

VERORDNUNG DES RATES (EWG) NR. 2081/92  
EINTRAGUNGSANTRAG: ~~ARTIKEL 5~~ ( ) ARTIKEL 17 (X)  
g. U. ( ) g. g. A. (X)

~~Einzelstaatliches Nationales~~ Aktenzeichen:-

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:

Name: Bundesministerium der Justiz  
Anschrift: Postfach, D-53170 Bonn  
Telefon: 0228/-0 Fax: 0228/58 45 25

2. Antragstellende Vereinigung:

- 2.1. ~~a)~~ Name: *Bezeichnung*: Bayer. Brauerbund e. V.  
2.2. ~~b)~~ Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München  
2.3. ~~c)~~ Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

~~3. Name des Erzeugnisses: Bayerisches Bier~~

3.4. Art des Erzeugnisses: Bier

4. ~~3.~~ Beschreibung des Erzeugnisses: <sup>Spezifikation</sup> (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. ~~a)~~ Name: Bayerisches Bier

4.2. ~~b)~~ Beschreibung:

Schankbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 7,0 - 9,0

Alkoholgehalt in vol. %: 2,5 - 3,5

Farbe (EBC): 5 - 15 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 25 - 30 Einheiten

vollmundig, weich und spritzig mit weniger Alkohol u.  
Kalorien als Vollbier

### Hell/Lager

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 12,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 5,5  
Farbe (EBC): 5 - 20 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC): 8 - 25 Einheiten

feinwürzig, leicht, vollmundig, mild

### Pils

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 12,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 4,0 - 5,5  
Farbe (EBC): 5 - 15 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC): 25 - 45 Einheiten

ausgeprägte, feinherbe Hopfenbittere

### Export

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 12,0 - 13,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 5,5  
Farbe (EBC): 10-50 Einheiten (hell-dunkel)  
Bitterstoffe (EBC): 15 - 35 Einheiten

vollmundig, abgerundete Bittere

### Dunkel

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 12,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 5,5  
Farbe (EBC): 40 - 60 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC): 20 - 35 Einheiten

malzaromatisch, vollmundig

### Schwarzbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 12,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 5,0 - 5,5  
Farbe (EBC): 60 - 120 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC): 10 - 30 Einheiten

röstaromatisch, leicht malzaromatisch, hopfenbitter

### Märzen/Festbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 13,0 - 14,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 6,0  
Farbe (EBC): 7 - 40 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC): 12 - 45 Einheiten

malzbetont mit leichter Hopfenbittere

### Bock

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 16 - 18  
Alkoholgehalt in vol. %: 6,0 - 8,0  
Farbe (EBC): 10-120 Einheiten (hell-dunkel)  
Bitterstoffe (EBC): 15 - 40 Einheiten

vollmundig, malzbetont, feine Hopfennote

### Doppelbock

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 18,0 - 21,0  
Alkoholgehalt in vol. %: 6,0 - 8,5  
Farbe (EBC): 10-120 Einheiten (hell-dunkel)  
Bitterstoffe (EBC): 15 - 35 Einheiten

ausgeprägt vollmundig, malzbetont, leichte Karamelnote

### Weizenschankbier

obergärig

Stammwürzegehalt in %: 7,0 - 8,5  
Alkoholgehalt in vol. %: 2,5 - 3,5  
Farbe (EBC): 7 - 30 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC): 6 - 20 Einheiten

spritzig, hefearomatisch

### Weizenbier

obergärig

Stammwürzegehalt in %: 11 - 14  
Alkoholgehalt in vol. %: 4,0 - 5,5  
Farbe (EBC): 10-60 Einheiten (hell-dunkel)  
Bitterstoffe (EBC): 10 - 30 Einheiten

weizenaromatisch, fruchtig, leicht malzaromatisch

### Kristallweizen

obergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 13,0

Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 5,5

Farbe (EBC): 6 - 18 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 10 - 20 Einheiten

weizenaromatisch, rezent

### Rauchbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 12,0 - 14,5

Alkoholgehalt in vol. %: 5,0 - 6,0

Farbe (EBC): 40 - 60 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 20 - 30 Einheiten

vollmundig und rauchig

### Kellerbier/Zwickelbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:	11,0 - 13,0
Alkoholgehalt in vol. %:	4,0 - 5,5
Farbe (EBC):	10 - 30 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):	10 - 30 Einheiten

leichte Hopfenbittere, unfiltriert, niedrig gespundet,  
mit wenig Kohlensäure

### Eisbier/Icebier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:	11,0 - 13,0
Alkoholgehalt in vol. %:	4,5 - 5,0
Farbe (EBC):	5 - 20 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):	10 - 25 Einheiten

sehr mild, sehr weich

4.3 c) Geographisches Gebiet: Freistaat Bayern

4.4 d) Ursprungsnachweis: In Bayern ältester Nachweis von Brautätigkeit (Kasendorf) in Deutschland; älteste Brauerei der Welt (Staatsbrauerei Weißenstephan; gegr.: 1040; bis heute größte Brauereidichte der Welt (700 Brauereien); in Bayern haben 44 % aller Brauereien in der EU ihren Sitz; "Bayerisches Bier" ist als Herkunftsangabe durch verschiedene bilaterale Abkommen (F, GR, I, E, CH) geschützt; "Bayerisches Bier" ist beim Deutschen Patentamt als Marke eingetragen.

4.5 e) Herstellungsverfahren: Aus geschrotetem Malz in unterschiedlichen Malzschüttungen und Wasser wird die jeweilige Bierwürze hergestellt. Diese wird anschließend unter Zugabe von Hopfen gekocht, wobei der Braumeister durch die Kochdauer und Temperatur je nach Rezeptur die

Stammwürze, d. h. die spätere Stärke des Bieres, festlegt. Nach dem Kochvorgang wird die Bierwürze abgekühlt und in Gärbottiche verbracht; durch die Zugabe von Hefe erfolgt die Vergärung des Zuckers zu Alkohol und Kohlendioxid. Anschließend reift das Jungbier eine bestimmte Zeit in Lagertanks, ehe es filtrierte bzw. unfiltriert in Gefäße abgefüllt wird.

4.6 f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet: Die Qualität und das Ansehen von "Bayerischem Bier" ist zurückzuführen auf eine jahrhundertelange Brautradition. Seit dem 15. Jahrhundert verbindliche Festschreibung des Herstellungsverfahrens. Über die Jahrhunderte hat sich daraus eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepturen herausgebildet, die zu einer auf der Welt einzigartigen Sortenvielfalt geführt hat; Geburtsstätte des Weizenbieres; größte Weizenbierbrauerei auf der Welt; in Weihenstephan Sitz einer der renommiertesten Brauereieinrichtungen der Welt. Aufgrund der jahrhundertelangen Brautradition sowie der daraus resultierenden Sortenvielfalt genießt "Bayerisches Bier" beim Verbraucher allgemein höchstes Ansehen, das auch auf die überwiegende Verwendung qualitativ hochwertiger heimischer Rohstoffe zurückzuführen ist.

4.7 g) Kontrolleinrichtung: Für Herstellerkontrollen:

Bayerische Landesanstalt für Ernährung, Postfach 95 01 40,  
81517 München  
Tel. 089/6221-0 Fax: 089/659 888

Lacon GmbH  
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 10  
77656 Offenburg

Für Mißbrauchskontrollen:

Bayerisches Staatsministerium für  
Arbeit und Sozialordnung, Familie,  
Frauen und Gesundheit  
80792 München  
Tel. 089/1261-0 Fax: 089/1261-1122

4.8. ~~h~~ Etikettierung:

Die Bieretikettierung ist auf die  
Produktbezeichnung "Bayerisches  
Bier" in Verbindung mit einer un-  
ter Punkt ~~5-b~~ genannten Biergat-  
tung abgestellt. 4.2.

4.9. ~~z~~ Einzelstaatliche Rechtsvorschriften <sup>Anforderungen</sup> (~~ggf.~~):

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungs-  
verordnung

---

(VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN)

Aktenzeichen EG <sup>Nr.</sup> 5/DE/517/26 01 94  
Eingang des vollständigen Antrags bei der EG 20.10.5.1.97  
Datum / Dossiereingangs: