

《朗姆酒》行业标准（征求意见稿）编制说明

一、 工作简况

1、 任务来源

2015年9月，工信部发布《工业和信息化部办公厅关于印发2015年第三批行业标准制修订计划的通知》（工信厅科〔2015〕115号），《朗姆酒》（计划编号：2015-1571T-QB）列入轻工行业标准计划。主要起草单位：广西农垦糖业集团股份有限公司、中国食品发酵工业研究院、广西农垦糖业集团昌菱制糖有限公司、百加得洋酒贸易有限公司等，本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

2、 主要工作过程

起草阶段

计划下达后，秘书处广泛查阅和分析包括加勒比共同体（15个国家）、非共体（6个国家）、美国、欧盟、中国、巴西等国家和地区的朗姆酒相关技术法规和标准，分别从使用原料、蒸馏强度、酒精度、焦糖色等方面比较了上述国家和地区朗姆酒技术法规标准特点。

2016年5月，秘书处组织在北京召开了朗姆酒行业标准起草启动会议，围绕本标准的主要技术指标进行充分了讨论，从定义、分类、质量指标等方面取得一致意见，根据会议讨论意见和安排，秘书处会后发出征样通知，总计征集53个样品，其中成品酒43个（含配制酒），基酒10个，金、黑朗姆样品36个，白朗姆样品17个，原产国来自中国、古巴、美国、波多黎各、巴拿马，测试项目包括主要挥发性成分、理化指标、稳定同位素，于2016年12月完成全部样品测试，在对样品测试数据进行分析后，参考国际相关标准和法规，完成工作组讨论稿。

2017年9月15日，起草工作组在广西农垦糖业集团昌菱制糖有限公司组织召开起草工作会议，对工作组讨论稿进行讨论，并进一步提出修改意见，在此基础上，形成标准征求意见稿。

二、 标准编制原则和主要内容

1、 标准编制原则

- ① 确保食品安全；
- ② 与国际接轨，指标及其对应的分析方法要积极参照采用国际标准；

- ③ 标准具有科学性、先进性和可操作性；
- ④ 要结合国情和产品特点；
- ⑤ 与相关标准法规协调一致；
- ⑥ 促进行业健康发展与技术进步。

2、标准主要内容的论据

1) 术语和定义

考虑朗姆酒的传统生产工艺，朗姆酒的生产原料只能来源于甘蔗及其加工产物，如甘蔗糖蜜、甘蔗汁、甘蔗糖浆、甘蔗糖蜜等，原料经发酵、蒸馏、陈酿等工艺制成朗姆酒。按照GB 2760要求，除焦糖色外，不允许添加其他食品添加剂。与加勒比共同体15个国家及欧盟朗姆酒技术法规或标准要求基本一致。

风味朗姆酒以朗姆酒为酒基，添加天然风味物质，可加糖或不加糖调配而成的饮料酒，强调所添加的风味物质应为天然物质。

2) 产品分类

依据颜色可将朗姆酒分为三类，白朗姆、金朗姆和黑朗姆，白朗姆呈无色或微黄色，金朗姆和黑朗姆呈金黄色、琥珀色、棕色等深颜色，并且在产品标签中标识产品类型。

3) 要求

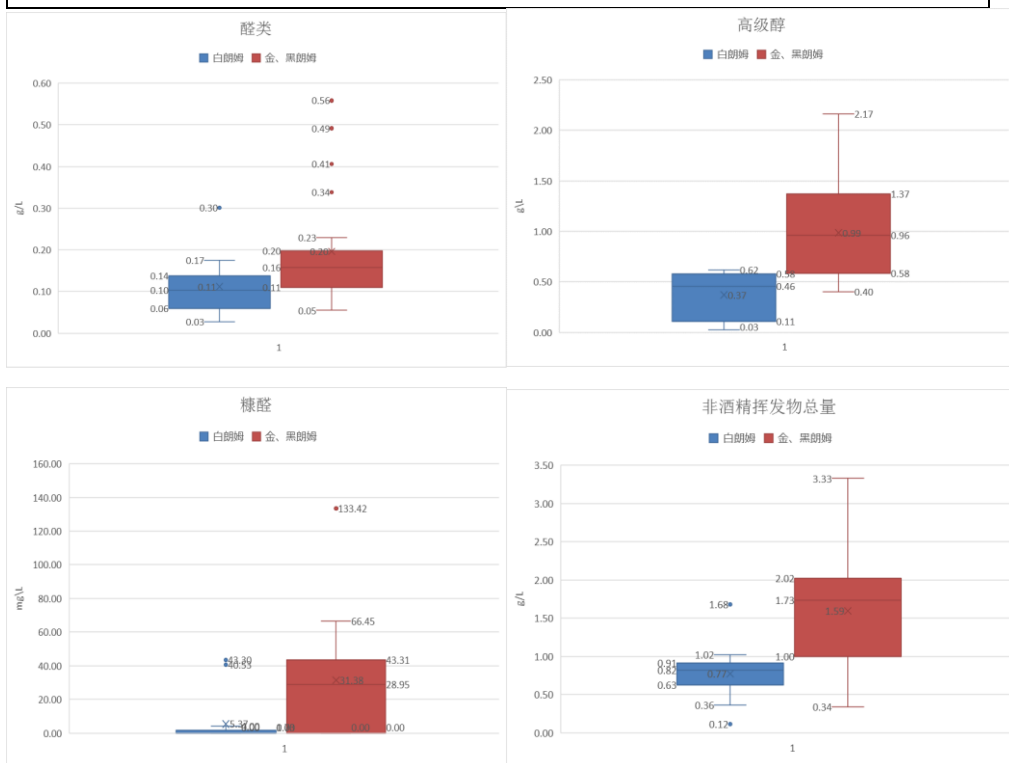
感官要求中从香气、口味口感方面要求产品应具备甘蔗和橡木桶陈酿所赋予朗姆酒特有的香气和口味口感。

理化要求主要参考加勒比共同体、东非共同体、巴西、美国等国家和地区法规情况，分别从酒精度、醛类、糠醛、高级醇、非酒精挥发物总量等方面，结合样品实测情况进行规定和要求。

朗姆酒的风味物质主要来源于原料、发酵及陈酿过程，朗姆酒的呈香呈味物质主要有醇类、酸类、酯类、醛类、酮类、含氮化合物等，醛类、糠醛、高级醇等风味物质对朗姆酒的风格形成有重要贡献，但浓度过高又会影响酒体良好风格。非酒精挥发物总量是指除酒精之外的挥发性物质（挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇）的总含量，代表了朗姆酒中风味物质的总体情况，因此依据产品分类，规定了醛类、糠醛、高级醇的上限和非酒精挥发物总量下限。

项目	指标	
	白朗姆	金朗姆、黑朗姆
酒精度 ^a /(%vol)	≥	35.0

醛类/[g/L(100%vol 乙醇)]	≤	0.30	0.60
糠醛 /[mg/L(100%vol 乙醇)]	≤	45.00	70.00
高级醇[g/L(100%vol 乙醇)]	≤	0.60	2.00
非酒精挥发物总量[g/L(100%vol 乙醇)]	≥	0.10	0.30
a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，风味朗姆酒酒精度≥20%vol。			



3、解决的主要问题

朗姆酒是一种以糖蜜或甘蔗汁为主要原料，经发酵、蒸馏得到的蒸馏酒。甘蔗是世界上重要的糖料作物，我国甘蔗产区主要分布在广西、云南、广东和海南等地区，2014年四省甘蔗种植面积约2300万亩，占全国种植面积和产量的90%以上。据统计，全世界每年利用糖蜜或者甘蔗汁生产朗姆酒等酒类约400万吨，我国目前每年进口朗姆酒8000至10000吨，进口增长率在进口洋酒中最高。

朗姆酒作为国际畅行的传统蒸馏酒，目前我国尚无国家和行业标准可依，为进一步推动行业健康发展，提升朗姆酒的品质质量，制定朗姆酒行业标准将解决标准缺失的现实问题。

三、主要试验（或验证）情况分析

无。

四、标准中涉及的专利

本标准不涉及专利问题。

五、 产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果等情况

我国朗姆酒生产始于上个世纪60-80年代，但行业发展一直处于迟滞状态，近年来，我国部分省市制糖企业通过借鉴国际经验和自主创新，提高朗姆酒生产技术，采用国际通用蒸馏和发酵设备，生产出一流品质的朗姆酒原酒，发展独具我国特色的朗姆酒产业一方面有利于提高农副产品资源利用程度，延长产业链，发展循环经济，形成制糖业发展新格局，另一方面进一步丰富我国饮料酒种类，为消费者提供更多选择，与国际市场接轨。

六、 采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国外同类标准水平的对比情况，国内外关键指标对比分析与测试的国外样品、样机的相关数据对比情况。

REGULATION (EC) No 110/2008是在欧盟范围内规范烈性酒定义、描述、标示和标签以及地理标志的法规，对朗姆酒的定义和生产技术特征(如生产原料采用糖蜜、糖浆或甘蔗汁，蒸馏强度低于96%，不得添加食用酒精等)进行了规定。

朗姆酒的传统生产国牙买加于2011年颁布了朗姆酒技术标准，基本技术要求同欧盟EC110，同时还规定了食品安全指标(人工色素、甲醇、氨基甲酸乙酯)的限量要求和检测方法。与加勒比共同体15个国家共同制定的CARICOM Regional Organisation for Standards and Quality技术要求一致。

东非共同体6个国家制定了朗姆酒质量标准“EAST AFRICAN STANDARD Rum — Specification”，对朗姆酒的定义、质量要求及指标(如酒精度、固形物、总酸、挥发性酸、总酯、高级醇、甲醇、醛类等)进行了规定。

美国对于烈性酒的分类主要体现在27CFR的各个章节，根据TTB出版的酒精饮料手册The Beverage Alcohol Manual (BAM) ——Basic Mandatory Labeling Information for DISTILLED SPIRITS Volume 2，其中第4章专门介绍了美国市场上烈性酒的分类及其定义。根据该章规定，美国将烈性酒分为20大类，127个小类，其中对于朗姆酒的装瓶酒精度和蒸馏强度要求和与欧盟EC110法规略有不同，并且增加风味/加香朗姆酒的定义。

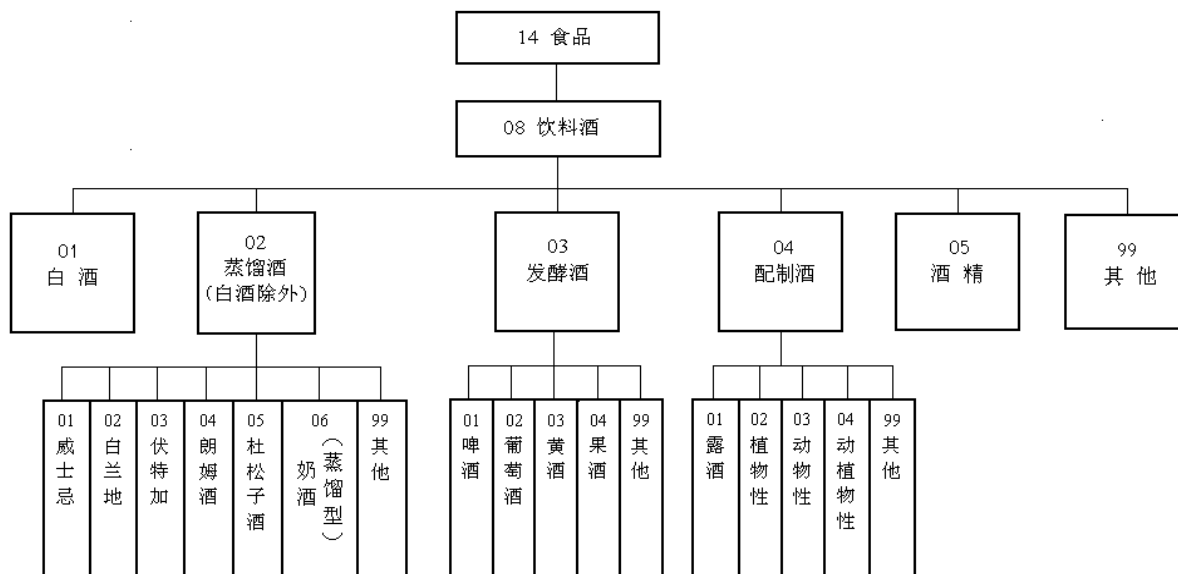
本标准在制定过程中结合我国产业发展实际情况以及样品(包括部分国外样品)测试情况，充分参考和借鉴国际相关标准和法规，保持与国际水平接轨。

本标准没有采用国际标准。

本标准水平为国内先进水平。

七、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域标准体系框图如图。



本标准在食品标准体系中的位置：“08 饮料酒”-“02 蒸馏酒”-“04 朗姆酒”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

建议本标准通过审核、批准发布之后，由相关部门组织力量对本标准进行宣贯，在行业内进行推广。

九、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准自发布6个月之后开始实施。

十、 废止现行相关标准的建议

无。

十一、 其它应予说明的事项

无。

全国酿酒标准化技术委员会

2017年9月15日