

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 252/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«OKTOBERFESTBIER»

N. UE: PGI-DE-1034 – 23.8.2012

DOP () IGP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Oktoberfestbier»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.1. Birra

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Birra a bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	13,6-14,0
Gradazione alcolica in % vol:	5,3-6,6
Colorazione (EBC):	6,0-28,0 unità
Sostanze amare (EBU):	16,0-28,0 unità

Birra chiara, di colore da giallo dorato ad ambrato oppure di colore bruno, di sapore pieno, rotondo, morbido oppure aromatico di malto, in alcuni casi leggermente luppolato, con una sottilissima nota amarognola oppure di gusto robusto, leggermente dolce.

I valori sono soggetti alle tolleranze stabilite per legge e riconosciute dalle autorità competenti in materia di sicurezza dei prodotti alimentari in Baviera.

Il processo di produzione avviene secondo la legge di purezza di Monaco del 1487 nella forma di cui all'articolo 9, comma 1, della legge tedesca provvisoria sulla birra (VorlBierG).

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

L'acqua deve provenire dagli strati terziari della pianura ghiaiosa nel territorio cittadino di Monaco. I pozzi profondi da cui l'acqua viene attualmente estratta raggiungono, a seconda della posizione, una profondità di 140-250 m. L'acqua urbana di Monaco non soddisfa tali requisiti.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli ingredienti devono essere malto d'orzo, luppolo, lievito ed acqua. L'acqua deve provenire dagli strati terziari della pianura ghiaiosa nel territorio cittadino di Monaco.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione della «Oktoberfestbier» deve avvenire nel territorio cittadino di Monaco. Esso inizia con il maltaggio e l'ammontamento e finisce con un periodo di deposito in cisterna (che può andare da quattro a undici settimane) in cui la birra giovane si arricchisce naturalmente di anidride carbonica fino a raggiungere la pienezza del gusto.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La birra è etichettata come «Oktoberfestbier». Ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 in combinato disposto con l'articolo 13, paragrafo 3, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, nell'etichettatura figura il simbolo dell'Unione associato all'IGP e al nome registrato.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Territorio cittadino di Monaco.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

La reputazione e la specificità dell'«Oktoberfestbier» prodotta entro i confini della città di Monaco sono il risultato del metodo di produzione tradizionale, tramandato nei secoli, e dell'eccezionale fama dell'Oktoberfest di Monaco.

Nel 1487 fu promulgata la «legge di purezza di Monaco». Oltre a definire gli ingredienti della birra, la legge precisava che essa doveva essere sottoposta a un'«ispezione della birra» (quello che oggi si chiama controllo della qualità). Questa norma è in vigore ancor oggi, nella forma dell'articolo 9, comma 1, della legge provvisoria sulla birra (VorlBierG).

Un'ulteriore specificità è l'uso dell'acqua dei pozzi profondi situati nel territorio della città di Monaco, proveniente dagli strati terziari (fino a una profondità di circa 250 m). Come si legge nella seconda parte del libro *Geschichte der Spatenbrauerei* [Storia del birrificio Spaten] di Fritz Sedlmayr, alla metà del diciannovesimo secolo i pozzi erano scavati fino a una profondità di 200 m.

Anche Wolfgang Behringer, nella sua opera *Lowenbräu*, segnala lo scavo di pozzi profondi negli anni intorno al 1900.

La vendita di birra all'Oktoberfest, all'epoca la bevanda più pura disponibile, si può far risalire alla prima edizione dell'Oktoberfest (1810), quando vengono menzionati i «Traiteuren» (osti specializzati), autorizzati a servire birra e vino. (Cfr. *175 Jahre Oktoberfest* [I 175 anni dell'Oktoberfest], pubblicazione commemorativa della città di Monaco, Monaco 1985, o anche «tz» del 16 luglio 2010).

L'Oktoberfest ebbe origine nel 1810 da una corsa di cavalli svoltasi su un prato fuori città per celebrare le nozze del principe Ludovico I di Baviera con la principessa Teresa di Sassonia-Hildburghausen. Oggi l'Oktoberfest, che i monacensi chiamano affettuosamente «Wies'n» [prati], si svolge ogni anno tra la metà di settembre e l'inizio di ottobre sui medesimi 42 ettari di prati, la «Theresienwiese», situati nel centro della città, dove sono ancora visibili le tracce della pista dell'epoca. Accanto all'Oktoberfest ha luogo ogni quattro anni la Fiera agricola centrale, tenutasi per la prima volta nel 1811. Il duecentesimo Oktoberfest è stato celebrato nel 2010. Per l'occasione è stato organizzato una speciale «sezione storica» con corse di cavalli e mostre di animali. Da allora questa sezione è stata in qualche misura trasformata e ha assunto la denominazione di «Oide Wiesn» [Vecchia Oktoberfest].

L'Oktoberfest ha inizio quando il sindaco di Monaco in carica spilla la prima botte di «Oktoberfestbier»: una tradizione inaugurata nel 1950 dal sindaco di allora Thomas Wimmer. Prima che la prima botte sia spillata, gli osti, accompagnati dai sindaci e autorità cittadine, si dirigono verso i loro tendoni nel sito dell'Oktoberfest su calessi con decorazioni floreali. Nel corteo sfilano anche i carri tirati da cavalli con il personale di servizio e gli splendidi carri dei birrifici monacensi. L'ingresso degli osti e dei birrai e la spillatura della prima botte sono ampiamente trasmessi in tutto il mondo dalla televisione e da internet, assieme alla più grande sfilata in costume e di fucilieri del mondo, che ha luogo il giorno successivo ed è considerata da molti il punto culminante dei festeggiamenti di apertura dell'Oktoberfest.

L'odierna reputazione mondiale dell'«Oktoberfestbier» dipende in parte dal fatto che varie innovazioni nella produzione della birra furono introdotte presto a Monaco, esercitando così un impatto decisivo sulla qualità della birra. Fra queste innovazioni ricordiamo in particolare il primo impianto di raffreddamento, inventato da Carl von Linde nel 1873. Usato per la prima volta in un birrificio di Monaco, quest'impianto riscosse un successo tale che lo impiegarono altri birrifici, a Monaco e poi nel resto del mondo, sotto forma di frigoriferi. L'impianto costituì un importante progresso in quanto consentì per la prima volta di produrre - e poi conservare - in modo costante la birra, con qualità uniformemente elevata e nella quantità desiderata, indipendentemente dalle condizioni climatiche e dalla temperatura esterna. Divenne così possibile produrre in anticipo grandi quantità di birra in vista di grandi eventi, conservarla e servirla sul posto, senza comprometterne la qualità.

Uno dei principali fattori alla base dell'eccezionale reputazione dell'«Oktoberfestbier» è la circostanza che essa veniva prodotta appositamente per l'Oktoberfest. Oggi questo prodotto di elevatissima qualità non solo è disponibile all'Oktoberfest, ma è anche venduto in tutto il mondo con l'etichetta «Oktoberfestbier».

Benché la città di Monaco non promuova più l'Oktoberfest dal 1985, il 91 % degli intervistati di un sondaggio ufficiale condotto in tutto il mondo ha risposto di conoscere l'Oktoberfest. A tal proposito, in un articolo pubblicato sulla *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung* il 20 ottobre 1997 si legge: «Il festival è davvero internazionale! Benché si chiami Oktoberfest di Monaco, molti visitatori vengono chiaramente dall'estero: si sente parlare inglese, italiano, francese, giapponese e altre lingue meno riconoscibili, ma raramente risuona l'autentico dialetto bavarese».

Specificità del prodotto

A questo proposito la pubblicazione ufficiale con cui la città di Monaco ha celebrato i 200 anni dell'Oktoberfest ricorda che «una vera “Oktoberfestbier” si è sviluppata progressivamente solo a partire dal 1872». Il libro *175 Jahre Oktoberfest 1810 bis 1895* [175 anni di Oktoberfest 1810-1895] di Richard Bauer e Fritz Fenzl riporta che nel 1872 fu servita una birra particolarmente forte con un elevato estratto originale. Nel suo *München, Bier, Oktoberfest* [Monaco, la birra e l'Oktoberfest] Hans Glöckle scrive che all'epoca i cittadini di Monaco dovevano sborsare la ragguardevole somma di 12 kreuzer per una «Oktoberfestbier»; però non si lamentavano del prezzo, ma anzi bevevano la birra «con reverenza e apprezzandone soddisfatti la speciale qualità». Prosegue: «Dal 1872 in poi la “Märzen” (la “birra di marzo”), con un estratto originale del 13 % e una gradazione alcolica del 4,1 %, divenne la birra dell'Oktoberfest *par excellence*, e mantenne questo status speciale fin dopo la seconda guerra mondiale». Soltanto a partire dal 1950 iniziò ad apparire una variante più leggera, più gradita a coloro che frequentavano l'Oktoberfest all'epoca, benché attualmente la birra ambrata stia tornando in voga.

L'«Oktoberfestbier» è prodotta dai birrifici situati nella zona geografica espressamente per l'Oktoberfest, dove viene servita in quantità considerevoli. Ciò corrisponde alle aspettative dei consumatori. L'«Oktoberfestbier» si distingue dalle altre birre del festival per l'acqua utilizzata, l'estratto originale minimo più elevato (13,6 %), l'estratto originale massimo più basso (14,0 %), la gradazione alcolica più elevata (5,3-6,6 %) e un valore base più elevato per le sostanze amare (16 unità EBC) insieme a un valore massimo più basso per le sostanze amare (28 unità EBC). Dato il valore massimo di 28 unità di sostanze amare, le birre non sono molto amare e sono di solito caratterizzate da un gusto pieno e rotondo, che da decenni è il preferito nella Baviera meridionale.

Grazie ai metodi di produzione basati sulla legge di purezza del 1487, e all'esperienza e alle competenze eccezionali così maturate dai birrifici situati nella zona geografica, i consumatori associano l'«Oktoberfestbier» all'aspettativa di una qualità eccezionale.

Il particolare status e la speciale reputazione di cui gode l'«Oktoberfestbier» sono riconosciute sia in Germania che a livello internazionale. La stampa europea dedica numerosi articoli all'Oktoberfest, collegandolo in maniera più o meno stretta alla birra. In 74 articoli apparsi sui giornali del Regno Unito tra il 1995 e il 2012, la birra e l'Oktoberfest sono ampiamente definiti, tra l'altro, «notissimi», «conosciuti in tutto il mondo», «famosi». Alcuni articoli descrivono anche la birra. Già nel 1955 il dott. Kuballe si esprimeva così in un articolo sull'Oktoberfest pubblicato sull'*Industrie-Kurier-Düsseldorf*: «Questo festival, che nel secolo scorso era essenzialmente una festa popolare annuale a Monaco, si è

trasformato nel più importante d'Europa». E aggiungeva: «Negli opuscoli di viaggio in Europa e negli Stati Uniti riscuote un successo sempre maggiore ed è presentato come un evento che non si può ignorare e che bisogna vedere». Nel 1996 sul quotidiano britannico *The Sun* Paul Delany scriveva: «L'anno scorso i visitatori del più importante festival mondiale della birra si sono scolati quasi nove MILIONI di pinte. Quest'anno gli organizzatori del centosessantatreesimo Oktoberfest a Monaco prevedono che sette milioni di visitatori ne trangugeranno una quantità anche maggiore». Nel 2003 Derek Scally menzionava su *The Irish Times* «... la birra originale dell'Oktoberfest. È difficile da trovare fuori da Monaco, ma vale la pena di cercarla». Nel 2006 la *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung* definiva l'Oktoberfest «il più grande festival della birra in tutto il sistema solare». Nel 2011 un articolo sullo stesso giornale affermava che «nessun omaggio a Monaco è completo senza l'Oktoberfest». Da tutto questo risulta evidente l'importanza che l'Oktoberfest e di conseguenza l'«Oktoberfestbier» rivestono per Monaco.

La particolarità dell'«Oktoberfestbier» ha trovato posto nelle opere più diverse, sia in Germania che all'estero. Tra gli esempi citiamo il *Manuale della birra* ed estratti dai seguenti libri: *L'Oktoberfest de Munich: portée sociale et politique* [L'impatto sociopolitico dell'Oktoberfest di Monaco] di Thomas Landwehrle, 2005: «... première place la Wiesn-Bier (ou Oktoberfestbier), cette bière spécialement brassée pour l'occasion ...» [... al primo posto la Wiesn-Bier od Oktoberfestbier, una birra prodotta appositamente per l'occasione]; e *The Oxford Companion to Beer* di Oliver Garret e Tom Colicchio, 2011: «Ancor oggi l'Oktoberfestbier della Spaten si basa in larga misura sulla ricetta del 1872. Nel diciannovesimo [secolo] ... gran parte del malto di base della Märzenbier e dell'Oktoberfestbier...» Il testo che segue è estratto dal libro *World's Best Beers – One thousand craft brews from cask to glass* [Le migliori birre del mondo. Mille varietà artigianali dalla botte al boccale], pubblicato da Ben McFarland nel 2009: «Tecnicamente, l'autentica “Oktoberfestbier” si può produrre soltanto nel territorio cittadino di Monaco, da birrai che prendono parte alla...».

La superiorità dell'«Oktoberfestbier» non è riconosciuta soltanto dai birrifici, ma anche sulla stampa e nella letteratura. Nel 2005, per esempio, il quotidiano *Welt am Sonntag*, facendo allusione ai colori della bandiera nazionale tedesca, al governo federale e ai principali partiti politici tedeschi, scrisse dell'«Oktoberfestbier»: «Sabato, quando inizierà l'Oktoberfest, penseremo più alla birra che alle elezioni». E proseguì: «Non saranno il rosso o il nero a governare, bensì l'oro, l'oro liquido: la miglior birra di Baviera». Nel 2009 un articolo dello stesso quotidiano descrisse l'«Oktoberfestbier» dal punto di vista dei consumatori internazionali, ricorrendo alla seguente immagine: «Una birra su cui il mondo ha posato gli occhi». Un articolo del 2011 sull'«Oktoberfestbier» scrisse poi, con limpida concisione: «Una cosa è chiara: Tutte le “Wiesnbier” prodotte dai birrifici per l'Oktoberfest di quest'anno sono superlative». Questi apprezzamenti della stampa collimano con il resoconto dello scrittore Thomas Wolfe sulla sua visita all'Oktoberfest nel 1928 in cui descrive così la superiorità dell'«Oktoberfestbier»: «Il narratore, anonimo come lo stupore e l'euforia che lo colgono appena arrivato sulla Wiesn, deve fare domande per comprendere lo spettacolo: “Birra?”, chiedi, “Perché la birra? Perché la gente viene qui a bere birra? Perché mai i birrifici famosi hanno costruito tutti questi tendoni, se l'intera Monaco è famosa per la sua birra e in città ci sono centinaia di birrerie?” Il suo accompagnatore Heinrich gli rispose che aveva ragione, ma aggiunse: “Questa è l'Oktoberfestbier”». Anche il giornalista Michael Jackson, famoso specialista di birre, descrive l'incomparabile natura dell'«Oktoberfestbier» nei termini seguenti: «L'«Oktoberfestbier» ha una corona di dimensioni alpine e gustose note di panna e malto...».

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La lunga tradizione della produzione dell'«Oktoberfestbier» per il festival di Monaco, la vendita di questa birra in occasione del famosissimo Oktoberfest che si celebra da oltre 200 anni e il suo speciale carattere pieno e morbido, che è considerato un fattore unificante, hanno fatto dell'«Oktoberfestbier» una specialità nota e popolarissima in Germania e a livello internazionale. La sua reputazione, che è quasi quella di un ambasciatore di Monaco, è inestricabilmente legata alla città e al suo stile di vita. Il festival in cui la famosa «Oktoberfestbier» ha avuto origine e dove viene servita è conosciuto in ogni parte del mondo.

Uno dei primi riferimenti al fatto che all'Oktoberfest fosse consentito servire soltanto birra prodotta dai birrifici situati nella zona geografica compare in un'ordinanza delle autorità comunali cittadine sull'Oktoberfest in vigore fino al 1850. Nella serie di saggi *Miscellanea Bavarica Monacensia* il numero 100, intitolato *Das Münchner Oktoberfest* [L'Oktoberfest di Monaco], segnala brevemente che a quattro osti dei dintorni di Monaco fu vietato servire all'Oktoberfest la loro birra, che proveniva dal comune di Tölz (distante circa 45 km da Monaco). Solo i 18 osti monacensi, la cui birra proveniva dai locali birrifici di Monaco, furono autorizzati a servire i propri prodotti all'Oktoberfest. Ai quattro osti dei dintorni fu concesso di vendere la propria birra al di fuori dell'Oktoberfest, a qualche distanza, nella zona di Sendlinger Höhe.

I cittadini di Monaco associano l'«Oktoberfestbier» alla storia e alle tradizioni dell'Oktoberfest, che imparano a conoscere già alla scuola primaria. A Monaco pertanto il periodo in cui si svolge l'Oktoberfest è spesso considerato una «stagione» a pieno titolo, simile alla «Starkbierzeit» (la «stagione della birra forte»).

Ogni anno visitatori da tutto il mondo si recano in pellegrinaggio all'Oktobertfest per gustare questa speciale birra nell'atmosfera tradizionale. Secondo il Comune di Monaco, in ciascuno dei dieci anni precedenti il 2010 in media oltre sei milioni di persone hanno visitato l'Oktobertfest, bevendo in media 6,24 milioni di litri di birra.

Il fatto che la parola «Oktobertfestbier» venga associata non solo a una birra di particolare qualità ma anche alla città di Monaco, è dimostrato da due sondaggi recentemente svolti tra i consumatori.

Ai partecipanti a un sondaggio condotto in Germania nel 1980 è stata posta la seguente domanda: «Immagini di essere da amici o in un bar e che Le servano una bottiglia di birra sulla cui etichetta si legge "Oktobertfestbier". Dove pensa che sia stata prodotta?» Il 70 % dei tedeschi e l'84 % dei bavaresi ha risposto spontaneamente «Monaco».

Da un'indagine di mercato svolta in Austria nel 2008 è emerso che il 68,5 % dei consumatori occasionali di birra conoscevano il termine «Oktobertfestbier» e il 53,5 % degli appartenenti a questo gruppo lo associava alla città di Monaco.

L'importanza dell'«Oktobertfestbier» per l'Oktobertfest, la città di Monaco e su un piano più generale è dimostrata tra l'altro dal fatto che il prezzo di un «Maß» (un boccale da un litro) di «Oktobertfestbier» rimane oggetto di dibattito politico a Monaco e in Baviera, a differenza di quanto avviene per il prezzo della birra comune.

Sulla *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung* del 21 settembre 2003 Thiemo Heeg affrontava questo tema, constatando che «la domanda più importante prima dell'Oktobertfest di Monaco è sempre la stessa: quanto costerà quest'anno un litro di birra?». In passato, questo problema non fu sempre un argomento di discussione. Nel 1844, per esempio, i riservisti dell'esercito «armati di tutto punto» furono messi in stato di allerta in quanto vi erano state sommosse per via del prezzo della birra di quell'anno e si temeva che si ripetessero (*Wiesn* rivista ufficiale del Comune di Monaco, *200 Jahre Oktoberfest*, *Münchner Merkur* e «tz»).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/29500>
