

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: Articolo 5 () Articolo 17 ()
DOP () IGP (x)

0. **Autorità competente dello Stato membro:**

Nome: Bundesministerium der Justiz, (Ministero federale della Giustizia)
Heinemannstraße 6,
D - 53175 BONN
Tel: 0228 - 58-0 Fax: 0228 - 58 45 25

0. **Organizzazione richiedente:**

a) Nome: Bremer Brauer-Societät (BBS)

La BBS compare per la prima volta nel 1489, nella cosiddetta "Kundige Rolle" (cfr. "Bremische Chronik des Gerhard Rynesberch und des Herbord Schene", Bremen 1841). Delle circa 300 birrerie di epoca medievale, che erano affiliate alla BBS, oggi ne rimangono due e cioè la Brauerei Beck & Co. e la Haake Beck Brauerei AG, che producono e vendono la birra di Brema (Bremer Bier), mentre le altre società affiliate non producono più, ma si occupano soltanto della commercializzazione del prodotto.

b) Indirizzo: Am Deich 18/19, 28199 Bremen

c) Composizione: produttore/trasformatore (X) Altro ()

0. **Nome del prodotto:** Bremer Bier (birra di Brema)

0. **Tipo di prodotto:** (cfr. elenco) birra

0. **Descrizione del disciplinare:** (sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4.1.2)

a) Nome: Bremer Bier

b) Descrizione:

Pils:

Contenuto di estratto originale: 10-12%

Birra di bassa fermentazione, con gusto fresco e aromatico, fine e asciutto, naturalmente torbida.

Helle:

Contenuto di estratto originale: 10-12%

Birra di bassa fermentazione, con un sapore leggero, fresco e gradevole.

Export:

Contenuto di estratto originale: 12-14%

Birra di bassa fermentazione, di gusto classico, aromatico, con un forte sapore di malto, di gusto pieno, piacevolmente asciutto.

Dunkel:

Contenuto di estratto originale: 10-12%

Birra di bassa fermentazione, dal gusto aromatico di malto, scura, di gusto pieno, amara, gradevole.

Bockbier:

Contenuto di estratto originale: 16-18%

Birra di bassa fermentazione, finemente aromatica

Doppelbock:

Contenuto di estratto originale: superiore al 18%

Weiße:

Contenuto di estratto originale: 6-8%

Light/Schankbier:

Contenuto di estratto originale: 6-8%

c) Zona geografica: Land di Brema (cfr. carta geografica già messa a disposizione)

d) Prova dell'origine:

Le birrerie affiliate alla BBS hanno una tradizione di produzione e di commercio documentabile fino a quasi 800 anni fa. La birra di Brema viene menzionata per la prima volta tra i proventi del capitolo della cattedrale nel 1200. Il primo birraio - Lambertus Braxator - viene citato in un documento ufficiale del 1229 (Bremer Urkundenbuch, Vol. I, Nr. 150, pag. 172. Citato da Elisabeth Thikötter: "Die Zükunfte Bremens im Mittelalter", Tesi di laurea del 1929, pag. 113). La birreria Beck & Co. viene fondata nel 1873 con la denominazione di "Kaiserbrauerei Beck & May" e discende dalla Duntze-Brauerei fondata da Thomas Duntze nel 1843. La birreria C.C. Haake Brauerei AG viene fondata già nel 1826 e nel 1887 viene trasformata in una società per azioni e denominata, dopo la fusione con la Brauerei Beck & Co., "Haake-Beck-Brauerei AG".

e) Metodo di ottenimento:

Il prodotto descritto al punto 5 b) viene preparato attenendosi scrupolosamente alle norme in materia di purezza della birra che risalgono al 1516, ovvero utilizzando esclusivamente malto, luppolo, lievito e acqua della migliore qualità. Si tratta pertanto di un metodo di produzione di tradizione secolare. È di particolare importanza la scelta delle materie prime, che costituiscono un requisito essenziale per l'ottenimento di una qualità ottimale. L'orzo destinato alla produzione di birra viene valutato dai birrai nel luogo stesso di produzione ancor prima di essere mietuto. Le birrerie hanno messo a punto un loro metodo per distinguere un orzo di buona qualità da quello di qualità eccellente. Il luppolo viene acquistato prevalentemente nella Hallertau bavarese, la principale zona di coltivazione di luppolo del mondo, dove quest'ultimo viene selezionato per l'aroma ed il grado di amaro. Il lievito impiegato è di produzione locale, produzione che risale al 1896 ed è oggetto di particolari cure. Il tipo di acqua speciale, particolarmente dolce, viene estratto da un pozzo di circa 300 m di profondità. Si tratta di acqua proveniente dalla fusione dei ghiacciai dell'ultima glaciazione di circa 20 000 anni fa, raccoltasi poi nella cosiddetta depressione di Rothenburg. Numerosi strati di argilla impermeabile proteggono efficacemente questo serbatoio d'acqua, unico nel suo genere, da ogni tipo di inquinamento e in tal modo viene altresì garantita una qualità elevata e costante dell'acqua destinata alla produzione di tale tipo di birra. A conferma del metodo di produzione tradizionale e del livello di qualità ci limitiamo a ricordare che già nel 1888 la birreria Beck & Co. una delle prime in Germania aveva installato

una macchina del ghiaccio onde poter raffreddare la birra uniformemente e indipendentemente dalle condizioni meteorologiche. Analogamente, già nel 1893 era stato allestito un laboratorio per la garanzia di qualità, caso unico, call'epoca, nel settore dell'industria della birra tedesca.

f) Legame geografico:

Si rimanda al punto 5 d), aggiungendo tuttavia quanto segue:

Già nel XIII secolo l'espressione "Bremer Bier" costituiva un marchio di qualità superiore nell'arte di produzione della birra; tale prodotto veniva molto apprezzato in tutto lo spazio commerciale nordeuropeo, soprattutto in Norvegia, Gran Bretagna, Paesi Bassi. Secondo le cronache di Rynesberck e di Schene dell'anno 1220 (cfr. die Bremische Chronik des Gerhard Tynesberch und des Herbord Schene, Bremen 1841, loc. cit.), la città di Brema ricavava grossi introiti dalla sua birra e nella zona non esisteva un prodotto migliore. Quanto sopra viene confermato da un documento del 1230 riguardante le forniture di malto delle fattorie del capitolo di Willehadi, da cui si deduce che la produzione di birra era elevata. Nelle stesse cronache si afferma che nel 1298 a Bruges, importante centro commerciale del Medioevo la "Bremer Bier" alla spina era la più richiesta. L'importanza della birra di Brema già nel Medioevo viene confermata dal fatto che anche le birrerie di Amburgo vendevano la loro birra come "Bremer Bier" (cfr. Bremische Chronik, loc. cit., pag. 118). Già allora per la produzione di birra si impiegava malto di orzo e luppolo, come si deduce dalla "Kundige Rolle" del 1450. L'elevato livello di produzione e l'elevata considerazione di cui godeva la birra di Brema sono confermate dal fatto che nel 1874 la "Becks" aveva ricevuto, alla fiera internazionale dell'agricoltura e dell'industria di Brema, la medaglia d'oro della miglior birra (Alexander Engel in "Historisch biographische Blätter der Stadt Bremen"; VI. fascicolo; 1906/1911, articolo: "Kaiserbrauerei") dall'allora principe ereditario, che doveva poi divenire l'imperatore Federico III. Due anni dopo, nel 1876, lo stesso prodotto era stato insignito di medaglia d'oro all'esposizione di Filadelfia, come la migliore birra di tutti i continenti.

Il consumatore si aspetta che una birra designata "Bremer Bier" venga prodotta nel Land di Brema. La "Bremer Bier" è molto quotata dal consumatore, soprattutto per la sua composizione e il suo sapore. Prescindendo dalle particolari caratteristiche naturali del luogo di produzione (ad es., acqua di ghiacciaio), per molti consumatori è importante sapere dove viene fabbricata la birra che intendono acquistare (cfr. Hanseatisches OLG Hamburg, Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen, Vol. 11, pag. 308).

Su un quantitativo totale di 7,57 milioni di hl di birra tedesca esportata nel 1995, secondo le statistiche del commercio estero (cfr. "21. Statistischer Bericht des Deutschen Brauer-Bundes" del 1995 oppure "Die deutsche Brauwirtschaft in Zahlen 1995"; cfr. allegati già messi a disposizione), la percentuale di birra prodotta a Brema ed esportata, pari a 2,52 milioni di hl, corrisponde al circa il 34% del totale. Di conseguenza, le birrerie di Brema sono di gran lunga le principali esportatrici di birra tedesca (cfr. Statistchen Bericht der Sozietät Nordwestdeutscher Brauerei- Verbände, allegato già messo a disposizione). Dei suddetti 2,5 milioni di hl circa 1 milione viene smerciato sul mercato europeo.

g) organismo di controllo:

nome: Senator für Frauen, Gesundheit, Jugend, Soziales und Umweltschutz,
indirizzo: Hanseatenhof 5, 28195 Bremen

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

- i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali: come al punto 5 b).

La fabbricazione avviene secondo le disposizioni della legge provvisoria sulla birra del 29.7.93, nonché del relativo regolamento di esecuzione del 29.7.93. Tale fabbricazione rispetta altresì l'obbligo sulla purezza, nell'osservanza delle vigenti norme sulla produzione alimentare.

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N° CE : G/DE/514/26/01/97

Data di ricevimento del fascicolo: 20/05/97

Landesrepublik Deutschland

