

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:** Verband der Hofer Brauereien
  - b) **Anschrift:** Zeltbräu, Postfach 11 47, 95010 Hof/Saale
  - c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )
3. **Name des Erzeugnisses:** Hofer 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:**

Schankbier

Alkoholgehalt in vol. %:	2,8
Stammwürzegehalt in Gew. %:	ca. 7,1
Bittereinheiten (EBC):	28
Farbeinheiten (EBC):	7 - 8

Geschmack: Enthält weniger Kalorien und Alkohol im Vergleich zu Vollbier

Eisbier

Alkoholgehalt in vol. %:	5,0
Stammwürzegehalt in Gew. %:	11,8
Bittereinheiten (EBC):	24
Farbeinheiten (EBC):	8

Geschmack: Bierspezialität mit unvergleichlich mildem, gereiftem Geschmack und einer besonders weichen und harmonischen Note

Hell/Lager

Alkoholgehalt in vol. %:	4,5 - 4,9
Stammwürzegehalt in Gew. %:	11,4 - 11,7
Bittereinheiten (EBC):	19 - 25
Farbeinheiten (EBC):	4,5 - 12

Geschmack: Ein vollmundiges, helles Vollbier, feinwürzig und harmonisch abgerundet

Pils

Alkoholgehalt in vol. %:	4,7 - 5,2
Stammwürzegehalt in Gew. %:	11,6 - 12,5
Bittereinheiten (EBC):	25 - 33
Farbeinheiten (EBC):	4 - 7

Geschmack: Ein würziges, feinherbes und hopfenbetontes Bier; seine typisch hellgelbe Farbe wird durch sahnig weißen Schaum gekrönt

Export

Alkoholgehalt in vol. %:	5,1 - 5,5
Stammwürzegehalt in Gew. %:	12,6 - 13,4
Bittereinheiten (EBC):	16 - 26
Farbeinheiten (EBC):	7 - 14

Geschmack: Edler, kräftiger Geschmack mit einer feinerherben Note und einem blanken und hellgelben Aussehen

Dunkel

Alkoholgehalt in vol. %:	5,1 - 5,3
Stammwürzegehalt in Gew. %:	12,9 - 13,4
Bittereinheiten (EBC):	22 - 26
Farbeinheiten (EBC):	50 - 52

Geschmack: Kräftig, würzig im Geschmack mit leicht malziger Note, vollmundig und süffig

Kellerbier

Alkoholgehalt in vol. %:	5,4
Stammwürzegehalt in Gew. %:	13,1
Bittereinheiten (EBC):	24
Farbeinheiten (EBC):	ca. 50

Geschmack: Ausgeprägt vollmundiger Geschmack, unfiltriert

Märzen

Alkoholgehalt in vol. %:	5,4 - 5,6
Stammwürzegehalt in Gew. %:	13,5
Bittereinheiten (EBC):	25 - 30
Farbeinheiten (EBC):	17 - 20

Geschmack: Herzhaft süffig, vollmundiger, malzaromatischer Geschmack, gelbe, blanke Farbe

Bock hell

Alkoholgehalt in vol. %:	6,5 - 6,7
Stammwürzegehalt in Gew. %:	16,5 - 17,5
Bittereinheiten (EBC):	28 - 30
Farbeinheiten (EBC):	8 - 9

Geschmack: Hopfenherb würziger Geschmack; ein süffiges Starkbier mit feiner Hopfenbittere

Bock dunkel

Alkoholgehalt in vol. %:	6,8
Stammwürzegehalt in Gew. %:	17,5
Bittereinheiten (EBC):	26
Farbeinheiten (EBC):	55

Geschmack: Ein feingehopftes, mittelfarbig-dunkles Starkbier

Doppelbock hell

Alkoholgehalt in vol. %:	7,8 - 8,0
Stammwürzegehalt in Gew. %:	18,3 - 18,5
Bittereinheiten (EBC):	26 - 30
Farbeinheiten (EBC):	15 - 20

Geschmack: Ein stärker eingebranntes Bier; durch die besonders lange Lagerung entsteht der urwürzig kräftige Geschmack und das bernsteinfarbene Aussehen

Doppelbock dunkel

Alkoholgehalt in vol. %:	7,5
Stammwürzegehalt in Gew. %:	18,5
Bittereinheiten (EBC):	26 - 28
Farbeinheiten (EBC):	60 - 70

Geschmack: Ein kräftiges, malzaromatisches, dunkles Starkbier

Weizenschankbier

Alkoholgehalt in vol. %:	2,7 - 2,8
Stammwürzegehalt in Gew. %:	7,0 - 7,8
Bittereinheiten (EBC):	16
Farbeinheiten (EBC):	12 - 14

Geschmack: Dieses Bier hat weniger Alkohol und Kalorien als andere Weizenvollbiere; ein feines spritziges Getränk von heller Farbe und betonter Hefetrübung

Kristallweizen

Alkoholgehalt in vol. %:	5,2 - 5,7
Stammwürzegehalt in Gew. %:	12,6 - 12,7
Bittereinheiten (EBC):	12 - 16
Farbeinheiten (EBC):	10 - 12

Geschmack: Blank filtriert, mild, fein würzig und wenig gehopft, im Vergleich zu Hefeweißbier nicht so spritzig in der Rezenz

Weizenbier hell

Alkoholgehalt in vol. %:	4,9 - 5,1
Stammwürzegehalt in Gew. %:	11,8 - 12,8
Bittereinheiten (EBC):	11 - 16
Farbeinheiten (EBC):	4 - 12

Geschmack: Ein fruchtig, aromatisch, prickelnd und rezent schmeckendes Bier

Weizenbier dunkel

Alkoholgehalt in vol. %:	5,0 - 5,3
Stammwürzegehalt in Gew. %:	12,6 - 12,8
Bittereinheiten (EBC):	12 - 16
Farbeinheiten (EBC):	40 - 55

Geschmack: Ein hefetrübes Bier, prickelnd spritzig mit einer abgerundeten Bittere

Weizenbock

Alkoholgehalt in vol. %:	6,8
Stammwürzegehalt in Gew. %:	16,5
Bittereinheiten (EBC):	15
Farbeinheiten (EBC):	18

Geschmack: Ein süffiges, mittelfarbiges Starkbier, hefetrüb mit Flaschengärung

- c) **Geographisches Gebiet:** Gebiet der Stadt Hof
- d) **Ursprungsnachweis:** In Hof wird seit dem 14. Jahrhundert Bier gebraut. Früher gab es in Hof 10 Braustätten. Bis heute sind es noch 5 am Ort, von denen jede eine jahrzehntelange Brautradition hat. Die älteste wurde gegründet 1760.
- e) **Gewinnungsverfahren:** Die gemälzte Gerste wird geschrotet und anschließend im Sudkessel mit warmem Wasser verrührt. Die daraus resultierende Würze (Süßextrakt) wird in eine Sudpfanne geleitet und je nach Rezept mit ausgewähltem Hopfen gekocht. Während des Kochprozesses wird weiterer Hopfen zugegeben, damit das gewünschte Hopfenaroma entsteht. Anschließend wird die Würze abgekühlt und in Gärbehälter geleitet, wo sie mit der Hefe versetzt eine Woche lang gären gelassen wird, bis ein Alkoholgehalt von 0,5 %-9,0 % vol. erreicht ist.
- f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Die Herstellung von Hofer Bier ist an die geographische Lage des Herstellungsortes gebunden, d. h., Hofer Bier wird nur aus weichem Brauwasser produziert, das beim Verbraucher qualitativ hoch angesehen ist. Die Verbundenheit der Verbraucher zu regionalen Produkten, im speziellen zu Hofer Bier, ist gerade im Hofer Raum aus geschichtlichen Zusammenhängen sehr stark und spiegelt sich bis heute in dem reichhaltigen Sortiment wieder. Das be-

sondere Ansehen des Hofer Bieres resultiert insbesondere auch aus der überwiegenden Verwendung der heimischen Rohstoffe.

g) **Kontrolleinrichtung:**

Herstellerekontrollen:

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

Mißbrauchkontrollen:

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

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

---

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG: G/DE/ 472/ 260194  
Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 20/05/94

# Amlage 1

