

## bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art.53 der Verordnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 31 2012 000 102.4

Bayerisches Bier

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**

Name: Bayer. Brauerbund e.V.  
Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München  
Telefon: 089/286604-0  
Telefax: 089/286604-99  
E-Mail: scholz@bayerisches-bier.de  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**Berechtigtes Interesse:**

Die oben genannte Vereinigung hat auch die ursprüngliche Eintragung der g.g.A. beantragt. Sie umfasst ca. 300 Hersteller des fraglichen Produkts.

**Vertreter:**

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

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse 2.1 Bier

**Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:**

-

**Betroffene Rubriken der Spezifikation:**

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

**Beantragte Änderungen:**

b) Beschreibung:

1. Bei den aufgeführten Biersorten werden folgende Änderungen vorgenommen:

Schankbier

Farbe (EBC):  
statt 5 – 15  
5 – 20 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC):  
statt 25 – 30  
10 – 30 Einheiten

Hell/Lager

Bitterstoffe (EBC):  
statt 8 – 25  
10 – 25 Einheiten

Pils

Alkoholgehalt in vol %:  
statt 4,0 – 5,5  
4,5 – 6,0

Bitterstoffe (EBC):  
statt 25 – 45  
30 – 40 Einheiten

Export

Alkoholgehalt in vol %:  
statt 4,5 – 5,5  
4,5 – 6,0  
Farbe (EBC):  
statt 10 – 50  
5 – 65 Einheiten (hell-dunkel)

Dunkel

Stammwürzegehalt in %:  
statt 11,0 – 12,5  
11,0 – 14,0  
Alkoholgehalt in vol %:  
statt 4,5 – 5,5  
4,5 – 6,0  
Farbe (EBC):  
statt 40 – 60  
40 – 65 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC):  
statt 20 – 35  
15 – 35 Einheiten

Schwarzbier

Stammwürzegehalt in %:  
statt 11,0 – 12,5  
11,0 – 13,0  
Alkoholgehalt in vol %:  
statt 5,0 – 5,5  
4,5 – 6,0  
Farbe (EBC):  
statt 60 – 120  
65 – 150 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC):  
statt 10 – 30  
15 – 40 Einheiten

Märzen/Festbier

Alkoholgehalt in vol %:  
statt 4,5 – 6,0  
5,0 – 6,5

Bock

Alkoholgehalt in vol %:  
statt 6,0 – 8,0  
6,0 – 8,5  
Farbe (EBC):  
statt 10 – 120  
7 – 120 Einheiten (hell-dunkel)

Doppelbock

Alkoholgehalt in vol %:  
statt 6,0 – 8,5  
7,0 – 9,5  
Farbe (EBC):  
statt 10 – 120  
10 – 150 Einheiten (hell-dunkel)

Weizenschankbier

Stammwürzegehalt in %:  
statt 7,0 – 8,5  
7,0 – 9,0

Bitterstoffe (EBC):  
statt 6 – 20  
5 – 20 Einheiten

Weizenbier

Stammwürzegehalt in %:  
statt 11,0 – 14,0  
11,0 – 13,5  
Alkoholgehalt in vol %:  
statt 4,0 – 5,5  
4,5 – 5,5  
Farbe (EBC):  
statt 10 – 60  
5 – 65 Einheiten (hell-dunkel)

Kristallweizen

Stammwürzegehalt in %:  
statt 11,0 – 13,0  
11,0 – 13,5  
Farbe (EBC):  
statt 6 – 18  
5 – 18 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC):  
statt 10 – 20  
5 – 20 Einheiten

Rauchbier

Stammwürzegehalt in %:  
statt 12,0 – 14,5  
11,0 – 14,5  
Alkoholgehalt in vol %:  
statt 5,0 – 6,0  
4,5 – 6,0  
Farbe (EBC):  
statt 40 – 60  
30 – 60 Einheiten

Kellerbier/Zwickelbier

Stammwürzegehalt in %:  
statt 11,0 – 13,0  
11,0 – 13,5  
Alkoholgehalt in vol %:  
statt 4,0 – 5,5  
4,5 – 6,0  
Farbe (EBC):  
statt 10 – 30  
5 – 60 Einheiten  
Bitterstoffe (EBC):  
statt 10 – 30  
10 – 35 Einheiten

Begründung:

Tatsache ist, dass den Anmeldern für die Meldung der Spezifikation von der EU-Kommission Mitte der 90-er Jahre nur ein äußerst kurzer Zeitraum zur Verfügung gestellt worden war. Eine Befragung aller unserer Mitgliedsbetriebe war damals in der Kürze der uns zur Verfügung stehenden Zeit unmöglich, so dass nach 15 Jahren eine Anpassung der Werte aufgrund der großen Anzahl der Brauereien in Bayern (2011: 637) notwendig wurde. Im engen Schulterschluss mit unseren Mitgliedsbetrieben wurde zwischenzeitlich eine umfangreiche Erfassung der entsprechenden ober- und untergärigen Werte aller an den Bayerischen Brauerbund gemeldeten Biersorten durchgeführt, deren Ergebnis nun vorliegt und sich in den beantragten Änderungen widerspiegelt. Hinzu kommt, dass bei den zur Bierherstellung notwendigen landwirtschaftlichen Rohstoffen (Malz, Hopfen) in den letzten Jahren ein enormer Zuchtfortschritt in agronomischer, aber auch qualitativer Hinsicht erzielt wurde. Die züchterischen Leistungen im Zusammenwirken mit

moderner Brautechnik wirken sich insbesondere auf die Bereiche „Farbwerte“ sowie „Bitterwerte“ der beschriebenen Biere aus. Durch den sich dadurch verändernden Brauprozess verschieben sich zwangsläufig auch die Parameter des fertigen Bieres analytisch.

2. Des Weiteren ist folgender Satz anzufügen:

„Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten analytischen Toleranzen.“

Begründung:

Zur Klarstellung gegenüber den Kontrollbehörden sowie den betroffenen Unternehmen ist diese Feststellung erforderlich.

g) Kontrolleinrichtungen:

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährung und Markt  
Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München, DE  
Telefon: 089/17800-0  
Telefax: 089/17800-313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE  
Telefon: 089/1261-0  
Telefax: 089/1261-1122

Begründung:

Name und Anschrift der für die Hersteller- und Missbrauchskontrollen zuständigen staatlichen Stellen sind zu aktualisieren. Die Nennung der Lacon GmbH hat zu entfallen. In Bayern sind derzeit mehrere gleichberechtigte Kontrollstellen zugelassen, der Hersteller kann sich einer Kontrollstelle seiner Wahl bedienen.

h) Etikettierung:

Der bisherige Text wird durch nachfolgenden Text insofern geändert als das Wort „Biergattung“ durch das Wort „Biersorte“ ersetzt wird:  
„Die Bieretikettierung ist auf eine unter Punkt b) genannte Biersorte in Verbindung mit der Bezeichnung „Bayerisches Bier“ abgestellt.“

Begründung:

Das Wort „Biergattung“, das nach § 3 Bierverordnung z. B. Bier mit geringem Stammwürzegehalt oder Starkbier umfasst, wurde irrtümlicherweise aufgeführt. Richtigerweise wird die Bezeichnung „Bayerisches Bier“ in der Praxis im Zusammenhang mit einer Biersorte (z.B. Hell, Lager, Weizen etc.) verwendet. Die übrigen Änderungen haben redaktionelle Gründe.

i) Einzelstaatliche Anforderungen:

Die einzelstaatlichen Anforderungen werden durch das Wort „Bierverordnung“ ergänzt.

Begründung:

Bei der Erstellung des ursprünglichen Antrags wurde irrtümlicherweise übersehen, die Bierverordnung vom 2. Juli 1990 anzugeben. Da die Bierverordnung den Schutz der Bezeichnung „Bier“ sowie die Kenntlichma-

chung der Biergattungen regelt, also bierrechtliche Vorschriften enthält, ist sie aus Gründen der Vollständigkeit notwendig.

**Vollständige Spezifikation:**

(Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

Bayerisches Bier

b) Beschreibung:

Schankbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

7,0 – 9,0

Alkoholgehalt in vol %:

2,5 – 3,5

Farbe (EBC):

5 – 20 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

10 – 30 Einheiten

vollmundig, weich und spritzig mit weniger Alkohol u. Kalorien als Vollbier

Hell/Lager

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 12,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 5,5

Farbe (EBC):

5 – 20 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

10 – 25 Einheiten

feinwürzig, leicht, vollmundig, mild

Pils

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 12,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 6,0

Farbe (EBC):

5 – 15 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

30 – 40 Einheiten

ausgeprägte, feinherbe Hopfenbittere

Export

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

12,0 – 13,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 6,0

Farbe (EBC):

5 – 65 Einheiten (hell-dunkel)

Bitterstoffe (EBC):

15 – 35 Einheiten

vollmundig, abgerundete Bittere

Dunkel

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 14,0

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 6,0

Farbe (EBC):

40 – 65 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

15 – 35 Einheiten

malzaromatisch, vollmundig

Schwarzbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 13,0

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 6,0

Farbe (EBC):

65 – 150 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

15 – 40 Einheiten

röstaromatisch, leicht malzaromatisch, hopfenbitter

Märzen/Festbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

13,0 – 14,5

Alkoholgehalt in vol %:

5,0 – 6,5

Farbe (EBC):

7 – 40 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

12 – 45 Einheiten

malzbetont mit leichter Hopfenbittere

Bock

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

16,0 – 18,0

Alkoholgehalt in vol %:

6,0 – 8,5

Farbe (EBC):

7 – 120 Einheiten (hell-dunkel)

Bitterstoffe (EBC):

15 – 40 Einheiten

vollmundig, malzbetont, feine Hopfennote

Doppelbock

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

18,0 – 21,0

Alkoholgehalt in vol %:

7,0 – 9,5

Farbe (EBC):

10 – 150 Einheiten (hell – dunkel)

Bitterstoffe (EBC):

15 – 35 Einheiten

ausgeprägt vollmundig, malzbetont, leichte Karamelnote

Weizenschankbier

obergärig

Stammwürzegehalt in %:

7,0 – 9,0

Alkoholgehalt in vol %:

2,5 – 3,5

Farbe (EBC):

7 – 30 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

5 – 20 Einheiten

spritzig, hefearomatisch

Weizenbier

obergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 13,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 5,5

Farbe (EBC):

5 – 65 Einheiten (hell-dunkel)

Bitterstoffe (EBC):

5 – 20 Einheiten

weizenaromatisch, fruchtig, leicht malzaromatisch

Kristallweizen

obergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 13,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 5,5

Farbe (EBC):

5 – 18 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

5 – 20 Einheiten

weizenaromatisch, rezent

Rauchbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 14,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 6,0

Farbe (EBC):

30 – 60 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

20 – 30 Einheiten

vollmundig und rauchig

Kellerbier/Zwickelbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 13,5

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 6,0

Farbe (EBC):

5 – 60 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

10 – 35 Einheiten

leichte Hopfenbittere, unfiltriert, niedrig gespundet, mit wenig Kohlensäure

Eisbier/Icebier

untergärig

Stammwürzegehalt in %:

11,0 – 13,0

Alkoholgehalt in vol %:

4,5 – 5,0

Farbe (EBC):

5 – 20 Einheiten

Bitterstoffe (EBC):

10 – 25 Einheiten

sehr mild, sehr weich

Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwa-

chungsbehörden in Bayern anerkannten analytischen Toleranzen.

c) Geografisches Gebiet:

Freistaat Bayern

d) Ursprungsnachweis:

In Bayern ältester Nachweis von Brautätigkeit (Kaseendorf) in Deutschland; älteste Brauerei der Welt (Staatsbrauerei Weihenstephan; gegr. 1040; bis heute größte Brauereidichte der Welt (700 Brauereien); in Bayern haben 44 % aller Brauereien in der EU ihren Sitz; „Bayerisches Bier“ ist als Herkunftsangabe durch verschiedene bilaterale Abkommen (F, GR, I, E, CH) geschützt; „Bayerisches Bier“ ist beim Deutschen Patentamt als Marke eingetragen.

e) Herstellungsverfahren:

Aus geschrotetem Malz und unterschiedlichen Malzschüttungen und Wasser wird die jeweilige Bierwürze hergestellt. Diese wird anschließend unter Zugabe von Hopfen gekocht, wobei der Braumeister durch die Kochdauer und Temperatur je nach Rezeptur die Stammwürze, d.h. die spätere Stärke des Bieres, festlegt. Nach dem Kochvorgang wird die Bierwürze abgekühlt und in Gärbottiche verbracht; durch die Zugabe von Hefe erfolgt die Vergärung des Zuckers zu Alkohol und Kohlendioxid. Anschließend reift das Jungbier eine bestimmte Zeit in Lagertanks, ehe es filtriert bzw. unfiltriert in Gefäße abgefüllt wird.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Qualität und das Ansehen von „Bayerischem Bier“ ist zurückzuführen auf eine jahrhundertelange Brautradition. Seit dem 15. Jahrhundert verbindliche Festschreibung der Herstellungsverfahren. Über die Jahrhunderte hat sich daraus eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepturen herausgebildet, die zu einer auf der Welt einzigartigen Sortenvielfalt geführt hat; Geburtsstätte des Weizenbieres; größte Weizenbierbrauerei auf der Welt; in Weihenstephan Sitz einer der renommiertesten Brauereinstitutionen der Welt. Aufgrund der jahrhundertalten Brautradition sowie der daraus resultierenden Sortenvielfalt genießt „Bayerisches Bier“ beim Verbraucher allgemein höchstes Ansehen, das auch auf die überwiegende Verwendung qualitativ hochwertiger heimischer Rohstoffe zurückzuführen ist.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Ernährung und Markt

Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München, DE

Telefon: 089/17800-0

Telefax: 089/17800-313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE

Telefon: 089/1261-0

Telefax: 089/1261-1122

h) Etikettierung:

Die Bieretikettierung ist auf eine unter Punkt b) genannte Biersorte in Verbindung mit der Bezeichnung „Bayerisches Bier“ abgestellt.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnung, Bierverordnung