

慕尼黑啤酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：慕尼黑啤酒

原文名称：Münchener Bier

二、产品类别

啤酒

三、申请人

申请人名称：慕尼黑酿酒厂协会

地址：Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 München

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1998年7月18日获得欧洲共同体注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

（一）淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.4~11.9。

2. 酒精度（以体积计）%：4.7~5.4。

3. 色度（EBC）：5.0~8.5单位。

4. 苦味值（EBU）：14.0~25.0单位。

5. 淡黄，浅色，醇香，纯净，柔滑，温和愉悦的酒花香气，口感从微妙的辛香到带香料的鲜香，带有舒适的苦味（取决于酿造工艺）。

（二）出口淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%：12.5~12.8。
2. 酒精度（以体积计）：5.5~6.0。
3. 色度（EBC）：5.5~7.5单位。
4. 苦味值（EBU）：15.0~26.0单位。
5. 淡黄，高度发酵（至清亮色泽），醇厚可口，口感从温和、圆润柔滑到辛辣，清淡的酒花香，舒适的苦味。

（三）出口黑啤酒

1. 原麦汁浓度%：12.5~13.7。
2. 酒精度（以体积计）%：5.0~5.9。
3. 色度（EBC）：42.0~60.0单位。
4. 苦味值（EBU）：15.0~24.0单位。
5. 醇厚、柔滑、麦芽香到浓香，有时主要使用慕尼黑麦芽。

（四）比尔森啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.5~12.5。
2. 酒精度（以体积计）：4.9~5.8。
3. 色度（EBC）：5.5~7.0单位。
4. 苦味值（EBU）：30.0~38.0单位。
5. 口感微涩，带有高雅的啤酒花苦味，呈现啤酒花的色泽和香气，淡黄，优雅，起沫。

（五）淡色白啤酒

1. 原麦汁浓度%：7.7~8.4。
2. 酒精度（以体积计）%：2.8~3.2。
3. 色度（EBC）：11.0~13.0单位。
4. 苦味值（EBU）：13.0~15.0单位。

5. 清爽，冒泡，香气浓郁，酵母浑浊感，典型的顶层发酵白啤酒风味。

（六）水晶小麦啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.5~12.4。
2. 酒精度（以体积计）%：4.9~5.5。
3. 色度（EBC）：7.5~12.5单位。
4. 苦味值（EBU）：12.0~16.0单位。

5. 起泡，辛辣，色泽清亮，起沫，有顶层发酵香气，典型的顶层发酵酒。

（七）发酵小麦淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.4~12.6。
2. 酒精度（以体积计）%：4.5~5.5。
3. 色度（EBC）：11.0~20.0单位。
4. 苦味值（EBU）：12.0~20.0单位。

5. 高度发酵，自然浑浊，具备典型的上面发酵特征，香气浓郁，清爽，冒泡，起沫，略带酵母香，白啤酒香气。

（八）发酵小麦黑啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.6~12.4。
2. 酒精度（以体积计）%：4.5~5.3。
3. 色度（EBC）：29.0~45.0单位。
4. 苦味值（EBU）：13.0~16.0单位。

5. 自然浑浊，醇厚，麦芽味特征，上面发酵香气特征。

（九）梅尔森啤酒

1. 原麦汁浓度%：13.2~14.0。

2. 酒精度（以体积计）%：5.3~6.2。
3. 色度（EBC）：8.0~32.5单位。
4. 苦味值（EBU）：21.0~25.0单位。
5. 非常醇厚可口，温和，从古老巴伐利亚香到麦芽香，极轻微的苦味。

（十）勃克啤酒

1. 原麦汁浓度%：16.2~17.3。
2. 酒精度（以体积计）%：6.2~8.1。
3. 色度（EBC）：7.5~40.0单位。
4. 苦味值（EBU）：18.0~32.5单位。
5. 高度发酵，口感从圆润，温和，柔滑，芬芳，清淡的酒花香，干爽，到优雅的酒花香，时有微辣感。

（十一）黑麦勃克啤酒

1. 原麦汁浓度%：18.2~18.7。
2. 酒精度（以体积计）%：4.9~7.7。
3. 色度（EBC）：44.0~75.0单位。
4. 苦味值（EBU）：18.0~28.0单位。
5. 高浓度，酒香浓郁，辛辣，酒体丰满，麦芽香。

（十二）淡色啤酒

1. 原麦汁浓度%：7.5~7.7。
2. 酒精度（以容积计）%：2.7~3.2。
3. 色度（EBC）：5.5~7.0单位。
4. 苦味值（EBU）：24.0~26.5单位。
5. 清爽可口，细腻。

(十三) 低卡比尔森啤酒

1. 原麦汁浓度%：8.5~9.3。
2. 酒精度（以体积计）%：4.3~4.9。
3. 色度（EBC）：5.0~6.5单位。
4. 苦味剂（EBU）：26.0~30.0单位。
5. 低碳水化合物，清爽可口，酒味较干。

(十四) 黑啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.3。
2. 酒精度（以体积计）%：4.8。
3. 色度（EBC）：70.0单位。
4. 苦味值（EBU）：17.0单位。
5. 微辣，麦芽香。

(十五) 冰啤酒

1. 原麦汁浓度%：11.2。
2. 酒精度（以体积计）%：4.9。
3. 色度（EBC）：6.5单位。
4. 苦味值（EBU）：20.0单位。
5. 协调平衡，圆润，温和。

(十六) 麦芽啤酒

1. 原麦汁浓度%：12.3~12.7。
2. 酒精度（以体积计）%：0.0~1.2。
3. 色度（EBC）：65.0~90.0单位。
4. 苦味值（EBU）：8.0~15.0单位。
5. 酒精含量低，口感极温和，麦芽香，辛辣，极弱的酒花

香。

(十七) 慕尼黑十月啤酒节啤酒

1. 原麦汁浓度%：13.6~14.0。
2. 酒精度（以体积计）：5.3~6.6。
3. 色度（EBC）：6.0~28.0单位。
4. 苦味值（EBU）：16.0~28.0单位。

5. 浅黄色，金色，琥珀色或黑色，口感从温和、圆润、柔滑或麦芽香到些微的酒花香，带有极轻微的苦味或些微的甜味。

慕尼黑啤酒是根据慕尼黑和德国适用的法律规定制作的。麦芽麦片粗磨后，与慕尼黑砾石层水混合。慕尼黑啤酒使用的水汲取自该市自有的黑粗砾层深水井，其中多口水井与第三纪时代的地层一样深。这种混合物在加热过程中不断进行搅拌，形成“麦芽浆”。这就激活了现有的酶，让麦芽成分从麦芽糠中溶解出来，通常情况下麦芽成分是不易溶解的。然后，通过“lautering”（包括沉淀和过滤）的方法将可溶成分与不可溶成分分离开。煮沸后，麦芽汁被带到麦芽汁或糖化锅中，加入精选的啤酒花（主要生长在巴伐利亚州），煮沸大约1~2小时。这会分解啤酒花的味道和成分，去除蛋白质，而这些蛋白质不利于慕尼黑啤酒的储藏，并且会失去产品特有的口味。必须在生产步骤结束时达到所需的原始重力。将固体过滤出来后，冷却麦芽汁（仍然是热的）并倒入发酵罐中，在发酵容器中，从专门的专用纯培养物中精心添加一定剂量的酵母。所有纯净的培养物都来自单个酵母细胞，因此，所有决定“慕尼黑啤酒”口味的酵母细胞都具有完全相同的品质。加入特殊的酵母，然后用慕尼黑的空气充气，然后触发麦芽汁的

发酵，持续约4~8天。酵母以最自然的方式将溶解的麦芽糖转化为大约1/3的酒精和大约1/3的二氧化碳。

另1/3则作为提炼物留在啤酒中，决定其风味和特性。发酵结束时，青啤就制作好了。从青啤中分离出底部发酵酵母（沉淀）或顶部发酵酵母（上升到顶部）后，后者在储存罐中低温二次发酵，获得独特的风味并达到完全成熟。青啤自然富含二氧化碳，成熟4~11个星期，直到达到完全的味道。

六、地理区域的简要界定

德国慕尼黑市。

七、与地理区域的联系

只有生产于慕尼黑的啤酒才能被叫做“慕尼黑啤酒”。消费者将其视为高声誉、高质量的产品。慕尼黑啤酒厂几百年来一直使用“慕尼黑啤酒”这一名称，从未有第三方出过任何异议。

悠久历史的证据包括慕尼黑酿酒商人的现金付款和实物付款记录，这些交易早在1280年路易二世施特恩的不动产登记簿中就有记载（见Heckhorn / Wiehr 1989年著于慕尼黑的《München und sein Bier》；或Karin Hackel-Stehr博士撰写的博士论文——如上文第4点——以及Sedlmayr / Grohsmann 1969年著于纽伦堡的《Die ‘prewen’ Münchens》，本文摘录有这些文章的内容。另请参阅Christine Rädlinger博士1996年在纪念特刊上发表的《125 Jahre Verein Münchener Brauereiene. V》）。此外，德国最高法院在诸多裁决中，最近一起是1923年11月13日的一项裁决——商标保护和竞争的第23卷第152页，“慕尼黑啤酒”变成了一种对原

产地的真实描述。在学术文学作品中所达成的共识也没有改变这个认可。比如在Loschelder / Schnepf的《Deutsche geographische Herkunftsangaben》1992年版第262页；以及在Baumbach / Hefermehl所著的《不正当竞争法》（1983年第14版、出版于慕尼黑）第238段对竞争法的评论中。

慕尼黑地区特殊性在于该城市的酿酒厂称为了一种经济和文化的潮流。消费者于是将慕尼黑啤酒与“慕尼黑啤酒节”紧紧联系起来并享受其中，视为一种地方习俗。这得益于德国联邦共和国和欧共体成员国，比如法国、德国、意大利和西班牙，以及瑞士的双边协议。

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

（一）生产商监管

德国巴伐利亚州农业研究中心食品工业及市场研究所。

（二）检查和滥用监管

德国巴伐利亚环境、健康和消费者保护部，部门4，第42组。