

RÅDETS 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
Telefon: 0228-580 Fax: 0228-58 45 25

2. Ansökande grupp:

a) Namn: Verband der Hofer Brauereien
b) Adress: Zeltbräu, Postfach 11 47, D-95010 Hof/Saale
c) Sammansättning: Producent/Förädlare (X) Annan ()

3. Produktens namn: Hofer Bier

4. Produkttyp:(Jfr förteckningen) Öl

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

a) Namn: Jfr punkt 3.

b) Beskrivning:
Schankbier
Alkoholhalt i volymprocent: 2,8
Stamvörtstyrka i viktprocent: ca 7,1
Beska (EBC): 28 enheter
Färg (EBC): 7-8 enheter

Smak: Innehåller färre kalorier och mindre alkohol än det s.k. Vollbier

Eisbier

Alkoholhalt i volymprocent:	5,0
Stamvörtstyrka i viktprocent:	11,8
Beska (EBC):	24 enheter
Färg (EBC):	8 enheter

Smak: Ölspecialitet med en ojämförligt mild, mogen smak och en särskilt mjuk och harmonisk ton

Hell/Lager

Alkoholhalt i volymprocent:	4,5–4,9
Stamvörtstyrka i viktprocent:	11,4–11,7
Beska (EBC):	19–25 enheter
Färg (EBC):	4,5–12 enheter

Smak: Ett fylligt, ljust öl, harmoniskt avrundat med lätt aromatisk smak

Pils

Alkoholhalt i volymprocent:	4,7–5,2
Stamvörtstyrka i viktprocent:	11,6–12,5
Beska (EBC):	25–33 enheter
Färg (EBC):	4–7 enheter

Smak: Ett kryddigt öl med liten beska och tydlig humlekaraktär; det typiskt ljusgula ölet har en krämig vit skumkrona

Export

Alkoholhalt i volymprocent:	5,1–5,5
Stamvörtstyrka i viktprocent:	12,6–13,4
Beska (EBC):	16–26 enheter
Färg (EBC):	7–14 enheter

Smak: En ädel, kraftig smak med liten beska; klart, ljusgul färg

Dunkel

Alkoholhalt i volymprocent:	5,1–5,3
Stamvörtstyrka i viktprocent:	12,9–13,4

Beska (EBC): 22–26 enheter
Färg (EBC): 50–52 enheter
Smak: Kraftig, kryddig smak med viss maltig ton, fylligt, lättdruckat

Kellerbier

Alkoholhalt i volymprocent: 5,4
Stamvörtstyrka i viktprocent: 13,1
Beska (EBC): 24 enheter
Färg (EBC): ca 50 enheter
Smak: Utpräglat fyllig smak, ofiltrerat

Märzen

Alkoholhalt i volymprocent: 5,4–5,6
Stamvörtstyrka i viktprocent: 13,5
Beska (EBC): 25–30 enheter
Färg (EBC): 17–20 enheter
Smak: Smakrikt, fylligt, maltigt öl; gul färg, klart

Bock hell

Alkoholhalt i volymprocent: 6,5–6,7
Stamvörtstyrka i viktprocent: 16,5–17,5
Beska (EBC): 28–30 enheter
Färg (EBC): 8–9 enheter
Smak: Kryddig med inslag av humle; ett lättdruckat starköl med angenäm humlebeska

Bock dunkel

Alkoholhalt i volymprocent: 6,8
Stamvörtstyrka i viktprocent: 17,5
Beska (EBC): 26 enheter
Färg (EBC): 55 enheter
Smak: Ett medelmörkt-mörkt starköl med mild humling

Doppelbock hell

Alkoholhalt i volymprocent:	7,8–8,0
Stamvörtstyrka i viktprocent:	18,3–18,5
Beska (EBC):	26–30 enheter
Färg (EBC):	15–20 enheter

Smak: Ett starkt öl; genom den extra långa lagringen bildas den mycket kryddiga, kraftiga smaken och färgen som liknar bärnsten

Doppelbock dunkel

Alkoholhalt i volymprocent:	7,5
Stamvörtstyrka i viktprocent:	18,5
Beska (EBC):	26–28 enheter
Färg (EBC):	60–70 enheter

Smak: Ett kraftigt, maltigt, mörkt starköl

Weizenschankbier

Alkoholhalt i volymprocent:	2,7–2,8
Stamvörtstyrka i viktprocent:	7,0–7,8
Beska (EBC):	16 enheter
Färg (EBC):	12–14 enheter

Smak: Detta öl innehåller mindre alkohol och färre kalorier än andra veteöl; ett lätt friskt öl, ljust, med jästfällning

Kristallweizen

Alkoholhalt i volymprocent:	5,2–5,7
Stamvörtstyrka i viktprocent:	12,6–12,7
Beska (EBC):	12–16 enheter
Färg (EBC):	10–12 enheter

Smak: Klart filtrerat öl, mild, lätt kryddig smak med mild humling, inte lika friskt syrlig som Hefeweißbier

Weizenbier hell

Alkoholhalt i volymprocent:	4,9–5,1
Stamvörtstyrka i viktprocent:	11,8–12,8
Beska (EBC):	11–16 enheter
Färg (EBC):	4–12 enheter

Smak: Ett fruktigt, aromatiskt, sprudlande öl med en syrlig ton

Weizenbier dunkel

Alkoholhalt i volymprocent:	5,0–5,3
Stamvörtstyrka i viktprocent:	12,6–12,8
Beska (EBC):	12–16 enheter
Färg (EBC):	40–55 enheter

Smak: Ett sprudlande, friskt öl med avrundad beska, med jästfällning

Weizenbock

Alkoholhalt i volymprocent:	6,8
Stamvörtstyrka i viktprocent:	16,5
Beska (EBC):	15 enheter
Färg (EBC):	18 enheter

Smak: Ett lätttrycket, mellanmörkt starköl, med jästfällning, jäsning på flaska

- c) Geografiskt område: Staden Hof.
- d) Ursprungsbevis: Öl har bryggs i Hof sedan 1300-talet. Tidigare fanns det 10 bryggerier i Hof och ännu i dag finns det 5, av vilka var och ett har sekellånga bryggeritraditioner. Det äldsta grundades 1760.
- e) Framställningsmetod: Det mältade kornet krossas och blandas därefter med varmt vatten i en mäskpanna. Den vört (sötvört) som erhålls överförs till en vörtpanna och kokas beroende på receptet tillsammans med utvald humle. Under kokprocessen tillsätts ytterligare humle tills den rätta humlearomen erhålls. Därefter kyls vörten och överförs till jäsningsbehållare där jäst tillsätts och den lämnas att jäsa i en vecka, tills en alkoholhalt på 0,5–9,0 volymprocent erhålls.
- f) Samband med geografiskt område: Tillverkningen av Hofer Bier kan hänföras till den geografiska framställningsorten, dvs. Hofer Bier tillverkas endast av mjukt bryggvatten som av konsumenten anses hålla god kvalitet. Befolkningens samhörighet med regionala produkter, särskilt med Hofer Bier, är särskilt stark i just trakten kring Hof till följd av historiska förhållanden, vilket återspeglas i det rika sortimentet. Hofer Biers särskilda anseende kommer särskilt av den omständigheten att man till största delen använder råvaror från trakten.
- g) Kontrollorgan: Tillverkningskontroller:

Namn: Bayerische Landesanstalt für
Ernährung
Adress: Postfach 95 01 40
D-81517 München
Tel 089-62 21 Fax: 089-65 98 88

Kontroller av oriktigheter:

Namn: Bayerisches Staatsministerium für
Arbeit und Sozialordnung, Familie,
Frauen und Gesundheit
Adress: D-80792 München
Tel 089-126 10 Fax 089-12 61 11 22

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

- i) Ev. nationella krav.
Provisoriska öllagen med tillhörande tillämpningsförfordning.

FYLLS I AV KOMMISSIONEN

EG-nummer: G/DE/472/26.01.94

Dag då komplett ansökan mottogs: 20.05.97

$$1:3\,200\,000 \cdot 1\text{cm} = 32\text{km}$$
