

## **Productiereglement 'Gulpener bier' inzake certificering en gebruik van het keurmerk 'erkend streekproduct'.**

B.V. Gulpener Bierbrouwerij  
Dhr. J. Halmans  
Rijksweg 16  
6271 EA GULPEN  
Tel: 043 4507575  
Fax: 043 4507500  
email: [john.halmans@gulpener.nl](mailto:john.halmans@gulpener.nl)  
website: [www.gulpener.nl](http://www.gulpener.nl)

*Naam van de product(groep):* **Gulpener Bier (bieren uit Zuid-Limburg)**

### Algemeen:

B.V. Gulpener Bierbrouwerij is sinds 1825 gevestigd te Gulpen in het hart van Zuid-Limburg dat gekenmerkt wordt door het heuvelachtige parklandschap. De Gulpener Bierbrouwerij werkt op basis van haar in 2001 opgestelde ambitiestatement. Centraal hierin staat de zorg voor de lokale omgeving en gemeenschap en de ambitie om kwalitatief hoogwaardig bier te brouwen voor de bewuste, kritische consument. Zowel het brouwproces als de gebruikte grondstoffen dienen een zo laag mogelijke milieubelasting te veroorzaken. De grondstoffen worden milieuvriendelijk geteeld en zijn van Limburgse oorsprong. De Gulpener Bierbrouwerij wil een maximale bijdrage leveren aan de schoonheid en zuiverheid van het Limburgse land, en wil hierover verantwoording afleggen aan afnemers, consumenten en private en publieke organisaties.

Certificering van de Gulpener bieren middels het 'erkend streekproduct' past bij het geformuleerde ambitiestatement. B.V. Gulpener Bierbrouwerij heeft daarom bij de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) certificering aangevraagd met het keurmerk 'erkend streekproduct'.

De certificering, en het bijbehorende gebruik van het beeldmerk (zie afbeelding), heeft betrekking op alle producten van de B.V. Gulpener Bierbrouwerij, mits deze voldoen aan de uitgangspunten en voorwaarden zoals beschreven in dit reglement.



### Productomschrijving en merkvoering:

Het productassortiment van de B.V. Gulpener Bierbrouwerij bestaat uit de volgende bieren (merknamen): Gulpener Pilsner, Limburgs Land, Chateau Neubourg, Korenwolf, Korenwolf Rosé, Oud Bruin, Sjoes, Dort, Gerardus Wittem Kloosterbier, Blond&Dubbel, Lentebock, Herfstbock en WinterVrund.

Wijzigingen in het productassortiment worden door de B.V. Gulpener Bierbrouwerij gemeld aan SPN.

De bieren worden in flessen (30 cl, 50 cl, 33cl one way (enkel Chateau Neubourg)), in blik 33 cl (pilsner), blik 50 cl (Korenwolf) en op fust (30 liter en 50 liter) t.b.v. de horeca, op de markt gebracht.

De bieren zijn zuiver natuurproducten gemaakt uit gemoute granen (voornamelijk gerst, maar ook tarwe, rogge en spelt), hop (Mercur en Hallertauer Traditione), water uit eigen bronnen en gist.

De Gulpener Bierbrouwerij vermeldt de herkomst van haar bieren op etiketten, omverpakking en emblemen (bijv. 'echt Limburgs bier'). Gulpener Bierbrouwerij streeft naar uitgebreide vermelding van het logo 'erkend streekproduct' en/of verwijzing naar de erkenning door SPN.

### Herkomst grondstoffen (het productiegebied) en duurzaamheid van de productie:

De grondstoffen zijn afkomstig uit Zuid-Limburg (Heuvelland en Parkstad):

- De granen (gerst, tarwe, rogge en spelt) zijn voor 100% afkomstig uit Zuid-Limburg. Deze worden geteeld door Limburgse boeren die zijn verenigd in de coöperatie Tiligran. Deze granen zijn voorzien van het Milieukeur. De ecologische gerst voor het Limburgs Land bier wordt in Reijmerstok en Voerendaal geteeld.
- De hop is voor 70% afkomstig uit Zuid Limburg (wordt in 2009 uitgebreid naar 100%). Deze wordt met Milieukeur geteeld door Roger Wouters te Reijmerstok. Uitbreiding met een ecologische hoptuin vindt in 2009 plaats.
- Het water is voor 100% afkomstig uit Limburgse bronnen in Gulpen.
- Herkomst gist: gistbank Weiher Stephan

De Gulpener Bierbrouwerij is de motor achter de herintroductie van de hopteelt in Zuid-Limburg. Hiermee wordt een bijdrage geleverd aan het herstel van het karakteristieke cultuurlandschap in de streek. De hop wordt geoogst door medewerkers van de brouwerij en vrijwilligers uit de streek. Dit bevordert de sociale cohesie in de streek en de betrokkenheid van de bevolking bij het product en de teelt.

### Be- en verwerking:

Voor het keumerk 'erkend streekproduct' dienen alle be- en verwerkingsfasen van grondstof tot eindproduct in de streek plaats te vinden. In het geval van de Gulpener bieren worden de granen gemout bij mouterij Thywissen te Hurth in Duitsland, de hop wordt verwerkt (gedroogd en geselecteerd) in Poperinge (België).

De reden dat voor deze bedrijven is gekozen is dat zij (a) het dichtst bij Gulpen liggen (de mouterij op 50 km afstand en de hopverwerker op 30 km afstand) en (b) omdat de mouterij de enige in de omgeving blijkt te zijn die relatief kleine hoeveelheden gerst kan verwerken en ons kan garanderen dat de verwerkte gerst (mout) ook daadwerkelijk afkomstig is van de gerst die is aangeleverd. Bij andere mouterijen is dit veelal moeilijk te achterhalen.

### Ontheffing:

Op basis van deze overwegingen geeft het bestuur van SPN ontheffing van het criteria dat het gehele be- en verwerkingsproces van de grondstoffen in de streek plaats moet vinden, en gaat akkoord met de hierboven genoemde locaties voor het mouten en de hopverwerking. Deze ontheffing wordt iedere 2 jaar opnieuw geëvalueerd, te beginnen 2 jaar na ondertekening van dit reglement.

De productie van het bier vindt wel volledig in de streek plaats, nl. op de Gulpener Boerbrouwerij te Gulpen.

### Duurzaamheid van de productie:

Alle producten zijn Milieukeur gecertificeerd; Het Limburgs Land bier is EKO gecertificeerd.

Voor de etiketten wordt gebruik gemaakt van ecologisch papier en milieuvriendelijke inkt.

De B.V. Gulpener Bierbrouwerij gebruikt 100% groene energie, opgewekt door wind en watermolens. Door het plaatsen van zonnecellen op de brouwerij wordt aanvullend energiebesparing gerealiseerd.

### Ondertekening

Voor akkoord ondertekend in 2-voud

Namens B.v. Gulpener Bierbrouwerij

Naam: J. Halmans, directeur

Datum:

Handtekening:

Namens stichting Streekeigen Producten Nederland,

Naam: R. de Bruin, secretaris

Datum:

Handtekening: