

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2020/C 398/18)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Münchener Bier»

N. UE: PGI-DE-0516-AM04 – 25.7.2019

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Verein Münchener Brauereien e.V.

Indirizzo: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 Monaco, Germania

Telefono: +49 244184770

Fax: +49 244184780

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

Interesse legittimo:

Il richiedente è il richiedente originale. L'associazione è un'associazione di produttori o trasformatori del prodotto in questione.

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Legame
- Etichettatura
- Altro [*da precisare*]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

b) Descrizione

1) Punto 3.2 del disciplinare — Documento unico

Per quanto concerne i tipi di birra elencati, viene richiesta la cancellazione del tipo e del termine «Diät-Pils», nonché dell'intera descrizione che segue.

i) Formulazione originale

«Diät-Pils

Contenuto di estratto originale in %: 8,5-9,3

Gradazione alcolica in %: 4,3-4,9

Colorazione (EBC): 5,0-6,5 unità

Sostanze amare (EBU): 26,0-30,0 unità

Povera di carboidrati, leggermente amarognola e con gusto asciutto.»

ii) Nuova formulazione

Nessun testo!

iii) Motivazione

Con il 16° regolamento modificativo del 1° ottobre 2010 (Gazzetta ufficiale della Repubblica federale di Germania I pag. 1306), è stato abrogato l'articolo 12 del regolamento sugli alimenti dietetici. Ai sensi dell'articolo 28, comma 4, del regolamento sugli alimenti dietetici, gli alimenti dietetici per diabetici, conformi a tale regolamento nella sua versione in vigore fino all'8 ottobre 2010, possono ancora essere immessi sul mercato fino al 9 ottobre 2012. Dopo la scadenza del periodo transitorio, gli alimenti dietetici per diabetici non conformi a tale regolamento possono essere ancora venduti fino alla loro data di consumo consigliata. Essendo scaduti da lungo tempo i periodi transitori, un prodotto con la denominazione citata «Diät-Pils» non è più commercializzabile e deve quindi essere rimosso dal disciplinare.

2) Punto 3.2 del disciplinare — Documento unico

Per quanto concerne i tipi di birra elencati, viene richiesta la cancellazione del tipo e del termine «ICE-Bier», nonché dell'intera descrizione che segue.

i) Formulazione originale

«ICE-Bier

Contenuto di estratto originale in %: 11,2

Gradazione alcolica in %: 4,9

Colorazione (EBC): 6,5 unità

Sostanze amare (EBU): 20,0 unità

Gusto armonioso e pieno.»

ii) Nuova formulazione

Nessun testo!

iii) Motivazione

Il tipo di birra «ICE-Bier» non viene prodotto da parecchi anni. Al fine di preservare la tradizione, tale tipo viene eliminato dal disciplinare.

3) Punto 3.2 del disciplinare — Documento unico

Per quanto concerne i tipi di birra elencati, viene richiesta la cancellazione del tipo e del termine «Oktoberfestbier», nonché dell'intera descrizione che segue.

i) Formulazione originale

«Oktoberfestbier

Contenuto di estratto originale in %: 13,6-14,0

Gradazione alcolica in %: 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, morbido oppure aromatico di malto, in alcuni casi leggermente luppolato, con una sottilissima nota amarognola oppure di gusto robusto, leggermente dolce.»

ii) Nuova formulazione

Nessun testo!

iii) Motivazione La «Oktoberfestbier» non gode di una protezione propria, bensì soltanto dell'indicazione geografica protetta «Münchener Bier». Nel frattempo il richiedente ha presentato domanda di protezione dell'indicazione

geografica separata «Oktoberfestbier». Nel contesto di tale processo di richiesta per la indicazione geografica protetta separata «Oktoberfestbier» la Commissione europea ha ritenuto che l'inclusione della «Oktoberfestbier» nell'elenco delle birre con denominazione «Münchener Bier» sia in contraddizione con le prescrizioni di cui al regolamento (UE) n. 1151/2012. Per registrarla come indicazione geografica protetta indipendente, la «Oktoberfestbier» non deve più essere inclusa nell'elenco delle «Münchener Bier».

4) Punto 3.2 del disciplinare — Documento unico

Viene richiesto che il testo del punto ii) sia inserito dopo la sintesi dei tipi di birra citati (ossia dopo la sezione relativa alla «Nähr-/Malzbier»), alla fine del punto.

i) Formulazione originale

Nessun testo!

ii) Nuova formulazione

«I valori elencati sono soggetti alle tolleranze stabilite per legge e riconosciute dalle autorità competenti in materia di sicurezza dei prodotti alimentari in Baviera. Tali tolleranze devono essere considerate anche per l'analisi dei valori elencati.»

ii-2) Nuova formulazione soltanto nel disciplinare e non nel documento unico

«Panoramica: tolleranze analitiche e legali

1. Estratto originale

- a) Birre con un basso contenuto di estratto originale => +/- 0,3 % in peso;
- b) birra a pressione => +/- 0,3 % in peso;
- c) birra piena => +/- 0,3 % in peso;
- d) birra forte => +/- 0,5 % in peso;
- e) birra con fermentazione in bottiglia => +/- 0,5 % in peso.

2. Gradazione alcolica

- a) fino a 5,5 % vol. => +/- 0,5 % vol.;
- b) oltre 5,5 % vol. => +/- 1,0 % vol.

3. Colorazione:

unità EBC => +/- 5 EBC

4. Grado di amaro

Unità di amaro EBC => +/- 5 EBC».

iii) Motivazione

Durante la verifica delle tolleranze di misurazione le autorità di controllo riconoscono, erroneamente, le tolleranze di misurazione e gli intervalli di fluttuazione stabiliti per legge e riconosciuti dalle autorità competenti in materia di sicurezza dei prodotti alimentari in Baviera soltanto se sono elencati nel disciplinare e se vi si fa riferimento.

La Commissione europea ha tuttavia espresso chiaramente il parere che tali tolleranze valgano e debbano essere rispettate in ogni caso. Non sono quindi da elencare nel «documento unico», bensì da riportare nel disciplinare per motivi di chiarezza. Se tuttavia il riferimento alle tolleranze di misurazione è ritenuto necessario dalle autorità, è opportuno includerle.

5) Punto 3.3 del documento unico

Viene richiesta la sostituzione del testo precedente con il testo che segue al punto ii).

i) Formulazione originale

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

ii) Nuova formulazione

«La produzione avviene secondo la legge di purezza di Monaco del 1487 nella forma di cui all'articolo 9 della legge tedesca provvisoria sulla birra (*VorlBierG, Vorläufiges Biergesetz*). Gli ingredienti devono essere malto, luppolo, lievito ed acqua.

L'acqua deve essere ottenuta da pozzi profondi situati nel territorio cittadino di Monaco, da una falda acquifera composta da arenaria e conglomerati di molassa terziaria. Tali pozzi profondi raggiungono attualmente una profondità di circa 140-250 m, a seconda della posizione. L'acqua urbana di Monaco non soddisfa tali requisiti.»

iii) Motivazione

Una restrizione all'ingrediente principale in termini quantitativi non sembra sensata e non corrisponde allo spirito del regolamento (UE) n. 1151/2012. Inoltre, le autorità e i rappresentanti dell'UE hanno suggerito di indicare tutti gli ingredienti. La Commissione europea ha altresì suggerito che tale testo non sia inserito al punto 3.2, come inizialmente richiesto, bensì riassunto al punto 3.3.

Occorre inoltre rendere più evidente la differenziazione rispetto agli altri birrifici per quanto concerne la materia prima «acqua» utilizzata, soprattutto per quanto riguarda l'acqua urbana di Monaco utilizzata da altri birrifici, che proviene da diverse regioni al di fuori del territorio cittadino.

e) *Processo di fabbricazione*

Disciplinare

Viene richiesta la sostituzione della terza frase di questo punto con un'altra frase, nonché l'aggiunta di due frasi nuove.

i) Formulazione originale

«L'acqua impiegata dai birrifici di Monaco proviene da pozzi profondi localizzati sotto la pianura ghiaiosa in territorio cittadino; i pozzi raggiungono strati in gran parte risalenti al terziario.»

ii) Nuova formulazione

«L'acqua deve essere ottenuta da pozzi profondi situati nel territorio cittadino di Monaco, da una falda acquifera composta da arenaria e conglomerati di molassa terziaria. Tali pozzi profondi raggiungono attualmente una profondità di circa 140-250 m, a seconda della posizione. L'acqua urbana di Monaco non soddisfa tali requisiti.»

iii) Motivazione

La precisazione relativa alla materia prima «acqua» deve essere adattata in modo uniforme in tutto il documento.

f) *Legame con la zona geografica*

1) Documento unico sottotitolo 2. «Specificità del prodotto», secondo paragrafo, frase 1 e frase 2

Viene richiesta la modifica della seconda parte della frase 1 e della frase 2 e quindi di aggiungere una terza frase.

i) Formulazione originale

«[...] soprattutto al fatto che i birrifici di Monaco utilizzano l'acqua proveniente da pozzi profondi localizzati sotto la pianura ghiaiosa della città. Questi pozzi raggiungono una profondità di 250 m fino agli strati risalenti al terziario.»

ii) Nuova formulazione

«[...] soprattutto al fatto che i birrifici di Monaco ricavano l'acqua che utilizzano da pozzi profondi situati nella zona di Monaco, da una falda acquifera composta da arenaria e conglomerati di molassa terziaria.

Tali pozzi profondi raggiungono attualmente, a seconda della posizione, una profondità di circa 140-250 m. L'acqua urbana di Monaco non soddisfa tali requisiti.»

iii) Motivazione

La precisazione relativa alla materia prima «acqua» deve essere adattata in modo uniforme in tutto il documento.

2) Disciplinare — Documento unico, sottotitolo 3. «Legame causale», paragrafo 10 (= una frase)

Viene richiesta la sostituzione di due parole di questo paragrafo (frase) con quattro altre parole.

i) Formulazione originale

«Naturalmente anche le birrerie all'aperto, l'Oktoberfest e le semplici osterie hanno contribuito a rendere celebre in tutto il mondo la "Münchner Bier".»

ii) Nuova formulazione

«Naturalmente anche le birrerie all'aperto, le feste della birra e le semplici osterie hanno contribuito a rendere celebre in tutto il mondo la "Münchner Bier".»

iii) Motivazione

Eliminando la parola «Oktoberfest» non è necessario fornire alcuna giustificazione relativa a questa birra o che faccia riferimento a tale birra in termini di contenuti. A questo proposito, il testo deve essere adattato per motivi di chiarezza.

3) Disciplinare — Documento unico, sottotitolo 3. «Legame causale», paragrafo 12

Si richiede che questo paragrafo venga cancellato.

i) Formulazione originale

«Altrettanto emulato ma mai eguagliato è l'Oktoberfest, organizzato per la prima volta nel 1810 come una gara di cavalli. Oggi ci sono oltre 2 000 Oktoberfest in tutto il mondo. Questo festival e "l'Oktoberfestbier" (la birra che può essere prodotta solo dai birrifici di Monaco) contribuiscono al prestigio di cui gode la "Münchner Bier" in tutto il mondo. Ogni anno, una media di oltre sei milioni di visitatori si recano a Monaco per l'Oktoberfest e per degustare la sua famosa birra. L'Oktoberfest e l'Oktoberfestbier rappresentano la celebrazione massima della "Münchner Bier". In un'occasione il "Landgericht" (tribunale regionale) di Monaco ha addirittura dichiarato l'Oktoberfest "il festival della Münchner Bier".»

ii) Nuova formulazione

Nessun testo!

iii) Motivazione

Eliminando la parola «Oktoberfest» non è necessario fornire alcuna giustificazione relativa a questa birra o che faccia riferimento a tale birra in termini di contenuti. A questo proposito, il testo deve essere adattato per motivi di chiarezza.

4) Disciplinare — Documento unico, sottotitolo 3. «Legame causale», paragrafo 21, seconda frase

Viene richiesta la cancellazione di quattordici parole in questa seconda frase.

i) Formulazione originale

«Le esportazioni in aumento negli ultimi 30 anni, soprattutto della conosciutissima "Oktoberfestbier" (si può chiamare così solo la birra prodotta a Monaco) parlano chiaro.»

ii) Nuova formulazione

«Le esportazioni in aumento degli ultimi 30 anni parlano chiaro.»

iii) Motivazione

Eliminando la parola «Oktoberfest» non è necessario fornire alcuna giustificazione relativa a questa birra o che faccia riferimento a tale birra in termini di contenuti. A questo proposito, il testo deve essere adattato per motivi di chiarezza.

5) Disciplinare — Documento unico, sottotitolo 3. «Legame causale», paragrafo 21, terza e quarta frase

Viene richiesta la cancellazione di tali frasi.

i) Formulazione originale

«L'Oktoberfest, il festival della "Münchner Bier", è noto in tutto il mondo. La sfilata di costumi tradizionali e folcloristici, l'apertura del festival e le notizie giornalieri delle attività che si svolgono sotto le tende dell'Oktoberfest hanno fatto da cassa di risonanza per la "Münchner Bier".»

ii) Nuova formulazione

Nessun testo!

iii) Motivazione

Eliminando la parola «Oktoberfest» non è necessario fornire alcuna giustificazione relativa a questa birra o che faccia riferimento a tale birra in termini di contenuti. A questo proposito, il testo deve essere adattato per motivi di chiarezza.

DOCUMENTO UNICO

«Münchener bier»

N. UE: PGI-DE-0516-AM04 – 25.7.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Münchener Bier»

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

«Helles» (chiara)

Contenuto di estratto originale in %:	11,4 - 11,9
Gradazione alcolica in %:	4,7-5,4
Colorazione (EBC):	5,0-8,5 unità
Sostanze amare (EBU):	14,0-25,0 unità

Di color giallo dorato, ha un gusto gradevole, puro e morbido, con sapore leggero e gradevole di luppolo e con aroma fine e fresco accompagnato da una piacevole nota amara a seconda del processo di birrificazione.

«Export Hell» (chiara da esportazione)

Contenuto di estratto originale in %:	12,5-12,8
Gradazione alcolica in %:	5,5-6,0
Colorazione (EBC):	5,5-7,5 unità
Sostanze amare (EBU):	15,0-26,0 unità

Di colore giallo dorato limpido; birra di fermentazione alta, con gusto pieno da morbido e rotondo a fortemente aromatico; in certi casi con fine aroma di luppolo e con leggero gusto amaro.

«Export Dunkel» (scura da esportazione)

Contenuto di estratto originale in %:	12,5 - 13,7
Gradazione alcolica in %:	5,0 - 5,9
Colorazione (EBC):	42,0 ≤ 60,0 unità
Sostanze amare (EBU):	15,0-24,0 unità

Birra dal gusto pieno e morbido, con aroma di malto; può avere anche un gusto robusto, in alcuni casi con predominanza di Münchener Malz.

«Pils»

Contenuto di estratto originale in %:	11,5-12,5
Gradazione alcolica in %:	4,9-5,8
Colorazione (EBC):	5,5-7,0 unità
Sostanze amare (EBU):	30,0-38,0 unità

Birra leggermente amarognola, con elegante sapore amaro di luppolo e netto aroma di luppolo; gusto snello, elegante e deciso.

«Alkoholfreies Weißbier» (Weißbier analcolica)

Contenuto di estratto originale in %:	3,5-8,0
Gradazione alcolica in %:	< 0,5
Colorazione (EBC):	8,0-21,0 unità
Sostanze amare (EBU):	7,0-19,0 unità

Weißbier caratteristica, frizzante, dolce, dal gusto pieno, chiara, di colore da giallo dorato a giallo ambrato, dall'aspetto finemente torbido che va dalla torbidità naturale alla torbidità da lievito, da leggermente luppolata a poco amara.

«Leichtes Weißbier» (Weißbier leggera)

Contenuto di estratto originale in %:	7,7-8,4
Gradazione alcolica in %:	2,8-3,2
Colorazione (EBC):	11,0-13,0 unità
Sostanze amare (EBU):	13,0-15,0 unità

Birra rinfrescante, effervescente, frizzante, torbida di lievito, con tipico gusto di birra di alta fermentazione.

«Kristall Weizen»

Contenuto di estratto originale in %:	11,5 - 12,4
Gradazione alcolica in %:	4,9 - 5,5
Colorazione (EBC):	7,5-12,5 unità
Sostanze amare (EBU):	12,0-16,0 unità

Effervescente, molto frizzante, filtrata e perfettamente limpida, deciso, tipiche note delle birre di fermentazione alta.

«Hefeweizen Hell»

Contenuto di estratto originale in %:	11,4-12,6
Gradazione alcolica in %:	4,5-5,5
Colorazione (EBC):	11,0-20,0 unità
Sostanze amare (EBU):	12,0-20,0 unità

Birra di alta fermentazione, naturalmente torbida, con il carattere tipico delle birre di alta fermentazione, frizzante, con gusto fresco, effervescente, deciso, in alcuni casi con gusto di lievito ed aroma tipico di Weißbier.

«Hefeweizen Dunkel»

Contenuto di estratto originale in %:	11,6-12,4
Gradazione alcolica in %:	4,5-5,3
Colorazione (EBC):	29,0-45,0 unità
Sostanze amare (EBU):	13,0-16,0 unità

Naturalmente torbida, con gusto pieno e aroma o carattere di malto e con una nota o un carattere tipico di una birra di alta fermentazione.

«Märzen»

Contenuto di estratto originale in %:	13,2-14,0
Gradazione alcolica in %:	5,3-6,2
Colorazione (EBC):	8,0-32,5 unità
Sostanze amare (EBU):	21,0-25,0 unità

Birra con gusto molto pieno, gradevole, leggero, con l'aroma tipico delle vecchie birre bavaresi e talvolta con aroma di malto ed una leggerissima nota di amaro.

«Bockbier»

Contenuto di estratto originale in %:	16,2-17,3
Gradazione alcolica in %:	6,2-8,1
Colorazione (EBC):	7,5-40,0 unità
Sostanze amare (EBU):	18,0-32,5 unità

Birra di alta fermentazione con gusto rotondo, pieno, gradevole, morbido, da aromatico a leggermente luppolato, aspro fino a spiccatamente luppolato, talvolta con carattere aromatico.

«Doppelbock»

Contenuto di estratto originale in %:	18,2-18,7
Gradazione alcolica in %:	7,2-7,7
Colorazione (EBC):	44,0-75,0 unità
Sostanze amare (EBU):	18,0-28,0 unità

Birra forte, con gusto robusto e aromatico, corposo e maltato.

Birra analcolica

Contenuto di estratto originale in %:	1,0-8,0
Gradazione alcolica in %:	< 0,5
Colorazione (EBC):	4,0-13,0 unità
Sostanze amare (EBU):	13,0-29,0 unità

Birra caratteristica variabile da secca a dolce, fresca, rotonda, da leggera a piena, chiara, limpida, di colore da giallo chiaro a giallo dorato, con gusto da finemente a fortemente aromatico, con aroma di luppolo da fine a deciso.

«Leichtbier»

Contenuto di estratto originale in %:	7,5-7,7
Gradazione alcolica in %:	2,7-3,2
Colorazione (EBC):	5,5-7,0 unità
Sostanze amare (EBU):	24,0-26,5 unità

Gusto raffinato ed elegante e amarognolo.

«Schwarz-Bier»

Contenuto di estratto originale in %:	11,3
Gradazione alcolica in %:	4,8
Colorazione (EBC):	70,0 unità
Sostanze amare (EBU):	17,0 unità

Leggermente aromatica con aroma di malto.

«Nähr-/Malzbier»

Contenuto di estratto originale in %:	12,3 - 12,7
Gradazione alcolica in %:	0,0 - 1,2
Colorazione (EBC):	65,0-90,0 unità
Sostanze amare (EBU):	8,0-15,0 unità

Tenore alcolico ridotto, a bassissima fermentazione, con gusto di malto, aromatica, scarsamente luppolata.

I valori elencati sono soggetti alle tolleranze stabilite per legge e riconosciute dalle autorità competenti in materia di sicurezza dei prodotti alimentari in Baviera. Tali tolleranze devono essere considerate anche per l'analisi dei valori elencati.

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

La produzione avviene secondo la legge di purezza di Monaco del 1487 nella forma di cui all'articolo 9 della legge tedesca provvisoria sulla birra (VorlBierG, Vorläufiges Biergesetz).

Gli ingredienti devono essere malto, luppolo, lievito ed acqua. L'acqua deve essere ottenuta da pozzi profondi situati nel territorio cittadino di Monaco, da una falda acquifera composta da arenaria e conglomerati di molassa terziaria. Tali pozzi profondi raggiungono attualmente, a seconda della posizione, una profondità di circa 140-250 m. L'acqua urbana di Monaco non soddisfa tali requisiti.

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

L'intero processo di produzione della «Münchner Bier» deve avvenire nel territorio della città di Monaco.

Esso inizia con la frantumazione del malto e l'ammestamento e finisce con il deposito in cisterna, in cui la birra giovane si arricchisce naturalmente di anidride carbonica fino a raggiungere la pienezza del gusto.

Lo stesso vale per l'intero processo di fabbricazione delle tipologie di «Münchner Bier» analcoliche a bassa e alta fermentazione. Tuttavia in questo caso, a seconda del metodo di produzione, bisogna effettuare la distillazione sotto vuoto e l'evaporazione, oppure l'interruzione anticipata della fermentazione.

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*

L'etichettatura della birra si basa sulla descrizione del prodotto «Münchener Bier» o «Münchner Bier» in relazione con uno dei tipi di birra elencati al punto 3.2.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Territorio della città di Monaco.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La denominazione «Münchener Bier» viene utilizzata da secoli dai birrifici monacensi senza alcuna contestazione da parte di terzi. La lunga tradizione viene tra l'altro dimostrata dal fatto che i pagamenti in contanti e in natura dei birrai di Monaco sono già annotati nel 1280 nel registro di Stato del duca Ludwig der Strenge (cfr. in proposito *München und sein Bier* di Heckhorn/Wiehr, Monaco 1989, o la tesi dottorale di Karin Hackel-Stehr — come sopra al punto 4 — nonché *Die 'prewen' Münchens* di Sedlmayr/Grohsmann, Norimberga 1969, di cui accludiamo degli estratti. Cfr. anche *125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V.* di Christine Rädlinger, pubblicazione commemorativa del 1996).

Anche le birre analcoliche hanno una lunga tradizione a Monaco. Il giornale *Allgemeinen Brauer— und Hopfen-Zeitung* del 17 agosto 1898 menziona alla pagina 1928 che la birra analcolica era prodotta in Baviera. Lo stesso giornale cita la birra analcolica di Monaco nell'edizione del 9 luglio 1898 alla pagina 1590, in cui si parla della richiesta inoltrata da Karl Michel, proprietario della scuola professionale dei birrai di Monaco, che voleva commercializzare una birra analcolica (cfr. *Münchner Brauindustrie 1871-1945*, pag. 105 di Christian Schäder). Nonostante la richiesta fosse allora respinta, la birra analcolica ha continuato ad essere presente a Monaco, soprattutto nei tempi difficili durante e dopo le due guerre mondiali quando, come è noto, la carenza di materie prime aveva portato alla produzione di birre a bassa gradazione alcolica. Ad ogni modo, dal 1986 i birrifici di Monaco hanno ripreso a fabbricare regolarmente birra analcolica e «Weißbier» analcolica.

5.2. Specificità del prodotto

Il consumatore associa alla birra prodotta a Monaco una certa reputazione e un prodotto di massima qualità.

Tale qualità è dovuta non solo al rispetto della «legge di purezza di Monaco» (*Münchner Reinheitsgebotes*) del 1487, che precede di 29 anni la «legge di purezza bavarese» (*bayerisches Reinheitsgebot*) del 1516, ma soprattutto al fatto che i birrifici di Monaco utilizzano l'acqua ottenuta da pozzi profondi situati nel territorio cittadino di Monaco, da una falda acquifera composta da arenaria e conglomerati di molassa terziaria. Tali pozzi profondi raggiungono attualmente, a seconda della posizione, una profondità di circa 140-250 m. L'acqua urbana di Monaco non soddisfa tali requisiti.

5.3. 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)

Nella zona di Monaco, il forte legame della popolazione con la «Münchener Bier» e la sua reputazione sono dovuti alla lunga tradizione di produzione della birra nella città nonché alle implicazioni storiche. Grazie a una crescente diffusione, la «Münchner Bier» ha acquisito prestigio dapprima a livello locale, poi regionale e infine nazionale ed internazionale raggiungendo fama mondiale.

Fin dall'inizio la birra a Monaco ha avuto un impatto positivo. Già nell'anno 815, il manoscritto «*Kozrah*» della «*Historia Frisingensis*» riferisce che la chiesa di S. Giovanni di Oberföhring fu ceduta al diacono Huwetzi, il quale in cambio doveva pagare al capitolo del duomo un carico di birra come «decima» (imposta) annuale.

Dal registro amministrativo della città di Monaco dell'anno 1280 si apprende che già a quel tempo venivano concesse ai cittadini delle licenze per la fabbricazione della birra.

Nel 1372, il duca Stefano II riformò il sistema delle licenze di Monaco e promulgò la prima costituzione per la produzione della birra che sanciva il diritto di ogni cittadino comune a produrre la «*Greußing*» (un tipo di «*Nachbier*» con una minor quantità di estratto originale), «se così desiderava». Degno di nota è il fatto che tale diritto, una volta acquisito da una persona, era cedibile ed ereditario.

Nel XIV e XV secolo, alla birra venivano aggiunte varie sostanze, talvolta tossiche, nel tentativo di conservarla più a lungo. Per questo motivo, attorno al 1453 l'amministrazione comunale di Monaco emanò uno statuto sulla birra il quale stabiliva che la birra e la «*Greußing*» dovevano essere bollite e prodotte «solo con orzo, luppolo, acqua e nient'altro». Fu così introdotta per la prima volta una sorta di «legge di purezza».

Il 30 novembre 1487, il duca Alberto IV di Baviera, sulla base di una versione leggermente modificata dello statuto sulla birra, promulgò la «legge di purezza di Monaco». Da allora, poteva essere prodotta e servita solo la birra composta da luppolo, orzo e acqua. Mentre questa legge era in vigore, venne decretato che la birra fosse sottoposta a ulteriori analisi, simili agli odierni controlli di qualità. Fu così che verso la fine del XV secolo si controllava per la prima volta la qualità di un alimento. La legge di purezza di Monaco garantisce l'alta qualità della bevanda e rappresenta una pietra miliare verso il successo e la fama della «Münchner Bier».

Nel 1493, il duca Giorgio il Ricco introdusse una legge analoga per la Bassa Baviera. Dopo la sua morte e la guerra di successione di Landshut, nel 1516 i duchi bavaresi Guglielmo IV e Ludovico X, figli del duca Alberto IV, promulgarono una versione praticamente invariata della «legge di purezza di Monaco», come legge di purezza bavarese. Questa legge è stata emendata più volte fino a diventare la «*Biersteuergesetz*» (legge fiscale sulla birra) del 1906 e l'attuale legge provvisoria sulla birra. Pertanto, la legge di purezza di Monaco è in vigore ancora oggi.

Nel corso dei secoli, la reputazione della «Münchner Bier» crebbe sempre più. Nel XVI secolo la sua fama venne per esempio ulteriormente diffusa dai cocchieri e vetturini che potevano entrare nelle birrerie con i loro cavalli. Del resto, all'epoca c'era una birreria ogni 250 abitanti circa.

Il forte legame dei monacensi con la birra è reso evidente dal fatto che sono disposti a scendere in piazza per difenderla. Per esempio nel 1844 scoppiò una «guerra della birra», quando improvvisamente il prezzo della bevanda aumentò da 6 a 6,5 kreuzer. Nel maggio del 1995, invece, circa 25 000 persone manifestarono contro una decisione del tribunale che prevedeva l'obbligo per le birrerie all'aperto (*Biergärten*) di chiudere alle 21:30.

Naturalmente anche le birrerie all'aperto, le feste della birra e le semplici osterie hanno contribuito a rendere celebre in tutto il mondo la «Münchner Bier».

Per quanto riguarda gli autentici «*Biergärten*», è rinomata l'usanza molto amata dai monacensi di portare il proprio cibo nelle birrerie o, come si chiamavano un tempo, nelle cantine.

Tra le varie birrerie basti citare la celebre «*Hofbräuhaus*». La canzone «*In München steht ein Hofbräuhaus*» e la birreria stessa hanno reso popolare la «Münchner Bier» in tutto il mondo.

Oltre alla sua storia, sono state anche le innovazioni tecnologiche a contribuire al successo della «Münchner Bier».

Nel XIX secolo, i birrai di Monaco iniziarono a utilizzare cantine e celle frigorifere. I complessi requisiti tecnici che ne risultarono furono tali che la costruzione delle cantine per la birra divenne oggetto di specifici corsi di studio offerti dalla «*Königliche Baugewerkeschule*».

Nel 1873 Carl von Linde inventò il primo impianto di raffreddamento al mondo per il birrifico Spaten di Monaco. Da quel momento in poi, divenne possibile produrre in modo costante la birra, con qualità uniforme e nella quantità desiderata, indipendentemente dalle condizioni climatiche e dalla temperatura esterna.

Attorno al 1900, il birrifico Hacker di Monaco fece installare su due navi olandesi delle celle frigorifere costruite secondo il sistema Linde per esportare oltreoceano la «Münchner Bier» e con essa la sua fama.

Inoltre, sin dal XIX secolo ogni birrifico di Monaco possedeva fino a 90 vagoni frigoriferi, per trasportare i propri prodotti in mercati sempre più distanti. Questi vagoni frigoriferi, che al contempo fungevano da strumento pubblicitario dei birrifici, potevano circolare lungo l'intera rete ferroviaria europea, allora in fase di forte espansione. Ancora più importante dell'effetto pubblicitario, fu il fatto che questi vagoni permisero di conservare la qualità della bevanda. Ciò rappresentò un enorme passo avanti in termini di durata di conservazione della birra. La «Münchner Bier» poté essere gustata all'estero mantenendo intatta la sua qualità e ciò contribuì ad accrescerne la reputazione. Il costante incremento delle esportazioni testimonia la notorietà della «Münchner Bier».

Per poter mantenere una temperatura costante che garantisse una qualità inalterata, nel XIX secolo molti birrifici monacensi introdussero il motore a vapore per la produzione di energia. Per risolvere le questioni di sicurezza e i problemi tecnici legati a questa innovazione, con il sostegno dei birrifici di Monaco fu fondata la «Dampfkessel-Revisionsverein» (ente per l'ispezione delle caldaie a vapore), che poi divenne l'attuale «Technische Überwachungsverein — TÜV» (ente per il controllo tecnico), conosciuto in tutto il mondo. L'attenzione alla sicurezza dei birrai di Monaco ha valorizzato ancor più la reputazione dei birrifici monacensi e della loro birra.

Nel XIX secolo lo sviluppo del metodo scientifico fu accompagnato dalla creazione di dipartimenti di tecnologia della birra nelle scuole e nelle università agrarie, così come negli istituti di ricerca e formazione privati. A questo periodo risalgono anche le prime pubblicazioni di opere specializzate nel settore. Monaco era al centro di queste attività. Da allora, fu considerata la città universitaria della «cervogia». Ancora oggi la facoltà di tecnologia della birra, l'università tecnica di München-Weihenstephan e l'Istituto Doemens sono i centri di eccellenza nella formazione di birrai e tecnici birrai che poi lavoreranno in tutto il mondo.

Come illustrato, negli ultimi 550 anni la «Münchner Bier» ha accresciuto costantemente la sua fama e reputazione in Germania e nell'Unione europea. Le esportazioni in aumento degli ultimi 30 anni parlano chiaro. La sponsorizzazione sportiva, per esempio sui bob della nazionale tedesca o nell'Olympiahalle, continua a diffondere il nome della «Münchner Bier» durante i programmi televisivi trasmessi in tutto il mondo. Negli ultimi decenni la radio, la televisione e soprattutto internet hanno fatto conoscere la «Münchner Bier» a un pubblico sempre più vasto. Su internet esistono forum e fan-club che discutono della «Münchner Bier». Le pagine web delle birrerie di Monaco ricevono innumerevoli visite e richieste da tutto il mondo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione]

Markenblatt Vol. 07 del 15.2.2019, parte 7a-bb, pag. 3197. <https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/41737>
