REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 ( ), artículo 17 (X)
DOP ( ) IGP (X)

Nº nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Bundesministerium der Justiz (Ministerio de Justicia) (Ministerio de Justicia), Heinemannstraße 6, 53175 Bonn

Teléfono: 0228-58-0 Fax: 0228-584525

2. Agrupación solicitante:

a) Nombre: Verband Dortmunder Bierbrauer (Asociación de fabricantes de cerveza de Dortmund)
b) Dirección: Achenbachstr. 26, 40237 Düsseldorf
c) Composición: Productor/transformador (X)otros ( )

3. Nombre del producto: Dortmunder Bier

4. Tipo de producto: Cerveza

5. Descripción del producto:
(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) Nombre: CF. 3

b) Descripción: La Dortmunder Bier es
1) principalmente una cerveza rubia de baja fermentación, que a) tiene un primer mosto del 11,5 al 12,5% y contiene los ingredientes agua, malta, lúpulo y/o extracto de lúpulo, y sabe a malta ("EXPORT"), y b) elaborada según el estilo Pilsen, que presenta un primer mosto de más del 11% y los ingredientes agua, malta, lúpulo y/o extracto de lúpulo con un sabor más acentuado a lúpulo y una espuma fina, y

2) una cerveza negra de alta fermentación, que en su versión envejecida tiene un sabor suavemente especiado, menos pronunciado a lúpulo que la cerveza envejecida renana, y

3) una cerveza ligera de contenido alcohólico reducido (light), y

c) Zona geográfica: Término municipal de Dortmund (véase el mapa presentado de "Dortmund")

d) Antecedentes: El rey Adolfo de Nassau concedió en 1293 el derecho a elaborar cerveza a la ciudad imperial y hanseática de Dortmund.

En su sentencia del 13 de mayo de 1904 (véase documento RGZ 58,1369) el Tribunal Supremo de Alemania confirma que Dortmunder Bier es una denominación de origen geográfica y que la cerveza que se comercializa con el nombre de Dortmunder Bier ha de estar elaborada exclusivamente en Dortmund. De lo contrario se infringe la Ley sobre la competencia.

e) Método de obtención: Elaboración conforme a lo dispuesto en el código de pureza alemán, utilizando levadura cultivada pura de baja fermentación para las cervezas descritas en el apartado 5b1 y levadura de cultivo pura y de alta fermentación para la cerveza descrita en 5b2.

El proceso de elaboración es el siguiente:

La elaboración de la cerveza hoy
Producción

ALMACÉN
Silos de malta
MOLIENDA DE LA MALTA
Malta cervecera
Balanza
Molino triturador
Depósito de malta triturada
Agua
COCCIÓN
Lúpulo
Mosto
Calefacción
FILTRACIÓN
Cuba de filtración
Fondo de decantación
Bagazo
BRACEADO
Caldera de mezcla
Mezcla ("maisch")
BRACEADO
Calefacción
CLARIFICACIÓN DEL MOSTO
Agitador
REFRIGERACIÓN
Levadura

Aire
FERMENTACIÓN
Enfriamiento
Tanque de fermentación
MADURACIÓN
Tanques

Síntesis del proceso de elaboración de cerveza

El molino triturador
En el molino se tritura la malta, que seguidamente se mezcla con agua en una cuba.

La caldera de mezcla
En la **caldera de mezcla** se calienta la mezcla a distintos niveles de temperatura, en cuyo proceso se licúan los componentes de la malta triturada que en principio son difícilmente solubles. El resultado de esta primera operación es el mosto.

El cuba de filtración
Seguidamente se elimina el bagazo del mosto, dentro de la cuba de filtración.

La caldera de ebullición
Ahora se incorpora el lúpulo al mosto. La mezcla se hierve en la caldera de ebullición durante una a dos horas.

El agitador
En el depósito de agitación se segregan las materias sólidas no disueltas. El mosto de cerveza está listo.

El refrigerador de mosto
Antes de verter el mosto en grandes cubas o tanques de la bodega de fermentación, es preciso enfriarlo en el refrigerador hasta alcanzar la temperatura de la bodega.

La bodega de fermentación
En la bodega se añade levadura de cerveza al mosto, con lo que se inicia la fermentación. Con levadura de baja fermentación dura unos diez días, y con levadura de alta fermentación, de 4 a 6 días.

Los tanques de maduración
La "cerveza joven" se trasiega a grandes tanques de la bodega de maduración, donde reposa: comienza la fermentación secundaria. Allí se mantiene, a una temperatura de unos 0°, durante varias semanas, hasta completar la maduración.

Para que la cerveza adquiera transparencia, es preciso filtrarla de nuevo antes de envasarla.

f) Vínculo: Método tradicional de elaboración de la cerveza fabricada desde hace siglos en Dortmund, con las propiedades mencionadas en 5b), contribuyendo a la peculiaridad de la cerveza de Dortmund la composición natural del agua de esta ciudad, y vinculando unas características muy especiales al origen de Dortmund (véase el anexo presentado, código alimentario, ley provisional de la cerveza, artículo 9, número 36).

La DORTMUNDER BIER (véase 5b) es elaborada exclusivamente por fábricas de cerveza de Dortmund (véase 5d) con agua de Dortmund.

g) Estructura de control:
Nombre: Landesamt für Ernährunswirtschaft und Jagd NW
Dirección: Tannerstr. 24
40476 Düsseldorf

h) Etiquetado: El etiquetado associa la denominación del producto "Dortmunder Bier" con una de las categorías previstas en la letra b) del punto 5.

i) Requisitos nacionales: Código de pureza alemán, código alimentario alemán, reglamento de elaboración de cerveza, ley provisional de la cerveza con su reglamento de aplicación.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
N° CE: G/DE/1101/26.01.94
Fecha de presentación de la solicitud en la CE: 20.05.97

DORTMUND IM WASSERSTRASSEN- UND EISENBAHNVERKEHRSNETZ

Herausgeber: Stadt Dortmund, Amt für Wirtschafts- und Verkehrsförderung • **Idee** und verantwortliche **Gesamtbearbeitung:** Willy Weinauge • **Graphische Gestaltung:** Jürgen Brandes und Kurt Jahre • **Texte:** Dr. Julius Friedrich, Jürgen Brandes, Willy Weinauge • **Umschlagseiten:** Atelier Weigang • **Fotos:** Rudolf Stengel • **Werk- und Archivfotos** der Dortmunder Brauereien „Actien", „Bergmann", „Hansa", „Krone", „Ritter", „Stifts", „Thier", „Union"

Gesamtherstellung: Tiefdruckanstalt Westfalendruck • 5. 64. 100 000 • Printed in Germany • Imprimé en Allemagne