

上海进口葡萄酒报关公司【进口红酒报关代理】

产品名称	上海进口葡萄酒报关公司【进口红酒报关代理】
公司名称	万享进贸通供应链（上海）有限公司
价格	.00/件
规格参数	进口食品:注意中文标签、成分、资料 服务内容:报关、标签审核、进口商备案 进口食品:水产品 乳制品牛奶 酒水饮料等
公司地址	张杨路3611号金桥国际商业广场6座8层
联系电话	021-61641030 13167216306

产品详情

进口葡萄酒标签知多少？

食品安全是人民群众关心、直接、现实的利益问题，关系着广大人民群众的身体健康和生命安全，关系着经济的健康发展和社会稳定。

又到了一年一度的“食品安全宣传周”，接下来，请跟随小编一起探索进口葡萄酒标签中暗藏的乾坤吧。

01 必标项

一个也不能少

根据我国国家标准规定，进口葡萄酒，必须加贴中文标签，其功能跟我们的身份证类似。一张合格的进口葡萄酒中文标签必需标注9项内容：品名、原料与辅料、原产国（地）、酒精度、生产（灌装）日期、贮藏方法、净含量、警示语、进口商或经销商信息（名称、地址和联系方式）

02 品名

身份和气质的象征

进口葡萄酒的品名多为“葡萄酒庄或产区的音译名+葡萄品种名+葡萄酒分类名”。

我们在超市卖场里常见的葡萄酒品名中“赤霞珠”、“梅洛”、“雷司令”等名词，并非葡萄酒的

名称，而是葡萄品种名称。不同品种的葡萄，根据其自身的特性，可以用来酿造不同的葡萄酒，例如：

赤霞珠、黑皮诺、梅洛、西拉等品种，颜色有黑、蓝、紫红、深红色，多用来酿造红葡萄酒。

霞多丽、雷司令、长相思、赛美蓉等品种，颜色有青绿色、黄色等，多用来酿造白葡萄酒。

除了让人眼花缭乱的葡萄品种，葡萄酒的类别也是五花八门。其分类如下：

需要注意的是：起泡葡萄酒中的二氧化碳是发酵过程中产生，并非人工添加。发酵后人工添加了二氧化碳的葡萄酒则叫做“葡萄汽酒”。

以上这些分类互不影响，可以叠加出现在葡萄酒的品名中，如常见的“干红葡萄酒”就是结合了含糖量和颜色的分类。消费者在选购时，如果买到一瓶“天然高泡葡萄酒”或者“绝干高泡葡萄酒”千万不要以为是假冒伪劣产品，相比较一般的含糖量分类，在高泡葡萄酒的分类下，多了“天然型”和“绝干型”，少了一个“半甜型”。所以，如果买到“半甜高泡葡萄酒”才是需要投诉举报的。

除此之外，还有一些在采摘或酿造工艺中采用了“非常规操作”酿造的葡萄酒，如利口葡萄酒、贵腐葡萄酒、冰葡萄酒等。

03 配料

只要简单纯粹

葡萄酒的原料很简单，多为葡萄汁和二氧化硫，且不允许添加合成着色剂、甜味剂、香精和增稠剂。

葡萄酒因其酿造过程中原料的性质发生了改变，因此标签中的配料多用“原料”或“原料与辅料”作为引导语。

很多消费者认为二氧化硫是个“坏东西”，质疑在葡萄酒中添加二氧化硫的必要性，担心葡萄酒中的二氧化硫会对人体造成伤害，其实大可不必。二氧化硫在葡萄酒中主要是起到抗氧化的作用，以保护葡萄汁中新鲜的果香和鲜亮的颜色，减少葡萄酒中白藜芦醇和花青素等有益成分的氧化损失。

小酌怡情，过量伤身，这也是我国国家标准强制要求在中文标签上印制警示语“过量饮酒，有害健康”的原因。

04 生产日期和年份

不能说毫无关系

生产日期是指葡萄酒在橡木桶中陈酿后灌装至酒瓶中，形成后销售成品的日期

年份是指葡萄的采摘年份。生产日期的年份大多在采摘年份之后

葡萄酒的年份大多标于酒瓶的原文正标上，是其一个重要的身份信息。在很多消费者的观念中“酒越陈越好”，其实这种以年份取酒的标准是很片面的，并非所有葡萄酒年份越久越好。市场上80%以上的葡萄酒的定位是新鲜易饮，即这些酒不具备陈年的能力，佳适饮期在五年以内，过了佳适饮期，酒体本身的水果花香味及爽滑的口感会逐渐消失，变得淡而无味。

05 贮藏方法

卧放竖放看情况

多数葡萄酒在标签中标识的贮藏方法为“常温避光卧放”，这只是一个很简略的贮藏条件。其实葡萄酒是个妥妥的“娇气小姐”。

另外，阳光中的紫外线可以穿透玻璃瓶，造成酒体氧化，保证温度的同时，避光也不可忽视。

相比较卧放，葡萄酒竖着放可以节省更多的空间，为什么要卧放？是不是所有的葡萄酒都要卧放？

其实，卧放只是针对软木塞封装的葡萄酒而言的，因为卧放可以使木塞接触酒液，保持木塞的湿润和膨胀，从而保持与瓶口更紧密的贴合，不容易造成漏酒和空气进入，减缓葡萄酒的氧化速度。

现在，越来越多的葡萄酒采用螺旋盖封口，这样既可以防止木塞污染，又方便保存。储存的时候不用特别照料，卧放竖放都可以。

往期推荐

[进口饮料通关指南](#)

[进口酒类通关指南](#)

[【进出口食品安全】葡萄酒进口那些事儿](#)

[不同的进口食品需要哪些监管证件呢？食品、保健品、乳粉……](#)