

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: Schloßbrauerei Reuth GmbH

b) Anschrift: Hauptstraße 22, 92717 Reuth

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

3. Name des Erzeugnisses: Reuther 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:

Lagerbier:

Alkoholgehalt: 4,8 vol. %

Stammwürzegehalt: ca. 11,4 Gew. %

Farbe: ca. 6 Farbeinheiten (hellgelb)

Bittereinheiten: ca. 22

Beschreibung: leicht hopfenaromatisch, vollmundig, süffig, harmonisch abgerundet, nicht anhängende Hopfenbittere

Schloß-Pils:

Alkoholgehalt: ca. 4,9 vol. %
Stammwürzegehalt: 11,7 Gew. %
Farbtiefe: ca. 7 Farbeinheiten (hellgelb)
Bittereinheiten: 32
Beschreibung: vollmundig, süffig

Weißbier:

Alkoholgehalt: 5 vol. %
Stammwürzegehalt: 11,9 Gew. %
Farbtiefe: ca. 8 Farbeinheiten (gelb)
Bittereinheiten: 15
Beschreibung: vollmundig, mild, angenehme Säuerung, typisch obergärig, angenehme Hopfenbittere

Spezial:

Alkoholgehalt: 5,6 vol. %
Stammwürzegehalt: 13,6 Gew. %
Farbtiefe: ca. 40 Farbeinheiten (typentsprechend braun)
Bittereinheiten: 25
Beschreibung: malzaromatisch, vollmundig, weich, süffig, normal betont, nicht anhängende Hopfenbittere

- c) Geographisches Gebiet: Ortschaft 92717 Reuth, nördliche Oberpfalz, Deutschland.
- d) Ursprungsnachweis: Das Bier wird nachweislich seit mindestens 1742 am selben Ort gebraut. Chronik wurde vorgelegt. Seit dieser Zeit ist das Bier unter der Bezeichnung "Reuther Bier" bekannt. Verwendet wird das brauereieigene Mineralwasser "Artesia", regional erzeugter Hopfen und Malz.

- e) **Gewinnungsverfahren:** Die gemälzte Gerste wird geschrotet und anschließend in einem großen Behälter ungefähr 90 Minuten lang mit heißem Wasser verrührt. Die daraus resultierende Würze (Süßextrakt) wird in eine Sudpfanne geleitet und zusammen mit ausgewähltem Hopfen aus der Region 80 Minuten gekocht. Gegen Ende des Kochprozesses wird Naturhopfen dazugegeben. Anschließend wird die Würze abgekühlt und in Gärbehälter geleitet, wo sie mit Hefe versetzt sieben Tage gärt, bis ein Alkoholgehalt von 4,8-5,3 % vol. erreicht ist. Verwendet wird ein überliefertes Rezept, welches zusammen mit regionalem Hopfen, Malz und dem Mineralwasser "Artesia" aus brauereieigenem Brunnen den besonderen Geschmack ergibt.
- f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Das Bier wird ausschließlich in dieser Brauerei unter den erwähnten Bedingungen, traditionellen Zutaten aus regionaler und lokaler Herkunft und im Besonderen mit dem Mineralwasser "Artesia" aus eigenem Brunnen hergestellt; daraus resultiert der besondere Geschmack und Geruch des Bieres.
- g) **Kontrolleinrichtung:**
1. Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Ernährung
Anschrift: Postfach 95 01 40, 81517 München
 2. Für Mißbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium
für Arbeit und Sozialordnung,
Familie, Frauen und Gesundheit
Anschrift: 80792 München
- h) **Etikettierung:** Die Bier-Etikettierung ist auf die Produktbezeichnung "Reuther Bier" in Verbindung mit einer unter Punkt 5b genannten Biergattung abgestellt.

- 1) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggf.): Vorläufiges Biergesetz und die dazugehörige Durchführungsverordnung.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG: 61DE 11324/260194

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 20/05/97