

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 316/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9 und Artikel 17 Abs. 2

„MÜNCHENER BIER“

EG-Nr. DE/PGI/117/0516/24.04.2003

g.U. () gg.A. (X)

Beabsichtigte Änderung(en)

Rubrik(en) der Spezifikation:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

Änderung(en):

Beschreibung:

Es handelt sich um eine Richtigstellung von Fehlern, die im Laufe des vereinfachten Eintragungsverfahrens aufgetreten sind. Im Jahr 1997 mußte innerhalb kürzester Zeit ein Lastenheft nachgereicht werden. Hierbei kam es zu Fehlern, die erst jetzt entdeckt wurden. Brautechnisch handelt es sich bei den Richtigstellungen um keine wesentlichen Änderungen. Die mit der Richtigstellung verbundenen Korrekturen werden vom Durchschnittsverbraucher, nach Auskunft von Fachleuten, sensorisch nicht wahrgenommen.

Insgesamt sind 6 Fehler aufgetreten bzw. entdeckt worden.

Bei der Sorte „Hefeweizen“ liegt hinsichtlich der Farbe ein interner Übertragungsfehler des Antragstellers selbst vor, der bei der Zusammenfassung des Lastenheftes entstanden ist.

Bei den Sorten „Export hell, Export dunkel, Bockbier und Oktoberfestbier“ liegen bezüglich der Bitterwerte sowie bei der Sorte „Export dunkel“ hinsichtlich der Farbe Übermittlungsfehler von Mitgliedern des Antragstellers vor. Mit diesem Antrag sollen die aufgetretenen Fehler korrigiert werden.

Es werden daher folgende Änderungen im Lastenheft der eingetragenen Bezeichnung „Münchener Bier“ beantragt:

- | | | |
|----|--|---|
| a) | bei „Export Hell“ die Änderung der Einheiten Bitterstoffe (EBU): | von 17,0 — 26,0 Einheiten
in 15,0 — 26,0 Einheiten |
| b) | bei „Export Dunkel“ die Änderung der Einheiten Bitterstoffe (EBU): | von 18,0 — 24,0 Einheiten
in 15,0 — 24,0 Einheiten |
| | sowie die Änderung der Einheiten Farbe (EBC): | von 42,0 — 55,0 Einheiten
in 42,0 < 60,0 Einheiten |

- | | | |
|----|--|---|
| c) | bei „Hefeweizen Hell“ die Änderung der Einheiten Farbe (EBC): | von 11,0 — 16,0 Einheiten
in 11,0 — 20,0 Einheiten |
| d) | bei „Bockbier“ die Änderung der Einheiten Bitterstoffe (EBU): | von 21,0 — 32,5 Einheiten
in 18,0 — 32,5 Einheiten |
| e) | bei „Oktoberfestbier“ die Änderung der Einheiten Bitterstoffe (EBU): | von 18,0 — 28,0 Einheiten
in 16,0 — 28,0 Einheiten |

Ursprungsnachweis:

Nach Art. 2 i.V.m. Art. 1 der Verordnung (EG) 383/2004 sind alle wichtigen Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung anzugeben. Dies beinhaltet auch die Rückverfolgbarkeit des jeweiligen Produkts vom Verbraucher zum Produzenten und ggf. sogar darüber hinaus. Darüber hinaus ist die Rückverfolgbarkeit nunmehr gesetzlich geregelt (Art. 18 „Rückverfolgbarkeit“ der Verordnung (EG) 178/2002.

Dies bezieht sich im vorliegenden Fall auch auf das zum Bierbrauen verwendete Wasser.

Daher wird der nachfolgende Text als eine Ergänzung in der Spezifikation beantragt:

„Der Herkunftsnachweis des Münchener Bieres als aus München stammend, wird über die auf dem Etikett aufgedruckte Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung) und/oder das Mindesthaltbarkeitsdatum im Zusammenhang mit den in den Mitgliedsbrauereien individuell geführten Dokumentationen geführt. Lieferscheine, Sudbücher, EDV-Listen etc. ergänzen im Rahmen brauereiinterner individueller Systeme diese Tatsache.

Aufgrund des seit dem 1. Januar 2005 geltenden Art. 18 ‚Rückverfolgbarkeit‘ der Verordnung (EG) 178/2002 wurden die bereits ausreichenden internen Systeme teilweise modernisiert. Anfragen von Verbrauchern und/oder Behörden über die tatsächliche Herkunft können damit noch schneller beantwortet werden.

Insbesondere über Meßeinrichtungen (teilweise induktive Durchflussmesser), die teilweise direkt an den Brunnenköpfen angebracht sind, sowie teilweise spezielle Tanks und/oder Rohrleitungssysteme sowie Plausibilitätsberechnungen kann jederzeit nachgewiesen werden, dass das nachfolgend unter Punkt 4.5 aufgeführte spezielle Münchener Wasser auch tatsächlich für die Bierproduktion verwendet wurde.“

Etikettierung

Die Namen „Münchener Bier“ und „Münchner Bier“ differenzieren lediglich in dem Buchstaben „e“ nach der Buchstabenfolge „Münch..“. Es handelt sich hierbei um eine münchenerische/münchnerische bzw. bayerische sprachliche Eigenheit, den Buchstaben „e“ bei bestimmten Wörtern gerne phonetisch bzw. in der Schrift zu „verschlucken“. Am Inhalt des Wortes ändert sich dadurch jedoch nichts. Insbesondere wird im vorliegenden Fall das gleiche Produkt verstanden und das „Verschlucken“ des Buchstaben „e“ hat daher hierauf keinerlei Einfluß, auch nicht auf die Herkunft. In Bayern wird unter „münchnerisch“ das Gleiche verstanden wie unter „münchenerisch“. Im übrigen dürfte dies auch zumindest für ganz Europa zutreffen. Es wird daher beantragt Punkt 4.8 wie folgt zu fassen:

„Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung ‚Münchener Bier‘ bzw. ‚Münchner Bier‘ in Verbindung mit einer unter Punkt 4.2. genannten Biergattung abgestellt“.

AKTUALISIERTE ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MÜNCHENER BIER“

EG-Nr. DE/PGI/117/0516/24.04.2003

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Bundesministerium der Justiz
 Anschrift: Mohrenstraße 37, D-11015 Berlin
 Tel.: 030/20 25 — 70
 (bei Durchwahl: 030/20 25 — 93 28)
 Fax: 030/20 25 — 95 25
 E-Mail: Matzner-An@bmj.bund.de

2. *Vereinigung:*

Name: Verein Münchener Brauereien e.V.
 Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 München
 Tel.: 089/28 86 31
 Fax: 089/28 39 57
 E-Mail: newrzella.vmb-wv-vba@gmx.de
 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 2.1 — Bier

4. *Spezifikation (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)*

4.1 Name: „Münchener Bier“

4.2 Beschreibung:

Helles

Stammwürzegehalt in %:	11,4	-	11,9	
Alkoholgehalt in vol. %:	4,7	-	5,4	
Farbe (EBC):	5,0	-	8,5	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	14,0	-	25,0	Einheiten

hell gelb, blond, süffig, rein, weich, mild über angenehm gehopft, feinwürzig bis würzig frisch mit einer angenehmen Bittere je nach Brauverfahren;

Export Hell

Stammwürzegehalt in %:	12,5	-	12,8	
Alkoholgehalt in vol. %:	5,5	-	6,0	
Farbe (EBC):	5,5	-	7,5	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	15,0	-	26,0	Einheiten

hell gelb, blank hochvergoren, vollmundig von mild, rund weich, bis kräftig würzig, teilweise fein gehopft, teilweise feine Bittere;

Export Dunkel

Stammwürzegehalt in %:	12,5	-	13,7	
Alkoholgehalt in vol. %:	5,0	-	5,9	
Farbe (EBC):	42,0	-	< 60,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	15,0	-	24,0	Einheiten

vollmundig, weich, malzaromatisch bis kräftig, z. T. Münchener Malz dominierend;

Pils

Stammwürzegehalt in %:	11,5	-	12,5	
Alkoholgehalt in vol. %:	4,9	-	5,8	
Farbe (EBC):	5,5	-	7,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	30,0	-	38,0	Einheiten

feinherb, feine edle Hopfenbittere, hopfenbetont bis hopfenaromatisch, schlank, elegant, rezent;

Leichtes Weißbier

Stammwürzegehalt in %:	7,7	-	8,4	
Alkoholgehalt in vol. %:	2,8	-	3,2	
Farbe (EBC):	11,0	-	13,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	13,0	-	15,0	Einheiten

erfrischend, prickelnd, spritzig, hefetrüb, typischer obergäriger Weißbiergeschmack;

Kristall Weizen

Stammwürzegehalt in %:	11,5	-	12,4	
Alkoholgehalt in vol. %:	4,9	-	5,5	
Farbe (EBC):	7,5	-	12,5	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	12,0	-	16,0	Einheiten

prickelnd, sehr spritzig, blank filtriert, klar, rezent, obergärige Note, typisch obergärig;

Hefeweizen Hell

Stammwürzegehalt in %:	11,4	-	12,6	
Alkoholgehalt in vol. %:	4,5	-	5,5	
Farbe (EBC):	11,0	-	20,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	12,0	-	20,0	Einheiten

hochvergoren, naturtrüb, typisch obergäriger Charakter, spritzig, erfrischend, prickelnd, rezent, z. T. hefig, weißbieraromatisch;

Hefeweizen Dunkel

Stammwürzegehalt in %:	11,6	-	12,4	
Alkoholgehalt in vol. %:	4,5	-	5,3	
Farbe (EBC):	29,0	-	45,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	13,0	-	16,0	Einheiten

naturtrüb, vollmundig, malzaromatischer Geschmack bzw. malziger Charakter, obergärige Note bzw. Charakter;

Märzen

Stammwürzegehalt in %:	13,2	-	14,0	
Alkoholgehalt in vol. %:	5,3	-	6,2	
Farbe (EBC):	8,0	-	32,5	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	21,0	-	25,0	Einheiten

sehr vollmundig, süffig, mild, aromatisch altbayerisch bis malzaromatisch, sehr milde Bittere;

Bockbier

Stammwürzegehalt in %:	16,2	-	17,3	
Alkoholgehalt in vol. %:	6,2	-	8,1	
Farbe (EBC):	7,5	-	40,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	18,0	-	32,5	Einheiten

hochvergoren, von rund, vollmundig, süffig, weich, aromatisch über feinhopfig, feinherb bis hin zu gut gehopft und z. T. mit einem würzigen Charakter;

Doppelbock

Stammwürzegehalt in %:	18,2	-	18,7	
Alkoholgehalt in vol. %:	7,2	-	7,7	
Farbe (EBC):	44,0	-	75,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	18,0	-	28,0	Einheiten

stark, kräftig, würzig, gehaltvoll, malzaromatischer Geschmack;

Leichtbier

Stammwürzegehalt in %:	7,5	-	7,7	
Alkoholgehalt in vol. %:	2,7	-	3,2	
Farbe (EBC):	5,5	-	7,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	24,0	-	26,5	Einheiten

fein herber edler Geschmack;

Diät Pils

Stammwürzegehalt in %:	8,5	-	9,3	
Alkoholgehalt in vol. %:	4,3	-	4,9	
Farbe (EBC):	5,0	-	6,5	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	26,0	-	30,0	Einheiten

kohlehydratarm, feinherb, trockener Geschmack;

Schwarz-Bier

Stammwürzegehalt in %:			11,3	
Alkoholgehalt in vol. %:			4,8	
Farbe (EBC):			70,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):			17,0	Einheiten

feinwürziges Malzaroma;

ICE-Bier

Stammwürzegehalt in %:			11,2	
Alkoholgehalt in vol. %:			4,9	
Farbe (EBC):			6,5	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):			20,0	Einheiten

harmonisch, rund, vollmundig;

Nähr-/Malzbier

Stammwürzegehalt in %:	12,3	-	12,7	
Alkoholgehalt in vol. %:	0,0	-	1,2	
Farbe (EBC):	65,0	-	90,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	8,0	-	15,0	Einheiten

alkoholarm, sehr mild vergoren, malzig, würzig, sehr schwach gehopft;

Oktoberfestbier

Stammwürzegehalt in %:	13,6	-	14,0	
Alkoholgehalt in vol. %:	5,3	-	6,6	
Farbe (EBC):	6,0	-	28,0	Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	16,0	-	28,0	Einheiten

hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig, sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein wenig süßem Geschmack.

4.3 Geografisches Gebiet: Hoheitsgebiet der Stadt München.

4.4 Ursprungsnachweis: Der Herkunftsnachweis des Münchener Bieres als aus München stammend, wird über die auf dem Etikett aufgedruckte Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung) und/oder das Mindesthaltbarkeitsdatum im Zusammenhang mit den in den Mitgliedsbrauereien individuell geführten Dokumentationen geführt. Lieferscheine, Sudbücher, EDV-Listen etc. ergänzen im Rahmen brauereinter individueller Systeme diese Tatsache.

Aufgrund des seit dem 1. Januar 2005 geltenden Art. 18 „Rückverfolgbarkeit“ der Verordnung (EG) 178 2002 wurden die bereits ausreichenden internen Systeme teilweise modernisiert. Anfragen von Verbrauchern und/oder Behörden über die tatsächliche Herkunft können damit noch schneller beantwortet werden.

Insbesondere über Messeinrichtungen (teilweise induktive Durchflussmesser), die teilweise direkt an den Brunnenköpfen angebracht sind, sowie teilweise spezielle Tanks und/oder Rohrleitungssysteme sowie Plausibilitätsberechnungen kann jederzeit nachgewiesen werden, dass das nachfolgend unter Punkt 4.5 aufgeführte spezielle Münchener Wasser auch tatsächlich für die Bierproduktion verwendet wurde

4.5 Herstellungsverfahren: Das Münchener Bier wird nach den in München bzw. Deutschland geltenden Rechtsvorschriften hergestellt. Das gemälzte Getreide wird geschrotet und anschließend mit speziellem Münchener Wasser vermischt. Dieses, von den Münchener Brauereien verwendete Wasser, stammt aus der Münchener Schotterebene aus eigenen auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen, die größtenteils bis in Schichten hinabreichen, die aus dem Tertiär stammen. 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 Malzschorot 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, wo sie unter Zugabe von ausgesuchtem, vorwiegend bayrisch erzeugtem Hopfen ca. 1–2 Stunden gekocht wird. Hierbei werden die Aromen und Inhaltsstoffe des Hopfens aufgeschlossen und Eiweißstoffe, die der Haltbarkeit sowie dem speziellen Geschmack des Münchener Bieres 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 abgekühlt und in die Gärbehälter geleitet. Dabei wird, sorgsam dosiert, Hefe aus speziellen eigenen Reinkulturen zugeführt. Sämtliche Reinkulturen stammen dabei von einer einzigen Hefezelle ab, damit alle Hefezellen, die den Geschmack des Münchener Bieres entscheidend beeinflussen, absolut identische Eigenschaften besitzen. Infolge der Zugabe der speziellen Hefe(n), die mit Münchener Luft belüftet wird (werden), kommt es anschließend zur Vergärung der Würze, die ca. 4 bis 8 Tage andauert. 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. Nachdem die sich absetzende untergärige bzw. die nach oben steigende obergärige Hefe vom Jungbier getrennt wurde, erhält das Bier durch die Nachgärung bei kalten Temperaturen, während der Lagerzeit in den Lagertanks, seinen unverwechselbaren Geschmack und seine volle Reife. Das Jungbier reichert sich dabei auf natürliche Weise mit Kohlensäure an und reift ca. 4–11 Wochen bis zur geschmacklichen Vollendung.

- 4.6 Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Nur das in München hergestellte Bier darf sich Münchener Bier nennen. Der Verbraucher verbindet damit ein bestimmtes Ansehen und die Erwartung höchster Qualität. Die Bezeichnung des Münchener Bieres wird seit Jahrhunderten ohne jedwede Beanstandung von dritter Seite von den Münchener Brauereien benutzt. Die starke Verbundenheit der Bevölkerung zum Münchener Bier basiert gerade im Münchener Raum auf geschichtlichen Zusammenhängen, man denke in diesem Zusammenhang nur an die Münchener Bierrevolution.

Die lange Tradition wird u. a. dadurch belegt, dass bereits im Urbar Herzog Ludwig des Strengen von 1280 die Geld- und Naturalleistungen der Münchener Brauer festgehalten sind (vgl. hierzu „München und sein Bier“ von Heckhorn/Wiehr, München 1989, oder Doktorarbeit Frau Dr. Karin Hackel-Stehr — w. o. bei Punkt 4 -, sowie „Die“ prewen „Münchens“ von Sedlmayr/Grohsmann, Nürnberg 1969, auszugsweise beigefügt). Vgl. weiter „125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V.“ von Frau Dr. Christine Rädlinger, Festschrift 1996). Im übrigen hat das Reichsgericht in mehreren Entscheidungen zuletzt im Urteil vom 13.11.1923 — MuW, Band 23, S. 152 — rechtskräftig anerkannt, dass die Bezeichnung Münchener Bier sich zu einer echten Herkunftsbezeichnung entwickelt hat. Hieran hat sich nach übereinstimmender Ansicht in der wissenschaftlichen Literatur nichts geändert — vgl. Loschelder/Schnepf „Deutsche geographische Herkunftsangaben“, Köln 1992, S. 262.f.; Kommentar zum Wettbewerbsrecht, 14. Auflage von Baumbach/Hefermehl § 3 UWG Rdnr. 238, München 1983.

Aufgrund der besonderen Lage des Münchener Gebietes waren gerade die Brauereien in der Stadt eine Stütze der Wirtschaft und Kultur. Daher identifiziert sich der Verbraucher sehr mit dem heimischen Münchener Bier und genießt es als eine örtliche Spezialität. Bilaterale Abkommen über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen, geographischen Bezeichnungen, die zwischen der Bundesrepublik Deutschland und den EG-Mitgliedstaaten Frankreich, Griechenland, Italien, Spanien sowie der Schweiz u. a. auch für „Münchener Bier“ bestehen, tragen diesen Umständen Rechnung.

Weitere Unterlagen sind hierzu:

Kommentar zum Lebensmittelrecht von Prof. Dr. W. Zipfel C 100 § 17 Rdnr. 228/233 und C 412 Vorb. Rdnr. 30;

Loschelder/Schnepf, „Deutsche geographische Herkunftsangaben“, Köln 1992, S. 262 f., S. 14 und S. 148;

Doktorarbeit Frau Dr. Karin Hackl-Stehr, „Unser Bier“

- 4.7 Kontrollstelle:

Für Herstellerkontrollen

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Anschrift: Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Menzinger Straße 54, D-80638 München

Tel.: 089/17800 — 337

Fax: 089/17800 — 494

E-Mail: nina.jack@lfl.bayern.de

Für Mißbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
Abt. 4, Referat 42

Anschrift: D-81925 München

Tel.: 089/9214 — 00

Fax: 089/9214 — 2513

E-Mail: —

- 4.8 Etikettierung: Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Münchener Bier“ bzw. „Münchener Bier“ in Verbindung mit einer unter Punkt 4.2. genannten Biergattung abgestellt.

- 4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnung.