

CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET EN CONVERSION

ANMELDEFORMULAR 2026 - BIER



Paketversand

Kundennummer:

Formular nicht ausfüllen, wenn Sie sich online angemeldet haben.
Dieses Dossier muss mit Ihren Proben im Paket eingereicht werden.

Ihr Paket muss Folgendes enthalten:

- A Das Dossier:** Anmeldeformulare für Produzent & Produkt
- B Die Proben:**
3 etikettierte Flaschen pro angemeldetem Produkt

Versandadresse:

Concours International des Produits Biologiques et en conversion
331 Chemin de la croix de fer
69400 LIMAS
FRANCE
Tel.: 0033 (0)4 74 68 84 40
Email : bio@concoursbio.com

Die wichtigsten Termine:

Bis 3. April 2026 > Eingang der Proben + diese Unterlagen

- 12. Mai 2026 > Concours International des Produits Biologiques et en conversion
- 14. Mai 2026 > Veröffentlichung der Ergebnisse

Kontaktdaten

Firma:
Adresse:
PLZ: Stadt: Land:
Tel.: Mobil:
Webseite:
Für die Anmeldeunterlagen zuständige Person:
Nachname: Vorname:
Email :

Die Rechnung wird Ihnen per E-Mail geschickt.

Teilnahmegebühren

Tragen Sie den Betrag rechts ein und wählen Sie die Zahlungsart unten aus

Preis pro Einheit	X	Anzahl eingereichter Produkte	=	Gesamt € inkl. MwSt.
66 € inkl. MwSt.	X		=	

☐ **Scheck (nur in Frankreich)** ausgestellt auf Concours International des Produits Biologiques et en conversion

☐ **Kreditkarte** Sie erhalten per E-Mail eine Rechnung mit einem gesicherten Link, um die Zahlung vorzunehmen.

☐ **Banküberweisung**

Die Bankgebühren werden vom Teilnehmer getragen.

IBAN : FR76 1382 5002 0008 0092 8272 430

Name der Bank : CE RHONE ALPES

BIC : CEPAFRPP382

- ☒ Ich versichere, dass ich von den Teilnahmebedingungen Kenntnis genommen habe und akzeptiere diese. Ferner bestätige ich die Repräsentativität der eingeschickten Proben.

Datum:
Unterschrift und Stempel:

- ☒ Ich erkläre eidesstattlich, dass die angemeldete Probe ökologisch zertifiziert ist bzw. aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau stammt. Im Fall einer Kontrolle stelle ich dem Wettbewerbsveranstalter das Zertifikat für den Nachweis bereit, dass das Erzeugnis aus dem ökologischen Landbau oder aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau stammt.

Formular für die Produktanmeldung auf der nächsten Seite

CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET EN CONVERSION

FORMULAR 2026 - BIER



Drucken oder kopieren Sie diese Seite mehrmals, wenn Sie weitere Produkte anmelden möchten. Pro Seite, max. 4 Produkte

Formular nicht ausfüllen, wenn Sie sich online angemeldet haben.

Unternehmensname:.....

Produkt		
Produktname:		
Kategorienummer (Siehe Anhang) :	Zertifizierung ⁽¹⁾ :	
Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein	Alkoholgehalt (Vol-%) :	IBU :
Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :		
Falls aromatisiert, Aroma / Aromen ⁽²⁾ :		

Produkt		
Produktname:		
Kategorienummer (Siehe Anhang) :	Zertifizierung ⁽¹⁾ :	
Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein	Alkoholgehalt (Vol-%) :	IBU :
Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :		
Falls aromatisiert, Aroma / Aromen ⁽²⁾ :		

Produkt		
Produktname:		
Kategorienummer (Siehe Anhang) :	Zertifizierung ⁽¹⁾ :	
Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein	Alkoholgehalt (Vol-%) :	IBU :
Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :		
Falls aromatisiert, Aroma / Aromen ⁽²⁾ :		

Produkt		
Produktname:		
Kategorienummer (Siehe Anhang) :	Zertifizierung ⁽¹⁾ :	
Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein	Alkoholgehalt (Vol-%) :	IBU :
Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :		
Falls aromatisiert, Aroma / Aromen ⁽²⁾ :		

⁽¹⁾ (Bio, biologisch-dynamisch, wird derzeit umgestellt ...) | ⁽²⁾ Diese Informationen werden den Verkostern bekannt gegeben und erscheinen auf dem Diplom.

CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET EN CONVERSION - BIER
KATEGORIELISTE



N°	Kategorie	Beschreibung	Alkoholgehalt	IBU
Untergärig				
101	Light Lager	Stroh- bis hellgoldfarben, sehr ausgewogen, geringe Geschmacksintensität und Bittere.	3.5% - 4.5%	7-16
102	German-Style Leichtbier	Schlanker Körper. Geringer bis mittlerer Malzcharakter. Geringe bis mittlere Hopfenbittere.	2.5% - 3.8%	14-28
103	Export	Kräftigere Version des Hellen Lager, stroh- bis goldfarben, sehr ausgewogen, intensiver Geschmack. Neben helle Versionen gibt es auch dunkle Versionen.	4.5% - 5.5%	15-25
104	German-Style Helles Lager	Stroh- bis goldfarben. Geringe bis mittlere Bittere, sehr ausgewogen. Mittlere Geschmacksintensität.	4.5% - 5.5%	15-25
105	German-Style Festbier	Gold. Mittlere bis sehr kräftige Vollmundigkeit mit deutlicher Malznote und Hopfenbittere. Im Unterschied zum Export kann der Malz- oder der Hopfencharakter überwiegen.	5.5% - 6.3%	18-35
106	German-Style Kellerbier	Hellgelb bis schwarz. In der Regel ausgewogen, aber es kann auch der Hopfen- oder der Malzcharakter überwiegen. Mittlere bis hohe Vollmundigkeit. Leichte bis mittlere Hopfenbittere. Teils geringerer Kohlensäuregehalt. In der Regel unfiltriert. Maximale Drinkability.	4.5% - 5.5%	18-40
107	International-Style Pilsener	Sehr hell, geringe Hopfenbittere, geringer Malzcharakter. Ausgewogen, durch Verwendung von Reis oder Mais auch weniger Malzcharakteristik.	4.7% - 5.3%	17-30
108	Bohemian-Style Pilsner	Dichter Schaum. Kräftig gelb bis dunkelgold. Ausgeglichene Hopfenbittere. Mittlere Vollmundigkeit. Diacetyl in geringen Mengen erlaubt (Buttrig-sahniger Geschmack und Geruch). Ausgewogen.	4% - 6%	25-45
109	German-Style Pilsner	Dichter Schaum. Strohgelt bis goldfarben. Hohe Hopfenbittere. Mittlere bis schlanke Vollmundigkeit. Kein Diacetyl.	4.5% - 6%	22-50
110	American-Style Pilsner	Hellgold bis dunkelgold. Hohe Hopfenbittere, leichter Malzcharakter. Kein Diacetyl.	4.5% - 6%	25-40
111	Red und Amber Lager	Bernsteinfarbene bis rötliche Farbnoten. Originaler Name ist Rotbier. Mittlere Vollmundigkeit. Leicht süße Malznote und reine Hopfenbittere. Geringer Hopfengeschmack. Malzcharakter überwiegt, dennoch nur leichte Röstaromen, eher Karamell. Ggfs. leichte Holzfassaromen möglich, in der Regel klar filtriert.	4.5% - 5.5%	8-35
112	German-Style Märzen	Bernsteinfarben. Vollmundig, oft mit süßer Malznote. Nicht betonter bis leichter Karamellcharakter. Kräftigere Version des Kellerbieres, aber in der Regel klar filtriert. Farbe von strohgelt bis Mahagoni, je nach zugrunde liegendem Kellerbier.	5% - 6.3%	18-28
113	German-Style Dunkles Lager / Export	Kupferfarben bis schwarz. Ausgeprägte aromatische Malzaromen. Vollmundig. Karamell- und milde Röstaromen.	4.5% - 5.9%	15-28
114	Schwarzbier	Dunkelbraun bis tiefschwarz. Malzgeschmack, kaum bis leicht süßlich. Geringe bis deutliche Hopfen- und Röstmalzbittere. Hochvergoren, Kaffearomen.	4.0% - 5.9%	18-32
115	Heller Bock & Maibock	Hellgelb bis bernsteinfarben. Mittlerer bis voller Körper. Hoher Alkoholgehalt. Mittlere Hopfenbittere. Oft Honignoten.	6% - 8%	23-35
116	Dunkler Bock	Dunkelkupferfarben bis schwarz. Voller Körper. Kräftiger Malzcharakter. Oft Anklänge an Schokolade und Kaffee. Hoher Alkoholgehalt. Geringe Hopfenbittere.	6% - 8%	20-27
117	Heller Doppelbock	Hellgelb bis bernsteinfarben. Kräftiger Körper. Hoher Alkoholgehalt. Mittlere Hopfenbittere. Oft Honignoten.	7% - 10%	16-26
118	Dunkler Doppelbock	Dunkelkupferfarben bis schwarz. Kräftiger Körper. Dominanter Malzcharakter. Meist Anklänge an Schokolade, Kaffee, Lakritz und Trockenfrüchte. Hoher Alkoholgehalt. Geringe Hopfenbittere.	7% - 10%	16-26
Obergärig - Ale				
201	Blond Ale, Golden Ale	Blassblonde Farbe. Hopfenaroma merklich vorhanden, ohne zu dominieren. Geringe bis mittlere Hopfenbittere. Fruchtige Gärungsaromen (Ester).	3.5% - 6.9%	15-30
202	Kölsch	g.g.A - strohgelt bis goldfarben. In der Regel mild mit ausgeprägter Hopfennote und mit fruchtigen Komponenten. Nicht zu bitter im Abgang. Klar filtriert.	4.5% - 5.5%	18-30
203	Bitter	Gelb- bis Goldfarben. Mittlere Bittere. Leichter bis mittlerer Körper.	3% - 5%	25-35
204	Bitter Blond - Golden Ale	Gelb- bis Goldfarben. Leichte Bittere im Finale.	5% - 8%	20-45
205	Best or Special Bitter	Hellgold- bis hellbernsteinfarben/hellkupferfarben. Mittlere bis hohe Bittere.	4% - 6%	25-40
206	Traditional-Style Saison	Belgian-Style Saison. Hellgelb bis orangefarben. Bei New Style Saison Bieren dominante Hopfenaromen und ggfs. wilde Hefen (Brettanomyces).	3.5% - 9%	20-35
207	Pale Ale	Farbe: gold- bis kupferfarben. Mittlere bis hohe Hopfenbittere. Mittlerer Körper. In der New Style bzw. American-Variante hopfengestopft und deswegen intensive Hopfenaromen in der Nase.	4.5% - 6.2%	20-45
208	ESB - Strong-Extra Special Bitter	Hellgold bis bernsteinfarben. Ausgeprägte Hopfennote und kräftiger Malzcharakter.	5% - 6%	30-50
209	French-Style Biere de Garde	French-Style Ale. In der Regel bernsteinfarben bis hellkupferfarben. Röst- oder karamellartiger Malzcharakter. Leichte bis mittlere Bittere.	6% - 8%	18-30
210	Abbey Belgian-Style Blond	Abteibier. Gelb- bis Goldfarben. Fruchtige Gärungsaromen (Ester).	6% - 8%	15-30
211	Blond/Golden Strong Ale	Blassstrohgelt bis hin zu goldgelb. Mittlerer Körper und teils süße Malznote. Leichte bis mittlere Bittere im Finale.	7.5% - 10.5%	22-35
212	Belgian-Style Triple	Dichter und cremeartiger Schaum. Hellgelb bis bernsteinfarben. Mittlere bis starke Hopfenbittere. Fruchtige Hefearomen, z.B. Banane und Nelke. Einsatz von Gewürzen möglich ist (z.B. Koriander, Piment).	7.5% - 10.5%	20-40
213	Traditional IPA	India Pale Ale. Hellgold bis dunkelkupferfarben. Mittlerer Malzcharakter. Mittlere bis starke/intensive Hopfenaromen und Hopfenbittere. Keine typischen US-Hopfen-Noten. In der Regel nicht hopfengestopft.	5% - 7.5%	40-80
214	American IPA	Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben. Intensive Hopfenbittere. Verwendung von amerikanischen Aromahopfen. Hopfengestopft. Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel.	5.5% - 7.5%	40-70
215	Impérial IPA	Tiefgold bis dunkelkupferfarben. Intensive Hopfenbittere. Intensiver Hopfencharakter. Hopfengestopft. Hoher Alkoholgehalt.	7.5% - 11%	60-120
216	New England IPA (NEIPA)	Ein amerikanisches IPA mit intensivem Fruchtgeschmack und -aroma, einem weichen Körper und einem geschmeidigen Mundgefühl. Weniger wahrgenommene Bitterkeit als traditionelles IPA	6% - 9%	25 - 60
217	Session IPA	India Pale Ale von hell bis bernsteinfarben. Leicht malzig mit einer leicht bis mittel ausgeprägten Hopfennote und -bitterkeit. Das Bier ist im Gegensatz zu den stärkeren IPA erfrischend und präsentiert ausgewogene Malz- und Hopfenaromen (Malz spielt eine geringere Rolle, Körper generell eher leicht und Hopfen klar im Vordergrund).	3% - 5%	30-50
Obergärig - Amber & Red Ale				
301	Light Amber	Leicht bernsteinfarben bis tiefschwarz, Karamell- und Röstaromen, Hopfenbittere moderat bis kräftig.	4.5% - 5.5%	20-50
302	Amber Ale	Bernsteinfarben. Schwaches bis mäßiges Hopfenaroma. Sehr aromatische Malzaromen. . Der Malzgeschmack ist mäßig bis stark und zeigt in der Regel eine anfängliche Malzsüße, gefolgt von einem mäßigen Karamellgeschmack, der manchmal geröstet oder keksartig ist. Mäßige bis mittelstarke Bitterkeit.	6% - 8%	20-45

303	Red Ale	Bernsteinfarben bis kupferfarben. Ausgeprägte Malzaromen mit leichtem Karamellmalzgeschmack. Moderne Versionen auch mit kräftiger Hopfennote.	4% - 6%	18-28
304	Oud Rood (Flanders Red Ale)	Dunkelkupferfarben bis dunkelbraun. Ausgeprägtes Fruchtaroma. Kann Edelsäure und Holzfassaromen haben	4.5% - 7.0%	7-25
305	Altbier	Altbier ist ein obergäriges Bier, das hauptsächlich in der Region Düsseldorf in Deutschland gebraut wird. Es hat einen Alkoholgehalt von 4,5 bis 5 %, eine kupferne bis braune Farbe und einen bitter-süßen Geschmack.	4.5% - 5%	20-50

Obergärig - Brown & Dark Ale				
401	Brown Ale	Bernsteinfarben bis dunkelbraun. Dichter Schaum. Geringe Hopfenbittere. Kräftige Malzaromatik, ausgewogen.	4% - 6%	18-35
402	Abbey Belgian-Style Dubbel	Dichter Schaum. Kupferfarben bis tiefschwarz. Körper mittel bis voll mit mittlerer Bittere und geringer Hopfengeschmack. Fruchtige und/oder gewürzartige Hefearomen. Bonbontöne, florale Noten.	6% - 12%	15-25
403	Dark Strong Ale	Kupferfarben bis tiefschwarz. Dichter Schaum. Voller, cremiger, bis hin zu süßem Malzcharakter. Vielschichtige Aromen und deutlich wahrnehmbarer hoher Alkoholgehalt.	6% - 12%	15-35
404	Dark Black IPA	Dunkelkupferfarben bis tiefschwarz. Mittlere bis hohe Bittere. Hoher Alkoholgehalt. Röstaromen erlaubt. Lebt vom Spiel des fruchtigen Aromahopfens in der Nase und des kräftigen Malzcharakters im Mund.	5,5% - 9%	50-90
405	Oud Bruin (Flanders Brown Ale)	Kupferfarbenes bis dunkles Bier. Ausgeprägtes Fruchtaroma. Kann Edelsäure und Holzfassaromen haben.	4% - 9%	5-25

Obergärig - Stout/porter				
501	Porter	Braun bis tiefschwarz. Kaffee- oder Schokoladen-Aromen. Geringe bis mittlere und süße Malznoten. Ausgeglichene Bittere. Mittlerer bis vollmundiger Körper.	4% - 7%	18-35
502	Milk Stout	Sehr dunkel, süß, vollmundig, leichte Röstaromen. Anklänge an gesüßten Espresso. Durch die Zugabe von Laktose in der Regel ein cremiges Mundgefühl.	3,2 - 10%	15-40
503	Dry Stout	Tiefschwarz. Charakteristische Röstaromen. Malz- und Karamellgeschmack. Hohe Hopfenbittere. Hochvergoren.	4% - 5%	30-40
504	Foreign / Export Stout	Tiefdunkelbraun. Süße Malznoten bis hin zu intensiver Bittere. Fruchtige Esternoten. Leichte Säure und wilde Hefearomen möglich.	5.5% - 8%	30-70
505	American Stout	Dunkelbraun bis tiefschwarz. Hopfengestopft, deshalb mit fruchtigen Aromahopfennoten. Karamell- und Röstmalzgeschmack.	4.5% - 8%	35-80
506	Imperial Stout	Tiefschwarz. Hoher Alkoholgehalt. Hohe Röstmalz- und Bitteraromen.	8% - 15%	50-90
507	Baltic Porter	Dunkles, rotbraunes Bier, untergärig, reichhaltig und alkoholhaltig, mit dominanten Malznoten, leicht geröstet, mit einer großen aromatischen Komplexität, die schwarze Früchte vereint.	6% - 10%	20-40

Obergärig - Weizen				
601	Belgian-Style Witbier	Sehr helles bis helles Gelb. Schlanker bis mittlerer Körper. In der Regel mit Orangenschalen und Koriander. Geringe Bittere und kaum Hopfenaromen.	4.3% - 5.5%	6-20
602	Kristallweizen	Filteriertes Bier. Helles bis kräftiges Gelb. Ausgeprägte Vollmundigkeit. Leicht fruchtig (Banane, Nelke und Zitrus). Sehr hoher Kohlensäuregehalt. Geringe Hopfenbittere.	4.5% - 6%	10-20
603	Hefeweizen Hell	Helles bis kräftiges Gelb. Vollmundigkeit sehr stark ausgeprägt. Hoher Kohlensäuregehalt. Geringe Hopfenbittere. Fruchtig (Banane, Nelke und Zitrus).	4.5% - 6%	10-20
604	Hefeweizen Dunkel / Bernsteinweizen	Kupferfarben bis dunkelbraun. Ausgeprägte Vollmundigkeit. Deutliche Malzsüße. Sehr hoher Kohlensäuregehalt. Geringe Hopfenbittere. Fruchtig (Banane, Nelke und Zitrus) und karamell-schokoladig. Bernsteinweizen haben Karamelltöne, während ein Dunkles Weizen eher Schokolade und Kaffee aufweist.	4.5% - 6%	10-20
605	Dubbelwit / Imperial White	Gold- bis bernsteinfarben. Mittlerer bis hoher Alkoholgehalt. Mit Orangenschalen und Koriander.	6% - 8%	9-17
606	White IPA / Hoppy Weizen	Gold- bis bernsteinfarben. Mittlerer bis hoher Alkoholgehalt. Hopfengestopft. Fruchtaromen aus Hopfen und Gärung (Südf Früchte, Nelke etc.).	5.5% - 8.5%	40-70

Speciality Beer				
701	Other Speciality Beer			
702	Sour Beer	Ober- oder Untergärig. Farbe: helles gelb bis dunkles Braun. Sehr geringe Hopfenbittere. Ausgeprägte Säure.	2.5% - 8%	5-25
703	Lambic und Gueuze	Spontangärung. Gold- bis bernsteinfarben. Ausgeprägte Säure, Holzfassaromen, wilde Hefen. Ausgeprägte Säure, vorzugsweise entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (nicht essigartig).	5% - 10%	0-30
704	Barley Wine-Style Ale	Bernsteinfarben bis braun. Hoher Alkohol- und Stammwürzegehalt. Mittlere bis starke Hopfenintensität.	8% - 12%	35-100
705	Rauchbier	Kann Ober- oder Untergärig sein. Z.B. Bamberg-Style Rauchbieren, Smoked Ale, Smoked Porter, Grodziskie/Grätzer. Keine fruchtigen Ester und Diacetyl.	>4,5%	20-45
707	Grape Ale	Gärung mit Trauben, Most, Trester oder Saft.	4.8% - 10%	10-30

Bier - Sonstiges				
803	Biermischgetränke			

Informationen				
---------------	--	--	--	--



- Um ein aromatisiertes oder alkoholfreies Bier anzumelden, wählen Sie bitte zuerst die Hauptkategorie (IPA, German-Style Pilsner, etc.). Danach können Sie die im Bier verwendeten Aromen angeben.
- Ein Bier kann in mehreren Kategorien und mehreren Stilen präsentiert werden.
- Die Angaben zu Kategorien sind unverbindlich und entsprechen den allgemein anerkannten Normen der jeweiligen Kategorien. Eine geringe Abweichung vom Prozentsatz an Alkohol kann akzeptiert werden.
- Weitere Infos über: <https://www.concoursbio.com/faq.html>