

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)

g. U. [] g. g. A. [X]

Nationales Aktenzeichen: _____

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:**
Bezeichnung: Bundesministerium der Justiz,
Heinemannstraße 6, 53175 Bonn
Telefon: 0228/58-0 Fax: 0228/58 45 25

2. **Antragstellende Vereinigung:**
 - a) **Bezeichnung:** Gemeinschaft "Mainfrankenbier"
 - b) **Anschrift:** Vorstand Dipl. Ing. Peter Sauer
c/o WERNER BRÄU GmbH & Co. KG
Postfach, 97489 Poppenhausen

 - c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. **Name des Erzeugnisses:** Mainfranken-Bier

4. **Art des Erzeugnisses (lt. Liste):** Bier

5. **Beschreibung des Erzeugnisses (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2):**
 - a) **Name:** lt. 3.

 - b) **Beschreibung:**

Leichtbier

Der Alkoholgehalt dieses Bieres liegt zwischen 2,4 und 2,9 vol. % und der Stammwürzegehalt beträgt in der Regel zwischen 7 bis 9 %. Die Bittereinheiten dieses Bieres liegen zwischen 15 bis 30 Bittereinheiten und die Farbtiefe beträgt 6 - 12 Farbeinheiten, d. h., daß es sich dem Verbraucher gegenüber als helles Bier darstellt. Das Bier weist neben der ausgeprägten Rezenz eine leichte Hopfennote aus und schmeckt schlank und elegant.

Hell/Lager

Der Alkoholgehalt dieses Bieres beträgt ca. 4,5 bis 5 vol. % und der Stammwürzegehalt liegt zwischen 11 und 12,5 % Stammwürze. Während die hellen Lagerbiere eine Farbtiefe von 7 - 15 Farbeinheiten aufweisen, weisen die dunklen Lagerbiere regelmäßig 40 oder mehr Farbeinheiten auf. Die Bittereinheiten dieses Bieres liegen zwischen 12 bis 30 Einheiten, insgesamt kann dieses Bier geschmacklich als mild, leicht vollmundig, süffig und wenig hopfenbetont beschrieben werden. Teilweise wird dieses Bier auch unfiltriert in den Verkehr gebracht.

Pils

Der Alkoholgehalt dieses Biers liegt zwischen 4,8 und 5,2 vol. % und der Stammwürzegehalt beträgt ca. 11 bis 13 % Stammwürze. Im Gegensatz zur Biersorte Hell/Lager zeichnet sich dieses Bier durch eine hopfenbetonte Note aus, die Bittere beträgt ca. 25 bis 35 Bittereinheiten. Die Farbe des Bieres ist hell; die Farbeinheiten betragen ca. 6 bis 12 Farbeinheiten. Geschmacklich handelt es sich um ein feinherbes, hopfenbetontes und elegant schmeckendes Bier.

Schwarzbier

Der Alkoholgehalt von Schwarzbier beträgt ca. 4,8 bis 5,3 vol.%. Der Stammwürzegehalt dieses Bieres liegt zwischen 11 und 13 %. Geschmacklich handelt es sich um ein feinherbes hopfenbetontes und elegantes Bier, dessen Bittereinheiten zwischen 25 und 35 liegen. Die Farbe des Bieres ist nahezu schwarz, die Farbtiefe beträgt 40 - 80 Farbeinheiten. Geschmacklich kann das Bier als feinherb, hopfenbetont, elegant und etwas malzig-aromatisch beschrieben werden.

Export

Der Alkoholgehalt des Bieres beträgt 4,9 bis 5,5 vol. %, der Stammwürzegehalt liegt zwischen 12 und 13,5 %. Das vollmundige, mildaromatische Bier weist 16 - 25 Bittereinheiten auf. Die Farbe ist hell, die Farbtiefe beträgt ca. 6 bis 15 Farbeinheiten. Bei dunklen Exportbieren liegt die Farbtiefe bei ca. 40 - 80 Farbeinheiten. Teilweise wird das Bier auch unfiltriert in den Verkehr gebracht.

Märzen/Festbier

Der Alkoholgehalt von Festbier liegt zwischen 5,0 und 5,7 vol. %, der Stammwürzegehalt beträgt 13 bis 14 %. Das leicht bernsteinfarbige Bier weist eine Farbtiefe von 10 bis 20 Farbeinheiten auf. Die Bittereinheiten liegen zwischen 16 und 30. Das Bier schmeckt kräftig, vollmundig und würzig und weist ein volles, malziges Aroma mit wenig Hopfenbittere auf. Teilweise wird das Bier unfiltriert in den Verkehr gebracht.

Weizenbier

Der Alkoholgehalt von Weizenbier liegt zwischen 4,8 und 5,5 vol. %, der Stammwürzegehalt beträgt 11 bis 13,5 %. Während die hellen Weizenbiere Farbeinheiten zwischen 7 und 20 aufweisen, gibt es auch dunkle Weizenbiere, deren Farbe über 40 Farbeinheiten beträgt. Die Bittereinheiten des Bieres liegen zwischen 12 und 20 Bittereinheiten. Weizenbier zeichnet sich neben seinem fruchtigen Geschmack vor allem durch seinen erhöhten Kohlensäuregehalt aus, der das Bier rezent prickelnd, erfrischend und süffig schmecken läßt. Weizenbiere werden filtriert als auch unfiltriert in den Verkehr gebracht. Bei Weizenbock liegt die Stammwürze bei 16 - 18 %, der Alkoholgehalt bei 5,5 - 7,2 vol. %.

Bock/Doppelbock

Der Alkoholgehalt dieser Biersorte liegt zwischen 5,5 und 7,2 vol. %, der Stammwürzegehalt in der Regel zwischen 16 bis 19 %. Das Bier ist mäßig bitter, die Bittereinheiten liegen zwischen 20 und 30 Einheiten. Farblich gibt es sowohl helle (10 bis 20 Farbeinheiten) als auch dunkle (bis zu 80 Farbeinheiten) Bock- bzw. Doppelbockbiere. Die Biere schmecken vollmundig, herzhaft, süßlich und weisen regelmäßig einen vollen, malzaromatischen Geschmack auf.

- c) **Geographisches Gebiet:** Regierungsbezirk Unterfranken, der landläufig als "Mainfranken" bezeichnet wird.
- d) **Ursprungsnachweis:** Die Gemeinschaft Mainfrankenbier wurde 1986 gegründet; alle Mitgliedsbrauereien liegen geographisch in der Region Mainfranken (Mitglieder siehe Lastenheft). Die Gemeinschaft unternimmt die verschiedensten Aktivitäten (z. B. Mainfranken-Bierfest, Verleihung "Mainfränkischer Gambrinus", etc.) um Absatzmittlern und Verbrauchern die Biere der Mitgliedsbrauereien als Mainfrankenbier imagemäßig als heimisches Bier näherzubringen. Das Signet der Gemein-

schaft dient als Qualitätssiegel und Markenzeichen der regionalen Herkunft.

- e) **Gewinnungsverfahren:** Aus Wasser, geschrotetem Malz und unterschiedlicher Malzschüttung je nach Biersorte wird im Sudhaus Bierwürze gewonnen; dabei gibt es verschiedene Hopfengaben je nach Biersorte und auch das Maischprogramm und die Kochzeit ist unterschiedlich je nach Biersorte. Im Gärkeller wird die Bierwürze unter Zusatz von Hefe vergoren und reift im Lagerkeller zeitlich unterschiedlich je nach Biersorte zu Bier aus.
- f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Das Bier wird ausschließlich in Mitgliedsbetrieben, die in der Region Mainfranken liegen, gebraut. Die Biere der Mitgliedsbrauereien genießen beim Verbraucher auf Grund einer in jahrhundertalter, traditionell gepflegter Herstellungsmethode sowie der daraus resultierenden, außergewöhnlichen Erfahrung und Geschicklichkeit, ein besonderes Ansehen. Die Qualität des mainfränkischen Bieres beruht insbesondere auf der ausschließlichen Verwendung von Brauwasser aus der Region sowie der Verarbeitung von Gerste bzw. Malz, das überwiegend aus der Region stammt. Der Verbraucher erwartet von mainfränkischem Bier auf Grund dieser Tradition und der erläuterten Rohstoffe eine besondere Güte und Qualität. Die Mitgliedsbrauereien haben eine jahrhundertalte Tradition. Z. B. Brauerei Kesselring, gegründet 1688, Kauzenbräu, gegründet 1809, Brauerei Öchsner, gegründet 1693, Klosterbrauerei Münnerstadt, gegründet 1381, WERNER BRÄU, gegründet 1791. Darüber hinaus wurden vielen Mitgliedsbrauereien über lange Jahre hinweg zahlreiche Auszeichnungen auf Grund der besonderen Qualität verliehen, wie DLG-Auszeichnung, CMA-Auszeichnung, Brau-Ring-Qualitäts-Siegel (siehe Anlage 3).

g) Kontrolleinrichtung:

1. Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Ernährung
Anschrift: Postfach 95 01 40, 81517 München
Tel.: 089/62 21-0 Fax: 089/65 98 88

2. Für Mißbrauchkontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium
für Arbeit und Sozialordnung,
Familie, Frauen und Gesundheit
Anschrift: 80792 München
Tel.: 089/12 61-0 Fax: 089/1261-11 22

- h) **Etikettierung:** Die Bier-Etikettierung ist auf die Produktbezeichnung "Mainfranken Bier" in Verbindung mit einer unter Punkt 5b genannten Biergattung abgestellt.
- i) **einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggf.):** Vorläufiges Biergesetz mit der dazugehörigen Durchführungsverordnung

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

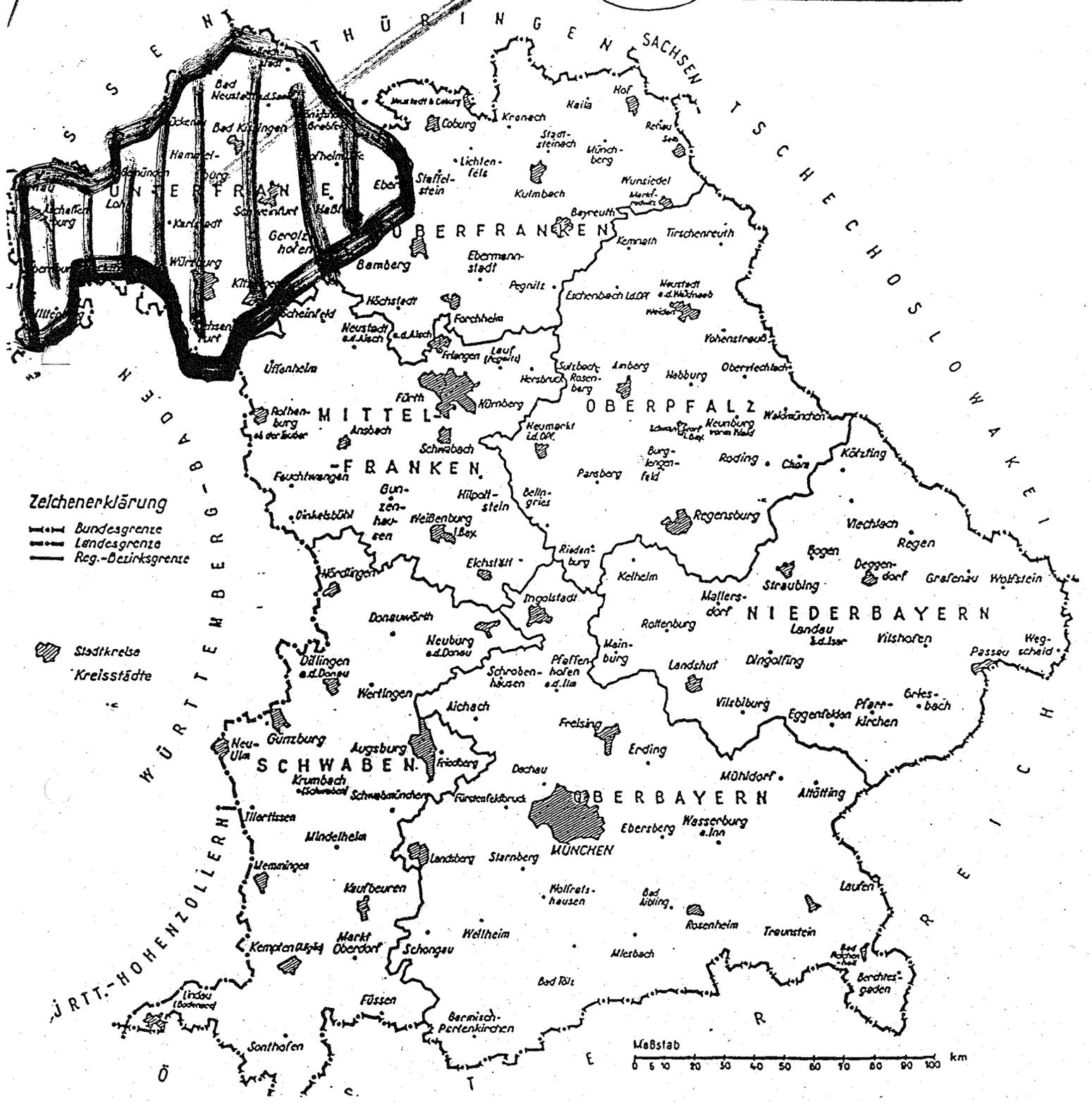
Aktenzeichen EG:

G/DEL 1102 / 26 01 94

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG:

20/05/94

Mainfranken



Zelchenerklärung

- Bundesgrenze
- Landesgrenze
- Reg.-Bezirksgrenze

▨ Stadtkreise
● Kreisstädte

Maßstab
0 5 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 km

Bundesrepublik Deutschland

