



中华人民共和国国家标准

GB/T 17204—2021

代替 GB/T 17204—2008

饮料酒术语和分类

Terminology and classification of alcoholic beverages

2021-05-21 发布

2022-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 I

引言 V

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类原则..... 12

5 产品分类..... 12

附录 A（资料性） 饮料酒分类框架图 17

索引 20

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 17204—2008《饮料酒分类》，与 GB/T 17204—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了范围(见第1章,2008年版的第1章)；
- 修改了发酵酒的定义(见3.1.1,2008年版的4.1)；
- 修改了蒸馏酒的定义(见3.1.2,2008年版的4.2)；
- 修改了配制酒的定义(见3.1.3,2008年版的4.3)；
- 增加了术语食用酿造酒精(见3.2)；
- 增加了术语谷物食用酿造酒精(见3.2.1)；
- 增加了术语薯类食用酿造酒精(见3.2.2)；
- 增加了术语糖蜜食用酿造酒精(见3.2.3)；
- 增加了术语其他食用酿造酒精(见3.2.4)；
- 修改了啤酒的定义(见3.3,2008年版的4.1.1)；
- 增加了术语清亮啤酒(见3.3.1)；
- 修改了浑浊啤酒的定义(见3.3.2,2008年版的4.1.1.3.5)；
- 修改了生啤酒的定义(见3.3.4,2008年版的4.1.1.1.2)；
- 增加了术语上面发酵啤酒(见3.3.5)；
- 增加了术语下面发酵啤酒(见3.3.6)；
- 增加了术语混合发酵啤酒(见3.3.7)；
- 修改了浓色啤酒的定义(见3.3.9,2008年版的4.1.1.2.2)；
- 修改了黑啤酒的定义(见3.3.10,2008年版的4.1.1.2.3)；
- 修改了冰啤酒的定义(见3.3.11.2,2008年版的4.1.1.3.6)；
- 增加了术语白啤酒(见3.3.11.3)；
- 增加了术语司陶特(世涛)啤酒(见3.3.11.4)；
- 增加了术语皮尔森(比尔森)啤酒(见3.3.11.5)；
- 增加了术语酸啤酒(见3.3.11.6)；
- 修改了低醇啤酒的定义(见3.3.11.7,2008年版的4.1.1.3.2)；
- 修改了无醇啤酒的定义(见3.3.11.8,2008年版的4.1.1.3.3)；
- 修改了小麦啤酒的定义(见3.3.11.9,2008年版的4.1.1.3.4)；
- 修改了果蔬汁型啤酒的定义(见3.3.11.10,2008年版的4.1.1.3.7)；
- 修改了果蔬味型啤酒的定义(见3.3.11.11,2008年版的4.1.1.3.7)；
- 增加了术语工坊啤酒(见3.3.11.12)；
- 删除了术语鲜啤酒(见2008年版的4.1.1.1.3)；
- 删除了术语果蔬类啤酒(见2008年版的4.1.1.3.7)；
- 修改了葡萄酒的定义(见3.4,2008年版的4.1.2)；
- 增加了术语白葡萄酒(见3.4.1)；
- 增加了术语桃红葡萄酒(见3.4.2)；

- 增加了术语红葡萄酒(见 3.4.3);
- 修改了半干葡萄酒的定义(见 3.4.5,2008 年版的 4.1.2.1.2);
- 修改了特种葡萄酒的定义(见 3.4.9,2008 年版的 4.1.2.3);
- 增加了术语含气葡萄酒(见 3.4.10);
- 修改了起泡葡萄酒的定义(见 3.4.11,2008 年版的 4.1.2.2.2);
- 增加了术语自然起泡葡萄酒(见 3.4.11.1);
- 增加了术语超天然起泡葡萄酒(见 3.4.11.2);
- 增加了术语绝干起泡葡萄酒(见 3.4.11.4);
- 增加了术语干起泡葡萄酒(见 3.4.11.5);
- 增加了术语半干起泡葡萄酒(见 3.4.11.6);
- 增加了术语甜起泡葡萄酒(见 3.4.11.7);
- 修改了低泡葡萄酒的定义(见 3.4.12,2008 年版的 4.1.2.2.4);
- 修改了利口葡萄酒的定义(见 3.4.14,2008 年版的 4.1.2.3.1);
- 修改了冰葡萄酒的定义(见 3.4.15,2008 年版的 4.1.2.3.3);
- 增加了术语低度葡萄酒(见 3.4.16);
- 修改了贵腐葡萄酒的定义(见 3.4.17,2008 年版的 4.1.2.3.4);
- 修改了产膜葡萄酒的定义(见 3.4.18,2008 年版的 4.1.2.3.5);
- 修改了加香葡萄酒的定义(见 3.4.19,2008 年版的 4.1.2.3.6);
- 修改了脱醇葡萄酒的定义(见 3.4.20,2008 年版的 4.1.2.3.8);
- 修改了低醇葡萄酒的定义(见 3.4.20.1,2008 年版的 4.1.2.3.7);
- 增加了术语无醇葡萄酒(见 3.4.20.1.2);
- 增加了术语原生葡萄酒(见 3.4.21);
- 删除了术语高泡葡萄酒(见 2008 年版的 4.1.2.2.3);
- 删除了术语山葡萄酒(见 2008 年版的 4.1.2.3.9);
- 修改了果酒(发酵型)的定义(见 3.5,2008 年版的 4.1.3);
- 增加了果酒(配制型)的定义(见 3.6);
- 删除了果酒的命名规则(见 2008 年版的 4.1.3.1);
- 删除了果酒的种类(见 2008 年版的 4.1.3.2);
- 删除了术语果酒(浸泡型)(见 2008 年版 4.3.1.1);
- 修改了黄酒的定义(见 3.7,2008 年版的 4.1.4);
- 修改了传统型黄酒的定义(见 3.7.1,2008 年版的 4.1.4.3.1);
- 修改了清爽型黄酒的定义(见 3.7.2,2008 年版的 4.1.4.3.2);
- 修改了特型黄酒的定义(见 3.7.3,2008 年版的 4.1.4.3.3);
- 增加了术语红曲酒(见 3.7.4);
- 增加了术语单一红曲酒(见 3.7.4.1);
- 增加了术语特型红曲酒(见 3.7.4.2);
- 增加了术语稻米黄酒(见 3.7.9);
- 增加了术语非稻米黄酒(见 3.7.10);
- 修改了白酒的定义(见 3.10,2008 年版的 4.2.1);
- 修改了混合曲酒的定义(见 3.10.4,2008 年版的 4.2.1.1.4);
- 修改了固态法白酒的定义(见 3.10.5,2008 年版的 4.2.1.2.1);
- 修改了液态法白酒的定义(见 3.10.6,2008 年版的 4.2.1.2.2);
- 修改了固液法白酒的定义(见 3.10.7,2008 年版的 4.2.1.2.3);

- 修改了浓香型白酒的定义(见 3.10.8,2008 年版的 4.2.1.3.1);
- 修改了清香型白酒的定义(见 3.10.9,2008 年版的 4.2.1.3.2);
- 修改了米香型白酒的定义(见 3.10.10,2008 年版的 4.2.1.3.3);
- 修改了凤香型白酒的定义(见 3.10.11,2008 年版的 4.2.1.3.4);
- 修改了豉香型白酒的定义(见 3.10.12,2008 年版的 4.2.1.3.5);
- 修改了芝麻香型白酒的定义(见 3.10.13,2008 年版的 4.2.1.3.6);
- 修改了特香型白酒的定义(见 3.10.14,2008 年版的 4.2.1.3.7);
- 增加了术语兼香型白酒(见 3.10.15);
- 修改了浓酱兼香型白酒的定义(见 3.10.16,2008 年版的 4.2.1.3.8);
- 修改了老白干香型白酒的定义(见 3.10.17,2008 年版的 4.2.1.3.9);
- 修改了酱香型白酒的定义(见 3.10.18,2008 年版的 4.2.1.3.10);
- 增加了术语董香型白酒(见 3.10.19);
- 增加了术语馥郁香型白酒(见 3.10.20);
- 增加了术语固态(半固态)法白酒原酒(见 3.10.21);
- 增加了术语液态法白酒原酒(见 3.10.22);
- 增加了术语固液法白酒原酒(见 3.10.23);
- 增加了术语调香白酒(见 3.11);
- 修改了白兰地的定义(见 3.12,2008 年版的 4.2.2);
- 修改了调配白兰地的定义(见 3.12.3,2008 年版的 4.2.3);
- 增加了术语风味白兰地(见 3.13);
- 增加了术语水果蒸馏酒(见 3.14);
- 修改了麦芽威士忌的定义(见 3.15.1,2008 年版的 4.2.3.1);
- 修改了谷物威士忌的定义(见 3.15.2,2008 年版的 4.2.3.2);
- 修改了调配威士忌的定义(见 3.15.3,2008 年版的 4.2.3.3);
- 增加了术语风味威士忌(见 3.16);
- 增加了术语风味伏特加(见 3.18);
- 修改了朗姆酒的定义(见 3.19,2008 年版的 4.2.5);
- 增加了术语风味朗姆酒(见 3.20);
- 修改了金酒的定义(见 3.21,2008 年版的 4.2.6);
- 增加了术语金酒(配制型)(见 3.22);
- 增加了术语龙舌兰酒(见 3.23);
- 增加了术语露酒(见 3.24);
- 删除了术语植物类配制酒(植物类露酒)(见 2008 年版的 4.3.1);
- 删除了术语动物类配制酒(动物类露酒)(见 2008 年版的 4.3.2);
- 删除了术语动植物类配制酒(动植物类露酒)(见 2008 年版的 4.3.3);
- 删除了术语其他类配制酒(其他类露酒);
- 增加了饮料酒分类表(见第 5 章);
- 增加了饮料酒分类框架图(见附录 A)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国酿酒标准化技术委员会(SAC/TC 471)归口。

本文件起草单位:中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会、泸州老窖股份有限公司、青岛啤酒股份有限公司、中粮长城酒业有限公司、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、安徽古井贡酒股份有

限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、新疆中信国安葡萄酒业有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、江苏张家港酿酒有限公司。

本文件主要起草人：宋全厚、宋书玉、何勇、郭新光、邓波、孟镇、董建军、郑森、张辉、何宏魁、吕志远、宋玉梅、邹慧君、赵玉玲、钟舒洁、李记明、黄庭明。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1998 年首次发布为 GB/T 17204—1998, 2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。



引 言

受我国相关制度保护的地理标志产品,可按相关规定执行。



饮料酒术语和分类

1 范围

本文件给出了饮料酒的术语、定义、分类原则和分类表。
本文件适用于饮料酒的生产加工、销售、科研、教学及其他相关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1

饮料酒 **alcoholic beverages**
酒精度在 0.5% vol 以上的酒精饮料。

注 1: 包括各种发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

注 2: 包括无醇啤酒和无醇葡萄酒。



3.1.1

发酵酒 **fermented alcoholic drink**
以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料,经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

3.1.2

蒸馏酒 **distilled alcoholic drink**
以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料,经发酵、蒸馏、经或不经勾调而成的饮料酒。

3.1.3

配制酒 **integrated alcoholic beverage**
以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基,加入可食用的原辅料和/或食品添加剂,进行调配和/或再加工制成的饮料酒。

3.2

食用酿造酒精 **edible alcohol**
食用酒精
以谷物、薯类、糖蜜或其他可食用农作物为主要原料,经发酵、蒸馏精制而成的,供食品工业使用的含水酒精。

3.2.1

谷物食用酿造酒精 **edible alcohol made from grain**
以谷物为主要原料,经发酵、蒸馏精制而成的,供食品工业使用的含水酒精。

3.2.2

薯类食用酿造酒精 **edible alcohol made from yam**
以薯类为主要原料,经发酵、蒸馏精制而成的,供食品工业使用的含水酒精。

3.2.3

糖蜜食用酿造酒精 **edible alcohol made from molasses**

以糖蜜为主要原料,经发酵、蒸馏精制而成的,供食品工业使用的含水酒精。

3.2.4

其他食用酿造酒精 **edible alcohol made from other crops**

以除谷物、薯类、糖蜜之外的其他可食用农作物为主要原料,经发酵、蒸馏精制而成的,供食品工业使用的含水酒精。

3.3

啤酒 **beer**

以麦芽、水为主要原料,加啤酒花(包括啤酒花制品),经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳并可形成泡沫的发酵酒。

注:包括无醇啤酒。

3.3.1

清亮啤酒 **limpid beer**

浊度小于或等于 2.0 EBC 的啤酒。

3.3.2

浑浊啤酒 **turbid beer**

浊度大于 2.0 EBC 的啤酒。



3.3.3

熟啤酒 **pasteurized beer**

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的啤酒。

3.3.4

生啤酒 **non-pasteurized beer**

不经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌,达到一定生物稳定性的啤酒。

注:包括鲜啤酒。

3.3.5

上面发酵啤酒 **top fermentation beer**

艾尔啤酒 **ale beer**

使用上面啤酒酵母发酵的啤酒。

3.3.6

下面发酵啤酒 **bottom fermentation beer**

拉格啤酒 **lager beer**

使用下面啤酒酵母发酵的啤酒。

3.3.7

混合发酵啤酒 **mixed fermentation beer**

在酿造过程中,使用一种以上微生物混合发酵生产的啤酒。

3.3.8

淡色啤酒 **light beer**

色度在 2 EBC~14 EBC 的啤酒。

3.3.9

浓色啤酒 **strong beer**

色度在 15 EBC~60 EBC 的啤酒。

3.3.10

黑啤酒 black beer

色度大于或等于 61 EBC 的啤酒。

3.3.11

特种啤酒 special beer

由于原辅材料、工艺的改变(或多种微生物使用),使之具有特殊风格的啤酒。

3.3.11.1

干啤酒 dry beer

口味干爽的啤酒。

注:干啤酒的真正(实际)发酵度不低于 72%。

3.3.11.2

冰啤酒 ice beer

经冰晶化工艺处理的啤酒。

注:冰啤酒的浊度小于或等于 0.8 EBC。

3.3.11.3

白啤酒 white beer

使用小麦芽和/或小麦作为原料之一,经上面啤酒酵母发酵的具有丁香、酯香等风味的浑浊啤酒。

3.3.11.4

司陶特(世涛)啤酒 stout beer

使用烘烤麦芽或烘烤大麦作原料之一,经上面啤酒酵母发酵的酒精度较高的深色啤酒。

注:其酒精度不低于 4.0% vol,苦味值不低于 20 BU,色度在 40 EBC~150 EBC 之间。

3.3.11.5

皮尔森(比尔森)啤酒 pilsner beer

使用下面啤酒酵母发酵,具有特殊风味的啤酒。

注:其酒精度不低于 4.0% vol,苦味值不低于 20 BU,色度在 4 EBC~20 EBC 之间。

3.3.11.6

酸啤酒 sour beer

通常经乳酸菌发酵或自然发酵等酸化工艺处理的酸感明显的啤酒。

注:pH 值不高于 3.8。

3.3.11.7

低醇啤酒 low-alcohol beer

酒精度为 0.5% vol~2.5% vol 的啤酒。

3.3.11.8

无醇啤酒 non-alcohol beer

酒精度小于或等于 0.5% vol 的啤酒。

3.3.11.9

小麦啤酒 wheat beer

添加一定量的小麦芽和/或小麦酿制的啤酒。

注:小麦芽和小麦占麦芽量不小于 30%。

3.3.11.10

果蔬汁型啤酒 fruit and vegetable beer

添加一定量的果蔬汁,具有其特征性理化指标和风味,并保持啤酒基本口味的啤酒。

3.3.11.11

果蔬味型啤酒 fruit and vegetable flavor beer

在保持啤酒基本口味的基础上,添加少量食用香精,具有相应的果蔬风味的啤酒。

3.3.11.12

工坊啤酒 craft beer

由小型啤酒生产线生产,且在酿造过程中,不添加与调整啤酒风味无关的物质,风味特点突出的啤酒。

3.4

葡萄酒 wines

以葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分酒精发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

3.4.1

白葡萄酒 white wines

外观色泽近似无色或呈现微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色等颜色的葡萄酒。

3.4.2

桃红葡萄酒 rose wines

外观色泽近似桃红或呈现淡玫瑰红、浅红色等颜色的葡萄酒。

3.4.3

红葡萄酒 red wines

外观色泽近似紫红或呈现深红、宝石红、红微带棕色、棕红色等颜色的葡萄酒。

3.4.4

干葡萄酒 dry wines

总糖小于或等于 4.0 g/L 的葡萄酒。或者总酸与总糖的差值小于或等于 2.0 g/L 时,总糖最高为 9.0 g/L 的葡萄酒。

3.4.5

半干葡萄酒 semi-dry wines

总糖大于干葡萄酒,最高为 12.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸的差值小于或等于 10.0 g/L 时,总糖最高为 18.0 g/L 的葡萄酒。

3.4.6

半甜葡萄酒 semi-sweet wines

总糖大于半干葡萄酒,最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.4.7

甜葡萄酒 sweet wines

总糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

注:当甜葡萄酒中的糖完全来源于葡萄原料时,可称为天然甜葡萄酒。

3.4.8

平静葡萄酒 still wines

在 20 °C 时,二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.4.9

特种葡萄酒 special wines

在种植、采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的葡萄酒。

3.4.10

含气葡萄酒 carbon dioxide-containing wines

在 20 °C 时,二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.4.11

起泡葡萄酒 sparkling wines

在 20 ℃时,二氧化碳(全部由发酵产生)压力大于或等于 0.35 MPa(对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.3 MPa)的含气葡萄酒。

3.4.11.1

自然起泡葡萄酒 brut nature sparkling wines

总糖小于或等于 3.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.4.11.2

超天然起泡葡萄酒 extra brut sparkling wines

总糖为 3.1 g/L~6.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.4.11.3

天然起泡葡萄酒 brut sparkling wines

总糖为 6.1 g/L~12.0 g/L 的起泡葡萄酒。

SZIC

3.4.11.4

绝干起泡葡萄酒 extra-dry sparkling wines

总糖为 12.1 g/L~17.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.4.11.5

干起泡葡萄酒 dry sparkling wines

总糖为 17.1 g/L~32.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.4.11.6

半干起泡葡萄酒 semi-dry sparkling wines

总糖为 32.1 g/L~50.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.4.11.7

甜起泡葡萄酒 sweet sparkling wines

总糖大于 50.0 g/L 的起泡葡萄酒。

3.4.12

低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在 20 ℃时,二氧化碳(全部由发酵产生)压力在 0.05 MPa~0.34 MPa(对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳在 0.05 MPa~0.29 MPa)的含气葡萄酒。

3.4.13

葡萄气酒 carbonated wines

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的,具有同起泡葡萄酒类似物理特性的含气葡萄酒。

3.4.14

利口葡萄酒 liqueur wines

在葡萄酒中,加入葡萄蒸馏酒、白兰地或食用酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁、白砂糖而制成的,所含酒精度为 15.0%vol~22.0%vol 的葡萄酒。

3.4.15

冰葡萄酒 icewines

当气温低于-7 ℃时,使葡萄在树枝上保持一定时间后采收,在结冰状态下压榨,发酵酿制而成的葡萄酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

3.4.16

低度葡萄酒 low alcohol wines

经中止发酵,获得酒精度小于 7.0%vol 的葡萄酒。

3.4.17

贵腐葡萄酒 noble wines

在葡萄的成熟后期,葡萄果实感染了灰绿葡萄孢霉菌(*Botrytis cinerea*),使果实的成分发生了明显的变化,用这种葡萄酿制而成的葡萄酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

3.4.18

产膜葡萄酒 flor or film wines

葡萄汁经过全部酒精发酵,在酒的自由表面产生一层典型的酵母膜后,加入葡萄白兰地、葡萄蒸馏酒或食用酒精,所含酒精度为 15.0%vol~22.0%vol 的葡萄酒。

3.4.19

加香葡萄酒 aromatized wines

以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的提取物而制成的,具有浸泡植物或植物提取物特征的葡萄酒。

注:芳香植物指根据相关规定可在食品加工中使用的具有芳香特征的植物。

3.4.20

脱醇葡萄酒 de-alcohol wines

采用葡萄或葡萄汁经全部或部分酒精发酵,生成酒精度不低于 7.0%vol 的原酒,然后采用特种工艺降低酒精度的葡萄酒。

3.4.20.1

低醇葡萄酒 partly de-alcohol wines

酒精度为 0.5%vol~7.0%vol 的脱醇葡萄酒。

3.4.20.2

无醇葡萄酒 non-alcohol wines

酒精度小于 0.5%vol 的脱醇葡萄酒。



3.4.21

原生葡萄酒 wines of chinese native vine

采用中国原生葡萄种,包括野生或人工种植的山葡萄、毛葡萄、刺葡萄、秋葡萄等中国起源的种及其杂交品种的葡萄或葡萄汁经过全部或部分酒精发酵酿制而成的葡萄酒。

注:具体名称为山葡萄酒(*Vitis amurensis* wines)、毛葡萄酒(*Vitis heyneana* wines)、刺葡萄酒(*Vitis davidii* wines)、秋葡萄酒(*Vitis rotundifolia* wines)等。

3.5

果酒 fruit wine

果酒(发酵型) fermented fruit wines

以水果或果汁(浆)为主要原料,经全部或部分酒精发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

3.6

果酒(配制型) integrated fruit wine

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基,加入水果进行浸泡和/或直接加入果汁,可添加食品添加剂,经调配、加工而成的配制酒。

3.7

黄酒 huangjiu

老酒

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

3.7.1

传统型黄酒 traditional type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料,经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾调而成的黄酒。

3.7.2

清爽型黄酒 light type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料,经蒸煮、加入酒曲和/或部分酶制剂、酵母为糖化发酵剂,经糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾调而成的、口味清爽的黄酒。

3.7.3

特型黄酒 special type huangjiu

由于原辅料和(或)工艺有所改变,具有特殊风味且不改变黄酒风格的酒。

3.7.4

红曲酒 hongqu huangjiu

以稻米和/或其他淀粉质原料、水为主要原料,以红曲为主要糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

3.7.4.1

单一红曲酒 pure hongqu huangjiu**本色红曲酒**

以稻米、水为主要原料,仅以红曲为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化发酵、固液分离(压榨、过滤)、杀菌(煮酒)、贮存、勾调,不添加非自身发酵物质的红曲酒。

3.7.4.2

特型红曲酒 special type hongqu huangjiu

由于原辅料和/或工艺有所改变,具有特殊风味且不改变红曲酒风格的,或以含有功能性红曲米(粉)的红曲为主要糖化剂的红曲酒。

3.7.5

干黄酒 dry huangjiu

总糖含量小于或等于 15.0 g/L 的黄酒。

3.7.6

半干黄酒 semi-dry huangjiu

总糖含量在 15.1 g/L~40.0 g/L 的黄酒。

3.7.7

半甜黄酒 semi-sweet huangjiu

总糖含量在 40.1 g/L~100.0 g/L 的黄酒。

3.7.8

甜黄酒 sweet huangjiu

总糖含量大于 100.0 g/L 的黄酒。

3.7.9

稻米黄酒 rice huangjiu

以稻米为主要原料酿制而成的黄酒。

3.7.10

非稻米黄酒 non-rice huangjiu

以除稻米外其他粮谷类为主要原料酿制而成的黄酒。

3.8

奶酒(发酵型) milk wine

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料,经发酵、过滤、杀菌等工艺酿制而成的发酵酒。

注:奶酒指牛奶酒,如以马奶或羊奶为主要原料发酵酿制而成的,可称为马奶酒或羊奶酒。

3.9

奶酒(蒸馏型) milk spirit

以动物乳、乳清或乳清粉等为主要原料,经发酵、蒸馏等工艺酿制而成的蒸馏酒。

3.10

白酒 baijiu

以粮谷为主要原料,以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的蒸馏酒。

3.10.1

大曲酒 daqu baijiu

以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.10.2

小曲酒 xiaoqu baijiu

以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.10.3

麸曲酒 fuqu baijiu

以麸曲为糖化剂,加酒母发酵酿制而成的白酒。

3.10.4

混合曲酒 mixed qu baijiu

以大曲、小曲、麸曲等其中两种或两种以上糖化发酵剂酿制而成的白酒,或以糖化酶为糖化剂,加酿酒酵母等发酵酿制而成的白酒。

3.10.5

固态法白酒 traditional baijiu

以粮谷为原料,以大曲、小曲、麸曲等为糖化发酵剂,采用固态发酵法或半固态发酵法工艺所得的基酒,经陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有本品固有风格特征的白酒。

3.10.6

液态法白酒 liquid fermentation baijiu

以粮谷为原料,采用液态发酵法工艺所得的基酒,可添加谷物食用酿造酒精,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,精制加工而成的白酒。

3.10.7

固液法白酒 traditional and liquid fermentation baijiu

以液态法白酒或以谷物食用酿造酒精为基酒,利用固态发酵酒醅或特制香醅串蒸或浸蒸,或直接与固态法白酒按一定比例调配而成,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有本品固有风格的白酒。

3.10.8

浓香型白酒 nongxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用浓香大曲为糖化发酵剂,经泥窖固态发酵,固态蒸馏,陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

3.10.9

清香型白酒 qingxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用大曲、小曲、麸曲及酒母等为糖化发酵剂,经缸、池等容器固态发酵,固态蒸馏、陈酿、勾调而成,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

3.10.10

米香型白酒 mixiangxing baijiu

以大米等为原料,采用小曲为糖化发酵剂,经半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

3.10.11

凤香型白酒 fengxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用大曲为糖化发酵剂,经固态发酵、固态蒸馏、酒海陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

3.10.12

豉香型白酒 chixiangxing baijiu

以大米或预碎的大米为原料,经蒸煮,用大酒饼作为主要糖化发酵剂,采用边糖化边发酵的工艺,经蒸馏、陈肉酝浸、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有豉香特点的白酒。

3.10.13

芝麻香型白酒 zhimaxiangxing baijiu

以粮谷为主要原料,或配以麸皮,以大曲、麸曲等为糖化发酵剂,经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有芝麻香型风格的白酒。

3.10.14

特香型白酒 texiangxing baijiu

以大米为主要原料,以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂,经红褚条石窖池固态发酵,固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

3.10.15

兼香型白酒 jianxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用一种或多种曲为糖化发酵剂,经固态发酵(或分型固态发酵)、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有兼香风格的白酒。

3.10.16

浓酱兼香型白酒 nongjiangjianxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用一种或多种曲为糖化发酵剂,经固态发酵(或分型固态发酵)、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有浓香兼酱香风格的白酒。

3.10.17

老白干香型白酒 laobaiganxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用中温大曲为糖化发酵剂,以地缸等为发酵容器,经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

3.10.18

酱香型白酒 jiangxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用高温大曲为糖化发酵剂,经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间

接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有酱香特征风格的白酒。

3.10.19

董香型白酒 dongxiangxing baijiu

以高粱、小麦、大米等为主要原料,按添加中药材的传统工艺制作大曲、小曲,用固态法大窖、小窖发酵,经串香蒸馏,长期储存,勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有董香型风格的白酒。

3.10.20

馥郁香型白酒 fuyuxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用小曲和大曲为糖化发酵剂,经泥窖固态发酵、清蒸混入、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有前浓中清后酱独特风格的白酒。

3.10.21

固态(半固态)法白酒原酒 crude traditional baijiu

以粮谷为原料,以大曲、小曲或麸曲为糖化发酵剂,采用固态发酵法或半固态发酵法工艺所得的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有本品固有风格特征的白酒基酒或白酒调味酒。

3.10.22

液态法白酒原酒 crude liquid fermentation baijiu

以粮谷为原料,采用液态发酵法工艺所得的基酒,可添加谷物食用酿造酒精,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒基酒。

3.10.23

固液法白酒原酒 crude traditional and liquid fermentation baijiu

在固态发酵酒醅或特制香醅中加入液态法白酒或谷物食用酿造酒精,经串蒸或浸蒸得到的,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有本品固有风格的白酒基酒。

3.11

调香白酒 flavored baijiu

以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为酒基,添加食品添加剂调配而成,具有白酒风格的配制酒。

3.12

白兰地 brandy

以水果或果汁(浆)为原料,经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

注:以葡萄或葡萄汁为原料的产品可简称为白兰地,以其他水果为为原料,产品名称冠以水果名称。

3.12.1

葡萄原汁白兰地 brandy made from grape juice

以葡萄汁、浆为原料,经发酵、蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

3.12.2

葡萄皮渣白兰地 brandy made from grape marc

以发酵后的葡萄皮渣为原料,经蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

3.12.3

调配白兰地 blended brandy

以水果蒸馏酒和食用酒精为酒基,经陈酿、调配而成的白兰地。

3.13

风味白兰地 flavored brandy

以白兰地为酒基,添加食品用天然香料、香精,可加糖或不加糖调配而成的饮料酒。

3.14

水果蒸馏酒 fruit spirit

以水果或果汁(浆)为原料,经发酵、蒸馏而成的蒸馏酒。

注:产品名称冠以水果名称。

3.15

威士忌 whisky

以谷物为原料,经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、经或不经调配而成的蒸馏酒。

3.15.1

麦芽威士忌 malt whisky

以大麦麦芽为唯一谷物原料,经糖化、发酵、蒸馏,并在橡木桶中陈酿的威士忌。

注:陈酿时间不少于两年。



3.15.2

谷物威士忌 grain whisky

以谷物为原料,经糖化、发酵、蒸馏,经或不经橡木桶陈酿的威士忌。

注:不包括麦芽威士忌。

3.15.3

调配威士忌 blended whisky

以麦芽威士忌和谷物威士忌按一定比例混合而成的威士忌。

3.16

风味威士忌 flavored whisky

以威士忌为酒基,添加食品用天然香料、香精,可加糖或不加糖调配而成的饮料酒。

3.17

伏特加 vodka**俄得克**

以谷物、薯类、糖蜜及其他可食用农作物等为原料,经发酵、蒸馏制成食用酒精,再经过特殊工艺精制加工而成的蒸馏酒。

3.18

风味伏特加 flavored vodka

以伏特加为酒基,添加食品用天然香料、香精,可加糖或不加糖调配而成的饮料酒。

3.19

朗姆酒 rum

以甘蔗汁、甘蔗糖蜜、甘蔗糖浆或其他甘蔗加工产物为原料,经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

注:生产过程中未添加食用酒精。

3.20

风味朗姆酒 flavored rum

以朗姆酒为酒基,添加食品用天然香料、香精,可加糖或不加糖调配而成的饮料酒。

3.21

金酒 distilled gin**杜松子酒 juniper-flavored spirit drinks**

以粮谷等为原料,经糖化、发酵、蒸馏所得的基酒,用包括杜松子在内的植物香源浸提或串香复蒸馏制成的蒸馏酒。

3.22

金酒(配制型) integrated gin; compound gin
杜松子酒(配制型) integrated juniper-flavored spirit drinks

以粮谷等为原料,经糖化、发酵、蒸馏所得的基酒,或直接以食用酒精为酒基,提取和/或添加从包括杜松子在内的植物香源获取的风味物质,可用食品添加剂调配而成的配制酒。

3.23

龙舌兰酒 agave spirit
以龙舌兰为原料,经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

3.24

露酒 lujiu
以黄酒、白酒为酒基,加入按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质,经浸提和/或复蒸馏等工艺或直接加入从食品中提取的特定成分,制成的具有特定风格的饮料酒。
注 1: 酒基不包括调香白酒。
注 2: 酒基中可加入少量以粮谷为原料制成的其他发酵酒。

4 分类原则

根据不同原料、生产工艺和产品特性进行分类,饮料酒分类框架图参见附录 A。

5 产品分类

饮料酒产品分类表见表 1。

表 1 饮料酒产品分类表

一级分类	二级分类	三级分类		四级分类	五级分类
发酵酒	啤酒 	按浊度分类	清亮啤酒	—	—
			浑浊啤酒	—	—
		按杀菌工艺分类	熟啤酒	—	—
			生啤酒	—	—
		按酵母类型分类	上面发酵啤酒/ 艾尔啤酒	—	—
			下面发酵啤酒/ 拉格啤酒	—	—
			混合发酵啤酒	—	—
		按色度分类	淡色啤酒	—	—
			浓色啤酒	—	—
			黑啤酒	—	—
		按产品特性分类	特种啤酒	干啤酒	—
				冰啤酒	—
				白啤酒	—

表 1 饮料酒产品分类表（续）

一级分类	二级分类	三级分类		四级分类	五级分类
发酵酒	啤酒	按产品特性分类	特种啤酒	司陶特（世涛）啤酒	—
				皮尔森（比尔森）啤酒	—
				酸啤酒	—
				黑啤酒	—
				低醇啤酒	—
				无醇啤酒	—
				小麦啤酒	—
				果蔬汁型啤酒	—
				果蔬味型啤酒	—
				工坊啤酒	—
				其他特种啤酒	—
	葡萄酒	按色泽分类	白葡萄酒	—	—
			桃红葡萄酒	—	—
			红葡萄酒	—	—
		按二氧化碳含量（以压力表示）分类	平静葡萄酒	—	—
			含气葡萄酒	起泡葡萄酒	—
				低泡葡萄酒	—
				葡萄酒气酒	—
		按酒中含糖量分类	干葡萄酒	—	—
			半干葡萄酒	—	—
			半甜葡萄酒	—	—
			甜葡萄酒	—	—
			自然起泡葡萄酒	—	—
			超天然起泡葡萄酒	—	—
			天然起泡葡萄酒	—	—
			绝干起泡葡萄酒	—	—
			干起泡葡萄酒	—	—
			半干起泡葡萄酒	—	—
			甜起泡葡萄酒	—	—
		按酒精度分类	葡萄酒	—	—
			低度葡萄酒	—	—

表 1 饮料酒产品分类表 (续)

一级分类	二级分类	三级分类		四级分类	五级分类
发酵酒	葡萄酒	按产品特性分类	特种葡萄酒	含气葡萄酒	—
				冰葡萄酒	—
				低度葡萄酒	—
				贵腐葡萄酒	—
				产膜葡萄酒	—
				利口葡萄酒	—
				加香葡萄酒	—
				脱醇葡萄酒	低醇葡萄酒 无醇葡萄酒
				原生葡萄酒	—
				其他特种葡萄酒	—
	黄酒	按产品风格分类	传统型黄酒	—	—
			清爽型黄酒	—	—
			特型黄酒	—	—
			红曲酒	单一红曲酒/ 本色红曲酒	—
				特型红曲酒	—
		按照含糖量分类	干黄酒	—	—
			半干黄酒	—	—
			半甜黄酒	—	—
			甜黄酒	—	—
		按原料分类	糯米黄酒	—	—
			非糯米黄酒	—	—
	果酒	—		—	—
	奶酒(发酵型)	—		—	—
	其他发酵酒	—		—	—
蒸馏酒	白酒	按糖化发酵剂分类	大曲酒	—	—
			小曲酒	—	—
			麸曲酒	—	—
			混合曲酒	—	—
		按生产工艺分类	固态法白酒	—	—
			液态法白酒	—	—
			固液法白酒	—	—
		按香型分类	浓香型白酒	—	—
			清香型白酒	—	—

表 1 饮料酒产品分类表（续）

一级分类	二级分类	三级分类		四级分类	五级分类
蒸馏酒	白酒	按香型分类	米香型白酒	—	—
			凤香型白酒	—	—
			豉香型白酒	—	—
			芝麻香型白酒	—	—
			特香型白酒	—	—
			兼香型白酒	浓酱兼香型白酒	—
				其他兼香型白酒	—
			老白干香型白酒	—	—
			酱香型白酒	—	—
			董香型白酒	—	—
			馥郁香型白酒	—	—
			其他香型白酒	—	—
	白兰地	按原料分类	葡萄白兰地	葡萄原汁白兰地	—
				葡萄皮渣白兰地	—
			水果白兰地	—	—
		按生产工艺分类	白兰地	—	—
			调配白兰地	—	—
			风味白兰地	—	—
			风味白兰地	—	—
	威士忌	按原料分类	麦芽威士忌	—	—
			谷物威士忌	—	—
		按生产工艺分类	威士忌	—	—
			调配威士忌	—	—
			风味威士忌	—	—
	伏特加/俄得克	按生产工艺分类	伏特加	—	—
			风味伏特加	—	—
	朗姆酒	按生产工艺分类	朗姆酒	—	—
			风味朗姆酒	—	—
	金酒 杜松子酒	—	—	—	—
	龙舌兰酒	—	—	—	—
	奶酒（蒸馏型）	—	—	—	—
	水果蒸馏酒	—	—	—	—
	其他蒸馏酒	—	—	—	—

表 1 饮料酒产品分类表（续）

一级分类	二级分类		三级分类	四级分类	五级分类
配制酒	按产品特性分类	果蔬汁型啤酒	—	—	—
		果蔬味型啤酒	—	—	—
		利口葡萄酒	—	—	—
		加香葡萄酒	—	—	—
		果酒（配制型）	—	—	—
		调香白酒	—	—	—
		风味威士忌	—	—	—
		风味白兰地	—	—	—
		风味伏特加	—	—	—
		风味朗姆酒	—	—	—
		金酒（配制型）/ 杜松子酒（配制型）	—	—	—
		调配白兰地	—	—	—
		其他配制酒	—	—	—
露酒	—	—	—	—	—



附录 A
(资料性)
饮料酒分类框架图

饮料酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、白酒、白兰地、威士忌、配制酒分类框架图分别见图 A.1～图 A.8。

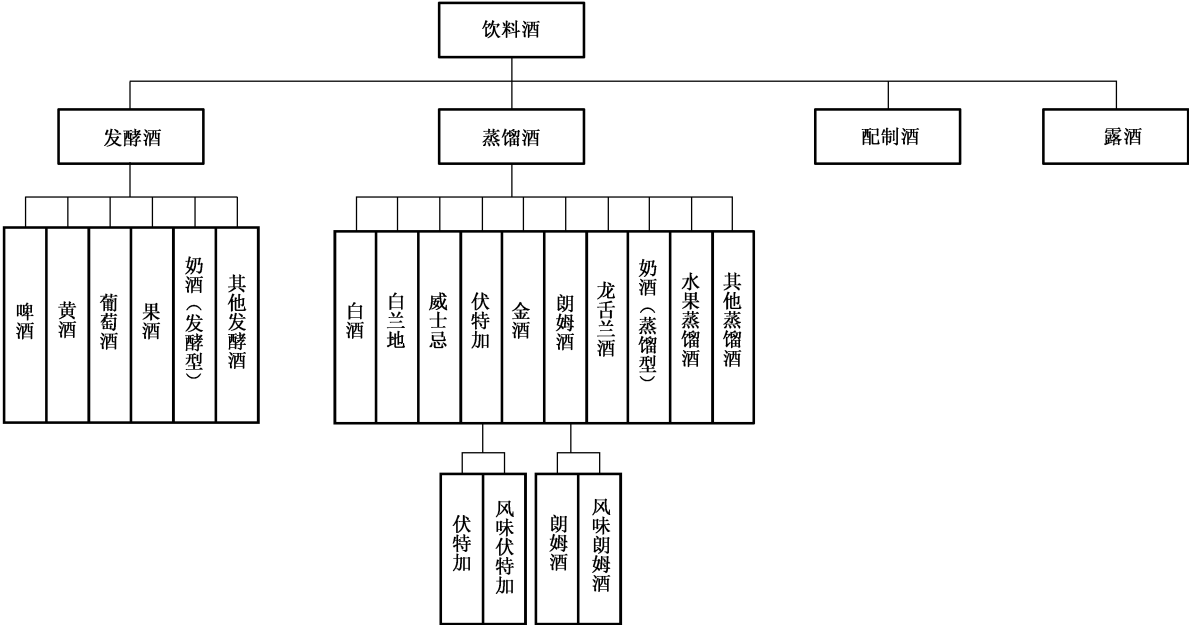


图 A.1 饮料酒分类框架图

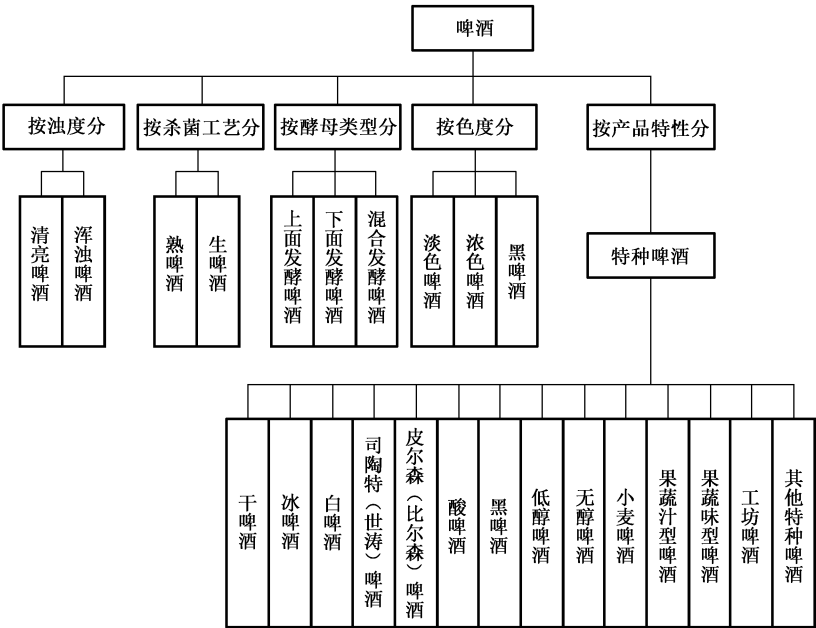


图 A.2 啤酒分类框架图

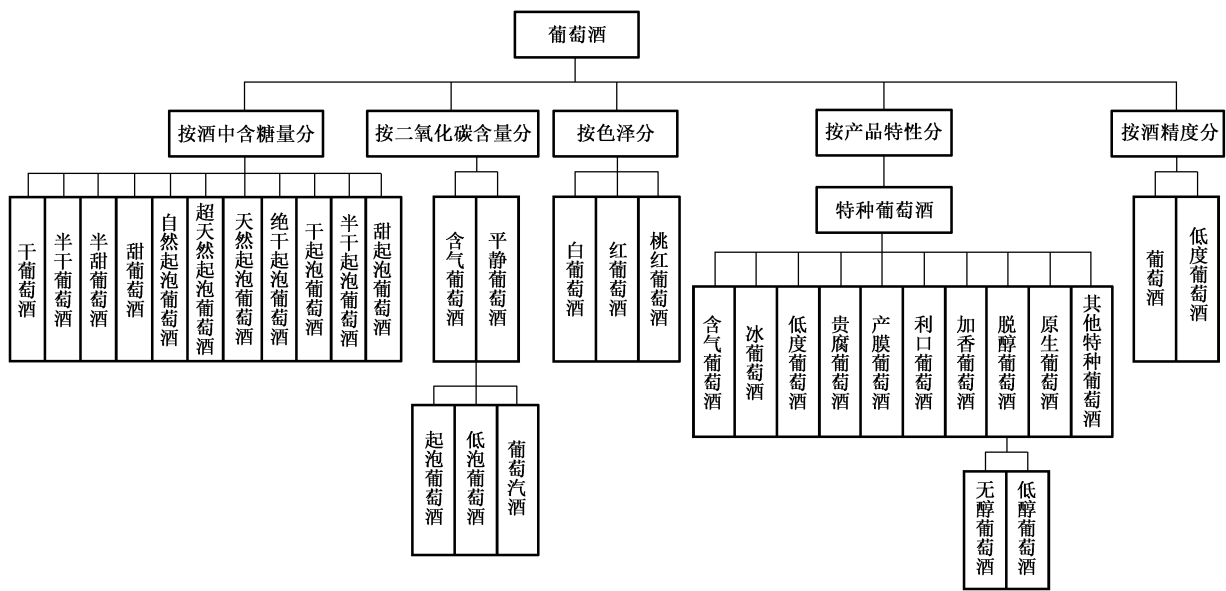


图 A.3 葡萄酒分类框架图

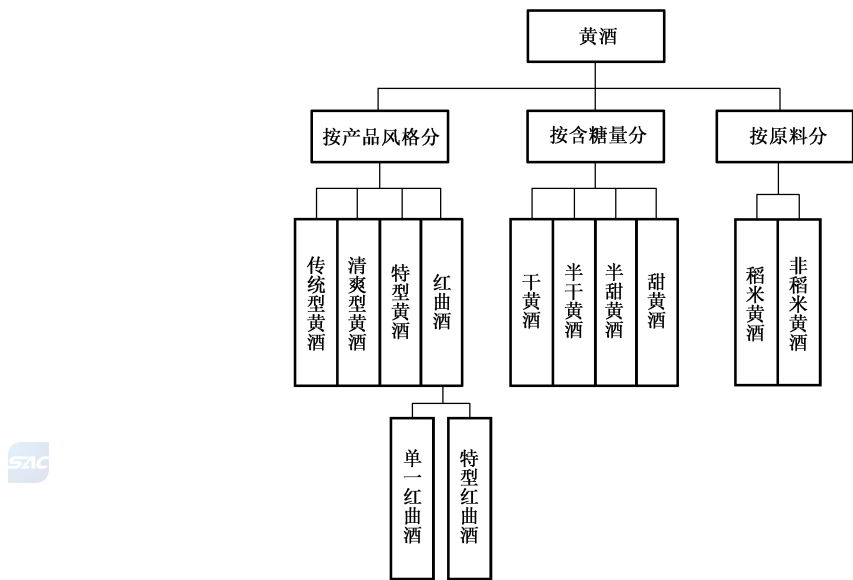


图 A.4 黄酒分类框架图

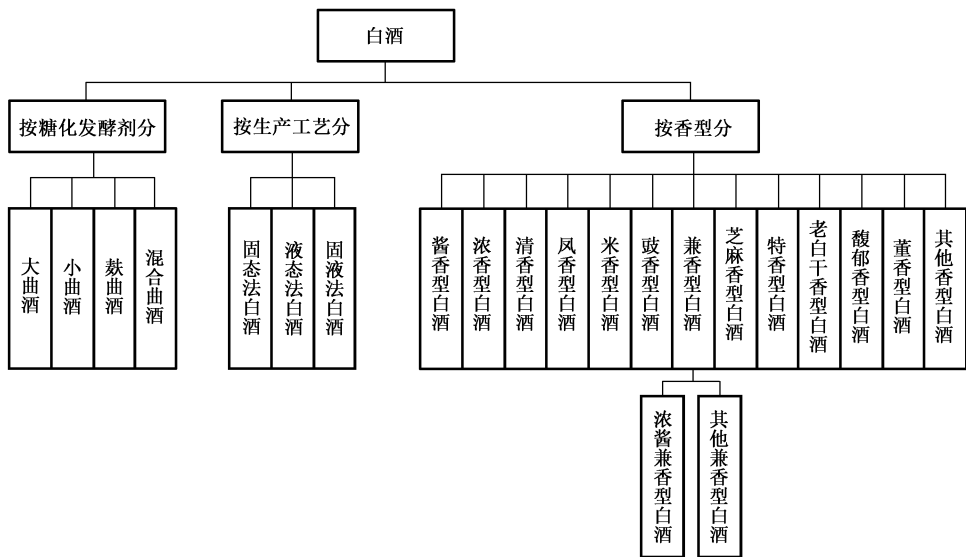


图 A.5 白酒分类框架图

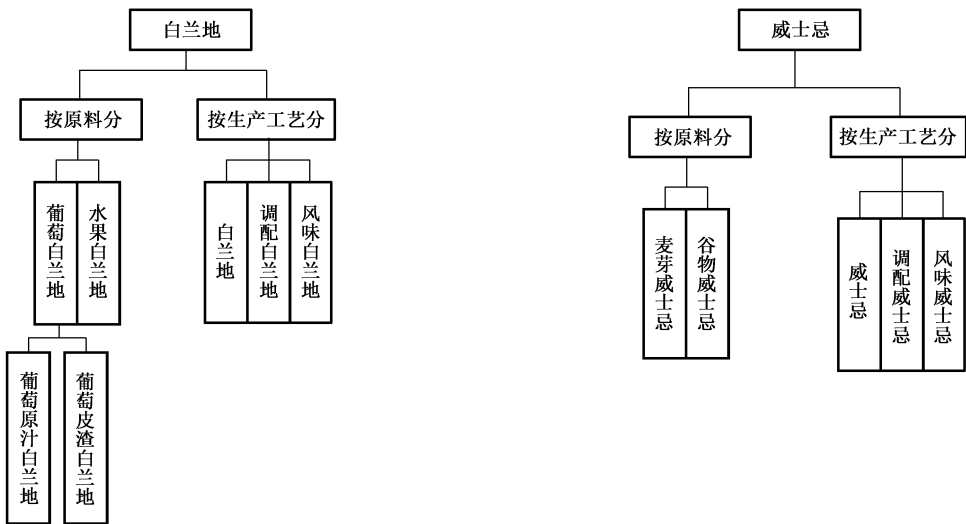


图 A.6 白兰地分类框架图

图 A.7 威士忌分类框架图

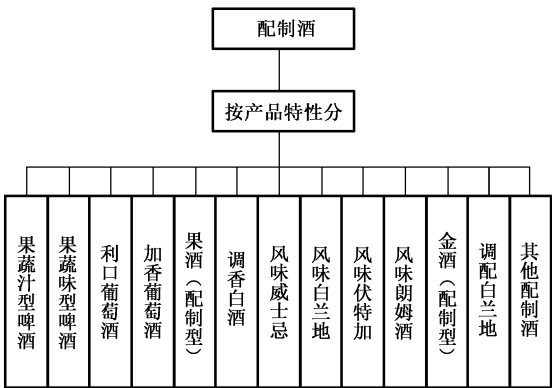


图 A.8 配制酒分类框架图

索 引

汉语拼音索引

A

艾尔啤酒 3.3.5

B

白酒 3.10
 白兰地 3.12
 白啤酒 3.3.11.3
 白葡萄酒 3.4.1
 半干黄酒 3.7.6
 半干葡萄酒 3.4.5
 半干起泡葡萄酒 3.4.11.6
 半甜黄酒 3.7.7
 半甜葡萄酒 3.4.6
 本色红曲酒 3.7.4.1
 冰啤酒 3.3.11.2
 冰葡萄酒 3.4.15

C

产膜葡萄酒 3.4.18
 超天然起泡葡萄酒 3.4.11.2
 豉香型白酒 3.10.12
 传统型黄酒 3.7.1

D

大曲酒 3.10.1
 单一红曲酒 3.7.4.1
 淡色啤酒 3.3.8
 稻米黄酒 3.7.9
 低醇啤酒 3.3.11.7
 低醇葡萄酒 3.4.20.1
 低度葡萄酒 3.4.16
 低泡葡萄酒 3.4.12
 董香型白酒 3.10.19
 杜松子酒 3.21
 杜松子酒(配制型) 3.22

E

俄得克 3.17

F

发酵酒 3.1.1
 非稻米黄酒 3.7.10
 风味白兰地 3.13
 风味伏特加 3.18
 风味朗姆酒 3.20
 风味威士忌 3.16
 凤香型白酒 3.10.11
 麸曲酒 3.10.3
 伏特加 3.17
 馥郁香型白酒 3.10.20

G

干黄酒 3.7.5
 干啤酒 3.3.11.1
 干葡萄酒 3.4.4
 干起泡葡萄酒 3.4.11.5
 工坊啤酒 3.3.11.12
 谷物食用酿造酒精 3.2.1
 谷物威士忌 3.15.2
 固态(半固态)法白酒原酒 3.10.21
 固态法白酒 3.10.5
 固液法白酒 3.10.7
 固液法白酒原酒 3.10.23
 贵腐葡萄酒 3.4.17
 果酒 3.5
 果酒(发酵型) 3.5
 果酒(配制型) 3.6
 果蔬味型啤酒 3.3.11.11
 果蔬汁型啤酒 3.3.11.10

H

含气葡萄酒 3.4.10
 黑啤酒 3.3.10
 红葡萄酒 3.4.3
 红曲酒 3.7.4
 黄酒 3.7
 浑浊啤酒 3.3.2

混合发酵啤酒	3.3.7
混合曲酒	3.10.4

J

加香葡萄酒	3.4.19
兼香型白酒	3.10.15
酱香型白酒	3.10.18
金酒	3.21
金酒(配制型)	3.22
绝干起泡葡萄酒	3.4.11.4

L

拉格啤酒	3.3.6
朗姆酒	3.19
老白干香型白酒	3.10.17
老酒	3.7
利口葡萄酒	3.4.14
龙舌兰酒	3.23
露酒	3.24

M

麦芽威士忌	3.15.1
米香型白酒	3.10.10

N

奶酒(发酵型)	3.8
奶酒(蒸馏型)	3.9
浓酱兼香型白酒	3.10.16
浓色啤酒	3.3.9
浓香型白酒	3.10.8

P

配制酒	3.1.3
皮尔森(比尔森)啤酒	3.3.11.5
啤酒	3.3
平静葡萄酒	3.4.8
葡萄酒	3.4
葡萄皮渣白兰地	3.12.2
葡萄气酒	3.4.13
葡萄原汁白兰地	3.12.1

Q

其他食用酿造酒精	3.2.4
----------------	-------

起泡葡萄酒	3.4.11
清亮啤酒	3.3.1
清爽型黄酒	3.7.2
清香型白酒	3.10.9

S

上面发酵啤酒	3.3.5
生啤酒	3.3.4
食用酒精	3.2
食用酿造酒精	3.2
熟啤酒	3.3.3
薯类食用酿造酒精	3.2.2
水果蒸馏酒	3.14
司陶特(世涛)啤酒	3.3.11.4
酸啤酒	3.3.11.6

T

糖蜜食用酿造酒精	3.2.3
桃红葡萄酒	3.4.2
特香型白酒	3.10.14
特型红曲酒	3.7.4.2
特型黄酒	3.7.3
特种啤酒	3.3.11
特种葡萄酒	3.4.9
天然起泡葡萄酒	3.4.11.3
甜黄酒	3.7.8
甜葡萄酒	3.4.7
甜起泡葡萄酒	3.4.11.7
调配白兰地	3.12.3
调配威士忌	3.15.3
调香白酒	3.11
脱醇葡萄酒	3.4.20

W

威士忌	3.15
无醇啤酒	3.3.11.8
无醇葡萄酒	3.4.20.2

X

下面发酵啤酒	3.3.6
小麦啤酒	3.3.11.9
小曲酒	3.10.2

Y

液态法白酒	3.10.6
液态法白酒原酒	3.10.22
饮料酒	3.1
原生葡萄酒	3.4.21

Z

蒸馏酒	3.1.2
芝麻香型白酒	3.10.13
自然起泡葡萄酒	3.4.11.1

英文对应词索引

A

agave spirit	3.23
alcoholic beverages	3.1
ale beer	3.3.5
aromatized wines	3.4.19

B

baijiu	3.10
beer	3.3
black beer	3.3.10
blended brandy	3.12.3
blended whisky	3.15.3
bottom fermentation beer	3.3.6
brandy	3.12
brandy made from grape juice	3.12.1
brandy made from grape marc	3.12.2
brut nature sparkling wines	3.4.11.1
brut sparkling wines	3.4.11.3

C

carbon dioxide-containing wines	3.4.10
carbonated wines	3.4.13
chixiangxing baijiu	3.10.12
compound gin	3.22
craft beer	3.3.11.12
crude liquid fermentation baijiu	3.10.22
crude traditional and liquid fermentation baijiu	3.10.23
crude traditional baijiu	3.10.21

D

daqu baijiu	3.10.1
de-alcohol wines	3.4.20
distilled alcoholic drink	3.1.2

distilled gin	3.21
dongxiangxing baijiu	3.10.19
dry beer	3.3.11.1
dry huangjiu	3.7.5
dry sparkling wines	3.4.11.5
dry wines	3.4.4

E

edible alcohol	3.2
edible alcohol made from grain	3.2.1
edible alcohol made from molasses	3.2.3
edible alcohol made from other crops	3.2.4
edible alcohol made from yam	3.2.2
extra brut sparkling wines	3.4.11.2
extra-dry sparkling wines	3.4.11.4

F

fengxiangxing baijiu	3.10.11
fermented alcoholic drink	3.1.1
fermented fruit wines	3.5
flavored baijiu	3.11
flavored brandy	3.13
flavored rum	3.20
flavored vodka	3.18
flavored whisky	3.16
flor or film wines	3.4.18
fruit and vegetable beer	3.3.11.10
fruit and vegetable flavor beer	3.3.11.11
fruit spirit	3.14
fruit wine	3.5
fuyuxiangxing baijiu	3.10.20
fuqu baijiu	3.10.3

G

grain whisky	3.15.2
--------------------	--------

H

hongqu huangjiu	3.7.4
huangjiu	3.7

I

ice beer	3.3.11.2
icewines	3.4.15

integrated gin	3.22
integrated alcoholic beverage	3.1.3
integrated fruit wine	3.6
integrated juniper-flavored spirit drinks	3.22

J

jianxiangxing baijiu	3.10.15
jiangxiangxing baijiu	3.10.18
juniper-flavored spirit drinks	3.21

L



lager beer	3.3.6
laobaiganxiangxing baijiu	3.10.17
light beer	3.3.8
light type huangjiu	3.7.2
limpid beer	3.3.1
liqueur wines	3.4.14
liquid fermentation baijiu	3.10.6
low alcohol wines	3.4.16
low-alcohol beer	3.3.11.7
lu jiu	3.24

M

malt whisky	3.15.1
mixiangxing baijiu	3.10.10
milk spirit	3.9
milk wine	3.8
mixed fermentation beer	3.3.7
mixed qu baijiu	3.10.4

N

noble wines	3.4.17
non-alcohol beer	3.3.11.8
non-alcohol wines	3.4.20.2
nongjiangjianxiangxing baijiu	3.10.16
nongxiangxing baijiu	3.10.8
non-pasteurized beer	3.3.4
non-rice huangjiu	3.7.10

P

partly de-alcohol wines	3.4.20.1
pasteurized beer	3.3.3
pilsner beer	3.3.11.5

pure hongqu huangjiu 3.7.4.1

Q

qingxiangxing baijiu 3.10.9

R

red wines 3.4.3
rice huangjiu 3.7.9
rose wines 3.4.2
rum 3.19

S

semi-dry huangjiu 3.7.6
semi-dry sparkling wines 3.4.11.6
semi-dry wines 3.4.5
semi-sparkling wines 3.4.12
semi-sweet huangjiu 3.7.7
semi-sweet wines 3.4.6
sour beer 3.3.11.6
sparkling wines 3.4.11
special beer 3.3.11
special type hongqu huangjiu 3.7.4.2
special type huangjiu 3.7.3
special wines 3.4.9
still wines 3.4.8
stout beer 3.3.11.4
strong beer 3.3.9
sweet huangjiu 3.7.8
sweet sparkling wines 3.4.11.7
sweet wines 3.4.7

T

texiangxing baijiu 3.10.14
top fermentation beer 3.3.5
traditional and liquid fermentation baijiu 3.10.7
traditional baijiu 3.10.5
traditional type huangjiu 3.7.1
turbid beer 3.3.2

V

vodka 3.17

W

wheat beer 3.3.11.9

whisky	3.15
white beer	3.3.11.3
white wines	3.4.1
wines	3.4
wines of chinese native vine	3.4.21

X

xiaoqu baijiu	3.10.2
---------------------	--------

Z

zhimaxiangxing baijiu	3.10.13
-----------------------------	---------

