

3、征求意见并组织进行标准验证

为考察新标准的实用性和可操作性，标准的征求意见稿和编制说明将发至全国，广泛征求相关主管部门、科研单位、质量监督机构、高等院校、生产企业、

贸易部门等方面意见，并正在组织相关单位进行标准验证。

五、标准的主要内容

1、标准的编写格式和方法

按照 GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

2、标准规定的内容与适用范围

本标准给出了葡萄酒、果酒品评杯使用要求。包括基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求及其他相关要求等。

本标准适用于葡萄酒、果酒的感官评价使用的品评杯。

3、标准的主要框架

本标准主要由前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、要求等部分组成。

4、标准的主要内容

在术语和定义中对葡萄酒（果酒）品评杯应等进行了定义。

在标准中对葡萄酒（果酒）品评杯的基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、及清洁和标记要求等内容进行了界定。

为提高标准的适用性和可操作性，附录中以资料性附录的形式给出了葡萄酒（果酒）品评杯尺寸示例。

六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

本标准是实施我国国家标准 GB/T 15038《葡萄酒、果酒通用分析方法》的配套应用标准。《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》是对葡萄酒、果酒的感官评价中使用的品评杯给出了使用要求。本标准的制定，将在葡萄酒、果酒的感官评价方法上配套支持。

七、标准更名说明

本标准项目计划任务名为《感官分析 葡萄酒品评杯使用要求》，因用于葡萄酒感官评价的品评杯也可用于其他果酒的感官评价，同时考虑与 GB/T 15038《葡萄酒、果酒通用分析方法》相配套使用，特将计划标准名更改为《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》。

八、标准属性建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。

《感官分析 葡萄酒、果酒品评杯使用要求》标准起草组

二零一九年十二月