

# 《蜂蜜酒》行业标准（征求意见稿）编制说明

## 一、工作简况

### 1、任务来源

2013年12月，工信部发布《工业和信息化部办公厅关于印发2013年第四批行业标准制修订计划的通知》（工信厅科[2013]217号），《蜂蜜酒》（计划编号：2013-1876T-QB）列入轻工行业标准计划。主要起草单位：中国食品发酵工业研究院等，本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

### 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俄罗斯、波兰、澳大利亚、新西兰、欧盟等国家和地区的蜂蜜酒相关技术法规和标准，分别从使用原料、术语和定义、产品分类、生产工艺、添加剂使用等方面比较了上述国家和地区蜂蜜酒技术法规标准特点。

2016年5月，起草工作组正式成立。秘书处组织在北京召开了蜂蜜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，结合国外技术法规以及我国饮料酒分类体系，并从规范行业的角度，从定义、分类、质量指标等方面取得一致意见，蜂蜜酒分为两大类，即蜂蜜发酵酒和蜂蜜蒸馏酒，所用原料只能是蜂蜜和水，不得添加其他物质（如果蔬汁、糖源、食用酒精等）参与发酵，以蜂蜜发酵酒和蜂蜜蒸馏酒为酒基生产的配制酒，应参照露酒国家标准执行。针对不同类型的蜂蜜酒，所涉及的技术指标有所不同，标准中设置的指标将依据研究情况而定。

根据会议讨论意见和安排，秘书处会后发出征样通知，征集国内主要生产企业不同类型的蜂蜜酒样品，针对发酵型蜂蜜酒，工作组研究开发了蜂蜜酒中18种游离氨基酸的分析方法，随后开展蜂蜜酒样品普查工作，测试项目包括主要总糖、总酸、总酯、挥发性酸、氨基酸总量、稳定碳同位素比值等，样品产地主要来自山西、山东、北京、安徽、河南等省市，于2017年10月完成全部样品测试，在对样品测试数据进行分析后，参考国际相关标准法规，形成标准征求意见稿草案。

2018年4月20日，起草工作组在山西晋城召开了标准起草工作会议，就前期研究情况进行认真总结，针对主要技术内容和指标设置进行充分讨论，基本达成一致意见，会后对部分指标数据进行试验验证，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 标准要具有科学性、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

根据国内外相关技术法规资料以及国内企业生产实际情况，蜂蜜酒主要分为两大类，一类是发酵型，仅以纯蜂蜜作为发酵原料，不添加其他物质参与发酵，且不得添加外源风味物质和食用酒精，而澳大利亚、新西兰、俄罗斯等国则允许在生产过程中任意添加果蔬汁/果蔬汁制品、糖、蜂蜜、香料、乙醇等。另外一类是蒸馏型，参考欧盟 REGULATION (EC) No 110/2008法规，仅以蜂蜜为发酵原料，不添加其他外源风味物质和食用酒精。

#### 2) 要求

从规范和引导行业健康发展角度，两类蜂蜜酒在生产过程中均强调仅以蜂蜜为发酵原料，除了使用为维持微生物发酵所必需的营养物质外，不得添加其他物质参与发酵，且不得加入食用酒精和非自身发酵产生的呈香呈味物质，允许发酵型蜂蜜酒在勾调阶段添加适量蜂蜜以调整口感。

感官要求中从外观、色泽、香气、口味口感方面对产品提出具体要求，蜂蜜酒中保留了蜂蜜原料融入的一部分感官特性。

理化要求主要结合样品实测情况，按照不同类别分别进行规定和要求。

同时为了确保蜂蜜酒样品未添加外源食用酒精，虽然本标准不做具体指标要求，但可根据实际需要，按照附录D规定的方法测定蜂蜜酒中乙醇稳定碳同位素比值，并建立真实样品数据库，以判定是否添加外源食用酒精，

表 1 蜂蜜酒（发酵型）理化要求

| 项目                         | 指标   |
|----------------------------|------|
| 酒精度 <sup>ab</sup> /(% vol) | 3~18 |

|  |   |       |
|--|---|-------|
| 总酸（以乙酸计）/(g/L)   | ≥ | 2.0   |
| 挥发性酸（以乙酸计）/(g/L)   | ≤ | 1.2   |
| 总糖 <sup>c</sup> （以葡萄糖计）/(g/L)  | ≥ | 40    |
| 总氨基酸/(mg/L)  | ≥ | 110.0 |
| <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol，下限仅允许正偏差。<br><sup>b</sup> 蜂蜜酒中乙醇的稳定碳同位素比值可参照 QB/T 5164 测定。<br><sup>c</sup> 总糖实测值与标签标示值允许差为±20% vol。 |   |       |

表 2 蜂蜜酒（蒸馏型）理化要求

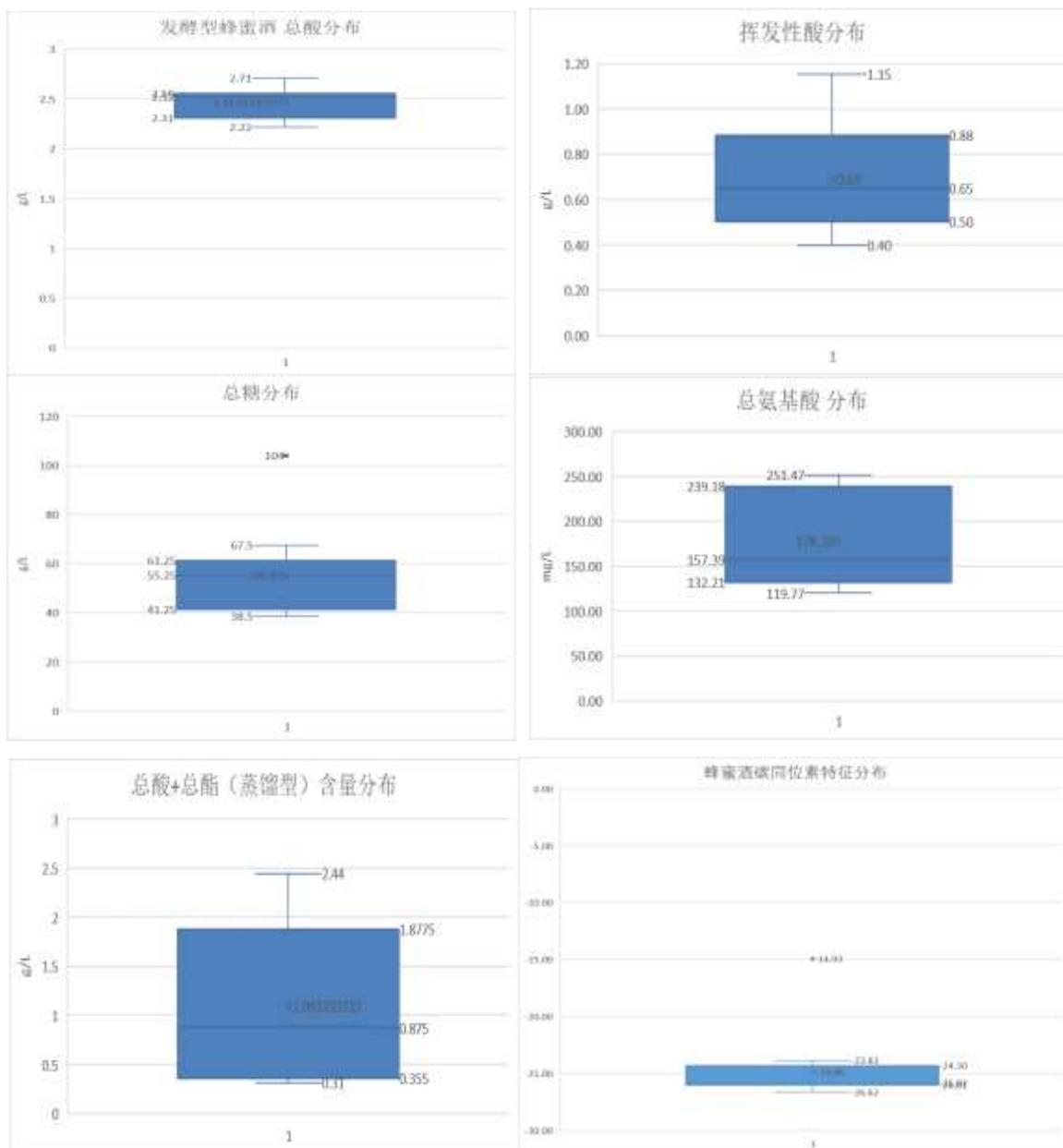
| 项目   | 指标     |
|--|--------|
| 酒精度 <sup>ab</sup> /(% vol)   | 25~60  |
| 总酸（以乙酸计）+总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)  | ≥ 0.30 |
| <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。<br><sup>b</sup> 蜂蜜酒中乙醇的稳定碳同位素比值可参照 QB/T 5164 测定。 |        |

### 3、解决的主要问题

近年来，随着消费者健康意识的增强，健康低度饮酒消费将更为普及。蜂蜜酒具有天然、绿色、健康的特点，保留了一部分天然蜂蜜的营养成分，以蜂蜜为原料开发饮料酒极具产品特色，符合消费者的健康需求。蜂蜜酒的需求量也逐渐开始稳步递增，但由于酒类行业门槛低，企业迅速增加，导致鱼龙混杂，市场不规范，如酿造原料除蜂蜜外五花八门，严重阻碍了蜂蜜酒行业的健康有序发展，目前我国蜂蜜酒尚无国家和行业标准可依，因此本标准从产品定义、要求等方面对蜂蜜酒产品统一规范，进一步推动行业健康发展，提升蜂蜜酒的品质质量，解决产品标准缺失的现实问题。

#### 三、 主要试验（或验证）情况分析

起草启动会后，工作组拟定了本标准的研究工作方案，并征集不同类型的蜂蜜酒，开展了总酸、总酯、总氨基酸、总糖、挥发性酸、稳定碳同位素比值等指标的测试与验证工作，并进行统计与分析，上述指标测试数据的箱体图如下所示，在此基础上合理确定所设置指标的的范围。



#### 四、 标准中涉及的专利

本标准不涉及专利问题。

#### 五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

蜂蜜酒是一种古老的发酵酒，在我国具有悠久的历史，据统计，2016年我国蜂蜜年产量达到70万吨，是世界上最大的蜂蜜生产国，占世界蜂蜜总产量的四分之一以上，开发蜂蜜酒具有天然的资源优势，我国蜂蜜酒研发生产始于上个世纪80年代，但蜂蜜酒产品特性未得到充分体现，行业发展整体规模偏小，绝大多数为区域性产品。目前蜂蜜酒销售规模和市场影响力不够，尚未形成产业化，产业化道路还需要一个较长的过程，我

国目前一定规模的从事蜂蜜酒生产的企业有10多家，与其他酒种相比较而言，还不成气候。

发展独具我国特色的蜂蜜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，形成蜂蜜业发展新格局，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。

本标准的制定与实施，将进一步规范行业生产，提高消费者生活水平，促进国际交流，保护民族产业，提高经济和社会效益。

## 六、 与国际、国外对比情况

俄罗斯国家标准 Г О C T 51283-99《蜂蜜酒通用技术条件》，规定了蜂蜜酒的分类和定义以及可滴定酸和总糖具体指标要求。

澳大利亚和新西兰Australia New Zealand Food Standards Code 第二章规定了蜂蜜酒的定义：由蜂蜜发酵或部分发酵而成，并且在生产中可添加以下任意物质：果蔬汁/果蔬汁制品、糖、蜂蜜、香料、乙醇、水。

欧盟Regulation (EC) No 110/2008 则规定蜂蜜烈性酒（Honey spirit）的定义：全部由蜂蜜汁发酵、蒸馏而成，蒸馏强度不高于86%（体积分数），馏分应保持原料的感官特性。同时除可以使用蜂蜜增加甜度以及使用焦糖色外，不允许添加乙醇和其他风味物质。

欧盟Regulation (EU) No 1151/2012egulation《农产品和食品的质量方案》中规定了产自波兰的不同名称传统蜂蜜酒的质量规格、技术要求及工艺操作。例如名称为“póltorak”的蜂蜜酒，在原料方面，规定了蜂蜜的具体要求（水分、还原糖、总酸、结合蔗糖和松三糖的含量、5-HMF限量等），限定了蜂蜜和水（包括果蔬汁）的比例为1:0.5，生产过程可添加天然植物香料以及农业来源的酒精，不允许使用人工色素和风味物质，至少陈酿3年以上，产品理化指标方面规定了酒精度、转化后还原糖、总酸、挥发酸、灰分等具体要求。

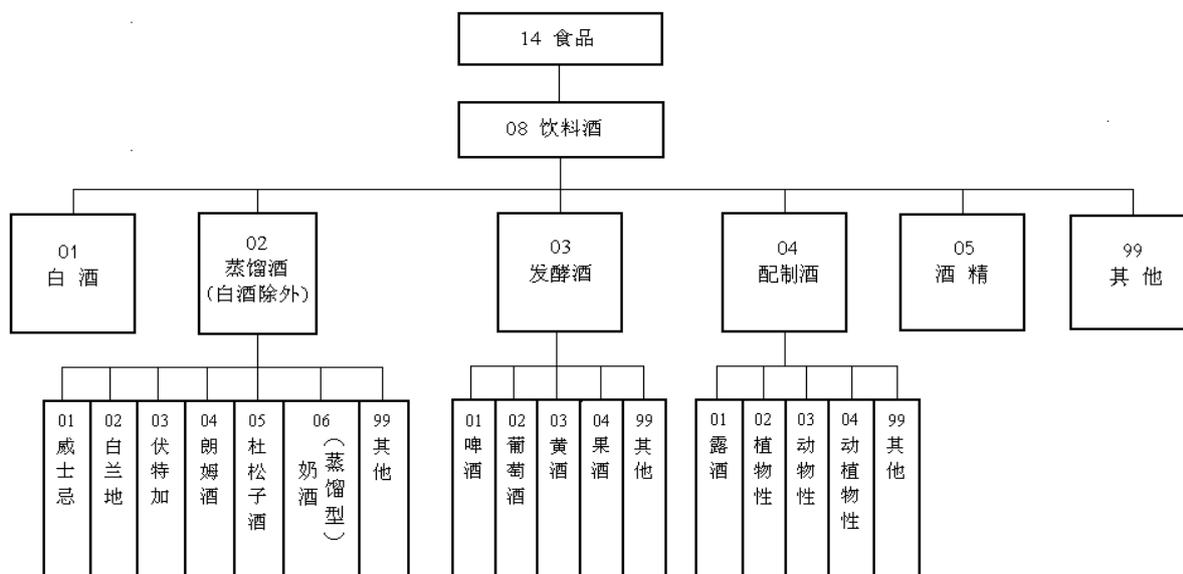
蜂蜜酒行业在我国目前正处于初步阶段，从规范和引导行业健康发展角度考虑，本标准在制定过程中结合我国产业发展实际情况以及样品测试情况，充分参考国际相关标准和法规，保持与国际水平接轨。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

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”和“03”发酵酒。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

#### 八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

#### 九、 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。

#### 十、 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。

#### 十一、 废止现行相关标准的建议

无。

#### 十二、 其它应予说明的事项

无。

全国食品发酵标准化中心

2018年6月5日