

財政部優質酒類認證評審基準－葡萄酒

中華民國 94 年 12 月 30 日財政部台財庫字第 0940313821 號令訂定

中華民國 101 年 10 月 26 日財政部台財庫字第 10103722650 號令修正

中華民國 105 年 10 月 13 日財政部台財庫字第 10503750551 號令修正

中華民國 106 年 4 月 10 日財政部台財庫字第 10603650680 號令修正

- 1 本基準適用於經財政部許可設立之業者自行發酵、產製並經完整包裝之葡萄酒產品。認證業者及認證產品應符合相關法規及財政部優質酒類認證評審基準－共通規範，並應符合本基準之規定。
- 2 葡萄酒應以葡萄或葡萄汁為主原料，其糖度需達 15^oBrix 以上。使用葡萄濃縮汁者，須以直接稀釋且不加糖方式調製酒醪，經酒精發酵釀製而成。製程中不得再加水稀釋、使用或添加食用酒精。成品之酒精度應在 7% (v/v) 至 14% (v/v) 之間。
- 3 葡萄酒之副原料，指主原料及酒類中添加物以外之構成成品之次要原料，如糖等。
- 4 葡萄酒產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 發酵設備。
 - 4.2 過濾設備。
 - 4.3 勾兌調和設備。
 - 4.4 貯存設備。
 - 4.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 4.6 充填包裝設備。
 - 4.7 批號印製設備。
 - 4.8 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 5 葡萄酒產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
 - 5.1 原料前處理設備，包括原料葡萄洗滌、除梗、破碎及壓濾等設備。
 - 5.2 糖化設備。
 - 5.3 冷卻設備。
 - 5.4 蒸餾設備。
 - 5.5 浸漬設備。
 - 5.6 輸送設備。

5.7 殺菌設備。

5.8 管路清洗設備 (CIP)。

5.9 其他設備。

6 葡萄酒成品之檢驗項目中，應逐批進行感官品評、異物、酒精度 (乙醇)、總酸度等檢驗項目並記錄之；及每年至少檢驗一次第 7 點所列項目 (防腐劑視需要)，並記錄之。

7 葡萄酒成品之檢驗項目、方法及標準如下：

項目	方法	標準	備註
外觀	感官品評	符合廠內規格	
風味	感官品評	符合廠內規格	
異物	依據 CNS 5629 N6120 食品檢驗法－異物之檢查	不得檢出	
酒精度 (乙醇) (% (v/v))	1. 依據酒類中乙醇檢驗方法－ 92 年 7 月 23 日行政院衛生署署授食字第 0929214397 號公告 2. 依據酒類中乙醇檢驗方法(二)－ 99 年 11 月 16 日財政部台財庫字第 09903520960 號、行政院衛生署署授食字第 0991903925 號令	符合包裝標示酒精度 (7~14) ± 1 度	檢驗結果有分歧時，依據 99 年 11 月 16 日財政部台財庫字第 09903520960 號、行政院衛生署署授食字第 0991903925 號令，以酒類中乙醇檢驗方法 (二)中之比重瓶法為準
甲醇 (mg/L，以純乙醇計)	1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法(分光光度法)－ 92 年 7 月 23 日行政院衛生署署授食字第 0929214397 號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法 (氣相層析法)－ 92 年 7 月 23 日行政院衛生署署授食字第 0929214397 號公告	3000 以下	
鉛 (mg/L)	1. 依據酒類中鉛之檢驗方法－ 91 年 12 月 18 日行政院衛生署署藥檢字第 0910078884 號公告	0.3 以下	

項目	方法	標準	備註
	2. 依據酒類中鉛之檢驗方法（二）－ 94 年 9 月 7 日行政院衛生署署授食字第 0949426262 號公告		
揮發性酸 （g/L，以醋酸計）	依據 CNS 14850 N6376 酒類檢驗法－總酸度及揮發性酸度之測定	1.5 以下	
總酸度（g/L，以酒石酸計）	依據 CNS 14850 N6376 酒類檢驗法－總酸度及揮發性酸度之測定	符合廠內規格	
防腐劑 （g/L）	依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法－98 年 5 月 27 日財政部台財庫字第 09803510360 號、行政院衛生署署授食字第 0981800160 號令	己二烯酸 0.2 以下、苯甲酸 0.4 以下	同一酒品混合使用防腐劑時，各防腐劑殘留量除以其限量標準所得之數值總和不得大於 1
二氧化硫 （g/L）	1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法（一）－101 年 7 月 9 日財政部台財庫字第 10103664810 號、行政院衛生署署授食字第 1010039470 號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法（二）－ 96 年 5 月 4 日財政部台財庫字第 09603505711 號、行政院衛生署署授食字第 0961800102 號令	0.4 以下	

8 葡萄酒製造業者應有專人曾經參加政府認可之訓練機構所舉辦之食品或酒品衛生管理講習班至少 14 小時以上，且近 3 年內至少有 4 小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第 6 點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。