Règlement (CEE) N° 2081/92

Demande d'enregistrement :Article 5 ( ) Article 17 (X)

A.O.P. ( ) I.G.P. (X)

Numéro national du dossier :

1. Service compétent de l'Etat membre :

   Nom : Bundesministerium der Justiz, Heinemannstraße 6, 53175 Bonn

   Téléphone : 0228 - 58 - 0 Fax : 0228 - 58 45 25

2. Groupement demandeur :

   a) Nom : Verband Kulmbacher Brauereien e.V. (Fédération des brasseries de Kulmbach)

   b) Adresse : Hofer Straße 20, D-95326 Kulmbach

   c) Composition : producteur/transformateur (X) autre ( )

   Brasseries de Kulmbach membres de la Fédération :

   - Reichelbräu
   - Kulmbacher Mönchshof-Bräu
   - EKU Brauerei
   - Sandlerbräu.

   Conformément au "statut de la marque" de la Fédération du 25.03.1977, l'une des tâches essentielles de la Fédération est de contrôler et de garantir l'indication d'origine géographique

   "Kulmbacher Bier".

La Fédération s'acquitte de cette tâche avec tous les moyens dont elle dispose. La tentative de la "G. Heileman Brewing Company Inc. Milwaukee, USA" de commercialiser de la bière brassée à Milwaukee sous l'appellation "Kulmbacher Bier" ou avec l'orthographe traditionnelle "Culmbacher Bier", a été déjouée par l'intermédiaire du US Bureau of Alcohol, Tobacca and Firearms (BATF) en s'appuyant sur ses directives chapitre 1 article 7.24 (f). Le BATF y constate que l'indication "Kulmbacher" constitue une appellation d'origine.

3. Nom du produit : Kulmbacher Bier

4. Type de produit : (cf. liste) bière

5. Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'article 4 (2))

a) Nom : cf. 3 Kulmbacher Bier

b) Description :

Kulmbacher Bier

À faible teneur en alcool	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 2,8 et 3,2; l'extrait primitif se situe entre 7,3 et 7,9; les unités d'amertume vont de 25 à 30 et les unités colorimétriques de 5,0 à 7,0. Il s'agit d'une bière moelleuse, discrètement âcre évoquant la "Kulmbacher Pils".
Pils	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,7 et 5,2; l'extrait primitif se situe entre 11,1 et 11,8; les unités d'amertume oscillent entre 23 et 38 et les unités colorimétriques de 5,0 à 11,0. C'est une bière moelleuse, discrètement houblonnée à l'âpreté agréable.

Bière blonde de fermentation basse	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,8 et 5,2; l'extrait primitif oscille entre 11,0 et 13,0; les unités d'amertume vont de 18 à 26 et les unités colorimétriques de 6,5 à 12. C'est une bière équilibrée, moelleuse et à la saveur douce.
Bière brune de fermentation basse	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,8 et 5,2; l'extrait primitif fluctue entre 11,5 et 13,0; les unités d'amertume vont de 18 à 22 et les unités colorimétriques de 30 à 40. C'est une bière moelleuse, à l'arôme de malt.
Bière blonde d'exportation	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,7 et 5,9; l'extrait primitif fluctue entre 12,1 et 13,0; les unités d'amertume vont de 22 à 30 et les unités colorimétriques de 6,5 à 15. C'est une bière moelleuse d'arôme doux.
Bière brune d'exportation	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,7 et 5,6; l'extrait primitif oscille entre 12,1 et 13,0; les unités d'amertume vont de 22 à 32 et les unités colorimétriques de 35 à 100. C'est une bière au goût moelleux prononcé (douze arômes de houblon).
Bière de fête	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 5,4 et 5,9; l'extrait primitif fluctue entre 13,0 et 13,7; les unités d'amertume vont de 23 à 25et les unités colorimétriques de 10 à 13. C'est une bière puissante, aromatique agréable à boire et à la couleur prononcée.
Bière bock (brune)	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 6,4 et 6,8; l'extrait primitif oscille entre 16,0 et 16,8; les unités d'amertume vont de 21 à 27 et les unités

colorimétriques de 25 à 40. C'est une bière forte, discrètement houblonnée, moyennement colorée.

Bière de luxe (blonde)	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 9,0 et 11,2; l'extrait primitif fluctue entre 24,0 et 30,0; les unités d'amertume vont de 15 à 26 et les unités colorimétriques de 30 à 38. Il s'agit d'une bière délicatement houblonnée, moyennement colorée.
Bière de luxe (brune)	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 9,0 et 11,2; l'extrait primitif oscille entre 24,0 et 30,0; les unités d'amertume vont de 15 à 26 et les unités colorimétriques de 60 à 100. C'est une bière puissante, sombre aux arômes de malt. Bière de luxe du plus haut niveau du monde est la EKU 28.
À faible teneur en alcool	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,8 et 2,8; l'extrait primitif oscille entre 7,3 et 8,0; les unités d'amertume vont de 13 à 17 et les unités colorimétriques de 7,0 à 15,0. C'est une bière de froment typique, légère et facile à digérer.
Blonde	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 5,0 et 5,6; l'extrait primitif oscille entre 12,2 et 12,9; les unités d'amertume vont de 13 à 17 et les unités colorimétriques de 10,0 à 15,0. C'est une bière forte, qui se laisse boire, au caractère typique de la fermentation haute.
Brune	Bière ayant une teneur en alcool comprise entre 4,9 et 5,4; l'extrait primitif oscille entre 12,2 et 12,9; les unités d'amertume vont de 13 à 17 et les unités colorimétriques de 60 à 80. C'est une variété de bière brune à l'arôme maltais, au goût typique des bières à fermentation haute.

Teneur en alcool en volume %

Extrait primitif en poids %

Les unités d'amertume et colorimétriques définies par la EBC

En conséquence, seuls peuvent être utilisés dans la fabrication le malt, le houblon, la levure et l'eau (loi de pureté appliquée absolument). La "Kulmbacher Bier" se distingue des autre bières essentiellement par l'eau de source extrêmement douce recueillie dans les environs immédiats de Kulmbach et remarquablement appropriée au brassage de la bière. Il en va de même pour l'orge pauvre en protéines poussant sur les sols pauvres du Frankenwalde, du Fichtelgebirges et du Jura, qui constitue un des éléments indispensables à la fabrication de la "Kulmbacher Bier".

c) Aire géographique :

Territoire municipal de la ville de Kulmbach. Le produit doit provenir d'une brasserie dont le siège et le site opérationnel sont situés sur le territoire municipal de la ville de Kulmbach.

d) Preuve de l'origine :

Les vases découverts dans le Landkreis de Kulmbach (champs de tumulus hallstattiens près de Berndorf) contenant des restes de bière de pain plat (Fladenbrotbier) datent du 8ème siècle avant JC et constituent les plus anciennes découvertes de bière sur le sol allemand. Plus récemment, l'existence d'une brasserie est attestée à Kulmbach depuis 1349. De par sa tradition multiséculaire de brasserie, Kulmbach est considérée comme capitale secrète de la bière. On y brasse chaque année plus de deux millions d'hectolitres de bière ce qui pour une population de 29.000 habitants montre clairement l'importance de la tradition de brasserie dans cette ville.

De nombreux documents attestent l'importance de la dénomination "Kulmbacher Bier". Il existe ainsi cinq traités commerciaux bilatéraux entre l'Allemagne et la France, la Grèce, l'Italie, l'Espagne et la Suisse. Une dénomination "Kulmbacher Bier" est enregistrée auprès de l'Office allemand des brevets et il existe un enregistrement RAL (enregistrement de la marque de fédération "Kulmbacher Bier" en tant que marque de garantie d'origine auprès de l'Institut allemand de garantie de la qualité et d'étiquetage (RAL)). Dans plusieurs articles scientifiques, la "Kulmbacher

Bier" est citée comme exemple d'appellation d'origine de la bière fabriquée à Kulmbach. Dans un arrêt rendu en 1923, le tribunal impérial allemand a constaté que l'appellation "Kulmbacher Bier" constitue une véritable appellation d'origine.

e) Méthode d'obtention :

Un moût (Maische) est obtenu à partir de malt concassé et d'eau. Les enzymes du malt transforment au cours du brassage les composants du grain en éléments fermentescibles pour la levure ajoutée après la cuisson du moût de bière avec adjonction de houblon et refroidissement (fermentation). Après une période de maturation, la bière est filtrée et soutirée.

f) Lien :

La qualité et la réputation de la "Kulmbacher Bier" reposent sur une tradition de brassage multiséculaire. On suppose que déjà bien avant la première brasserie de monastère attestée par les documents de 1349, il existait des brasseries dites communales, où les habitants de Kulmbach pouvaient dans un ordre déterminé brasser de la bière pour leurs besoins personnels et pour la vente en petites quantités. C'est ainsi par exemple que l'une des brasseries communales de Kulmbach a donné naissance en 1872 à la brasserie EKU. L'ancienne tradition se maintient encore aujourd'hui. Environ 400 citoyens de Kulmbach appartiennent à une société coopérative pour fabriquer de la bière en vue de leurs propres besoins. L'ardeur au travail, l'habileté et le savoir-faire basés sur une longue expérience des habitants constituent un des éléments essentiels de la renommée de la "Kulmbacher Bier".

Il convient également de souligner le caractère choisi des matières premières utilisées pour la production de la "Kulmbacher Bier". Il s'agit de l'eau de source douce de Kulmbach, de l'orge pauvre en protéines ainsi que du houblon frais.

g) Structure de contrôle :

- Contrôles des fabricants : Nom : Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Adresse : Am Neudeck 6, 81541 München

- Contrôles des fraudes : Nom : Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit

Adresse : 80792 München

h) Etiquetage : L'étiquettage associe la dénomination du produit "Kulmbacher Bier avec l'une des cathégories visées sous 5b.

i) Exigences nationales (éventuelles) :

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CE : G/DE/473/26.01.94

Date de réception du dossier complet : 20/05/97

Anlage 5

Bayern

