

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 (), artículo 17 (X)
DOP () IGP (X)

Nº nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Bundesministerium der Justiz (Ministerio de Justicia), Postfach, D - 53170
Bonn

Teléfono: 0228-58-0 Fax: 0228-584525

2. Agrupación solicitante:

- a) Nombre: Schloßbrauerei Reuth GmbH
- b) Dirección: Hauptstr. 22
- c) Composición: Productor/transformador (X) otros ()

3. Nombre del producto: Reuther Bier

4. Tipo de producto: Cerveza

5. Descripción del producto:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) Nombre: CF. 3

b) Descripción:

Lagerbier:

Contenido alcohólico:	4,8% vol.
Contenido en mosto primitivo:	aprox. 11,4% peso
Intensidad de color:	aprox. 6 unidades colorimétricas (amarillo claro)
Unidades de amargor:	aprox. 22
Descripción:	con ligero aroma de lúpulo, con cuerpo, de sabor agradable, armoniosamente redondeado, con amargor pasajero de lúpulo.

Schloß-Pils:

Contenido alcohólico: aprox. 4,9% vol.
Contenido en mosto primitivo: 11,7% peso
Intensidad de color: aprox. 7 unidades colorimétricas (amarillo claro)
Unidades de amargor: 32
Descripción: con cuerpo, de sabor agradable.

Weißbier:

Contenido alcohólico: 5% vol.
Contenido en mosto primitivo: 11,9% peso
Intensidad de color: aprox. 8 unidades colorimétricas (amarillo)
Unidades de amargor: 15
Descripción: con cuerpo, suave, con agradable acidificación, características típicas de la fermentación alta, con amargor agradable de lúpulo.

Spezial:

Contenido alcohólico: 5,6% vol.
Contenido en mosto primitivo: 13,6% peso
Intensidad de color: aprox. 40 unidades colorimétricas (color pardo según el tipo)
Unidades de amargor: 25
Descripción: con aroma a malta, con cuerpo, delicada, agradable, con acento normal, con amargor pasajero de lúpulo.

- c) Zona geográfica: Localidad 92717 Reuth, en el norte del Alto Palatinado, Alemania.
- d) Antecedentes: Está documentado que esta cerveza se elabora como mínimo desde 1742 en el mismo lugar. Se adjunta una crónica. La cerveza se conoce desde aquella época con el nombre de "Reuther Bier". Para su elaboración se utiliza el agua mineral "Artesia", perteneciente a la propia fábrica de cerveza, así como lúpulo cosechado en la región y malta.
- e) Método de obtención: La cebada malteada se tritura y seguidamente se remueve en una gran cuba durante unos 90 minutos, mezclándola con agua caliente. El mosto resultante (extracto dulce) se traslada a una cuba de cocción, donde se cuece durante 80 minutos junto con el lúpulo seleccionado de la región. Al término del proceso de cocción se añade lúpulo natural. Seguidamente se deja enfriar el mosto y se traslada a los tanques de fermentación, donde se mezcla con levadura y se fermenta durante 7 días, hasta alcanzar un contenido alcohólico del 4,8 al 5,3% en volumen.

Se utiliza una receta tradicional, que junto con el lúpulo de la región, la malta y el agua mineral "Artesia", de un manantial propio de la fábrica de cerveza, le imprimen un sabor peculiar.

- f) Vínculo: La cerveza se elabora exclusivamente en esta fábrica en las condiciones señaladas, con ingredientes tradicionales de origen regional y local, y especialmente con el agua mineral "Artesia", de un manantial propio; de todo ello se deriva el sabor y olor peculiares de la cerveza.
- g) Estructura de control:
1. Para controles de fabricantes:
Nombre: Landesgewerbeanstalt
Dirección: Postfach 30 22
900 14 Nürnberg
 2. Para controles de abusos:
Nombre: Ministerio de Estado de Trabajo y Orden Social, Familia, Mujer y Salud de Baviera
Dirección: 80 972 Múnich
- h) Etiquetado: El etiquetado asocia la denominación del producto "Reuther Bier" con una de las categorías previstas en la letra b) del punto 5.
- i) Requisitos nacionales:

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Nº CE: G/DE/1324/26.01.94

Fecha de presentación de la solicitud en la CE: 20.05.97