

RÅDETS FORORDNING (EØF) NR. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: artikel 5 (), artikel 17 (x)

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer:

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Bundesministerium der Justiz

Adresse: Postfach, D-53170 Bonn

Tlf.: 0228/58 - 0 Fax: 0228/584525

2. Ansøgende sammenslutning:

a) Navn: Gemeinschaft "Mainfrankenbier"

b) Adresse: Vorstand Dipl.Ing. Peter Sauer

c/o WERNER BRÄU GmbH & Co. KG, Postfach

D-97489 Poppenhausen

c) Sammensætning: producent/forarbejdende virksomhed (x) andet ()

3. Produktets navn: Mainfranken Bier

4. Produktets art: Øl

5. Varespecifikation (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2):

a) navn: jf. punkt 3

b) beskrivelse:

Leichtbier

Øl med et alkoholindhold på mellem 2,4 og 2,9% vol. og et urtindhold i reglen på mellem 7 og 9%. Bitterindholdet i denne øl andrager mellem 15 og 30 enheder, og farvedybden er på 6-12 farveenheder, dvs. at det for forbrugeren drejer sig om en lys øl. Ud over den udprægede friske smag har øllet en let humlesmag, som er slank og elegant.

Hell/Lager

Alkoholindholdet i denne øl udgør 4,5 til 5% vol., og urtindholdet ligger på mellem 11 og 12,5%. Mens de lyse lagerøl udviser en farvedybde på 7-15 farveenheder, har de mørke lagerøl regelmæssigt 40 eller flere farveenheder.

Bitterindholdet i denne øl ligger på mellem 12 og 30 enheder. Smagen af denne øl kan derfor betegnes som mild, let, fyldig, velsmagende og let humlebetonet. Øllet sælges også ufiltreret.

Pils

Alkoholindholdet er på mellem 4,8 og 5,2% vol. og urtindholdet på ca. 11 til 13%. I modsætning til ølsorten Hell/Lager er denne øl humlebetonet, og bitterindholdet er på ca. 25 til 35 bitterenheder. Øllet har en lys farve (ca. 6 til 12 farveenheder). Det drejer sig om en finbitter, humlebetonet og elegant smagende øl.

Schwarzbier

Alkoholindholdet i Schwarzbier på ca. 4,8 til 5,3% vol. Urtindholdet ligger på mellem 11 og 13%. Det drejer sig om en finbitter, humlebetonet og elegant øl, hvis indhold af bitterstof udgør mellem 25 og 35 enheder. Øllet er næsten sort, farvedybden er på 40-80 enheder. Øllet kan beskrives som finbitter, humlebetonet, elegant og noget maltet-aromatisk.

Export

Alkoholindholdet er på 4,9 til 5,3% vol., og urtindholdet andrager 12 til 13,5%. Øllet er fyldigt og mildt aromatisk og indeholder 16-25 bitterenheder. Farven er lys (6-15 farveenheder). Ved mørke eksportøl ligger farvedybden på 40 til 80 enheder. Øllet sælges også ufiltreret.

Märzen/Festbier

Alkoholindholdet i Festbier ligger på mellem 5,0 og 5,7% vol., og urtindholdet er på 13-14%. Den let ravfarvede øl har en farvedybde på 10 til 20 farveenheder. Indholdet af bitterstof er på mellem 16 og 30 enheder. Øllet smager kraftigt, fyldigt og krydret og har en fuld, maltet aroma med kun lidt smag af humlebitter. Øllet sælges også ufiltreret.

Weizenbier

Alkoholindholdet i Weizenbier ligger på mellem 4,8 og 5,5% vol., og urtindholdet er på mellem 11 og 13,5%. Mens de lyse Weizenbiere indeholder mellem 7 og 20 farveenheder, findes der også mørke Weizenbiere med over 40 farveenheder. Øllet har et bitterstofindhold på mellem 12 og 20 enheder. Ud over frugtsmagen er Weizenbier især kendetegnet ved det høje kulsyreindhold, der giver øllet en prikkende og forfriskende smag. Weizenbier sælges både filtreret og ufiltreret. Weizenbock har et urtindhold på 16-18% og et alkoholindhold på 5,5-7,2% vol.

Bock/Doppelbock

Alkoholindholdet i denne ølsort ligger på mellem 5,5 og 7,2% vol., og urtindholdet er i reglen på mellem 16 og 19%. Øllet er moderat bittert (20-30 bitterenheder). Der findes både lyse (10 til 20 farveenheder) og mørke (indtil 80

farveenheder) Bock- og Doppelbockbiere. Smagen er fyldig, hjertelig, sødlig, og øllet har en fuld maltaromatisk smag.

c) geografisk område:

Regierungsbezirk Unterfranken, der almindeligvis er kendt under navnet "Mainfranken".

d) bevis for oprindelse:

Gemeinschaft Mainfrankenbier blev grundlagt i 1986; alle medlemsbryggerierne ligger geografisk i regionen Mainfranken. (Medlemmer jf. Lastenheft).

Foreningen forestår de mest forskelligartede aktiviteter, f.eks. Mainfranken-ølfesten, tildeling af "Mainfränkischer Gambrinus" etc.) med henblik på at gøre forhandlere og forbrugere mere bevidste om Mainfranken-øllets image som lokal øl.

Foreningens logo tjener som kvalitetsstempel og varemærke for den lokale oprindelse.

e) fremstillingsmetode:

Der udvindes i bryghuset urt af vand, formalet malt og forskellige tilsætninger af malt, alt efter ølsort; samtidig tilsættes der forskellige mængder humle, alt efter ølsort, og mæskeprogrammet og kogetiden er også forskellig afhængigt af ølsort. Urten gæres i gærkælderen under tilsætning af gær og modner færdigt til øl i lagerkælderen på forskellig tid, igen afhængigt af ølsort.

f) tilknytning:

Øllet brygges udelukkende i medlemsvirksomheder, som ligger i regionen Mainfranken.

Medlemsbryggeriernes øl nyder en vis anseelse hos forbrugeren på grundlag af en århundredgammel, traditionelt udviklet fremstillingsmetode, og på grundlag af den deraf resulterende erfaring og håndlag. Kvaliteten af øl fra Mainfranken skyldes navnlig, at der udelukkende anvendes vand fra regionen, samt forarbejdningen af byg eller malt, som primært stammer fra regionen. Forbrugeren forventer en vis kvalitet af øl fra Mainfranken som følge af denne tradition og de anvendte råmaterialer.

Medlemsbryggerierne har en århundredgammel tradition og sortiment. F.eks. blev Brauerei Kesselring grundlagt 1688, Kauzenbräu grundlagt 1809, Brauerei Öchsner grundlagt 1693, Klosterbrauerei Münnerstadt grundlagt 1381, WERNER BRÄU grundlagt 1791.

Derudover har mange medlemsbryggerier over en lang årrække modtaget talrige udmærkelser for den særlige kvalitet, såsom DLG-udmærkelsen, CMA-udmærkelsen, Brau-Ring-Qualitäts-Siegel (jf. bilag 3).

g) kontrollinstans: Navn/adresse:

1. For producentkontrol:

Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Postfach 95 01 40, 81517 München

Tlf: 089/6221-0 Fax: 089/659888

2. For misbrugskontrol:

Bayerisches Staatsministerium

für Arbeit und Sozialordnung,

Familie, Frauen und Gesundheit

80792 München

Tlf.: 089/1261-0 Fax: 089/1261-1122

h) mærkning: Markningen af produktbetegnelsen "Mainfranken Bier" henfører til en af kategorierne i 5 (b).

i) krav i nationale bestemmelser (evt.):

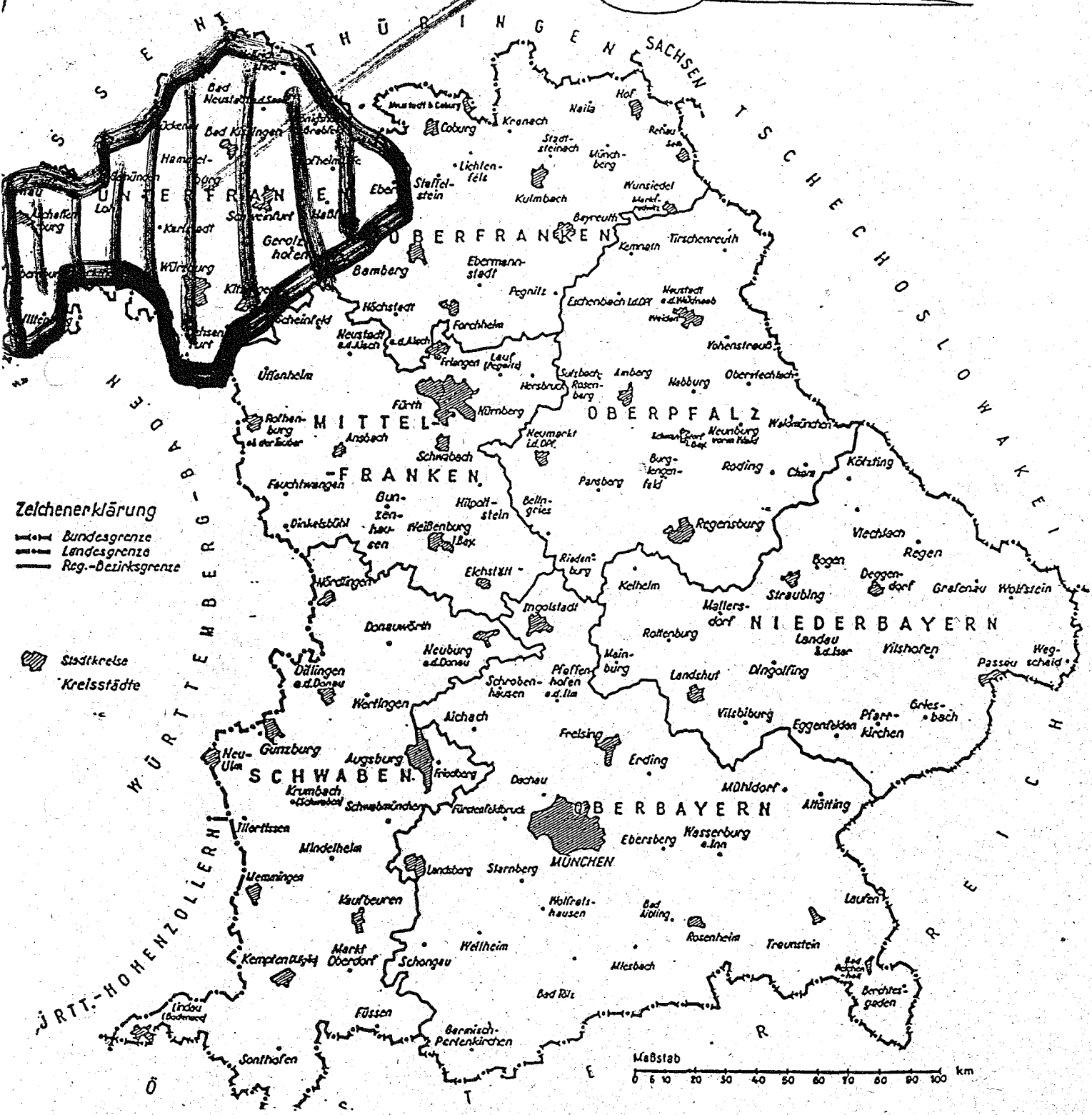
Foreløbig øllov med tilhørende gennemførelsesbestemmelser.

UDFYLDES AF KOMMISSIONEN

EF-nr. G/DE/1102/ 26.1.94

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 20/05/97

Mainfranken



Bundesrepublik Deutschland

