

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5 () ARTICLE 17 (X)

A.O.P. () I.G.P. (X)
N° national du dossier : ...

1. Service compétent de l'État membre :
Nom : Ministère fédéral de la justice, Heinemannstraße 6, 53175 Bonn
tel. 0228-58-0 Fax : 0228-58 45 24
2. Groupement demandeur :
 - a) Nom : Bremer Brauer-Societät
La Bremer Brauer-Societät a été mentionnée pour la première fois en 1489 dans ce qui est appelé la "Kundige Rolle" (cf. "Bremische Chronik des Gerhard Rynesberch und des Herbord Schene", Brême 1841). Des quelque 300 brasseries initiales qui, au Moyen-Âge, étaient affiliées à la Bremer Brauer-Societät, il n'en reste aujourd'hui plus que deux, la Brauerei Beck & Co et la Haake Beck Brauerei AG, qui produisent et commercialisent de la bière appelée Bremer Bier, tandis que les autres membres de la Bremer Brauer-Societät se bornent à commercialiser des bières mais ne la fabriquent plus elles-mêmes.
 - b) Adresse : Am Deich 18/19, 28199 Brême
 - c) Composition : Producteur/transformatateur (X) Autre ()
3. Nom du produit : Bremer Bier
4. Type de produit : (cf. annexe) Bière
5. Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4 (2))
 - a) Nom : cf. 3 Bremer Bier
 - b) Description :

Pils:
Teneur en extrait primitif: 10 à 12 %
Fermentation basse, goût agréablement épicé, délicatement amer;
couleur aussi naturellement trouble

Blonde:
Teneur en extrait primitif: 10 à 12 %
Fermentation basse, douce, agréable, délicatement amère; gouleyante

Export:
Teneur en extrait primitif: 12 à 14 %
Fermentation basse, classique, épicée, délicatement amère; goût de malt, plein, amertume totale

Brune:
Teneur en extrait primitif: 10 à 12 %
Fermentation basse, arôme de malt, brune, ronde, piquante, gouleyante

Bock:
Teneur en extrait primitif: 16 à 18 %
Fermentation basse, amertume de mai

Bière double bock:
Teneur en extrait primitif: 6 à 8 %

Bière blanche:

Teneur en extrait primitif: 6 à 8 %

Bière légère/bière pression:

Teneur en extrait primitif: 6 à 8 %

La fabrication est tout à fait conforme à la loi provisoire sur la bière du 29.7.1993, au règlement d'application correspondant du 29.7.1993, ainsi qu'à la réglementation allemande en vigueur pour la production de denrées alimentaires. Les produits de fermentation basse sont donc conformes à l'article 9 paragraphe 1 de la loi provisoire sur la bière, et par conséquent il ne peut être utilisé que du malt d'orge, du houblon, de la levure et de l'eau (loi de pureté absolue).

Il n'est incorporé aucun des autres additifs visés à l'article 9 paragraphes 4 à 6 de la loi provisoire sur la bière, qu'il s'agisse de bière teintée ou d'autres additifs tolérés par la loi provisoire sur la bière.

c) Aire géographique :

Land de Brême (carte déjà fournie)

d) Preuve de l'origine :

Les brasseries affiliées dans la Bremer Brauer-Societät peuvent se prévaloir d'une tradition de brasserie et de commerce de la bière de près de 800 ans, prouvée par des documents. On trouve une première allusion à la Bremer Bier dans les recettes du Chapitre de la Cathédrale. Le premier brasseur (Lambertus Braxator) est évoqué dans un document de 1229 (Bremer Urkundenbuch, vol. 1, n° 150, p. 172). Citée par Elisabeth Thikötter : "Die Zünfte Bremens im Mittelalter" (Les Corporations de Brême au Moyen-Âge), thèse de doctorat de 1929, p. 113). La brasserie Beck & Co a été fondée en 1873 sous la dénomination "Kaiserbrauerei Beck & May"; elle est issue de la Duntze-Brauerei fondée par Thomas Duntze en 1843. La C.C. Haake Brauerei AG a été fondée en 1826 et transformée en société anonyme en 1897 et, après sa fusion avec la Brauerei Beck & Co, est devenue la Haake-Beck-Brauerei AG.

e) Méthode d'obtention :

Les produits décrits au point 5 sont évidemment obtenus selon les règles très strictes de la loi de pureté allemande de 1516, c'est-à-dire utilisation exclusive de malt, de houblon, de levure et d'eau de la meilleure qualité. Le procédé de fabrication appliqué est donc un procédé traditionnel multiséculaire. Le choix des matières premières est particulièrement important parce que ces matières premières sont la garantie d'une qualité optimale. L'orge de brasserie est encore apprécié sur pied par les maîtres-brasseurs. Pour ce faire, les brasseries ont mis au point leur propre méthode pour distinguer l'orge de bonne qualité de l'orge de très bonne qualité. Le houblon est acheté essentiellement dans le Hallertau bavarois, principale zone de production de houblon du monde, où il est trié selon des critères qualitatifs rigoureux concernant son arôme et son amertume. La levure utilisée a été produite sur place en 1896 et fait l'objet de beaucoup de soin. L'eau spéciale de brasserie, particulièrement douce, est extraite d'un puits de 300 m de profondeur. Il s'agit d'eau de fusion provenant des glaciers de la dernière période glaciaire d'il y a environ 20 000 ans et qui s'est accumulée dans la dépression dite de Rothenburg. Plusieurs couches d'argile imperméable couvrent efficacement ce réservoir d'eau unique depuis plusieurs milliers d'années et le protègent contre les pollutions, ce qui garantit pour la fabrication

de la "Bremer Bier" une eau de qualité constante et élevée. Pour illustrer le procédé de fabrication traditionnelle et les exigences de qualité supérieure, rappelons que depuis 1888 la brasserie Beck & Co, l'une des premières brasseries d'Allemagne, a installé une machine de fabrication de glace qui lui permet de réfrigérer régulièrement la bière quelle que soit la saison. De même, un laboratoire de contrôle de la qualité a été installé dès 1893, ce qui, à l'époque, était également une opération tout à fait exceptionnelle dans le secteur allemand de la brasserie.

f) Lien :

Nous renvoyons d'abord au texte du point 5 d). Il convient cependant d'y ajouter encore ceci :

Dès le 13^e siècle, le vocable "Bremer Bier" était un label de qualité supérieure dans le domaine de la brasserie et le produit était fortement demandé dans les milieux commerciaux de l'Europe du Nord, particulièrement en Norvège, en Angleterre, aux Pays-Bas. La chronique de Rynesberch et Schene de l'année 1220 (voir la *Bremische Chronik des Gerhard Rynesberch und des Herbord Schene*, Brême 1841, loc. cit.) indique que "Brême tire l'essentiel de ses revenus de la bière Bremer Bier et personne de cette région maritime ne connaissait d'autres bières". Ces affirmations sont corroborées par un document de 1230 relatif aux livraisons de malt des métairies du chapitre de Wilehadi; on peut en conclure à une abondante production de bière (loc. cit.). La même chronique mentionne qu'en 1298, à Bruges, le principal centre commercial du Moyen-Âge c'est "la Bremer Bier qui est la plus servie au tonneau". L'importance de la place prise par cette bière dès le début du Moyen-Âge est corroborée aussi par le fait que les brasseries de Hambourg ont également vendu leur bière sous l'appellation "Bremer Bier" (cf. *La Bremische Chronik*, loc. cit., p. 118). À époque déjà, on utilisait en brasserie du malt d'orge et du houblon d'après ce qu'on lit dans la "Kundige Rolle" de 1450. Le fait qu'en 1874, à l'exposition internationale d'agriculture et d'industrie de Brême, le prince héritier, le futur empereur Frederik III a décerné la médaille d'or à la Bremer Bier "Becks" témoigne de la valeur traditionnelle de cet art et de la grande renommée de la "Bremer Bier" (Alexander Engel dans "Historisch biographische Blätter; der Stadt Bremen"; VI^e livraison; 1906/1991, article : "Kaiserbrauerei"). Deux ans plus tard, en 1876, une médaille d'or a été décernée au même produit considéré comme la meilleure bière de tous les continents à l'exposition universelle de Philadelphie.

Le consommateur escompte qu'une bière dénommée "Bremer Bier" provienne d'une brasserie située dans le Land de Brême. La "Bremer Bier" jouit d'une renommée particulièrement élevée auprès du consommateur, particulièrement pour sa composition et son goût. Outre les données naturelles locales qui caractérisent le lieu de production (p. ex. eau de brasserie de l'ère glaciaire, cf. supra), il importe beaucoup pour un grand nombre de consommateurs de savoir où a été brassée la bière qu'il souhaite acheter (cf. *Hanseatisches OLG Hamburg, Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen* (recueil des textes législatifs concernant les denrées alimentaires, volume 11, p. 308).

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92

Pour un contingent global d'exportation du secteur brassicole allemand de 7,57 millions d'hl en 1995, d'après la statistique du commerce extérieur (cf. le 21e rapport statistique de la Deutsche Brauer-Bund (l'Union des brasseurs allemands) de 1995 ou "Die deutsche Brauwirtschaft in Zahlen" (le secteur brassicole allemand en chiffres) 1995, cf. les documents déjà fournis), la part de la bière fabriquée à Brême, qui représente 50,2 millions d'hl en 1995, correspond à environ 34 % de l'ensemble des exportations allemandes. Les brasseries de Brême sont donc de loin les principaux exportateurs de bière allemande (voir Statistischer Bericht der Sozietät Nordwestdeutscher Brauerei-Verbände, annexe déjà fournie). Sur les quelque 2,5 millions d'hl produits, environ 1 million d'hl est vendu sur le marché européen.

- g) Contrôle : Nom : Senator für Frauen, Gesundheit, Jugend, Soziales und Umweltschutz (ministre de la condition féminine, de la santé, de la jeunesse, des affaires sociales et de la protection de l'environnement), Hanscatenhof 5, 28 195 Brême.
- h) Étiquetage : L'étiquetage associe la dénomination du produit "Bremer Bier" avec l'une des catégories visées sous 5b.
- i) Exigences nationales (éventuelles) : comme sous 5 b) ci-dessus
La fabrication est conforme aux prescriptions de la loi provisoire sur la bière du 29.7.1993 ainsi qu'au règlement d'application correspondant du 29.7.1993. Le brassage s'effectue selon la loi de pureté allemande compte tenu de la réglementation allemande en vigueur pour la production de denrées alimentaires.

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CE : G/DE/514/26.1.94

Date de réception du dossier complet : 20.5.97

UNION REPUBLIC DEUTSCHLAND

