

# 仁内华技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：仁内华

原文名称：Genièvre / Jenever / Genever

## 二、产品类别

烈酒

## 三、申请人

### 1. 荷兰

联合申请人名称：荷兰酒精类产品联合委员会

地址：Dagelijkse Groenmarkt 3-5, 2501 CE Den Haag

### 2. 比利时

联合申请人名称：比利时葡萄酒烈酒联合会

地址：Rue de Livourne 13 bte 5 - 1060 Bruxelles

### 3. 法国

联合申请人名称：仁内华保护协会

地址：1 rue de la distillerie, 59118 Wambrechies

### 4. 德国

联合申请人名称：德国烈酒工业和进口商联邦协会

地址：Urstadtstraße 2, 53129 Bonn

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2008年2月13日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

## 五、产品描述

仁内华由农作物原料发酵酒精和 / 或谷物烈酒和 / 或谷物蒸馏液与杜松子（杜松浆果和 / 或杜松）调制而成。此类烈酒的最低酒精含量应为30%vol, 且根据技术文档详细规定的条件可含一定百分比的麦芽酒（谷物蒸馏液或谷物白兰地）。酒的外观 / 色泽必须透明。仁内华可做加甜处理，每升酒最多加入20g转化糖。根据技术文档详细规定的条件，仁内华可添加焦糖E150A 作为一种调色手段。在杜松之外，还可加入其他调料、调味品和一部分芳香植物，但杜松的感官特征必须可识别，尽管这种特征有时会减弱。

## 六、地理区域的简要界定

比利时全境、荷兰全境、法国（North department和Pas-de-Calais）、德国（States of Nordrhein-Westfalenand Niedersachsen）。

## 七、与地理区域的联系

仁内华的起源可追溯回中世纪，低地国家（现代的荷兰以及德国、比利时和法国佛兰德邻近荷兰的地区）的药剂师和炼丹家将蒸馏酒用作药用。关于仁内华的最早书面文献见《Der Naturen Bloeme》，由比利时达默的Jacob van Maerlant在1266至1269年间撰写。书中，van Maerlant描述了煮入杜松子的酒如何具有药效。在15世纪晚期的低地国家，杜松烈酒轻松完成从药房到餐桌的飞跃。一些历史学家认为仁内华的发明者是一位称作Sylvius医生的男子，他是医生兼药剂师，曾是莱顿大学的知名教授。事实上，仁内华只是korenbrandewijn（字面意思：经“烧制”或蒸馏的“大

麦酒” ) 的一个变种。在 **Sylvius** 医生建起他的蒸馏室之前 **korenbrandewijn** 已经声名远播。**Sylvius** 医生的创举在于改进这种烈酒的适口性，在其中加入杜松子和其他香料组成的混合料。杜松子风靡于当时的欧洲，甚至被用于啤酒中。不久，荷兰殖民地的扩张使得异国香料的获取比任何时候更为便利。这时，一些生产商制造了 **Korenbrandewijn** 的一个优质变种，结合采用精心蒸馏、杜松和全球各地的香料。到1595年，他们将此产品以“**Genova**”之名出售。**Genova**美酒迅速成为荷兰饮酒族的喜爱酒品，并美其名曰仁内华。到此时，许多酿酒商已经开始生产自己的仁内华。荷兰也许是欧洲第一个发展大规模商业蒸馏业的国家。在1500~1700年间，每个颇具规模的小镇上都有几个生产仁内华、烈酒或利口酒的酿酒厂。最初的仁内华利用罐式蒸馏器从麦芽“啤酒”蒸馏而成。这生产出丰富的蒸馏液。之后在蒸馏液中加入杜松和香料，使其更具风味。这种传统的仁内华现被称为 **Korenwijn**。19世纪晚期和20世纪早期一些仁内华新品出现，这得益于柱馏器取代了罐式蒸馏器，效率得到提高，以及限制了大麦供应的战时紧缩措施。仁内华的两种风味 **Oude** 和 **Jonge** 之间的区别形成，分别对应传统和现代的生产方法。这两种风味都混合了不同种类的烈酒。**Oude** 风味由麦芽生产而成，味甜，其中麦芽酒的比例高，并配以中性谷物或其他酒精。**Jonge** 风味的浓度更低，口感更干，中性酒精的比例更高，而麦芽酒的比例更低。在整个17、18和19世纪，荷兰向欧洲和美洲各地的市场出口了大量仁内华。

如今，仁内华在荷兰、比利时以及法国和德国的部分地区生产。

## 八、标签的具体规则

荷兰：2009年蒸馏酒标签法规。

## 九、负责审查产品规范方面的管理机构

### （一）荷兰

荷兰食品与消费品安全管理局（NVWA）。

### （二）比利时

联邦公共服务调控局（主管经济，中小企业，个体经营与能源）。

### （三）法国

1. 法国竞争、消费者事务和欺诈控制总局；
2. 法国国家原产地和质量管理局。

### （四）德国

联邦粮食、农业与消费者保护部。