

捷克布杰约维采啤酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：捷克布杰约维采啤酒

原文名称：Českobudějovické pivo

二、产品类别

啤酒

三、申请人

申请人名称：捷克布杰约维采啤酒厂

地址：Karolíny Světlé 4, České Budějovice, 37021, CZ

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2003年9月23日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

淡色种类啤酒，具有源于浅色大麦芽和日阿特茨的芳香的啤酒花的特征香气。味道稍微苦，但苦味不强，很柔和；有大麦芽味，它是由实际和可以达到的麦芽汁发酵程度的差别而决定的；味道浓烈，以天然发酵二氧化碳为基础。

深色种类啤酒，由于使用着色剂，焦糖和巴伐利亚大麦芽，焙炒味为其主要香味；由于将日阿特茨的啤酒花和特殊大麦芽混合在一起，带有中等至高等，稍微粗糙的苦味。由于包含剩余的没有经过发酵的浸膏，有无甜回味的醇厚的口味。味道浓烈，天然发酵二氧化碳为基础。

当斟到杯里，啤酒的颜色是典型的浅金黄色，或者说深色，具有柔软和奶油色的泡沫。由于使用日阿特茨的柔和芳香的啤酒花，啤酒里多酚的含量高，所以捷克布杰约维采啤酒所有的种类很好喝，很受欢迎。

（一）分类

啤酒可以分为六个不同的，但具有明显的共同来源的种类。

1. 淡色贮藏啤酒

（1）酒精含量，vol%：4.6~5.3。

（2）原麦汁浓度%：11.4~12.3。

（3）苦味值：20~24。

（4）色泽，EBC色度：9~13。

（5）香气：中至高浓度的香气，日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。

（6）口味：低至中浓度的苦味，柔和至稍微粗糙的苦味特性，带甜味的中至高度的醇厚口味，味道很浓。

2. 非过滤淡色贮藏啤酒

（1）酒精含量，vol%：4.6~5.3。

（2）原麦汁浓度%：11.4~12.3。

（3）苦味值：20~24。

（4）色泽，EBC色度：9~13。

（5）香气：中至高浓度的香气，日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。

（6）口味：低至中浓度的苦味，柔和至稍微粗糙的苦味特性，带甜味的高至很高度的醇厚口味，味道很浓。

3. 淡色生啤酒

(1) 酒精含量, vol%: 3.5~4.5。

(2) 原麦汁浓度%: 9.5~10.1。

(3) 苦味值: 18~21。

(4) 色泽, EBC色度: 8~12。

(5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。

(6) 口味: 低至中浓度的苦味, 稍微粗糙的苦味特性, 带甜味的中度的醇厚口味, 味道很浓。

4. 特种啤酒

(1) 酒精含量, vol%: 7.4~8.2。

(2) 原麦汁浓度%: 16.0~17.0。

(3) 苦味值: 24~28。

(4) 色泽, EBC色度: 11~17。

(5) 香气: 中至高浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花的浓厚香气。

(6) 口味: 中至高浓度的苦味, 柔和至稍微粗糙的苦味特性, 带甜味的高至很高度的醇厚口味, 味道很浓。

5. 无醇啤酒

(1) 酒精含量, vol%: 0.2~0.5。

(2) 原麦汁浓度%: 3~4。

(3) 苦味值: 22~26。

(4) 色泽, EBC色度: 5~7。

(5) 香气: 中浓度的香气, 日阿特茨的柔和芳香的啤酒花

的浓厚香气，有点相似麦芽汁的香味。

(6) 口味：中浓度的苦味，稍微粗糙的苦味特性，低度的醇厚口味，味道很浓，带点麦芽汁味。

6. 深色贮藏啤酒

(1) 酒精含量，vol%：4.0~5.3。

(2) 原麦汁浓度%：10.5~12.0。

(3) 苦味值：20~35。

(4) 色泽，EBC色度：60~120。

(5) 香气：中至高浓度的香气，日阿特茨的柔和芳香的啤酒花和焙炒大麦芽的浓厚香气。

(6) 口味：中至高浓度的苦味，柔和至稍微粗糙的苦味特性，带干和焙炒回味的高至很高度的醇厚口味，味道很浓。

(二) 原料

生产捷克布杰约维采啤酒的主要原料为水分，大麦芽和啤酒花，经下面酵母发酵作用。所使用过的主要原料来自特殊的地理区域，有特殊的品质。

唯一使用过的水来自自流井，其深度超过300米。该井提供的水是对生态无害的，来自捷克布杰约维采盆地的指定的区域地下的地下湖。该水里的硝酸盐含量必须小于3mg/L。贮藏于白垩系上地层的水大概有7000年到8000年的历史。该蒸煮用水的硬度很低，最高允许硬度为1mmol/L；水的矿物成分和pH值6~7，不需经过任何处理而非常适合酿造过程，对捷克布杰约维采啤酒的典型特征具有决定性的影响。

浅色大麦芽由种植在摩拉维亚的二棱春大麦制成，其检验和

批准由主管监督机关来负责。浅色大麦芽的特性是高产量和浅色。

在生产黑啤酒的过程中另外使用特殊大麦芽、焦糖、巴伐利亚着色麦芽。

日阿特茨的柔和芳香的半早熟的红色啤酒花被种植于限定的地理区域内的日阿特茨区域。在采购和生产时，只使用压缩的啤酒花（不使用啤酒花颗粒或浸膏）。

啤酒所特有的香气和口味来自下面酵母菌。它被保存在布拉格啤酒麦芽制造工艺研究所生产用的微生物保藏中，标为2号。该保藏品的国际注册编号为RIBM 655。

（三）在指定地理区域内必须进行的生产工艺中的特殊步骤生产流程，原料的处理及捷克布杰约维采啤酒的准备过程的所有阶段，都在限定的地理区域内进行。

用于生产捷克布杰约维采啤酒的麦芽汁唯一制成的方法是二次煮出糖化法，敞开麦芽汁并在大气压条件下煮沸。

发酵过程在垂直的锥头柱形的罐里进行，发酵罐里面的温度被控制在6~11℃范围内。后发酵过程是分开的，在水平的罐里进行（两阶段生产程序）。后发酵时间应符合长期低温发酵的原则，最高温度为3℃。发酵结束后，将啤酒进行过滤并灌装到销售或者运输包装中。

六、地理区域的简要界定

捷克České Budějovice盆地地下湖的地理区域。可以被比作河谷的概念。Žatec啤酒花生长的区域在Žatec附近，其中包括在Chomutov区，Kladno区，Louny区，Plzeň-sever区，Rakovník区和

Rokycany区这些市级地理区域。制麦芽用的大麦生长自Moravia地区。

七、与地理区域的联系

捷克布杰约维采城市建于1265年，从那时以来，捷克布杰约维采里酿造啤酒，啤酒以原产地命名了，至今一直保留该名称。

酿造唯一使用过的水来自捷克布杰约维采盆地的指定区域地下的地下湖。该水里的硝酸盐含量必须小于3mg/L。贮藏于白垩系上地层的水大概有7000年到8000年的历史。该蒸煮用水的硬度很低，最高允许度为1mmol/L；水的矿物成分和pH值6~7，不需经过任何处理而非常适合酿造过程，对捷克布杰约维采啤酒的典型特征具有决定性的影响。

在该啤酒的生产过程中所使用过的生产程序和生产设备是建立在一代代传下来的酿造啤酒者的专业经验和实际技能的基础上，而且按照啤酒酿造业现代知识继续发展。从前，酿造啤酒是个人的事，随着时代发展，手工作坊建立了。该现象使捷克布杰约维采里的啤酒生产合并成立了捷克布杰约维采啤酒厂。该啤酒酿造传统持续到今天。

捷克布杰约维采啤酒感官特征，特别是被当地水源水中的矿物成分、主要原料特性、所使用过的啤酒酵母菌、生产容器以及主要工艺操作的发展而确定。

啤酒有淡色和深色两种，都带有特殊的香味，取决于所使用的大麦芽种类和日阿特茨的芳香啤酒花。味道微苦，但苦味不强，很柔和；有大麦芽味，它是由实际和可以达到的麦芽汁发酵程度

的差别而决定的；味道浓烈，天然发酵二氧化碳为基础。当斟到杯里，淡色啤酒的颜色是典型地的金黄色，深色啤酒的颜色受深色大麦芽的影响，具有柔软和奶油色的泡沫。由于使用日阿特茨的柔和芳香的啤酒花，啤酒里多酚的含量高。

捷克布杰约维采啤酒影响力很大，1967年在国家注册的基础上被注册于世界知识产权组织的原产地名称登记簿，注册号为49，为捷克布杰约维采啤酒Českobudějovické pivo / Budweiser Bier / Bière de České Budějovice / Budweis Beer。同时与葡萄牙签订的双边合同也确定了啤酒的保护。

基于历史上赢得的信任及质量稳定性，捷克布杰约维采啤酒在国际市场上，全世界的50多个国家里占有稳固的位置。在世界啤酒著名品类中占有一席之地。

捷克布杰约维采啤酒的生产是捷克布杰约维采市的不可分离的一部分。大多数国内的和国外的百科全书把捷克布杰约维采城市和捷克布杰约维采啤酒生产联系在一起。

对消费者来说，传统是质量基本标准之一，代表一定的附加价值和质量保证。捷克布杰约维采啤酒意味着它是安全的、具有特定属性的产品。

自古以来，消费者一想到捷克布杰约维采，就想到质量第一流的啤酒生产，而且该啤酒的感官特征跟在其它区域生产的啤酒感官特征有明显区别。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

捷克国家农业和食品检验机构，塔博尔市检验局。