

REGULAMENTO (CEE) N° 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: Art. 5° () Art° 17° (x)

DOP () IGP (X)

Número nacional do processo:

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO:

Nome: Bundesministerium der Justiz

Endereço: Heinemannstraße 6, 53175 Bonn

Tel. 228 - 58 - 0 Fax : 0228 - 58 45 25

2. AGRUPAMENTO REQUERENTE:

- a) NOME: Verband Kulmbacher Brauereien e.V. (Federação dos industriais da cerveja de Kulmbach)
- b) ENDEREÇO: Hofer Straße 20, D-95326 Kulmbach
- c) COMPOSIÇÃO: produtor/transformador (x) outro ()

As quatro fábricas de cerveja de Kulmbach são membros da Federação:

- Reichelbräu
- Kulmbacher Mönchshof-Bräu
- EKV Brauerei
- Sandlerbräu

Em conformidade com os estatutos da Federação, de 25.3.1997, uma das tarefas essenciais da Federação é a de controlar e garantir a indicação de origem geográfica

"Kulmbacher Bier".

A Federação leva a cabo esta tarefa com os meios de que dispõe. A tentativa da "G. Heileman Brewing Company Inc. Milwaukee, USA" de comercializar cerveja fabricada em Milwaukee com a denominação "Kulmbacher Bier" ou com a ortografia tradicional "Culmbacher Bier", foi impugnada com sucesso perante o US Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms (BATF), com base no ponto 24, alínea f), do artigo 7° do capítulo 1 das suas directivas. O BATF verificou que a indicação "Kulmbacher" constitui uma denominação de origem.

3. NOME DO PRODUTO: Kulmbacher Bier

4. TIPO DE PRODUTO:(ver lista do Anexo IV): cerveja

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

- a) NOME: cf. 3
- b) DESCRIÇÃO:

Kulmbacher Bier

Com um reduzido teor de álcool: Cerveja com um título alcoométrico compreendido entre 2,8 e 3,2; o extracto primitivo situa-se entre 7,3 e 7,9; as unidades de amargor vão de 25 a 30 e as unidades colorimétricas de 5,0 a 7,0. Trata-se de uma cerveja encorpada, discretamente amarga que evoca a “Kulmbacher Pils”.

Pils: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 4,7 e 5,2; o extracto primitivo situa-se entre 11,1 e 11,8; as unidades de amargor oscilam entre 23 e 38 e as unidades colorimétricas entre 5 e 11. Trata-se de uma cerveja encorpada, discretamente lupulada com um travo amargo agradável e nobre.

Lager hell: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 4,8 e 5,2. O extracto primitivo oscila entre 11 e 13; as unidades de amargor vão de 11 a 26 e as unidades colorimétricas de 6,5 a 12. Trata-se de uma cerveja equilibrada, encorpada e com um sabor suave.

Lager castanha: Cerveja com um título alcoométrico compreendido entre 4,8 e 5,2. O extracto primitivo oscila entre 11,5 e 13; as unidades de amargor vão de 18 a 22 e as unidades colorimétricas de 30 a 40. Trata-se de uma cerveja encorpada, com aroma a malte.

Export hell: Cerveja com um título alcoométrico que vai de 4,7 a 5,9. O extracto primitivo oscila entre 12,1 e 13; as unidades de amargor vão de 22 a 30 e as unidades colorimétricas de 6,5 a 15. Trata-se de uma cerveja encorpada de aroma suave.

Export castanha: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 4,7 e 5,6. O extracto primitivo oscila entre 12,1 e 13; as unidades de amargor vão de 22 a 32 e as unidades colorimétricas de 35 a 100. Trata-se de uma cerveja com um gosto encorpado pronunciado (suave aroma de lúpulo).

Festbier: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 5,4 e 5,9. O extracto primitivo oscila entre 13 e 13,7; as unidades de amargor vão de 23 a 25 e as unidades colorimétricas de 10 a 13. Trata-se de uma cerveja forte, aromática, agradável na bebida e com uma cor pronunciada.

Cerveja Bock (castanha): Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 6,4 e 6,8. O extracto primitivo oscila entre 16 e 16,8; as unidades de amargor vão de 21 a 27 e as unidades colorimétricas de 21 a 40.

Trata-se de uma *Starkbier* com um sabor discreto a lúpulo e com uma cor média.

Starkbier loura: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 9 e 11,2. O extracto primitivo oscila entre 24 e 30; as unidades de amargor vão de 15 a 26 e as unidades colorimétricas de 30 a 38. Trata-se de uma cerveja de sabor delicado a lúpulo, medianamente colorida.

Starkbier castanha: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 9 e 11,2. O extracto primitivo oscila entre 24 e 30; as unidades de amargor vão de 15 a 26 e as unidades colorimétricas de 60 a 100. Trata-se de uma *Starkbier* forte, escura, com aroma a malte. A ECU 28 é a cerveja de mais elevada graduação do mundo.

Hefeweizen com um fraco teor de álcool: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 2,8 e 3,4. O extracto primitivo oscila entre 7,3 e 8; as unidades de amargor vão de 13 a 17 e as unidades colorimétricas de 7 a 15. Trata-se de uma cerveja de trigo típica, ligeira e fácil de digerir.

Hefeweizen loura: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 5 e 5,6. O extracto primitivo oscila entre 12,2 e 12,9; as unidades de amargor vão de 13 a 17 e as unidades colorimétricas de 10 a 15. Trata-se de uma cerveja forte, de agradável paladar, com carácter típico de fermentação elevada.

Hefeweizen escura: Cerveja com um título alcoométrico incluído entre 4,9 e 5,4. O extracto primitivo oscila entre 12,2 e 12,9; as unidades de amargor vão de 13 a 17 e as unidades colorimétricas de 60 a 80. Trata-se de uma cerveja escura com aroma a malte, um gosto típico das cervejas de elevada fermentação.

Título alcoométrico em volume %

Extracto primitivo em peso %

Unidades de amargor e colorimétricas definidas pela EBC (European Brewing Convention)

Por conseguinte, apenas podem ser utilizados no fabrico desta cerveja o malte, o lúpulo, a levedura e a água (a lei da pureza absoluta é aplicada). A "Kulmbacher Bier" distingue-se das outras cervejas essencialmente pela água de nascente extremamente macia, captada nas proximidades de Kulmbach e particularmente adequada para a brassagem de cerveja. O mesmo se pode dizer da cevada (com baixo teor de proteínas) que cresce nos solos pobres de Frankwald, do Fichtelgebirge e do Jura e que constitui um dos elementos indispensáveis ao fabrico da "Kulmbacher Bier".

c) **ÁREA GEOGRÁFICA:**

Território municipal da cidade de Kulmbach. O produto deve provir de

uma fábrica cuja sede e as instalações operacionais se situem no território municipal da cidade de Kulmbach.

d) **PROVA DE ORIGEM:**

Os vasos descobertos no distrito de Kulmbach (necrópole da época de Hallstadt, próxima de Berndorf) que continham vestígios de cerveja de pão (Fladenbrotbier) datam do VIII século antes de Cristo e constituem a mais antiga descoberta de cerveja no território alemão. Mais recentemente, a existência de uma fábrica de cerveja está confirmada, em Kulmbach, desde 1349. Devido à sua tradição multiseccular de brassagem, Kulmbach é considerada como a capital secreta da cerveja. São aí produzidos anualmente mais de 2 milhões de hectolitros de cerveja, o que, para uma população de 29 000 habitantes, demonstra claramente a importância da tradição de cerveja nesta cidade.

Numerosos documentos comprovam a importância da denominação “Kulmbacher Bier”. Existem, assim, 5 tratados comerciais bilaterais entre a Alemanha e a França, a Grécia, Itália, Espanha e a Suíça. Está registada uma denominação “Kulmbacher Bier” no serviço alemão de patentes e existe um registo RAL (registo do símbolo da associação “Kulmbacher Bier” enquanto marca de garantia de origem junto do Instituto alemão de garantia da qualidade e das marcas (RAL)). A “Kulmbacher Bier” é citada, em numerosos artigos científicos, como um exemplo de denominação de origem da cerveja fabricada em Kulmbach. Numa sentença proferida em 1923, o tribunal imperial alemão verificava que a denominação “Kulmbacher Bier” constituía uma verdadeira denominação de origem.

e) **OBTENÇÃO:**

É obtida uma calda a partir de malte triturado e de água. Os enzimas do malte transformam durante a brassagem os componentes do grão em elementos fermentescíveis através da aplicação de leveduras acrescentadas após a fervura do mosto da cerveja, com adição de lúpulo, e o arrefecimento (fermentação). Após um período de apuramento, a cerveja é filtrada e enchida.

f) **RELAÇÃO:**

A qualidade e a reputação da “Kulmbacher Bier” assentam numa tradição de brassagem multiseccular. Pensa-se que muito antes da primeira fábrica de cerveja de mosteiro, comprovada por documentos de 1349, existiam fábricas ditas comunais, onde os habitantes de Kulmbach podiam, segundo uma ordem pré-determinada, fabricar cerveja para as suas necessidades pessoais e para a venda em pequenas quantidades. Foi assim, por exemplo, que uma das fábricas comunais de Kulmbach deu origem, em 1872, à fábrica EKV. A antiga tradição mantém-se ainda hoje. Cerca de 400 cidadãos de Kulmbach pertencem a uma sociedade cooperativa para fabricar cerveja, tendo em vista o consumo nas suas próprias cervejarias. O empenho, as capacidades comerciais e os conhecimentos adquiridos com uma longa experiência dos habitantes, constituem um dos elementos essenciais da reputação do “Kulmbacher Bier”.

É igualmente conveniente sublinhar o carácter selectivo das matérias-primas utilizadas no fabrico do “Kulmbacher Bier”. Trata-se de água macia da nascente de Kulmbach, de cevada pobre em proteínas, bem como de lúpulo fresco.

g) **ESTRUTURA DE CONTROLO:**

Controlos dos fabricantes:

Nome : Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Endereço: Am Neudeck 6, 81541 München

Controlo anti-fraude:

Nome : Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung,
Familie, Frauen und Gesundheit

Endereço : 80792 München

h) **ROTULAGEM:** O rótulo estabelece uma associação entre a denominação do produto “Kulmbacher Bier” e uma das categorias referidas no ponto 5b.

i) **EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS (eventualmente):**

A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CE: G/DE/473/26.01.94

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: 20.05.97

Bayern

