SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 398/18)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Münchener Bier“

EU-Nr.: PGI-DE-0516-AM04 — 25. Juli 2019

G. U. ( ) G. G. A. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

   Name: Verein Münchener Brauereien e.V.

   Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München, Deutschland

   Tel. +49 244184770

   Fax +49 244184780

   E-Mail: Manfred.newrzella@muenchener-bier.de

   Berechtigtes Interesse:

   Der Antragsteller ist mit dem ursprünglichen Antragsteller identisch. Der Verein ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern des fraglichen Erzeugnisses

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

   Deutschland

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

   ☐ Name des Erzeugnisses

   ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

   ☐ Geografisches Gebiet

   ☐ Ursprungsnachweis

   ☒ Erzeugungsverfahren

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Kennzeichnung

☐ Sonstiges [bitte angeben]

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderungen**

b) *Beschreibung*

(1) Ziffer 3.2 Spezifikation — Einziges Dokument

Es wird beantragt, bei den aufgeführten Biersorten die Sorte bzw. das Wort „Diät-Pils“ mit seiner gesamten nachfolgenden Beschreibung zu streichen.

i) Ursprünglicher Wortlaut

„Diät-Pils

Stammwürzegehalt in %: 8,5-9,3

Alkoholgehalt in %: 4,3-4,9

Farbe (EBC): 5,0-6,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 26,0-30,0 Einheiten

kohlehydratarm, feinherb, trockener Geschmack;“.

ii) Neuer Wortlaut

Kein Text!

iii) Begründung:

Mit der 16. ÄndV vom 01.10.2010 (BGBl. I S. 1306) wurde § 12 DiätV aufgehoben. Nach § 28 Abs. 4 DiätV durften diätische Lebensmittel für Diabetiker, die dieser Verordnung in der bis zum 8. Oktober 2010 geltenden Fassung entsprachen, noch bis zum 9. Oktober 2012 in den Verkehr gebracht werden. Nach Ablauf der Übergangsfrist können die nicht dieser Verordnung entsprechenden diätischen Lebensmittel für Diabetiker noch bis zu ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum abverkauft werden. Nachdem die Übergangsfristen seit langer Zeit abgelaufen sind, ist ein Erzeugnis unter der angeführten Bezeichnung „Diät-Pils“ nicht mehr verkehrsfähig und daher aus der Spezifikation zu entfernen.

(2) Ziffer 3.2 Spezifikation — Einziges Dokument

Es wird beantragt, bei den aufgeführten Biersorten die Sorte bzw. das Wort „ICE-Bier“ mit seiner gesamten nachfolgenden Beschreibung zu streichen.

i) Ursprünglicher Wortlaut

„ICE-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,2

Alkoholgehalt in %: 4,9

Farbe (EBC): 6,5 Einheiten

Bitterstoffe (EBU): 20,0 Einheiten

Harmonisch, rund vollmundig;“.

ii) Neuer Wortlaut

Kein Text!

iii) Begründung:

Die Sorte „ICE-Bier“ wird seit mehreren Jahren nicht mehr hergestellt. Aus dem Grund der Traditionswahrung wird diese Sorte aus der Spezifikation gestrichen.

(3) Ziffer 3.2 Spezifikation — Einziges Dokument

Es wird beantragt, bei den aufgeführten Biersorten die Sorte bzw. das Wort „Oktoberfestbier“ mit seiner gesamten nachfolgenden Beschreibung zu streichen.

i) Ursprünglicher Wortlaut

„Oktoberfestbier

Stammwürzegehalt in %: 13,6-14,0

Alkoholgehalt in %: 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;“.

ii) Neuer Wortlaut

Kein Text!

iii) Begründung:

Das „Oktoberfestbier“ genießt keinen eigenen Schutz, sondern nur die g. g. A. „Münchener Bier“. Der Antragsteller hat zwischenzeitlich einen Antrag auf Schutz einer eigenen geografischen Angabe „Oktoberfestbier“ gestellt. Im Rahmen dieses Antragsverfahrens für die eigene g. g. A. „Oktoberfestbier“ hat die EU-Kommission den Umstand, dass das „Oktoberfestbier“ in der Liste der Biere des „Münchener Bieres“ aufgeführt ist, als widersprüchliche Anforderung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angesehen. Damit eine Eintragung von „Oktoberfestbier“ als eigenständige g. g. A. erfolgen kann, ist es nicht mehr unter dem „Münchener Bier“ aufzuführen.

(4) Ziffer 3.2 Spezifikation — Einziges Dokument

Es wird beantragt, nach der Zusammenfassung der aufgeführten Biersorten nach der Liste der Biersorten (d. h. nach dem Abschnitt zu „Nähr-/Malzbier“) am Ende dieses Punktes den unter ii) folgenden Text einzufügen.

i) Ursprünglicher Wortlaut

Kein Text!

ii) Neuer Wortlaut

„Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten Toleranzen, welche bei den aufgeführten Werten bei der Analyse noch zusätzlich zu berücksichtigen sind.“

ii-2) Neuer Wortlaut zusätzlich nur in Spezifikation nicht in Einzigem Dokument

„Übersicht: Analytische und gesetzliche Toleranzen

1. Stammwürze
   a) Biere mit niedrigem Stammwürzegehalt => ± 0,3 % Gew.
   b) Schankbier => ± 0,3 % Gew.
   c) Vollbier => ± 0,3 % Gew.
   d) Starkbier => ± 0,5 % Gew.
   e) Bier mit Flaschengärung => ± 0,5 % Gew.
2. Alkoholgehalt
   a) bis 5,5 % vol. => ± 0,5 % vol.
   b) über 5,5 % vol. => ± 1,0 % vol.
3. Farbe

   EBC-Einheiten => ± 5 EBC
4. Bitterwerte

   EBC-Bittereinheiten => ± 5 EBC“.

iii) Begründung:

Von den Untersuchungsbehörden werden die gesetzlichen und die von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten Messtoleranzen und Schwankungsbreiten bei der Überprüfung der Messtoleranzen fälschlicherweise nur dann anerkannt, wenn sie in der Spezifikation aufgeführt sind bzw. wenn darauf hingewiesen wird.

Die EU-Kommission hat hingegen eindeutig die Meinung vertreten, dass diese Toleranzen auf jeden Fall gelten und beachtet werden müssen. Sie sind deshalb nicht im „Einzigen Dokument" aufzuführen, sondern sollten in der Spezifikation aus Klarstellungsgründen zu finden sein. Wenn der Hinweis auf die Messtoleranzen seitens der Behörden, wie auch immer, als notwendig erachtet wird, sind diese aufzunehmen.

(5) Ziffer 3.3 Einziges Dokument

Es wird beantragt, den bisherigen Text durch den unter ii) nachfolgenden Text zu ersetzen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„Zutaten müssen Malz, Hopfen Hefe und Wasser sein. Das Wasser muss aus dem Münchener Stadtgebiet aus den tertiärschichten der Münchener Schotterebene stammen."

ii) Neuer Wortlaut:

„Die Herstellung erfolgt nach dem Münchener Reinheitsgebot von 1487 in der Form des § 9 VorlBierG. Zutaten müssen Malz, Hopfen, Hefe und Wasser sein.

Dabei muss das Wasser aus eigenen auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen aus einem Grundwasserleiter gewonnen werden, der aus den Sandsteinen und Konglomeraten der tertiären Molasse besteht. Diese Tiefbrunnen reichen derzeit, je nach Örtlichkeit bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis zu 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht."

iii) Begründung:

Eine Beschränkung auf die mengenmäßige Hauptzutat erscheint nicht sinnvoll und entspricht nicht dem Sinn der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Darüber hinaus haben Behörden und Vertreter der EU angeregt, alle Zutaten zu nennen. Ebenso hat die EU-Kommission angeregt, diesen Text nicht wie ursprünglich beantragt unter Ziffer 3.2 zu setzten, sondern unter Ziffer 3.3 zusammenzufassen.

Des Weiteren hat die Differenzierung gegenüber anderen Brauereien, hinsichtlich des verwendeten Rohstoffes „Wasser" deutlicher zu erfolgen, insbesondere im Hinblick auf das von anderen Brauereien verwendete Münchener Stadtwasser, das aus unterschiedlichen Regionen außerhalb von München stammt.

e) *Herstellungsverfahren*

Spezifikation

Es wird beantragt, den dritten Satz dieses Punktes durch einen anderen Satz zu ersetzen und danach zwei Sätze neu hinzuzufügen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„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."

ii) Neuer Wortlaut:

„Dabei muss das Wasser aus eigenen, auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen aus einem Grundwasserleiter gewonnen werden, der aus den Sandsteinen und Konglomeraten der tertiären Molasse besteht. Diese Tiefbrunnen reichen derzeit, je nach Örtlichkeit bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis zu 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht."

iii) Begründung:

Die Konkretisierung hinsichtlich des Rohstoffs „Wasser" muss im gesamten Dokument einheitlich angepasst werden.

f) *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

(1) Einziges Dokument Unterüberschrift (2) „Besonderheiten des Erzeugnisses", 2. Absatz, Satz 1 und Satz 2

Es wird beantragt den letzten Halbsatz von Satz 1 sowie Satz 2 abzuändern und danach einen 3. Satz neu hinzuzufügen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„[…] insbesondere auf der Tatsache, dass die Münchner Brauereien ihr Brauwasser aus eigenen Tiefbrunnen aus der Münchner Schotterebene beziehen. Diese Tiefbrunnen reichen bis zu 250 m tief in Schichten des Tertiärs hinab."

ii) Neuer Wortlaut:

„[…] insbesondere auf der Tatsache, dass die Münchner Brauereien ihr Brauwasser aus eigenen, auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen aus einem Grundwasserleiter gewinnen, der aus den Sandsteinen und Konglomeraten der tertiären Molasse besteht.

Diese Tiefbrunnen reichen derzeit, je nach Örtlichkeit bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis zu 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht."

iii) Begründung:

Die Konkretisierung hinsichtlich des Rohstoffs „Wasser" muss im gesamten Dokument einheitlich angepasst werden.

(2) Spezifikation — Einziges Dokument, Unterüberschrift (3) „Ursächlicher Zusammenhang", Absatz 10 (= ein Satz)

Es wird beantragt, zwei Worte dieses Absatzes (Satzes) durch ein anderes Wort zu ersetzen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„Zur Verbreitung des Rufes von Münchner Bier in der ganzen Welt haben natürlich auch die Biergärten, das Oktoberfest oder einfach auch die Gaststätten beigetragen."

ii) Neuer Wortlaut:

„Zur Verbreitung des Rufes von Münchner Bier in der ganzen Welt haben natürlich auch die Biergärten, Bierfeste oder einfach auch die Gaststätten beigetragen."

iii) Begründung:

Wenn das „Oktoberfest" herausgenommen wird, erübrigen sich Begründungen, die mit diesem Bier zusammenhängen oder die auf dieses Bier inhaltlich Bezug nehmen. Insofern hat aus Gründen der Klarheit eine Bereinigung des Textes zu erfolgen.

(3) Spezifikation — Einziges Dokument, Unterüberschrift „Ursächlicher Zusammenhang", Absatz 12

Es wird beantragt, diesen Absatz zu streichen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„Ebenso kopiert, aber nie erreicht, wird das im Jahr 1810 erstmals veranstaltete Oktoberfest, das aus einem Pferderennen entstanden ist. Zwischenzeitlich existieren über 2.000 Oktoberfeste auf der ganzen Welt. Das Oktoberfest und sein Bier, das Oktoberfestbier, das nur von den Münchner Brauereien hergestellt werden darf, tragen ebenfalls weltweit zum guten Ruf des Münchner Bieres bei. Über sechs Millionen Besucher kommen im Durchschnitt jedes Jahr auf das Oktoberfest nach München um dort das weltbekannte Bier zu trinken. Das Oktoberfest mit seinem Oktoberfestbier stellt den Kulminationspunkt des Münchner Bieres dar. Das Landgericht München hat sogar einmal entschieden, dass das ‚Oktoberfest das Fest des Münchner Bieres' ist."

ii) Neuer Wortlaut:

Kein Text!

iii) Begründung:

Wenn das „Oktoberfest" herausgenommen wird, erübrigen sich Begründungen, die mit diesem Bier zusammenhängen oder die auf dieses Bier inhaltlich Bezug nehmen. Insofern hat aus Gründen der Klarheit eine Bereinigung des Textes zu erfolgen

(4) Spezifikation — Einziges Dokument, Unterüberschrift (3) „Ursächlicher Zusammenhang", Absatz 21, Satz 2

Es wird beantragt, in diesem Satz 2 zwölf Worte zu streichen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„Die steigenden Exporte der letzten 30 Jahre, insbesondere des bekannten Oktoberfestbieres, das nur die Münchner Brauereien so nennen dürfen, sprechen insoweit eine deutliche Sprache."

ii) Neuer Wortlaut

„Die steigenden Exporte der letzten 30 Jahre sprechen insoweit eine deutliche Sprache."

iii) Begründung:

Wenn das „Oktoberfest" herausgenommen wird, erübrigen sich Begründungen, die mit diesem Bier zusammenhängen oder die auf dieses Bier inhaltlich Bezug nehmen. Insofern hat aus Gründen der Klarheit eine Bereinigung des Textes zu erfolgen.

(5) Spezifikation — Einziges Dokument, Unterüberschrift (3) „Ursächlicher Zusammenhang", Absatz 21, Sätze 3 und 4

Es wird beantragt, diese Sätze zu streichen.

i) Ursprünglicher Wortlaut:

„Das Oktoberfest, als das Fest des Münchner Bieres ist in der ganzen Welt bekannt. Sein Trachten- und Schützenzug, seine Eröffnung und die tägliche Berichterstattung aus den Oktoberfestzelten steigern die Bekanntheit des Münchner Bieres extrem."

ii) Neuer Wortlaut:

Kein Text!

iii) Begründung:

Wenn das „Oktoberfest“ herausgenommen wird, erübrigen sich Begründungen, die mit diesem Bier zusammenhängen oder die auf dieses Bier inhaltlich Bezug nehmen. Insofern hat aus Gründen der Klarheit eine Bereinigung des Textes zu erfolgen.

EINZIGES DOKUMENT

„Münchener Bier“

EU-Nr.: PGI-DE-0516-AM04 — 25. Juli 2019

G. U. ( ) G. G. A. (X)

1. **Name(n)**

„Münchener Bier“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.1. Bier

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

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;

Alkoholfreies Weißbier

Stammwürzegehalt in %:	3,5-8,0
Alkoholgehalt in vol. %:	< 0,5
Farbe (EBC):	8,0-21,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	7,0-19,0 Einheiten

weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

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 vollmündig, 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;

Alkoholfreies Bier

Stammwürzegehalt in %:	1,0-8,0
Alkoholgehalt in vol. %:	< 0,5
Farbe (EBC):	4,0-13,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	13,0-29,0 Einheiten

biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

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;

Schwarz-Bier

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

feinwürziges Malzaroma;

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.

Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten Toleranzen, welche bei den aufgeführten Werten bei der Analyse noch zusätzlich zu berücksichtigen sind.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Herstellung erfolgt nach dem Münchener Reinheitsgebot von 1487 in der Form des § 9 VorlBierG.

Zutaten müssen Malz, Hopfen, Hefe und Wasser sein. Dabei muss das Wasser aus eigenen, auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen aus einem Grundwasserleiter gewonnen werden, der aus den Sandsteinen und Konglomeraten der tertiären Molasse besteht. Diese Tiefbrunnen reichen derzeit, je nach Örtlichkeit bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis zu 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Herstellungsprozess des Münchner Bieres muss im Gebiet der Stadt München stattfinden.

Er beginnt mit dem Schroten des Malzes und dem Einmaischen und endet mit der Lagerung, bei der das Jungbier sich auf natürlich Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung reift.

Das Gleiche gilt für den gesamten Herstellungsprozess der unter- und obergärigen alkoholfreien „Münchener Biere". Jedoch kommen hier, je nach Herstellungsart noch die Vakuumdestillation und Verdampfung bzw. die vorgezogene Beendigung der Gärungsstufe hinzu.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung „Münchener Bier" bzw. „Münchener Bier" in Verbindung mit einer unter Punkt 3.2 genannten Biersorte abgestellt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Hoheitsgebiet der Stadt München.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Bezeichnung des Münchener Bieres wird seit Jahrhunderten ohne jedwede Beanstandung von dritter Seite von den Münchener Brauereien benutzt. 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).

Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung" vom 17. August 1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 9. Juli 1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl Michel, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchner Brauindustrie 1871-1945", S. 105, von Christian Schäder). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden. Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Verbraucher verbindet mit dem in München hergestellten Bier ein besonderes Ansehen und die Erwartung höchster Qualität.

Diese Qualität beruht nicht nur auf der Einhaltung des Münchner Reinheitsgebotes von 1487, das um 29 Jahre älter ist als das bayerische Reinheitsgebot von 1516, sondern insbesondere auf der Tatsache, dass die Münchner Brauereien ihr Brauwasser aus eigenen, auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen aus einem Grundwasserleiter gewinnen, der aus den Sandsteinen und Konglomeraten der tertiären Molasse besteht. Diese Tiefbrunnen reichen derzeit, je nach Örtlichkeit bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Die starke Verbundenheit der Bevölkerung zum Münchener Bier und dessen damit verbundenes Ansehen basieren gerade im Münchener Raum auf der langen Tradition der Bierproduktion in München und den geschichtlichen Zusammenhängen. Mit einem gesunden Wachstum erreichte das Münchner Bier zunächst lokale, später regionale, dann nationale und letztlich internationale Geltung mit einem Weltruf.

Bier besaß von Anfang an in München eine positive Resonanz. Bereits im Jahr 815 wird in der Historia Frisingensis in der Handschrift „Kozrah" erwähnt, dass die Kirche zum Hl. Johannes von Oberföhring dem Diakon Huwetzi verliehen worden ist und dieser an das Domkapitel eine Fuhr Bier als jährliche „Gilt" (Steuer) zu zahlen hatte.

Dem Salbuch der Stadt München aus dem Jahr 1280 kann man entnehmen, dass bereits zu dieser Zeit sog. „Braugerechtigkeiten" an Münchner Bürger verliehen worden sind.

Im Jahr 1372 reformierte Herzog Stephan II in München das Braurecht und gestattete mit der ersten Brauverfassung jedem gemeinen Mann, dass er „Greußing" (wohl eine Art Nachbier mit geringer Stammwürze) brauen dürfte, „wenn ihm dies gelüstet". Besonders erwähnenswert ist die Tatsache, dass dieses Recht, sofern es an eine Person gebunden war, veräußerlich und vererbbar gewesen ist.

Im 14. Und 15. Jahrhundert versuchte jedermann, sein Bier durch Beifügung mannigfacher, teilweise giftiger Stoffe haltbarer zu machen. Daher erließ der Magistrat der Stadt München um 1453 eine Biersatzung in der stand, dass Bier und Greußing „nur allein von Gersten, Hopfen und Wasser und sonst nichts darein" zu sieden und zu brauen seien. Damit war erstmals eine Art „Reinheitsgebot" geschaffen worden.

Der Text der Biersatzung wurde dann in einer etwas abgewandelten Form am 30. November 1487 in München von Herzog Albrecht IV von Bayern als „Münchner Reinheitsgebot" erlassen. Danach durfte Bier ebenfalls nur aus Hopfen, Gerste und Wasser gesotten und ausgeschenkt werden. Im Zuge dieses Gesetzerlasses wurde ebenso verfügt, dass das Bier einer Bierbeschau unterzogen werden muss, was mit einer heutigen Qualitätskontrolle gleichzusetzen ist. Damit wurde erstmals gegen Ende des 15. Jahrhunderts ein Lebensmittel auf Qualität untersucht. Das Münchner Reinheitsgebot bürgt für hohe Bierqualität und stellt den wichtigsten Grundstein für den Erfolg und den Ruf des Münchner Bieres dar.

Im Jahr 1493 erließ dann Herzog Georg der Reiche ein analoges Reinheitsgebot für Niederbayern. Nach dessen Tod und dem Landshuter Erbfolgekrieg verkündeten im Jahr 1516 die Bayerischen Herzöge Wilhelm IV und Herzog Ludwig X, die Söhne von Herzog Albrecht IV das „Münchner Reinheitsgebot" in praktisch identischer Form als Bayerisches Reinheitsgebot. Es ging über verschiedene Gesetze in das deutsche Biersteuergesetz von 1906 und in das heutige vorläufige Biergesetz über. Das Münchner Reinheitsgebot gilt damit noch heute.

Der Ruf des Münchner Bieres bereitete sich im Laufe der Jahrhunderte mehr und mehr aus. So wurde er z. B. im 16. Jahrhundert von den Kutschern und Fuhrleuten, welche in den Brauereien ihre Pferde unterstellen konnten, weitergetragen. Schließlich kam damals eine Brauerei auf ca. 250 Einwohner.

Wie sehr die Münchner mit ihrem Bier verbunden sind, manifestiert sich auch an der Tatsache, dass man dafür auf die Straße geht. So kam es z. B. im Jahr 1844 zu einem Bierkrieg, als man für das Bier plötzlich 6,5 Kreuzer anstatt bisher 6 Kreuzer verlangte. Im Mai 1995 demonstrierten hingegen ca. 25 000 Menschen gegen einen Gerichtsbeschluss, nach dem die Münchner Biergärten um 21.30 Uhr hätten schließen müssen.

Zur Verbreitung des Rufes von Münchner Bier in der ganzen Welt haben natürlich auch die Biergärten, Bierfeste oder einfach auch die Gaststätten beigetragen.

Bezüglich der echten Biergärten ist das berühmte Recht bzw. die beliebte Sitte der Münchner zu nennen, sein Essen selbst in den Biergarten oder — wie es früher hieß — auf den Bierkeller mitbringen zu dürfen.

An Gaststätten sei nur das weltberühmte „Hofbräuhaus" genannt. Das Lied „In München steht ein Hofbräuhaus …" sowie die Ausschankstätte selbst bedürfen wohl keines Hinweises, dass sie den Ruf des Münchner Bieres in der Welt bekannt machen.

Neben dieser Historie haben auch insbesondere technische Neuerungen dazu beigetragen, den Ruf des Münchner Bieres zu mehren.

Im 19. Jahrhundert begannen die Münchner Brauer echte Eishäuser bzw. -keller zu brauen. Die hieran gestellten technischen Anforderungen waren derart komplex, dass der Bierkellerbau Lehrgegenstand der Königlichen Baugewerkeschule wurde.

Im Jahr 1873 entwickelte Carl von Linde die erste Kältemaschine der Welt für die Münchner Spatenbrauerei. Bedeutsam war dabei die Tatsache, dass nun Bier unabhängig von Klima und Außentemperatur in gleichmäßiger Qualität und in beliebiger Menge kontinuierlich erzeugt werden konnte.

Die Münchner Hacker-Brauerei ließ sogar um 1900 in zwei holländische Schiffe Kühlräume nach dem System Linde einbauen und exportierte mit diesen Schiffen Münchner Bier und dessen Ruf nach Übersee.

Daneben besaßen jede Münchner Brauereien seit dem 19. Jahrhundert bis zu 90 eigene Kühlwaggons für die Eisenbahn zum Transport ihrer Produkte in entferntere Absatzgebiete. Diese Kühlwaggons, zugleich Werbemittel der Brauereien, fuhren auf dem gesamten, sich damals immens entwickelnden europäischen Schienennetz. Weit bedeutsamer als die Werbewirkung war der damit verbundene Qualitätserhalt. Im Hinblick auf die Haltbarkeit des Bieres war dies ein enormer Vorsprung. Das Münchner Bier kam im Ausland in guter Qualität an und konnte so genossen werden, was wiederum seinen Ruf steigerte. Die damals stetig steigenden Exportzahlen verdeutlichen die Bekanntheit von Münchner Bier.

Um eine gleichbleibende Temperatur erzeugen und damit eine kontinuierlich gleichbleibende Qualität herstellen zu können, führten viele Münchner Brauereien im 19. Jahrhundert Dampfmaschinen zur Energiegewinnung ein. Um die damit auftretenden Sicherheitsfragen und technischen Probleme lösen zu können, wurde unter Beteiligung von Münchner Brauereien der „Dampfkessel-Revisionsverein" gegründet. Aus diesem entstand der heutige weltbekannte „Technische Überwachungsverein" (TÜV). Das Sicherheitsdenken der Münchner Brauereien wertete den Ruf der Münchner Brauereien und ihres Bieres ebenfalls auf.

Mit der Entwicklung wissenschaftlicher Methoden ging im 19. Jahrhundert die Gründung von brautechnischen Abteilungen an den Landwirtschaftsschulen, an Universitäten sowie von privaten Versuchs- und Lehranstalten einher. Ebenso ist der Beginn der Veröffentlichung von Fachpublikationen zum Brauwesen zu erwähnen, dessen Zentrum in München lag. Von dieser Zeit an, kann man von München von einer „Cerevisial"-Universitätsstadt sprechen. Noch heute sind die Brauwissenschaftliche Fakultät der Technischen Universität München-Weihenstephan sowie das Institut Doemens führend in der Ausbildung von Brauern und Brautechnikern, die später auf der ganzen Welt arbeiten.

Wie aufgezeigt, hat das Münchner Bier in den letzten 550 Jahren seine Bekanntheit und seinen Ruf kontinuierlich in Deutschland und der Europäischen Union erweitert. Die steigenden Exporte der letzten 30 Jahre. Sport-Sponsoring wie z. B. bei den Bobs der deutschen Nationalmannschaft oder in der Olympiahalle trugen bzw. tragen den Namen von Münchner Bier während der Fernsehübertragungen in alle Welt. In den letzten Jahrzehnten führten der Rundfunk, das Fernsehen und insbesondere das Internet dazu, dass immer mehr Menschen auf der Welt das Münchner Bier kennen lernten. Internet-Foren und Fan-Clubs diskutieren über das Münchner Bier. Die Internetseiten der Münchener Brauereien erleben eine große Taktfrequenz mit Anfragen aus der ganzen Welt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Markenblatt Heft 07 vom 15. Februar 2019, Teil 7a-bb, S. 3197. https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41737