

Bekendmaking van een registratieaanvraag in de zin van artikel 8, lid 1, tweede alinea, van Verordening (EEG) nr. 2082/92 inzake de specificiteitscertificering voor landbouwproducten en levensmiddelen

(97/C 21/03)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van de artikelen 8 en 9 van genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet via de bevoegde autoriteit van een Lid-Staat binnen vijf maanden na deze bekendmaking, worden ingediend. De bekendmaking houdt verband met de hiernavolgende gegevens, met name de punten 5, onder a), b) en c), die de reden zijn voor de registratieaanvraag in de zin van Verordening (EEG) nr. 2082/92.

REGISTRATIE-AANVRAAG VAN EEN SPECIFIEK PRODUCT

VERORDENING (EEG) nr. 2082/92 VAN DE RAAD

Nationaal nummer van het dossier: —

1. Bevoegde nationale instantie (die de notitie heeft opgesteld)

Naam: Ministerie van Economische Zaken
Bestuur Economische Betrekkingen
Agro-voedingsbeleid

Telefoon: 02/230 90 43

Fax: 02/230 95 65

2. Groepering die de aanvraag indient

Naam: Confederatie der Belgische Brouwerijen (CBB)
De heer Michel Brichet, Afgevaardigd Beheerder

Adres: Brouwershuis
Grote Markt 10
B-1000 Brussel

Aangesloten: Producenten/Verwerkers (X) Andere ()

3. Naam van het product

NL: Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruitlambiek

FR: Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vielle Framboise-Lambic, Vieux Fruit-Lambic

4. Type product: Klasse 2.1

5. Overzicht van het productdossier (samenvatting van de in artikel 6, lid 2, voorgeschreven gegevens)

a) *Naam van het product*

NL: Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruitlambiek

FR: Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vielle Framboise-Lambic, Vieux Fruit-Lambic

b) *Specifieke productie- of bereidingsmethode*

Zuur bier met spontane gisting tijdens het bereidingsproces. Spontaan gegist bier wordt verkregen door een gisting die zich tijdens de afkoeling van gekookte wort voordoet onder invloed van in de lucht aanwezige micro-organismen.

c) *Traditioneel karakter*

De traditie van de biersoorten Geuze, Lambiek, Geuze-Lambiek, Faro en van de fruitbieren op basis van Lambiek is gedetailleerd beschreven in het dossier „De streek van de Lambiek” van Thierry Delplancq (september 1995). Dit dossier beschrijft de verschillende producten, geeft een etymologische verklaring van de benamingen, vermeldt wanneer deze benamingen voor het eerst voorkomen en geeft de grenzen van de streek aan. Schriftelijke vermeldingen over de vervaardiging van deze bieren zijn er al in het begin van de XIXe eeuw, en voor Faro zelfs het begin van de XVIIIe eeuw.

d) *Beschrijving van het product*

Zuur bier met een aroma dat kenmerkend is voor rijping waarbij het micro-organisme *Brettanomyces Bruxellensis* en/of *Lambicus* een bepalende rol speelt. Het bier heeft een oorspronkelijke dichtheid van ten minste 12,7° Plato, een pH van maximaal 3,8 en een bitterheidsgraad van maximaal 20 B.U.

Oude Kriek of Oude Kriekenlambiek ontstaat door de menging van lambiekbieren met een gewogen gemiddelde leeftijd van ten minste één jaar en waarvan het oudste gedurende ten minste één jaar in houten fusten heeft gerijpt. Het mengsel ondergaat een nagisting in de fles en heeft na zes maanden rijping in de fles een isoamylacetaatsgraad van maximaal 0,5 ppm, een ethylacetaatsgraad van minimaal 50 ppm, een gehalte aan vluchtige zuren van ten minste 10 meq. NaOH en een totaal zuurgehalte van ten minste 75 meq. NaOH.

Oude Kriek wordt verkregen door aan het mengsel kersen, kersensap of geconcentreerd kersensap met een gewichtsequivalent in kersen van minimaal 10 % en maximaal 25 % van het gewicht van het eindproduct toe te voegen. Hetzelfde geldt voor de andere fruitbieren, met uitzondering van perzikbier, waarin het gewichtspercentage van de toegevoegde perziken maximaal 30 % mag bedragen.

e) *Minimumeisen en controleprocedure specificiteit*

De controle op de in België vervaardigde producten wordt uitgevoerd door de Economische Algemene Inspectie (EAI), de officiële controledienst van het Belgische Ministerie van Economische Zaken.

Deze controle omvat:

- controle op de inventaris en het beheer van de voorraden in de betrokken brouwerijen;
- monsterneming in de brouwerijen en de distributiebedrijven om het bereidingsproces en de conformiteit van de producten te controleren: een microbiologische controle tijdens de bereiding en een controle van het aroma; ook de oorspronkelijke minimumdichtheid, de pH, de kleuring en de bitterheidsgraad van het bier kunnen aan de hand van laboratoriumtests worden gecontroleerd.

6. **Bescherming op grond van artikel 13, lid 2, aangevraagd: neen**

EG-nummer: S/BE/00009/96.07.22

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 22. 8. 1996