

REGOLAMENTO (CEE) n. 2081 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE articolo 5 (...) articolo 17 (x)

DOP (...) IGP (x)

N. nazionale del fascicolo:

1. Autorità competente dello Stato membro:

Nome: Bundesministerium der Justiz 53170 BONN

Tel.: 02 28/58-0

Fax: 02 28/58 45 25

2. Organizzazione richiedente:

a) Nome Schlossbrauerei Reuth GmbH

b) Indirizzo Hauptstr. 22 D- 92 717 Reuth

c) Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ()

3. Nome del prodotto: Reuther Bier

4. Tipo di prodotto: (cfr. elenco allegato VI) birra

5. Descrizione del prodotto:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) nome: cfr. 3

b) descrizione:

Lagerbier:

Tenore alcolico: 4,8% in vol.

Contenuto di estratto originale: circa 11,4% in peso

Colorazione: circa 6 unità (giallo paglierino)

Unità di amaro: circa 22

Descrizione: Leggero aroma di luppolo, gusto pieno, gradevole e armonioso, con una nota amara passeggera di luppolo.

Schloß-Pils:

Tenore alcolico: circa 4,9% in vol.

Contenuto di estratto originale: 11,7% in peso

Colorazione: circa 7 unità (giallo paglierino)

Unità di amaro: 32

Descrizione: Gusto pieno e gradevole

Weißbier:

Tenore alcolico:	5% in vol.
Contenuto di estratto originale:	11,9% in peso
Colorazione:	circa 8 unità (gialla)
Unità di amaro:	15
Descrizione:	Gusto pieno, delicato, piacevolmente acidulo, tipico delle birre di fermentazione alta, con un gradevole gusto amaro di luppolo

Spezial:

Tenore alcolico:	5,6% in vol.
Contenuto di estratto originale:	13,6% in peso
Colorazione:	circa 40 (tipicamente bruna)
Unità di amaro:	25
Descrizione:	Aroma di malto con un gusto pieno, morbido, gradevole, con un sapore medio di luppolo e una nota amara passeggera

- c) zona geografica: Località 92 717 Reuth, Palatinato superiore settentrionale, Germania
- d) prova dell'origine: La produzione della birra in loco è documentata almeno dal 1742. Cronaca allegata. Da questo anno la birra è nota sotto la denominazione "Reuther Bier". Per la produzione si utilizza l'acqua minerale "Artesia", di proprietà del birrificio, nonché luppolo e malto di produzione regionale.
- e) metodo di ottenimento: L'orzo sottoposto a maltazione viene macinato e successivamente miscelato ad acqua calda nel contenitore di cottura per circa 90 minuti. Il mosto che ne risulta (estratto dolce) viene passato in una caldaia di cottura e bollito per 80 minuti con luppolo selezionato della regione. Verso la fine della bollitura viene aggiunto luppolo naturale. Successivamente il mosto viene raffreddato e passato in contenitori di fermentazione, dove, con aggiunta di lievito, viene lasciato per una settimana, finché viene raggiunto un tenore alcolico di 4,8 - 5,3% vol.

La ricetta è stata tramandata nel tempo. Ciò, oltre all'utilizzo di luppolo e malto regionale nonché dell'acqua minerale "Artesia" proveniente da una fonte appartenente al birrificio, garantisce il particolare sapore della birra.

- f) legame geografico: la birra viene prodotta esclusivamente in questo birrificio con i criteri illustrati, con ingredienti tradizionali di produzione regionale e locale, segnatamente con l'acqua minerale "Artesia" proveniente da una fonte appartenente al birrificio; ne risulta il particolare sapore ed odore della birra.

g) organismo di controllo:

1. per controlli di produzione

Landesgewerbeanstalt

Postfach 30 22

900 14 Nürnberg

2. controlli antifrodi

Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie,
Frauen und Gesundheit, 80792 München

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

i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

Numero CE: G/DE/1324/26.01.94

Data di ricezione del fascicolo integrale: 20.05.97