

# 巴伐利亚啤酒技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：巴伐利亚啤酒

原文名称：Bayerisches Bier

## 二、产品类别

啤酒

## 三、申请人

申请人名称：巴伐利亚啤酒生产商协会

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

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2001年7月5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）白啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：7.0~9.0。
3. 酒精度%（以体积计）：2.5~3.5。
4. 色度（EBC）：5~15单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：25~30单位。
6. 酒体丰满，柔和，起泡啤酒，低卡路里，酒精度比Vollbier（烈啤）低。

### （二）淡色啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~12.5。
3. 酒精度%（以体积计）：4.5~5.5。
4. 色度（EBC）：5~20单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：8~25单位。
6. 轻微的香气，淡色，酒体丰满，圆润的啤酒。

### （三）皮尔森啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~12.5。
3. 酒精度%（以体积计）：4.0~5.5。
4. 色度（EBC）：5~15单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：25~45单位。
6. 风味独特，清爽可口，略带酒花的苦味。

### （四）出口型啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：12.0~13.5。
3. 酒精度%（以体积计）：4.5~5.5。
4. 色度（EBC）：10~50单位（淡色-深色）。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：15~35单位。
6. 酒体丰满，苦味富于表达力。

### （五）深色啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~12.5。
3. 酒精度%（以体积计）：4.5~5.5。

4. 色度（EBC）：40~60单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：20~35单位。
6. 酒体丰满，有麦芽香。

#### （六）黑啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~12.5。
3. 酒精度%（以体积计）：5.0~5.5。
4. 色度（EBC）：60~120单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：10~30单位。
6. 带烘烤香气，少许麦芽香气，略带酒花的苦味。

#### （七）梅尔森啤酒 / 节庆啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：13.0~14.5。
3. 酒精度%（以体积计）：4.5~6.0。
4. 色度（EBC）：7~40单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：12~45单位。
6. 口感圆润，略带酒花的苦味。

#### （八）博克啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：16~18。
3. 酒精度%（以体积计）：6.0~8.0。
4. 色度（EBC）：10~120单位（淡色-深色）。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：15~40单位。
6. 酒体丰满，有麦芽香，带酒花的嫩香。

### （九）深色博克啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：18.0~21.0。
3. 酒精度%（以体积计）：6.0~8.5。
4. 色度（EBC）：10~120单位（淡色-深色）。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：15~35单位。
6. 酒体非常丰满，麦芽风味，略带焦糖味。

### （十）小麦白啤酒

1. 上面发酵。
2. 原麦汁浓度%：7.0~8.5。
3. 酒精度%（以体积计）：2.5~3.5。
4. 色度（EBC）：7~30单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：6~20单位。
6. 起泡啤酒，带酵母香气。

### （十一）小麦啤酒

1. 上面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11~14。
3. 酒精度%（以体积计）：4.0~5.5。
4. 色度（EBC）：10~60单位（淡色-深色）。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：10~30单位。
6. 果味啤酒，带小麦香气，轻微的麦芽香。

### （十二）水晶小麦啤酒

1. 上面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~13.0。

3. 酒精度%（以体积计）：4.5~5.5。
4. 色度（EBC）：6~18单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：10~20单位。
6. 碳酸啤酒，带小麦香气。

#### （十三）烟啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：12.0~14.5。
3. 酒精度%（以体积计）：5.0~6.0。
4. 色度（EBC）：40~60单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：20~30单位。
6. 酒体丰满，有烟熏味。

#### （十四）窖藏啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~13.0。
3. 酒精度%（以体积计）：4.0~5.5。
4. 色度（EBC）：10~30单位。
5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：10~30单位。
6. 略带酒花苦味，未过滤，从桶体下部取酒，含有少量二氧化碳。

#### （十五）冰啤酒

1. 下面发酵。
2. 原麦汁浓度%：11.0~13.0。
3. 酒精度%（以体积计）：4.5~5.0。
4. 色度（EBC）：5~20单位。

5. 啤酒花苦味质含量（EBC）：10~25单位。

非常平和柔软的啤酒，麦芽汁来自麦芽碎和多种麦芽料。由首席酿酒师确定原麦汁浓度后，添加啤酒花并将这些原料煮沸，换言之，啤酒后期烈度取决于配方规定的煮沸时间和温度。冷却煮沸的啤酒麦芽汁并倒入发酵桶；添加酵母后，糖发酵成酒精和二氧化碳。生啤酒在贮存罐中熟化一段特定的时间，然后在过滤后装瓶或不过滤直接装瓶。

## 六、地理区域的简要界定

德国巴伐利亚州。

## 七、与地理区域的联系

巴伐利亚啤酒的品质和声誉源自悠久的酿酒传统。基本的生产工艺早在15世纪就有记载。几个世纪以来涌现出多种不同配方，在全球范围内造就了多款风味独特的啤酒。这里是小麦啤酒的发源地，坐落着全世界最大规模的小麦啤酒厂；唯森啤酒厂拥有全球最著名的一个酿造机构。巴伐利亚啤酒拥有悠久的酿造传统，啤酒种类齐全，因主要使用当地生产的顶级原料而广受消费者欢迎。

## 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。