

国际葡萄酿酒法规

国际葡萄和葡萄酒组织

郭氏葡萄酒技术中心 汇编译

郭松泉 张春娅 郭松源 郭其昌

OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES OENOLOGIQUES



NOUVELLE EDITION RECODIFIÉE 1996

O.I.V. - 18, RUE D'AGUESSEAU - 75008 PARIS

天津大学出版社

汇编译者的话

《国际葡萄酿酒法规》，是我们用了数年时间，付出较大精力汇集了1978年版的《国际葡萄酿酒法规》和1989年的增补本，将其编译成册的。为了使行业内人士及时了解和使用该法规，我们曾于1989年在《酿酒》杂志上，分期连载这一版本，在此特加以说明。

国际葡萄和葡萄酒组织(简称O. I. V.)每年都对《国际葡萄酿酒法规》进行增补和修改。1996年国际葡萄和葡萄酒组织总裁罗伯特·丁洛特致函郭氏葡萄酒技术中心，不仅对我们所做的工作表示支持与肯定，而且还将最新出版的《国际葡萄酿酒法规》和《国际葡萄酿酒药典》寄来，并为此法规中译本的出版主动代写了前言。呈现在读者面前的这本《国际葡萄酿酒法规》，就是在1989年版本基础上又将1996年新版本编排补充一并编印出版的。希望此法规中译本在我国的正式出版，能对提高我国酿造技术有所帮助。

另1978年版中载的《国际葡萄和葡萄酒组织(O. I. V.)介绍》，《国际葡萄和葡萄酒组织的作用》和《国际葡萄和葡萄酒组织机构》，在1996年版中无此内容，为使我国读者了解该组织情况，在本书前部仍予载出。

O. I. V. 禁止本著作的转载、翻印和复制(详见第3页)。我们受O. I. V. 的委托，在中国出版此书。编译者声明：未经许可，无论任何个人和单位用于任何用途的翻印、复制和改写，其行为均为违法行为，编译者保留追究其法律责任的权利。

汇编译者：

郭松泉 (郭氏葡萄酒技术中心)

张春娅 (天津王朝葡萄酒有限公司)

郭松源 (中国食品发酵工业研究所, 原轻工业部

郭其昌 食品发酵工业科学研究所)

1996年5月

(1)

原载于《酿酒》杂志 1989 年 6 期《汇编者的话》

《葡萄酒法》已呼吁了几年,很希望通过她提高我国葡萄酒业的水平,维护国家的权益和保护消费者的利益。世界上一些先进的葡萄酒国家均有这方面的法规。为了给我国制定葡萄酒法规和葡萄酒出口的贸易协议及商务条约提供一些必要的参考材料,我们将一些重要的国际和有关国家的法规、标准等汇编出来,将分 5 集发表。

第一集《国际葡萄酿酒法规》,为国际葡萄和葡萄酒组织 (O.I.V.) 编制,在国际葡萄酒界具有权威性。本集将今年 (1989) 补编部分全部汇入。书中包括:国际各类葡萄酒标准,各工艺的定义、目的、规定和 O.I.V. 的建议。是葡萄酒厂酿造工艺遵循的依据,是提高酿造技术的手册,也是进出口贸易协议及商务条约的参照。

汇编译者:

郭其昌 郭松源 (轻工业部食品发酵工业科学研究所)
郭松泉 张春娅 (天津天宫葡萄酿酒公司,天津中法
合营王朝葡萄酿酒有限公司)

1989 年 5 月

中译本

前 言

我很高兴向郭氏葡萄酒技术中心致敬,他们主动翻译并传播了《国际葡萄酿酒法规》和《国际葡萄酿酒药典》。

中国葡萄酒业的生产者已显示出了他们的地域性和他们的特殊技能,足可以生产出优质葡萄酒,实际上多次获得国际奖章。

应用国际葡萄和葡萄酒组织的国际标准是对消费者的保证并有利于进入国际市场。我很愿意看到中国的葡萄酒生产厂家与全世界的生产厂家团体得到同等待遇。

国际葡萄和葡萄酒组织 总裁
罗伯特·丁洛特(签字)

Preface

I am very pleased to pay my respects to the Guo's Wine Technology Centre for their initiative in translating and circulating the International Code of Enological Practices and the International Enological Codex.

The Chinese producers have shown that their terroir and their know-how have made possible the production of excellent wines of which many have obtained international awards.

The application of the O. I. V. International Standards also a guarantee for consumers and facilitates access to exterior markets. I would dearly like to see the Chinese producers be on a par with the worldwide community of producers.

国际葡萄和葡萄酒组织 1996 年 4 月 19 日于巴黎
致:郭氏葡萄酒技术中心 郭松泉先生

我感谢你们中心所作的翻译工作。

该法规和药典是很有用的工具,因为它们每年都作修改,所以要经常修订。我愿意在最新版本出版后将法规及药典给你寄去。

随此信我将我们写的前言,一并寄去,你可使用。

你忠实的
罗伯特·丁洛特(签字)
总 裁

Dear Mr Guo Song-Quan,

I compliment you on the translation work carried out by your centre.

The Code and Codex are very useful tools which should be regularly examined because they are revised each year. I will send you the latest Code and Codex as soon as they are published.

I have included a preface in this letter which you can use.

Yours sincerely,



Robert TINLOT
Director General

国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)介绍

Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.)

国际葡萄和葡萄酒组织是西班牙、法国、希腊、匈牙利、意大利、卢森堡、葡萄牙和突尼斯于1924年在巴黎建立的一个政府间组织。

50年代中期,该组织参加的国家由8个增加到30个(汇编者注:截止1988年已增加到33个。他们是南非、阿尔及利亚、原联邦德国、阿根廷、澳大利亚、奥地利、比利时、保加利亚、智利、塞浦路斯、摩洛哥、墨西哥、荷兰、葡萄牙、罗马尼亚、英国、瑞士、叙利亚、捷克斯洛伐克、突尼斯、土耳其、前苏联、乌拉圭和南斯拉夫),他们代表了世界96%的葡萄种植地区。

国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)的作用

该组织的使命由基本文件——1924年11月29日关于建立国际葡萄酒组织的协议——所规定,主要涉及葡萄酒,后来又逐步扩展到葡萄及其所有产品(葡萄酒、葡萄汁、鲜葡萄及葡萄干);因此,1958年,为了更好地适应其活性,该组织名称改为:国际葡萄和葡萄酒组织,但它的缩写符号O.I.V. 仍然不变。

国际葡萄和葡萄酒组织研究有关葡萄种植,以及葡萄酒、葡萄汁、食用葡萄和葡萄干的生产、保存、销售及消费的全部科学、技术和经济问题。各项研究及工作由成员国的专家们来引导、促进和协调,这些专家包括:与有关国际组织有联系的研究人员、教师和技术人员。他们的结论由本组织的正式机构加以研究、讨论,并向各成员国提出建议,同时公诸于世。

国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)机构

这些机构与联合国有关组织的机构相似。不同的是:各国均可以成为这些机构的成员,他们通过派遣正式代表参加,并为它作出科学技术和经济等方面的贡献。

其主要机构每年至少开会1次,这些机构是:代表大会,理事会,财务委员会,技术委员会和3个专门委员会(葡萄栽培,葡萄酿造,葡萄及葡萄酒经济),专门委员会下设两个附属委员会以及许多专家小组,此外还有一个秘书处,负责本组织的经常性工作。

代表大会、3个专门委员会和附属委员会由全体成员国政府指定的代表或专家开会产生。

理事会由国际葡萄及葡萄酒组织代表大会选举产生的主席和4位副主席组成。

财务委员会由代表大会指定的6名成员组成。

技术委员会由3个专门委员会和两个附属委员会的主席、副主席和秘书组成,共15名成员。

秘书处,由代表大会选举产生的1位主席领导,负责完成国际组织秘书处所承担的任务。

国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)声明

国际葡萄酿酒法规经过精心的编辑,即使如此也难免会出现意外的差错或疏漏。按照惯例,国际葡萄和葡萄酒组织(简称:O.I.V.)对此概不承担责任。

本著作发表的内容禁止转载。O.I.V. 保留它所享有的复制和在世界范围内进行翻译的权利。

法律禁止供集体用途的翻印和复制。在不经 O.I.V. 同意的情况下,无论用何手段全部或部分地翻印此书,均为违法行为,其成品只能是伪造品。

国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)

1996 年

●意大利迪艾姆公司的气囊压榨机

意大利迪艾姆公司 1927 年建厂,专业生产葡萄酒加工全套设备,如气囊压榨机、转动式发酵罐和过滤一体机等酿酒设备。迪艾姆公司 1998 年在中国全套装备了昌黎维格尔、天津孟庄园和甘肃凉州 3 个厂子。

●意大利博德乐集团的冲瓶灌装打塞一体机

意大利博德乐集团 1880 年建厂,专业生产酒饮灌装全套设备。自 1994 年进入中国市场后,已装备了所有中国最好的葡萄酒厂。

意大利迪艾姆公司

中国办事处

意大利博德乐集团

电话:022-23347866

1382110084

传真:022-23517286

目 录 Table des matieres

国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)介绍	·1·
国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)的作用	·1·
国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)机构	·1·
国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)声明	·2·

国际葡萄酒法规

前言	1
卷头语	2

第一部分 定义 Partie 1 Définitions

1. 葡萄 Raisins	3
1.1 鲜葡萄 Raisin frais (18/73)	3
1.1.1 酿酒葡萄 Raisin de cuve (18/73)	3
1.1.2 食用葡萄 Raisin de table (18/73)	3
1.2 葡萄干 Raisin secs (18/73)	3
2. 果汁 Moûts	3
2.1 葡萄汁 Moût de raisin (18/73)	3
2.2 中途抑制发酵的葡萄汁 Moût muté de raisin (16/70 和 5/88)	4
2.3 浓缩葡萄汁 Moût de raisin concentré (18/73)	4
2.4 产生焦糖的葡萄汁 Moût caramélisé de raisin (18/73)	4
3. 葡萄酒 Vins	4
3.1 基本定义 Définition de base (18/73)	4
3.2 关于糖含量的补充定义 Définition complémentaires relatives à la teneur en sucre (18/73)	4
3.3 关于(酒中含有)二氧化碳的补充定义 Définition complémentaires relatives à la teneur de carbone (18/73)	5
4. 特种葡萄酒 Vins speciaux	5
4.1 基本定义 Définition de base (6/76)	5
4.2 产膜葡萄酒 Vins sous voile (6/76)	5
4.3 利口葡萄酒 Vins de liqueur (6/76)	6
4.3.1 加酒精葡萄酒 Vins spiritueux (6/76)	6
4.3.2 加甜利口葡萄酒 Vins liquoreux (6/76)	6
4.4 高泡葡萄酒 Vins mousseux (18/73 和 6/79)	7
4.5 葡萄汽酒 Vins gazéifiés (18/73)	7
5. 掺酒精的未发酵葡萄汁 Mistelles (6/76)	7

6.	以葡萄、葡萄汁或葡萄酒为原料制成的产品 Produits a base de raisin, de moût de raisin ou de vin	8
6.1	浓烈葡萄酒 Vins vinés (18/73)	8
6.2	葡萄的糖 Sucre de raisin (4/87 - Codex)	8
6.3	葡萄汁 Jus de raisin (18/73)	8
6.4	浓缩葡萄汁 Jus concentré de raisin (18/73)	8
6.5	葡萄汽水 Pétillant de raisin (18/73)	9
7.	以葡萄为原料的白兰地和酒精 Eaux - de - vie et alcools a base de raisin (* *)	9

第二部分 葡萄酒的酿造及加工

Partie 2 Partiques et Traitements Oenologiques

1.	葡萄 Raisin	9
1.1	分选 Triage (16/70)	9
1.2	破碎 Foulage (16/70)	10
1.3	从葡萄浆果或破碎后的葡萄中除梗 Egrappage, éraflage ou dérapage (16/70)	10
1.4	自流汁 Egouttage (16/70)	11
1.5	压榨 Pressurage (16/70)	11
1.6	按照传统发酵技术浸提 Macération selon la technique traditionnelle de cuvaïson (16/70)	12
1.7	二氧化碳浸提 Macération carbonique (16/70)	12
1.8	葡萄的热浸提 Macération après chauffage de la vendange (16/70)	13
1.9	控制葡萄的含糖量 Maîtrise de la richesse en sucre des raisins (Oeno 2/93)	14
1.10	控制采收后葡萄的含糖量 Maîtrise de la richesse en sucre de la vendange (Oeno 2/93)	14
2.	葡萄汁 Moûts	15
2.1	增酸 Acidification (6/79)	15
2.1.1	化学法增酸 Acidification chimique (6/79)	16
2.2	降酸 Désacidification (6/79)	16
2.2.1	物理法降酸 Désacidification physique (6/79)	17
2.2.2	化学法降酸 Désacidification chimique (6/79)	18
2.2.3	微生物法降酸 Désacidification microbiologique (6/79)	18
2.2.3.1	酵母降酸法 Désacidification par saccharomyces (* *)	18
2.2.3.2	裂殖酵母降酸法 Désacidification par schizosaccharomyces (6/79)	19
2.2.3.3	乳酸菌降酸法 Désacidification par bactéries lactiques (* *)	19
2.3	酒精发酵的激化 Activation de la fermentation alcoolique (12/72)	19
2.4	通风 Aération (16/70)	20
2.5	澄清 Débourage (16/70) (2/89)	20
2.6	部分脱水 Déshydratation partielle (12/72)	21

2.6.1	反渗透法浓缩葡萄汁 Concentration de moût par osmose inverse (Oeno 1/93)	22
2.7	脱硫 Désulfitage (6/76)	22
2.8	酒精发酵 Fermentation alcoolique (5/88)	23
2.9	过滤 Filtration (16/70)	23
2.9.1	预过滤 Filtration sur précouche (1/90)	24
2.10	用物理方法中断酒精发酵 Interruption de la fermentation alcoolique par procédés physiques (5/88)	25
2.11	接酵母种 Levurage (16/70)	25
2.12	山梨酸的处理 Traitement à l'acide sorbique (5/88)	26
2.13	酒精发酵的抑制 Mutage à l'alcool (1/91)	26
2.14	二氧化碳抑制葡萄汁发酵或葡萄汁碳酸化 Mutage par le dioxyde de carbone ou carbonication du moût (16/70)	27
2.15	巴氏杀菌处理 Pasteurisation (5/88)	27
2.16	限制泡沫产生的方法 Procédés pour limiter la formation de mousse (Oeno 1/93)	28
2.17	二氧化硫处理 Sulfitage (5/87)	28
2.18	单宁处理 Tanisage (16/70)	29
2.19	果胶酶处理 Traitement aux enzymes pectolytiques (16/70)	30
2.20	皂土处理 Traitement aux bentonites (16/70)	30
2.21	硫胺素(维生素 B ₁)处理 Traitement à la thiamine (6/76)	31
2.22	惰性气体防护 Protection sous atmosphère inerte (16/70)	31
2.23	碳处理 Traitement au charbon (16/70)	32
2.24	酵母外皮处理 Traitement aux écorces de levures (5/88)	32
2.25	二氧化硅处理 Traitement au dioxyde de silicium (1/91)	33
2.26	过氧化作用 Hyperoxygénation (Oeno 1/95)	33
3.	葡萄酒 Vins	34
3.1	增酸 Acidification (6/79)	34
3.1.1	化学法增酸 Acidification chimique (6/79)	34
3.2	醇化 Alcoolisation (5/82)	35
3.3	增香 Aromatisation (5/82)	35
3.4	澄清处理 Collage (12/72)	36
3.5	原酒的勾兑混合或制备 Coupage ou assemblage (3/85)	37
3.6	除铁 Déferrage (16/70)	37
3.7	降酸 Désacidification (6/70)	38
3.7.1	物理法降酸 Désacidification physique (6/79)	39
3.7.2	化学法降酸 Désacidification chimique (6/79)	39
3.7.3	用乳酸菌微生物法降酸 Désacidification microbiologique par bactéries lactiques (4/80)	40
3.8	热装瓶 Embouteillage à chaud (2/89)	40

3.9	过滤 Filtration (2/89)	41
3.9.1	连续冲击过滤 Filtration par alluvionnage continu (1/90)	42
3.9.2	隔菌过滤 Filtration stérilisante (1/90)	42
3.10	添酒 Ouillage (5/88)	43
3.11	充氧 Oxygénation (12/72)	43
3.12	巴斯德杀菌处理 Pasteurisation (5/88)	44
3.12.1	散装酒巴斯德杀菌处理 Pasteurisation en vrac (1/90)	44
3.12.2	瓶装酒巴斯德杀菌处理 Pasteurisation en bouteilles (5/82)	45
3.13	滗清 Soutirage (16/70)	46
3.14	微生物稳定处理 Stabilisation biologique (1/91)	46
3.15	电渗析酒石稳定处理 Stabilisation tartrique par électrodialyse (Oeno 1/93)	47
3.16	阳离子交换酒石稳定处理 Stabilisation tartrique par traitement aux échangeurs de cations (Oeno 1/93)	48
3.17	二氧化硫处理 Sulfitage (16/70)	48
3.18	单宁处理 Tanisage (16/70)	49
3.19	山梨酸处理 Traitement à l'acide sorbique (5/88)	49
3.20	焦糖处理 Traitement au caramel (5/87)	50
3.21	二氧化硅处理 Traitement au dioxyde de silicium (1/91)	50
3.22	冷处理 Traitement par le froid (5/88)	51
3.23	葡聚糖酶处理 Traitement par les glucanases (3/85)	51
3.24	油处理 Traitement aux huiles (5/88)	52
3.25	聚乙烯吡咯烷酮(PVPP)处理 Traitement à la polyvinylpyrrolidone(PVPP) (5/87)	52
3.26	硫酸钙处理(熟石膏处理) Traitement au sulfate de calcium (plâtrage) (3/85)	53
3.27	硫酸铜处理 Traitement au sulfate de cuivre (2/89)	53
3.28	被污染的白葡萄酒的碳处理 Traitement au charbon des vins blancs tachés (16/70)	54
3.29	皂土处理 Traitement aux bentonites (16/70)	55
3.30	阿拉伯树胶处理 Traitement à la gomme arabique (12/72)	55
3.31	偏酒石酸处理 Traitement à l'acide métatartrique (16/70)	56
3.32	抗坏血酸处理 Traitement à l'acide ascorbique (16/70)	56
3.33	聚酰胺处理 Traitement aux polyamides (12/72)	57
3.34	焦碳酸乙酯处理 Traitement au pyrocarbonate d'éthyle (16/70) (7/77)	57
3.35	离子交换剂处理 Traitement aux échangeurs d'ions (6/76)	57
3.36	柠檬酸处理 Traitement à l'acide citrique (16/70)	58
3.37	除铁碳处理 Traitement au charbon anti-fer (6/76)	59
3.38	亚铁氰化钾处理 Traitement au ferrocyanure de potassium (16/70)	59
3.39	植酸钙处理 Traitement au phytate de calcium (12/72)	60
3.40	倒酒 Transvasage (5/88)	60

3.41	尿素酶处理 Traitement des vins par l'uréase (Oeno 2/95)	61
3.42	使用营养盐和生长素,使酵母易于起沫 Utilisation des sels nutritifs et des facteurs decroissance pour les levures facilitant la prise mousse(Oeno 7/95)	61
4.	特种葡萄酒: 高泡葡萄酒(起泡葡萄酒) Vins speciaux: les vins mousseux	62
4.1	高泡葡萄酒技艺的一般特征 Définition communes à tous les vins mousseux	62
4.1.1	用于高泡葡萄酒的基础葡萄酒 Vine de base pour mousseux(4/80)	62
4.1.2	酒窖工作 Cuvée (4/80)	62
4.1.3	调配利口酒 Liqueur de tirage (4/80)	63
4.1.4	利口酒的处理 Liqueur d'expédition (3/81)	63
4.1.5	汇集调配 Assemblage (4/80)	64
4.1.6	加酵母 Levurage (4/80)	64
4.1.7	调配 加酵母和灌装 Tirage (3/81)	65
4.1.8	泡沫的获得 Prise de mousse (4/80)	65
4.2	瓶内二次发酵 Seconde fermentation en bouteille	66
4.2.1	瓶内泡沫的获得 Prise de mousse en bouteille (4/80)	66
4.2.2	瓶密封放置在板条间 Mise sur lattes (4/80)	67
4.2.3	瓶酒放置在香槟架上 Mise sur pupitres (4/80)	67
4.2.4	转瓶 Remuage (4/80)	68
4.2.5	瓶酒倒置 Mise sur pointe (4/80)	68
4.2.6	排除沉淀 Dégorgement (4/80)	69
[附] 4C	起泡葡萄酒	70
4C.1	香槟法酿制起泡葡萄酒	70
4C.1.1	用于起泡葡萄酒的基础葡萄酒	70
4C.1.2	酒窖工作	71
4C.1.3	调配甜利口酒	71
4C.1.4	汇集调配	71
4C.1.5	加酵母	71
4C.1.6	灌瓶密封	72
4C.2	瓶内二次发酵	72
4C.2.1	香槟法中泡沫的获得	72
4C.2.2	瓶密封放置在板条间	72
4C.2.3	瓶酒放置在香槟架上	73
4C.2.4	转瓶	73
4C.2.5	瓶酒倒置	73
4C.2.6	排除沉淀	73
4C.2.7	利口酒的调入	73
4.3	间歇法在密闭酒罐中二次发酵 Seconde fermentation discontinue en cuve close	74
4.3.1	间歇法在密闭酒罐中的泡沫获得 prise de mouaae discontinue en cuve close (3/81)	

.....	74
4.3.2 在密闭的酒罐中配制 Tirage en cuve close (3/81)	75
4.3.3 在密闭的酒罐中贮存 Stockage en cuve close (3/81)	75
4.3.4 高泡葡萄酒的澄清 Clarification du vin mousseux (3/81)	76
4.3.5 等压装瓶 Embouteillage isobariométrique (3/81)	76
4.4 在密闭的酒罐中进行连续二次发酵 Seconde fermentation continue en cuve close	77
4.4.1 在密闭的酒罐中使泡沫连续获得 Prise de mousse continue en cuve close(3/85)	77
4.4.2 以连续方式向密闭的酒罐中作等压调配 Tirage sous pression constante en cuve close de façon continue (3/85)	78
附件:可接受的最高限量.....	79

国际葡萄酒法规

前 言

1924年11月29日协议条款的实施,导致国际葡萄和葡萄酒组织(O.I.V.)的创立。其成员国赞同^①以下关于葡萄种植酿造产品的定义、关于采用和不采用的酿酒实践及处理加工的条款。

本书成为规范葡萄种植及酿酒方面产品的技术和法律参考文件。它应作为国内和国际规章法令的基础,并在国际交流中加以实行。

连同国际葡萄酒和葡萄汁的分析方法汇编、国际葡萄酒药典,构成整套丛书,其科学的、法律的和实用的价值都是显著的。

^① 法律基础:决议 16/70

代表大会。

明确了某些国家对于O.I.V.和另一国际机构应尽的法律义务。

同样明确了O.I.V.和这些国家机构之间潜在的观念分歧,对世界葡萄种植酿酒经济所产生的弊病。

决定通过适当接触,寻求对于“葡萄产品技术处理法规”以及已经颁布的国际法规的共同立场。

另一方面,确认对某些未显示出经济结果的加工方法未提出任何反对意见。

对葡萄酒第二委员会的建议。

以推荐向代表大会提供的图片的形式予以采纳,并决定出版“葡萄制品处理技术法规”。

卷 头 语

这一出版物是 1970 年以来 O.I.V. 各届代表大会所用条款的编纂大全。

在每一个定义、加工方法后面的括号内,有决议的号数和采用的年份(如 16/70;1970 年采用的 16 号决议)。

第二部分,“酿酒加工及实践”曾引出“国际葡萄酿酒法规”集团专家的一次细致严格的检验,因此对原文作了微小的修改以便保证在依次采用的文件中形成联贯性。

第一部分“定义”为备查而列。O.I.V. 首先已罗列其中一部分,特别是特种葡萄酒。

这部出版物同样增加了一个索引和一个在此法规中阐明各种定义界限的表格,它补充了“国际葡萄酒和葡萄汁分析方法汇编”。

第一部分 Partie 1

定义 Définitions

请注意:

- 1) 在每项实践或加工的特定措辞后,有星号(*)的,在法规第二部分描述;
- 2) 在某些句子中“法规”一词后有两个星号(**)的,说明其情况正在研究,其具体的描写,将出现在即将出版的“国际葡萄酒法规”补编中。

1. 葡萄

1.1 鲜葡萄 (18/73)

葡萄园中成熟的果子。

1.1.1 酿酒葡萄 (18/73)

根据其特点,主要用于酿酒的鲜葡萄。它们可以过熟,果肉略呈浆状,或带果香味的贵腐。只要它们可以用一般酿酒方法加以破碎或压榨并能自然地进行酒精发酵的就可以。

1.1.2 食用葡萄 (18/73)

为食用而种植的专门品种的鲜葡萄,由于其植物组织及商业特点它们主要用于直接食用。

1.2 葡萄干 (18/73)

系葡萄园中的成熟果品,它们从植株上摘下后,经过合理的处理和程序,变为脱水或干化状态,从而不再能用一般酿酒方法加以破碎也不能自然发酵。由于其特点,它们作为食用,而不能变成葡萄酒或葡萄汁,它们也是为此而种植的专门品种的产品。

2. 果汁

2.1 葡萄汁 (18/73)

从鲜葡萄得到的液体产品,它们可以是自然产生的,也可以是用下列方法制造的:破碎(*),从葡萄浆果或破碎后的葡萄去除果梗(*),沥汁(*),压榨(*)。