

REGOLAMENTO (CEE) n. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE articolo 17

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo:

1. Autorità competente dello Stato membro:
Nome: Bundesministerium der Justiz 53175 BONN
Tel.: 02 28/58-0 Fax: 02 28/58 45 25

2. Organizzazione richiedente:
a) Nome Verband Dortmunder Bierbrauer,
b) Indirizzo Achenbachstr. 26, 40237 Düsseldorf
c) Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ()

3. Nome del prodotto: DORTMUNDER

4. Tipo di prodotto: Birra

5. Descrizione del prodotto:
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

- a) nome: cfr. 3
b) descrizione:

la DORTMUNDER BIER è:

- 1) in particolare una birra chiara a bassa fermentazione che a) possiede una componente di estratto originale pari all'11,5-12,5% e contiene gli ingredienti acqua, malto, luppolo e/o estratto di luppolo, dal sapore di malto ("EXPORT"), e , b) birra scura secondo il metodo Pilsener, con una componente di mosto primitivo pari all'11% e contenente gli ingredienti acqua, malto, luppolo e/o estratto di luppolo, dal sapore marcato di luppolo e schiuma sottilmente cremosa

e

- 2) una birra scura ad alta fermentazione, la cosiddetta "Alt", che si differenzia dalla "Alt" renana per il sapore leggermente aromatico, meno marcatamente di luppolo

nonché

- 3) una birra leggera a tenore alcolico ridotto ("light")

nonché

- c) zona geografica:

territorio cittadino di Dortmund (cfr. la carta "Dortmund" precedentemente presentata)

- d) prova dell'origine:

Nel 1293 il Re Adolfo di Nassau concesse alla città imperiale e anseatica di Dortmund i diritti di fabbricazione della birra.

Con sentenza del 13 maggio 1904 (cfr. sentenza RGZ 58, 136 precedentemente presentata) il tribunale del Reich confermò che DORTMUNDER BIER rappresenta una denominazione di origine geografica e che la birra che viene

commercializzata sotto la denominazione DORTMUNDER BIER può essere prodotta esclusivamente a DORTMUND. In caso contrario viene violata la legge sulla concorrenza.

e) metodo di ottenimento:

Produzione nel rispetto dei requisiti del precetto tedesco di purezza, con ricorso a lievito di coltura puro a bassa fermentazione per le birre di cui al punto 5. b) 1) nonché di lievito di coltura puro ad alta fermentazione per le birre di cui al punto 5. b) 2).

Il processo di birrificazione si configura come segue:

LA MODERNA PRODUZIONE DELLA BIRRA

IMMAGAZZINAGGIO DEL MALTO

(silos per malto)

MACINAZIONE DEL MALTO

(malto di birrificazione; bilancia; mulino di macinazione)

(cassone di macinazione; acqua)

COTTURA

(luppolo; mosto; riscaldamento)

FILTRAZIONE

(tino di filtrazione; pavimento abbassabile; trebbie)

MISCELAZIONE

(tino di miscelazione; miscela)

MISCELAZIONE

(caldaia di miscelazione, riscaldamento)

TRATTAMENTO DEL MOSTO (ELIMINAZIONE DEL TORBIDO)

(whirlpool)

RAFFREDDAMENTO

(lievito, aria)

FERMENTAZIONE

(raffreddamento; tank di fermentazione)

STAGIONATURA

(tank di stagionatura)

UNO SGUARDO SUL PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE

Il mulino di macinazione

Il mulino di macinazione macina il malto, che viene poi mescolato ad acqua nel tino di miscelazione.

La caldaia di miscelazione

Nella caldaia di miscelazione la miscela viene riscaldata a diverse temperature. In questo modo le componenti del macinato più difficilmente solvibili si disciolgono. Il risultato di questa prima fase della macinazione è il mosto.

Il tino di filtrazione

All'interno del tino di filtrazione il mosto viene liberato dalle trebbie del malto.

La caldaia di cottura

A questo punto al mosto viene aggiunto il luppolo. Nella caldaia di cottura essi vengono bolliti per circa due ore.

Il whirlpool

Successivamente all'interno del whirlpool le vengono eliminate le componenti solide non disciolte. Adesso il mosto di birra è pronto.

Il raffreddatore del mosto

Prima di essere immesso in grandi tini o tank di fermentazione nella cantina di fermentazione, il mosto deve essere portato a temperatura di cantina nel raffreddatore.

La cantina di fermentazione

Nella cantina di fermentazione al mosto viene aggiunto lievito di birra: inizia la fermentazione. Se il lievito è a bassa fermentazione essa dura circa dieci giorni, se è ad alta fermentazione dura da quattro a sei giorni.

I tank di deposito

La "birra giovane" viene immessa in grandi tank nella cantina di deposito e fatta riposare: inizia la fermentazione secondaria. A una temperatura di circa zero gradi la birra rimane depositata per alcune settimane, fino a maturazione completa. Perché diventi cristallina, prima di essere travasata dev'essere filtrata.

f) legame geografico:

Procedimento di birrificazione tradizionale per la birra prodotta a Dortmund con le caratteristiche di cui al punto 5b); nell'ambito delle caratteristiche proprie della DORTMUNDER BIER, la composizione naturale dell'acqua di Dortmund fa sì che la provenienza da Dortmund sia sinonimo di particolari valori qualitativi (cfr. allegato già presentato, Zipfer, diritto alimentare, legge provvisoria sulla birra par. 9, nota 36).

La DORTMUNDER BIER (cfr. sopra 5 b) viene prodotta esclusivamente da BIRRIFICI DI DORTMUND (cfr. sopra 5 d) con acqua di DORTMUND.

g) organismo di controllo:

Nome: Landesanstalt für Ernährungswirtschaft und Jagd NW

Indirizzo: Tannenstr. 24

40476 Düsseldorf

h) etichettatura: In etichetta, la denominazione del prodotto "Dortmunder Bier" è accompagnata da una delle categorie indicate al punto 5b.

i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali
norma tedesca di purezza (Reinheitsgebot), diritto alimentare tedesco, regolamento sulla birra, legge provvisoria sulla birra con regolamento di attuazione

Numero CE: G/DE/1101/26.01.94

Data di ricezione del fascicolo integrale: 20.05.97

DORTMUND IM WASSERSTRASSEN- UND EISENBAHNERKEHRNETZ



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“, „Stiffs“, „Thier“, „Union“

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