

Rådet 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  
Adress: Heinemannstraße 6, D-53175 Bonn  
Tel: 0228-580 Fax: 0228-58 45 25

2. Ansökande grupp:

a) Namn: Bremer Brauer-Societät  
Adress: Am Deich 18/19  
D-28199 Bremen  
Tel: 0421-50 04 15

Bremer Brauer-Societät nämns för första gången 1489 i den s.k. Kundigen Rolle (jfr Bremische Chronik des Gerhard Rynesberch und des Herbord Schene, Bremen 1841). Av de ca 300 bryggerier som på medeltiden ursprungligen var sammanslagna i Bremer Brauer-Societät återstår idag två bryggerier, nämligen Brauerei Beck & Co. och Haake Beck Brauerei AG, som producerar och marknadsför Bremer Bier medan de andra medlemmarna av Bremer Brauer-Societät endast marknadsför öl men inte längre producerar själva.

Sammansättning: Producent/Förädlare (x) Annan ( )

3. Produktens namn: Bremer Bier

4. Produkttyp: (Jfr förteckningen) Öl

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

a) Namn: Bremer Bier

b) Beskrivning:

Pils:

Stamvörtstyrka 10–12 %  
Underjäst, friskt kryddigt, med liten beska; även oklart

Hell:

Stamvörtstyrka 10–12 %  
Underjäst, mildt, friskt, lättdruckat

Export:

Stamvörtstyrka 12–14 %

Underjäst, klassiskt, kryddigt, med tydlig maltkaraktär, fylligt, med balanserad beska

Dunkel:

Stamvörtstyrka 10–12 %

Underjäst, maltigt, mörkt, runt, bittert, lättdruckat

Bockbier:

Stamvörtstyrka 16–18 %

Underjäst, lätt kryddigt

Doppelbock:

Stamvörtstyrka > 18 %

Weiß:

Stamvörtstyrka 6–8 %

Light/Schlankbier:

Stamvörtstyrka 6–8 %

c) Geografiskt område:

Delstaten Bremen

d) Ursprungsbevis:

De bryggerier som slagit sig samman i Bremer Brauer-Societät kan luta sig tillbaka på en bevisligen nästan 800-årig tradition inom konsten att brygga öl och handeln med öl. Redan på 1200-talet var Bremer Bier urtypen för bryggerikonst av bästa kvalitet och en efterfrågad handelsvara i hela den nordeuropeiska handelsområdet, särskilt i Norge, England och Nederländerna. Det första omnämnandet av Bremer Bier återfinns i domkapitlets räkenskaper kring år 1200. Den första bryggaren – Lambertus Braxator – omnämns i en urkund från 1229 (Bremer Urkundenbuch, band 1, nr 150, s. 172. Citeras ur Elisabeth Thikötter, Die Zünfte Bremens im Mittelalter, avhandling från 1929, s. 113 i denna.). Enligt Rynesberchs och Schenes krönika från år 1220 (jfr Bremische Chronik des Gerhard Rynesberch und des Herbord Schene, Bremen 1841) hade Bremen höga inkomster från handeln med Bremer Bier och ingen i denna havsregion kände vid denna tid till ett annat öl. Dessa påståenden bekräftas år 1230 i en urkund om malleveranser från Willehadkapitlets gårdar ur vilken man kan sluta sig till att ölproduktion var betydande (jfr ibid.). I samma krönika nämns att Bremer Bier år 1298 var det vanligaste ölet i Brygge, som var ett viktigt handelscentrum på medeltiden. Bremer Biers betydelse under tidig medeltid framgår redan av det faktum att ölet från bryggerierna i Hamburg också gick under namnet Bremer Bier (jfr Bremische Chronik, ibid., s. 118). Redan på den tiden användes enligt Kundigen Rolle från 1450 malt av korn och humle för att brygga öl. Brauerei Beck & Co. grundades år 1873 under namnet Kaiserbrauerei Beck & May som går tillbaka på Duntze-Brauerei som grundades 1843 av Thomas

Duntze. C. C. Haake Brauerei AG grundades redan 1826, omvandlades till ett aktiebolag 1887 och heter numera Haake-Beck-Brauerei AG efter att ha slagits samman med Brauerei Beck & Co.

e) Framställningsmetod:

De under punkt 5 b omnämnda produkterna bryggs naturligtvis helt i överensstämmelse med den tyska renhetslagen från 1516, dvs. endast malt, humle, jäst och vatten av bästa kvalitet används vid ölbryggandet. Därmed följer man en framställningsmetod som existerat i flera hundra år. Råvarorna utgör en viktig grund för öl av optimal kvalitet och därför är urvalet av dessa av särskild betydelse. Det växande kornet bedöms på produktionsorten av bryggmästarna och bryggerierna har utvecklat egna metoder för att skilja goda från mycket goda kornkvaliteter. Humlen kommer huvudsakligen från Hallertau i Bayern, den mest berömda orten för humleodling i världen, där den väljs ut enligt stränga kvalitetskriterier för arom och bitterhet. Den jäst som används härstammar sedan 1896 ur egna rena jästkulturer och vårdas ömt. Det särskilt mjuka vatten som används vid bryggningen kommer från en 300 m djup brunn och är smältvatten som glaciärerna under den senaste istiden för ca 20 000 år sedan lämnade efter sig och som lagras i den s.k. Rothenburger Rinne, som är en 1,5–2 km bred och 250–300 m djup ränna från kvartärsperioden som sträcker sig i nordsydlig riktning från Stade till Verden. Flera ogenomträngliga lerskikt skyddar denna enastående vattenreservoar effektivt från miljöpåverkan och därigenom garanteras en jämn och hög kvalitet på det vatten som används vid bryggningen av Bremer Bier. Som exempel på den traditionella framställningsmetoden och de höga kvalitetskraven kan nämnas att Brauerei Beck & Co. redan 1888 som en av de första bryggerierna i Tyskland lät installera en kylanläggning för att kunna kyla ölet jämnt och oberoende av årstiden. Likaså inrättades redan 1893 ett laboratorium för kvalitetskontroller vilket även det var mycket ovanligt inom den tyska bryggerinäringen vid denna tid.

f) Samband med geografiskt område:

På den internationella jordbruks- och industriutställningen i Bremen 1874 valdes det i Bremen producerade ölet "Becks" till bästa öl och belönades med en guldmedalj som överräcktes av den dåvarande kronprinsen, sedermera kejsar Friedrich III (Alexander Engel, "Kaiserbrauerei". Historisch biographische Blätter der Stadt Bremen, årgång VI, 1906/1911) vilket talar för att Bremer Bier är ett välkänt och uppskattat öl. Två år senare, 1876, valdes samma produkt på världsutställningen i Philadelphia till det bästa av alla öl från Europa och belönades med en guldmedalj.

Konsumenterna förväntar sig att ett öl som betecknas Bremer Bier verkligen härstammar från ett bryggeri som ligger i delstaten Bremen. Bremer Bier är mycket uppskattat bland konsumenterna och då särskilt för sin sammansättning och smak. Förutom de särskilda naturförhållandena på produktionsorten (t.ex. vattnet till bryggningen som härstammar från istiden, se ovan) anser en stor del av konsumenterna att det är viktigt var det öl som de skall köpa har bryggts (jfr Hanseatisches OLG Hamburg, Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen, band 11, s. 308).

Andelen öl som har tillverkats i Bremen uppgick år 1995 till 2,52 miljoner hl och utgjorde ungefär 34 % av den sammanlagda tyska ölexporten som enligt statistik över utrikeshandeln (jfr 21. Statistischer Bericht des Deutschen Brauer-Bundes von 1995 och Die deutsche Brauwirtschaft in Zahlen 1995) uppgick till 7,57 miljoner hl. Bryggerierna i Bremen är utan konkurrens de ledande tyska ölexportörerna (jfr Statistischer Bericht der Sozietät Nordwestdeutscher Brauerei-Verbände). Av de ca 2,5 miljoner hl som exporteras avsätts ca 1 miljoner hl på den europeiska marknaden.

g) Kontrollorgan:

Rådet förordning (EEG) nr 2081/92  
CCE

Namn: Senator für Frauen, Gesundheit, Jugend, Soziales und  
Umweltschutz

Adress: Hanseatenhof 5, D-28195 Bremen

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

i) Ev. nationella krav

Tillverkningen sker enligt föreskrifterna i den provisoriska öllagen av den 29.7.1993  
med tillhörande tillämpningsförfordning av den 29.7.1993. Ölet bryggs i enlighet med  
den tyska renhetslagen och gällande tyska föreskrifter för livsmedelsproduktion.

---

#### FYLLS I AV KOMMISSIONEN

EG-nummer:

Dag då komplett ansökan mottogs:

# Landesrepublik Deutschland

