

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92
REGISTRERINGSANSÖKAN: Artikel 5 () Artikel 17 (X)

SUB () SGB (X)

Nationellt registreringsnummer:.....

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Bundesministerium der Justiz
Heinemannstraße 6, D-53175 Bonn
Telefon: 0228-580 Fax: 0228-58 45 25

2. Ansökande grupp:

a) Namn: Verband Kulmbacher Brauereien e.V.
b) Adress: Hofer Straße 20, D-95326 Kulmbach

I föreningen ingår samtliga fyra bryggerier i Kulmbach

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

Enligt vad som framgår av föreningens "märkesstadgar" av den 25.3.1977 hör övervakningen och säkerställandet av den geografiska ursprungsbeteckningen "Kulmbacher Bier" till föreningens huvudsakliga uppgifter.

c) Sammansättning: Producent/Förädlare (X) Annan ()

3. Produktens namn: Kulmbacher Bier

4. Produkttyp: (Jfr förteckningen) Öl

5. Produktspecifikation: (Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

a) Namn: Jfr punkt 3

b) Beskrivning:

Kulmbacher Bier

alkoholreduziert

Ett öl med en alkoholhalt på 2,8–3,2 volymprocent, stamvörtstyrka på 7,3–7,9 %, beska på 25–30 enheter och färg på 5,0–7,0 enheter. Ett fylligt öl med viss bitterhet och Kulmbacher Pils-smak.

Pils

Ett öl med en alkoholhalt på 4,7–5,2 volymprocent, stamvörtstyrka på 11,1–11,8 %, beska på 23–38 enheter och färg på 5,0–11,0 enheter. Ett fylligt öl med lätt humling och friskt, harmoniskt bitter ton.

Lager hell

Ett öl med en alkoholhalt på 4,8–5,2 volymprocent, stamvörtstyrka på 11,0–13,0 %, beska på 18–26 enheter och färg på 6,5–12 enheter. Ett balanserat, fylligt öl med mild smak.

Lager dunkel

Ett öl med en alkoholhalt på 4,8–5,2 volymprocent, stamvörtstyrka på 11,5–13,0 %, beska på 18–22 enheter och färg på 30–40 enheter. Ett fylligt och maltigt öl.

Export hell

Ett öl med en alkoholhalt på 4,7–5,9 volymprocent, stamvörtstyrka på 12,1–13,0 %, beska på 22–30 enheter och färg på 6,5–15 enheter. Ett fylligt och milt aromatiskt öl.

Export dunkel

Ett öl med en alkoholhalt på 4,7–5,6 volymprocent, stamvörtstyrka på 12,1–13,0 %, beska på 22–32 enheter och färg på 35–100 enheter. Ett öl med utpräglad fyllig smak – milt humlearomatiskt.

Festbier

Ett öl med en alkoholhalt på 5,4–5,9 volymprocent, stamvörtstyrka på 13,0–13,7 %, beska på 23–25 enheter och färg på 10–13 enheter. Ett kraftigt, aromatiskt, lättdruckat öl med fyllig färg.

Bock dunkel

Ett öl med en alkoholhalt på 6,4–6,8 volymprocent, stamvörtstyrka på 16,0–16,8 %, beska på 21–27 enheter och färg på 25–40 enheter. Ett mellanmörkt starköl med lätt humling.

Starkbier hell

Ett öl med en alkoholhalt på 9,0–11,2 volymprocent, stamvörtstyrka på 24,0–30,0 %, beska på 15–26 enheter och färg på 30–38 enheter. Ett mellanmörkt starköl med lätt humling.

Starkbier dunkel

Ett öl med en alkoholhalt på 9,0–11,2 volymprocent, stamvörtstyrka på 24,0–30,0 %, beska på 15–26 enheter och färg på 60–100 enheter.

Ett maltigt, mörkt, kraftigt starköl. Världens starkaste öl, EKU 28.

Hefeweizen alkoholreduziert

Ett öl med en alkoholhalt på 2,8–3,4 volymprocent, stamvörtstyrka på 7,3–8,0 %, beska på 13–17 enheter och färg på 7,0–15,0 enheter. Ett lätt, lätttryckt typiskt veteöl.

Hefeweizen hell

Ett öl med en alkoholhalt på 5,0–5,6 volymprocent, stamvörtstyrka på 12,2–12,9 %, beska på 13–17 enheter och färg på 10,0–15,0 enheter. Ett lätttryckt kraftigt öl med det överjästa ölets karaktär.

Hefeweizen dunkel

Ett öl med en alkoholhalt på 4,9–5,4 volymprocent, stamvörtstyrka på 12,2–12,9 %, beska på 13–17 enheter och färg på 60–80 enheter. Ett maltigt, mörkt öl med det överjästa ölets arom och smak.

Alkoholhalt i volymprocent

Stamvörtstyrka i viktprocent

Värden för beska och färg enligt EBC

Följaktligen får endast malt, humle, jäst och vatten användas vid tillverkningen – absoluta renhetslagen. Kulmbacher Bier skiljer sig från annat öl framför allt genom det ovanligt milda och mjuka källvattnet i Kulmbachs omgivning som lämpar sig alldeles förträffligt för ölbrygging. Detsamma gäller det proteinfattiga korn som odlas på den karga jorden i Frankenwald, Fichtelberg och Jura och som är en förutsättning för produktionen av Kulmbacher Bier.

c) Geografiskt område:

Kommungränsen för staden Kulmbach. Produkten måste härröra från ett bryggeri som har sitt säte och sin bryggeriplats inom staden Kulmbachs kommungräns.

d) Ursprungsbevis:

De tunnor med rester av flatbrödsöl som hittats i storkommunen Kulmbach (gravfält från Hallstatt-tiden vid Berndorf) härrör från 700-talet f.Kr. och utgör därmed det äldsta ölfyndet på tysk mark. Vad gäller senare tid finns det bevis på att det har funnits ett bryggeri i Kulmbach sedan 1349. Tack vare den hundratals år gamla bryggeritraditionen kallas Kulmbach ölets hemliga huvudstad. Det bryggs över 2 miljoner hektoliter öl årligen i Kulmbach, vilket visar på bryggeritraditionens betydelse i en stad med 29 000 invånare. Många dokument belägger betydelsen av beteckningen "Kulmbacher Bier".

Bland annat föreligger fem handelsavtal mellan Tyskland och Frankrike, Grekland, Italien, Spanien samt Schweiz. Ordmärkningen "Kulmbacher Bier" finns inregistrerat hos det tyska patentverket och det finns en RAL-registrering (registrering av föreningsmärkningen "Kulmbacher Bier" som skyddad ursprungsbeteckning hos det tyska institutet för kvalitetssäkring och märkning (Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung - RAL)). I flera vetenskapliga avhandlingar omnämns "Kulmbacher Bier" som exempel för en ursprungsbeteckning för öl som tillverkas i Kulmbach. Även den tyska högsta domstolen har i en dom offentliggjord 1923 fastställt att beteckningen "Kulmbacher Bier" avser en äkta ursprungsbeteckning.

e) Framställningsmetod:

En mäske bereds av krossat malt och vatten. Under mäskeningen omvandlar olika maltenzymer sädens beståndsdelar i ämnen som efter den anslutande kokningen av vörten med tillsats av humle och kylning av vörten och efter tillsats av jäst behövs för jäsningsen. Efter en mogningsperiod filtreras och tappas ölet.

f) Samband med området:

"Kulmbacher Biers" kvalitet och anseende går tillbaka till en sekellång bryggeritradition. Förmodligen fanns det redan långt före klosterbryggeriet från 1349, vars existens styrks med urkunder, s.k. kommunbryggerier i vilka Kulmbachs invånare i en fastställd ordning kunde brygga öl för hushållsbehov och försäljning i liten skala. EKV-bryggeriet, som grundades år 1872, var t.ex. tidigare ett av Kulmbachs kommunbryggerier. De gamla traditionerna vårdas ännu idag. Omkring 400 av Kulmbachs invånare är med i ett kollektiv för öltillverkning till egna värdshus. Invånarnas företagsamhet, yrkeskunskaper och den bryggeriskicklighet som grundas på den rika erfarenheten är avgörande för "Kulmbacher Biers" betydelse. Därutöver hänvisas också till de utvalda råvaror som används vid tillverkningen av "Kulmbacher Bier". Mjukt och milt källvatten från Kulmbach, proteinfattigt korn samt naturhumle bildar basen.

g) Kontrollorgan:

— För tillverkningskontroller:

Namn: Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Adress: Am Neudeck 6, D-81541 München

— För kontroller av oriktigheter:

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

Adress: D-80792 München

h) Märkning: Märkning anknyter till beteckningen för produkten
"Kulmbacher Bier" med en av de kategorier som anges i punkt 5b.

i) Ev. nationella krav:
Provisoriska öllagen och tillhörande tillämpningsförfordning

FYLLS I AV KOMMISSIONEN

EG-nummer: G/DE/473/26.01.94

Dag då komplett ansökan mottogs: 20.05.97

Bayern

