

BIJLAGE I

VERORDENING (EEG) nr. 2081/92 VAN DE RAAD
REGISTRATIEAANVRAAG: Artikel 5 () Artikel 17 (X)

BOB () BGA (X)

Nationaal nummer van het aanvraagdossier:

1. Bevoegde dienst van de Lidstaat:

Naam : Bundesministerium der Justiz
Adres : Postfach, D-53170 Bonn
Tel.: +49 228 580 Fax: +49 228 584525

2. Aanvragende groepering:

a) Naam : Verband der Hofer Brauereien
b) Adres : Zeltbräu, Postfach 1147, D-95010 Hof/Saale
c) Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

3. Naam van het product: Hofer Bier

4. Productcategorie (cf. lijst in bijlage VI): Bier

5. Overzicht van het productdossier: (samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

a) Naam: Hofer Bier

b) Beschrijving:

Schankbier (dun bier)

Alcoholgehalte : 2,8 (vol.)
Stamwortgehalte : ca. 7,1 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 28
Kleurwaarde (EBC): 7 - 8 eenheden

Dit bier is calorie- en alcoholarmer dan "Vollbier".

Eisbier ("ice-bier")

Alcoholgehalte : 5,0 (vol.)
Stamwortgehalte : 11,8 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 24
Kleurwaarde (EBC): 8 eenheden

Bierspecialiteit met een onvergelijkelijk milde, gerijpte smaak,
bijzonder zacht en harmonisch afgerond

Lager/licht

Alcoholgehalte : 4,5 - 4,9 (vol.)
 Stamwortgehalte : 11,4 - 11,7 % (gew.)
 Bittereenheden (EBC): 19 - 25
 Kleurwaarde (EBC): 4,5 - 12 eenheden

Een lichtkleurig, fijn aromatisch en harmonisch afgerond "Vollbier"
 met volle smaak

Pils

Alcoholgehalte : 4,7 - 5,2 (vol.)
 Stamwortgehalte : 11,6 - 12,5 % (gew.)
 Bittereenheden (EBC): 25 - 33
 Kleurwaarde (EBC): 4 - 7 eenheden

Een kruidig, mild bitter en hoppig bier; zijn typisch heldergele
 kleur wordt door romig wit schuim gekroond

Export

Alcoholgehalte : 5,1 - 5,5 (vol.)
 Stamwortgehalte : 12,6 - 13,4 % (gew.)
 Bittereenheden (EBC): 16 - 26
 Kleurwaarde (EBC): 7 - 14 eenheden

Heldergeel bier met een edele, krachtige smaak met een zweem van
 mildere bitterheid

Dunkel (donker bier)

Alcoholgehalte : 5,1 - 5,3 (vol.)
 Stamwortgehalte : 12,9 - 13,4 % (gew.)
 Bittereenheden (EBC): 22 - 26
 Kleurwaarde (EBC): 50 - 53 eenheden

Smaak : krachtig, kruidig met een lichte mouttoets, vol en lekker
 wegdrinkend.

Kellerbier

Alcoholgehalte : 5,4 (vol.)
 Stamwortgehalte : 13,1 % (gew.)
 Bittereenheden (EBC): 24
 Kleurwaarde (EBC): ca. 50 eenheden

Ongefiltreerd bier met een uitgesproken volle smaak.

"Märzen" (maartbier)

Alcoholgehalte : 5,4 - 5,6 (vol.)
 Stamwortgehalte : 13,5 % (gew.)
 Bittereenheden (EBC): 25 - 30

Kleurwaarde (EBC): 17- 20 eenheden

Heldergeel bier met een pittige en lekkere volle moutsmaak.

Bock, licht

Alcoholgehalte : 6,5 - 6,7 (vol.)
Stamwortgehalte : 16,5 - 17,5 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 28 - 30
Kleurwaarde (EBC): 8 - 9 eenheden

Hoppige, kruidige smaak; een lekker wegdrinkend zwaar bier met een milde hopbitterheid

Bock, donker

Alcoholgehalte : 6,8 (vol.)
Stamwortgehalte : 17,5 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 26
Kleurwaarde (EBC): 55 eenheden

Smaak : een mildgehopt, amberkleurig-donker zwaar bier

Doppelbock, licht

Alcoholgehalte : 7,8 - 8,0 (vol.)
Stamwortgehalte : 18,3 - 18,5 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 26 - 30
Kleurwaarde (EBC): 15 - 20 eenheden

Een sterker ingebrouwen bier; de uiterst krachtige smaak en de amberkleur wordt veroorzaakt door de bijzonder lange lagering

Doppelbock, donker

Alcoholgehalte : 7,5 (vol.)
Stamwortgehalte : 18,5 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 26 - 28
Kleurwaarde (EBC): 60 - 70 eenheden

Een krachtig, donker, zwaar mouthbier

Weizenschankbier

Alcoholgehalte : 2,7 - 2,8 (vol.)
Stamwortgehalte : 7,0 - 7,8 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 16
Kleurwaarde (EBC): 12 - 14 eenheden

Dit bier heeft een geringer alcohol- en caloriegehalte dan andere tarwe-"Vollbieren"; het bier heeft een fijne smaak, is sprankelend, licht van kleur en duidelijk troebel

Kristallweizen (gefiltreerd tarwebier)

Alcoholgehalte : 5,2 - 5,7 (vol.)
Stamwortgehalte : 12,6 - 12,7 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 12 - 16
Kleurwaarde (EBC): 10 - 12 eenheden

Helder gefiltreerd, mild, fijn kruidig en weinig gehopt bier; het heeft de pittigheid van Hefeweibier, maar is niet zo sprankelend

Tarwebier, licht

Alcoholgehalte : 4,9 - 5,1 (vol.)
Stamwortgehalte : 11,8 - 12,8 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 11 - 16
Kleurwaarde (EBC): 4 - 12 eenheden

Smaak : Een fruitig, aromatisch, sprankelend en pittig bier

Tarwebier, donker

Alcoholgehalte : 5,0 - 5,3 (vol.)
Stamwortgehalte : 12,6 - 12,8 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 12 - 16
Kleurwaarde (EBC): 40 - 55 eenheden

Een troebel, prikkelend fris bier met een afgeronde bitterheid

Weizenbock (tarwebokbier)

Alcoholgehalte : 6,8 (vol.)
Stamwortgehalte : 16,5 % (gew.)
Bittereenheden (EBC): 15
Kleurwaarde (EBC): 18 eenheden

Een lekker, amberkleurig zwaar bier, troebel, met nagisting op flessen

c) Geografisch gebied:

Het gebied van de stad Hof

d) Bewijs van oorsprong:

Sinds de 14de eeuw wordt er in Hof bier gebrouwen. Vroeger waren er in Hof tien brouwerijen. Op dit moment zijn er ter plaatse nog vijf, die elk een brouwtraditie van tientallen jaren hebben. De oudste werd in 1760 gesticht.

e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De gemoute gerst wordt geschroot en aansluitend in de beslagkuip met warm water geroerd. Het daaruit resulterende wort

(suikerhoudend extract) wordt in een wortketel geleid en, afhankelijk van het recept, gekookt met geselecteerde hop. Tijdens het kookproces wordt nog meer hop toegevoegd om het gewenste hoparoma te verkrijgen. Daarna laat men het wort afkoelen en wordt het in gistingskuipen geleid, waar het na toevoeging van gist een week lang vergist tot een alcoholgehalte van 0,5 - 9,0 % (vol.) is bereikt.

f) Verband:

Het brouwen van Hofer Bier is geografisch gebonden aan de plaats van de productie; dit betekent dat Hofer Bier alleen uit zacht brouwwater wordt bereid, dat bij de consument kwalitatief hoog aangeschreven staat. De bevolking voelt zich om historische redenen juist in de regio Hof zeer sterk verbonden met producten uit de eigen streek, in het bijzonder met het Hofer Bier, en dat blijkt tot op de dag van vandaag uit het rijke assortiment. Het bijzondere aanzien van het Hofer Bier is vooral ook een gevolg van het feit dat er overwegend grondstoffen uit de eigen streek worden gebruikt.

g) Controlestructuur (dienst of organisatie):

Controle op de fabricage

Naam: Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Adres: Postfach 950140, D-81517 München

Tel.: +49 - 89 - 6221

Fax: +49 - 89 - 659888

Controle op misbruik

Naam: Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung,
Familie, Frauen und Gesundheit

Adres: D-80792 München

Tel.: +49 89 12610

Fax: +49 89 1261 1122

h) Etikettering: De etikettering verbindt de benaming van het produkt "Hofer Bier" met en van de categorieën genoemd onder 5b.

i) (Eventuele) nationale eisen:

(WORDT INGEVULD DOOR DE COMMISSIE)

EG-nummer: G/DE/472/21.01.94

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 20/05/97

6

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