

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

aa) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2008 000 004.9

Zoigl

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Kommunbrauer Neuhaus e.V.
Anschrift: Marktplatz 12, 92670 Neuhaus / Windischenbach
Telefon: 09681/917160
Telefax: 09681/917161
E-Mail: info@schaffnerhof-zoigl.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name:
Anschrift:
Telefon:
Telefax:
E-Mail:

Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.1 Bier

Spezifikation:

(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:
Zoigl

b) Beschreibung:
Zoigl ist ein untergäriges, naturtrübes Bier, das nicht gefiltert und schwach gespundet nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird. Es darf nur mit Gerstenmalz hergestellt werden. Da es nicht gefiltert wird, verbleiben alle Nähr- und Inhaltsstoffe im Bier. Es ist ein sehr verträgliches, würziges und süffiges Bier, das sich durch seinen hopfigen Geschmack auszeichnet.
Der Stammwürzegehalt liegt zwischen 11,0 und 12,5% und der Hopfenanteil bei über 300 g Alpha für 500 kg Malz.

c) Geografisches Gebiet:
Regierungsbezirk Oberpfalz des Freistaats Bayern

d) Ursprungsnachweis:
Der produzierte Zoigl des Kommunbrauhauses wird im Sudbuch festgehalten und ist über den Biersteuernachweis des Hauptzollamtes zu kontrollieren. Alle Zoigl-Produzenten werden in einer Datenbank aufgelistet, welche vom Antragssteller geführt wird. Diese Datenbank umfasst neben des Namens und der Anschrift des

Kommunbrauers und des Kommunbrauhauses auch eine Angabe zur hergestellten Zoigl-Menge in l bzw. hl. Die Datenbank ist Grundlage einer Verwaltungskontrolle durch die beliehene Kontrollstelle.

e) Herstellungsverfahren:

Nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 wird Zoigl-Bier ausschließlich mit Hopfen, Gerstenmalz und Wasser gebraut und unter der Zugabe von untergäriger Hefe vergoren.

Das gemälzte Getreide wird geschrotet und anschließend mit Wasser vermischt. Die Mischung, Maische genannt, wird dann unter ständigem Rühren auf verschiedene Temperaturstufen erhitzt. Dabei werden die vorhandenen Enzyme aktiviert und die sonst schwer löslichen Malzbestandteile aus dem Malzschatz herausgelöst. Danach werden die löslichen von den unlöslichen Bestandteilen durch das so genannte Läutern, das entweder durch Absetzen oder Filtern erfolgt, getrennt. Nach dem Läutern wird die Würze in die Würze oder auch Sudpfanne geleitet, welche mit Holz oder Kohle befeuert wird, wo sie unter Zugabe von Hopfen gekocht wird. Hierbei werden die Aromen und Inhaltsstoffe des Hopfens aufgeschlossen und Eiweißstoffe, die der Haltbarkeit sowie dem speziellen Geschmack des Zoigls abträglich wären, ausgeschieden. Am Ende dieses Produktionsschrittes muss der gewünschte Stammwürzegehalt erreicht sein. Nach der Trennung der sich in der Würze noch befindlichen festen Bestandteile von der Flüssigkeit wird die noch heiße Bierwürze über ein offenes Kühlschiff abgekühlt. Die Bierwürze wird dann in geeignete Behältnisse geleitet und vom Zoigl-Brauer mit nachhause genommen. Dort wird die Würze in geeignete Behältnisse (z.B. Edelstahltank) abgefüllt und es wird ihr sorgsam dosiert, untergärige Hefe zugeführt. Infolge der Zugabe der Hefe, kommt es anschließend zur Vergärung der Würze. Die Hefe wandelt dabei den gelösten Malzzucker auf natürlichste Art in ca. 1/3 Alkohol und ca. 1/3 Kohlendioxid um. Das restliche Drittel verbleibt als geschmacksbestimmender und charakterisierender Restextrakt im Bier. Mit dem Ende der Gärung ist das so genannte Jungbier fertig. Der Zoigl erhält durch die Nachgärung bei kalten Temperaturen, während der Lagerzeit in den Lagertanks, seinen unverwechselbaren Geschmack und seine volle Reife.

Zoigl wird ausschließlich und traditionell in Kommunbrauhäusern in der Oberpfalz hergestellt. Das Kommunbrauhaus kennzeichnet sich dadurch, dass i.d.R. mehrere Bürger der jeweiligen Gemeinde in der das Kommunbrauhaus steht, dort Bier brauen. Falls es in

der jeweiligen Gemeinde nur noch einen aktiven Brauer gibt, so ist die Braustätte auch als Kommunbrauhaus zu bezeichnen, wenn es interessierten Bürgern nicht verwehrt wird dort ebenfalls ihren Zoigl zu brauen. Es spielt hierbei keine Rolle, ob dieses im Besitz einer Gemeinde, einer Firma oder von Privatpersonen ist. Für den Fall, dass die Braustätte nicht im Gemeindebesitz ist, dürfen durch eine Firma oder durch Privatpersonen für die Nutzung der Kommunbraustätte durch Dritte nur ein Unkostenbeitrag erhoben werden, welcher die anteilmäßigen Aufwendungen für die Bereitstellung und Aufrechterhaltung der Braustätte deckt aber nicht überschreitet. D.h. es darf kein Gewinn hieraus gezogen werden.

Der Zoigl darf im Vergleich zu einem Bier aus einer Brauerei nicht homogenisiert, pasteurisiert und ultra- bzw. kurzzeiterhitzt werden.

In gastronomischen Einrichtungen (z.B. Zoigl-Stube, Gaststätten, Hotels) darf der Zoigl nur ausgeschenkt werden, wenn diese in der Gemeinde liegen, in welcher das Kommunbrauhaus ansässig ist (aus der Tradition heraus).

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Geschichte des Kommunbraurechtes reicht bis in das Mittelalter zurück. Zur dieser Zeit durfte jeder für seinen Eigenbedarf eine kleine Menge Bier brauen. Doch wer es ausschenken und verkaufen wollte, der bedurfte eines Privilegs, einer Erlaubnis des Landesherrn. Eine entsprechende Anordnung ist in Regensburg für das Jahr 1230 belegt. In den Städten Nürnberg und Regensburg wurde das Brauprivileg nur einzelnen Bürgern verliehen, die sich zu Zünften zusammenschlossen.

In der mittleren und nördlichen Oberpfalz verhielt sich dies anders. Dort bildeten sich Städte und Märkte erst ab 1300 und das Brauprivileg wurde mit der Markt- oder Stadterhebung allen Bürgern des Orts verliehen. Der älteste Nachweis eines solchen Kommunbraurechts für die Bürger Nabburgs stammt aus dem Jahre 1296. Auch in den Ortschaften Cham, Auerbach, Floß, Neustadt an der Waldnaab, Parkstein, Eschenbach, Amberg und Tirschenreuth wurde bereits vor 1400 das Kommunbraurecht ausgeübt. Die Einführung des Kommunbraurechts erlaubte den Bürgern, eine bestimmte Menge an Bier in einem Brauhaus, das im Besitz der Gemeinde war, herstellen zu lassen. Das von routinierten Braumeistern gebraute Bier wies eine höhere Qualität auf, die auch noch vom Bierkieser überprüft wurde.

Neben der Arbeitersparnis durch die große Sudmenge gab es noch einen weiteren Vorteil: die teure Ausrüstung des Brauhauses, insbesondere der Braukessel, musste nur einmal für den ganzen Ort beschafft werden. Daneben blieben die Vorteile des Hausbrauens erhalten: die eingesetzten Rohstoffe (Gerste, Hopfen sowie Brennholz für das Darren des Malzes und das Brauen) konnten selbst erzeugt und bereitgestellt werden, der Biertreber, der mit einem hohen Eiweißgehalt ein hervorragendes Viehfutter ist, konnte gerade im Winter an das Vieh verfüttert werden und der Gewinn, der ja dem gewerblichen Brauer zustand, besserte das Einkommen auf. Dafür lag aber auch das Risiko eines misslungenen Sudes beim Kommunbrauer.

Das Malz- und das Brauhaus waren für die Gemeinde eine Einnahmequelle, da die Bürger für die Benutzung ein Kesselgeld entrichten mussten. Ein Ungeld, die damalige Biersteuer, konnte in nur einem Brauhaus einfach erhoben werden. Wollte einer der Brauer nicht zahlen, dann gab es eine einfache Möglichkeit, ihn zu überzeugen. Im Jahr 1551 steht in der "Marktrechtsord-

nung" von Luhe:

"Zum vierten, soll man allhier auch auf den Satz praun wie zu Naaburg und anderen Orten, da man das Ungelt gibt, gebräuchig ist und soll der Preumeister keinem kein Bier auf dem Preuhaus lassen, es sei denn das Kesselgeld zuvor richtig."

Der Begriff "Zeigel", aus dem sich später der Begriff Zoigl entwickelte, ist das erste Mal in Neustadt an der Waldnaab aus dem Jahr 1508 überliefert. Ist ein Brauberechtigter gerade am Zuge, dann zeigt er dies an, indem er eine Stange am Giebelfenster seines Hauses heraus hängt. An dieser ist entweder ein Zoiglstern, ein Reisigbesen oder ein Fichtenbuschen befestigt. Daher stammt auch der Name des Bieres, Zoigl (vom nordbayerischen für zeigen), was hochdeutsch nichts anderes als Zeichen oder Aushängeschild bedeutet (siehe www.zoigl.de).

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Zoigl ist beim Verbraucher ein bekanntes, traditionelles Produkt, das ein sehr hohes Ansehen genießt und das auch weit über die Region der Oberpfalz bekannt ist (siehe beiliegende Zeitungsartikel bzw. im Internet www.zoigl.de und www.zoiglbier.de).

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Das hohe Ansehen des Zoigls ist zurückzuführen und liegt begründet in der kulturhistorischen Verknüpfung mit dem für die Oberpfalz typischen Kommunbraurecht, das sich in abgewandelter Form bis heute erhalten hat.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Anschrift: Menzinger Strasse 54, 80638 München
Telefon: 089-17800-0
Telefax: 089-17800-313
E-Mail:

h) Etikettierung:

Wird der Zoigl ausgeschenkt, sollte in der gastronomischen Einrichtung gut sichtbar die beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragene Wort-/Bildmarke Nr. 305 16 509.7/43 dargestellt werden.



i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Vorläufiges Biergesetz