

RÅDETS FORORDNING (EØF) NR. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: artikel 5 (), artikel 17 (x)

BOB (x) BGB ()

Nationalt sagsnummer:

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Bundesministerium der Justiz, Heinemannstrasse 6, 53175 Bonn
Tlf.: 0228 - 58 - 8 Fax: 0228 - 58 45 25

2. Ansøgende sammenslutning:

- a) Navn: Verband Dortmunder Bierbrauer
- b) Adresse: Achenbachstr. 26, 40237 Düsseldorf
- c) Sammensætning: producent/forarbejdningsevirsomhed (x) andet ()

3. Produktets navn: DORTMUNDER BIER

4. Produktets art: (jf. listen) Øl

5. Varespecifikation: (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

- a) navn: jf. punkt 3
- b) beskrivelse:

DORTMUNDER BIER er

1) især en lys undergæret øl, som a) indeholder stamurt på mellem 11,5% og 12,5% samt vand, malt, humle og/eller humleekstrakt med en maltagtig smag ("EXPORT") og b) efter Pilsner-brygmetoden, som indeholder en stamurt på over 11% samt vand, malt, humle og/eller humleekstrakt med en humlebetonet smag og flødeskumsagtig skum

og

2) en mørk overgæret øl, som i sin egenskab af "Alt" har en mildt krydret, mindre humlebetonet smag end "Rheinisches Alt", som snarere har humlesmag samt

3) en alkohol-let øl ("Light")
samt

c) geografisk område:

Området omkring Dortmund (jf. tidligere forelagt kort over Dortmund).

d) bevis for oprindelse:

Kong Adolf von Nassau tildeler i 1293 rigs- og hansestaden Dortmund brygrettighederne.

Rigsretten bekræfter ved dom af 13. maj 1904 (jf. tidligere forelagt dom RGZ 58, 136), at DORTMUNDER BIER er en geografisk oprindelsesbetegnelse, og at øl, som markedsføres under betegnelsen

DORTMUNDER BIER, kun må fremstilles i Dortmund. I modsat fald foreligger der en overtrædelse af konkurrencelovgivningen.

e) fremstillingsmetode:

Fremstilling i henhold til bestemmelserne i det tyske "Reinheitsgebot" under anvendelse af undergæret rendyrket gær for de under nr. 5. b) 1) beskrevne ølsorter samt under anvendelse af overgæret rendyrket gær for det under 5. b) 2) beskrevne øl.

Bryggeprocessen kan vises som følger:

LAGRING dag Maltsilo	FORMALING AF MALT Brygmalt Mølle	Vægt	Beholder til maltskrå Vand	Ølfremstilling i Produktion
Humle KOGNING Urtkedel Urt Opvarmning	SINING Sikar Nedsænket chapeau Mask	MÆSKNING Mæskekar Mæsk	MÆSKNING Mæskekar Opvarmning	
KLARING AF URT Whirlpool	AFKØLING Gær Luft Gærkar	GÆRING	MODNING Lagertanke	

Bryggeprocessen med ét blik

Møllen

Maltmøllen knuser brygmalt. Dernæst udblødes den med vand i mæskekarret.

Mæskekarret

I mæskekarret opvarmes mæsken til forskellige temperaturer. Derved fordamper de svært opløselige bestanddele i den formalede malt. Resultatet af denne første brygning er urten.

Sikarret

Nu befries urten i sikarret fra skalbestanddelene, masken.

Brygkarret

Nu tilsættes humlen til urten. Begge dele koges i ca. en til to timer i brygkarret.

Whirlpool'en

De ikke udskilte faste bestanddele filtreres fra i whirlpool'en. Dermed er ølurten færdig.

Urtkøleren

Förinden urten kan fyldes i store kar eller gærtanke i gæringskældrene, skal den afkøles til kældertemperatur i urtkøleren.

Gæringskælderen

I gæringskælderen sættes der til urten ølgær: gæringen begynder. Med undergær varer denne ca. ti døgn, med overgær fire til seks døgn.

Lagertankene

Det "grønne øl" omfyldes i lagerkælderen i store tanke og hviler her: eftergæringen begynder. Ved ca. 0 grader lagrer det der i flere uger, indtil det er færdigmodnet.

For at øllet skal blive helt klart, skal det filtreres endnu en gang.

f) tilknytning:

Traditionel brygmetode for øl brygget igennem århundreder i Dortmund med de under 5 b) nævnte egenskaber, hvor den naturlige vandsammensætning i Dortmund bidrager til DORTMUNDER BIER's egenart, således at der forbindes særlige værdiforestillinger til oprindelsen fra Dortmund (jf. tidligere forelagt bilag, Zipfel, Lebensmittelrecht, Vorl. Biergesetz § 9, nr. 36).

DORTMUNDER BIER (jf. oven for under 5 b)) fremstilles udelukkende af bryggerier i Dortmund (jf. oven for 5 d)) med vand fra Dortmund.

g) kontrolinstans: Navn: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd NW
Adresse: Tannenstr. 24
40476 Düsseldorf

h) mærkning: Markningen af produktbetegnelsen "Dortmunder Bier" henfører til en af kategorierne i 5 (b).

i) krav i nationale bestemmelser (evt.):

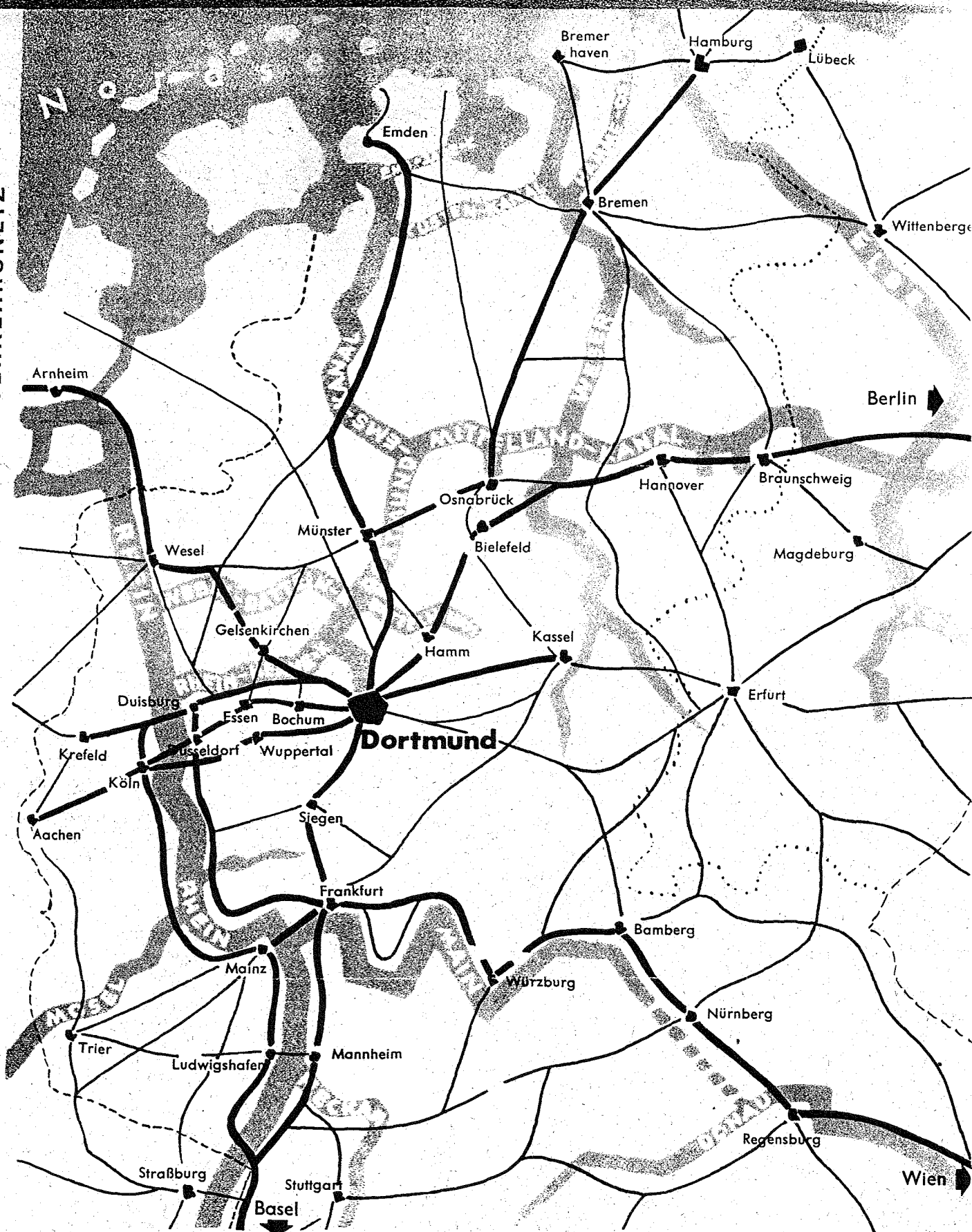
Det tyske "Reinheitsgebot", den tyske levnedsmiddellovgivning, Bierverordnung, vorläufiges Biergesetz mit Durchführungsverordnung.

.....
UDFYLDES AF KOMMISSIONEN

EF-nr.: G/DE/1101/ 26.01.94

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 20/05/97

DORTMUND IM WASSERSTRASSEN- UND EISENBAHNERKEHRSNETZ



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