

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, gdy zmiana ta nie jest nieznaczna

(2020/C 398/18)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Münchener Bier”

Nr UE: PGI-DE-0516-AM04 – 25.7.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Verein Münchener Brauereien e.V.

Adres: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München, Niemcy

Tel.: +49 244184770

Faks: +49 244184780

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

Uzasadniony interes:

Wnioskodawca i pierwotny wnioskodawca jest tym samym podmiotem. Jest to stowarzyszenie producentów i przetwórców przedmiotowego produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne (określić)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

b) Opis

1) Pkt 3.2 Specyfikacja – Jednolity dokument

Wnioskuje się o usunięcie z wymienionych rodzajów piwa rodzaju i słowa „Diät-Pils” wraz z całym następującym opisem.

(i) Pierwotny tekst:

„Diät-Pils

Pierwotna zawartość brzożki w %: 8,5–9,3

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,3–4,9

Barwa (EBC): 5,0–6,5 jednostek

Substancje gorzkie (EBU): 26,0–30,0 jednostek

O niskiej zawartości węglowodanów, delikatnie cierpkie, o wytrawnym smaku”.

(ii) Tekst zastępujący:

Brak tekstu.

(iii) Powody:

W szesnastym rozporządzeniu zmieniającym (16. ÄndV) z dnia 1 października 2010 r. (BGBl. I, s. 1306) uchylono § 12 niemieckiego rozporządzenia w sprawie dietetycznych środków spożywczych (Verordnung über diätetische Lebensmittel, DiätV). Zgodnie z § 28 ust. 4 wspomnianego rozporządzenia dietetyczne środki spożywcze dla diabetyków zgodne z wersją rozporządzenia obowiązującą do dnia 8 października 2010 r. można wprowadzać do obrotu do dnia 9 października 2012 r. Po zakończeniu okresu przejściowego dietetyczne środki spożywcze dla diabetyków, które nie są zgodne z rozporządzeniem, można sprzedawać do daty minimalnej trwałości. Ponieważ okresy przejściowe skończyły się już jakiś czas temu, produktu wymienionego jako „Diät-Pils” („Pils dietetyczny”) nie można już wprowadzać do obrotu i należy go usunąć ze specyfikacji.

2) Pkt 3.2 Specyfikacja – Jednolity dokument

Wnioskuje się o usunięcie z wymienionych rodzajów piwa rodzaju i słowa „ICE-Bier” wraz z całym następującym opisem.

(i) Pierwotny tekst:

„ICE-Bier

Pierwotna zawartość brzożki w %: 11,2

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,9

Barwa (EBC): 6,5 jednostek

Substancje gorzkie (EBU): 20,0 jednostek

Harmonijne, łagodne, wyraziste w smaku”.

(ii) Tekst zastępujący:

Brak tekstu.

(iii) Powody:

Piwa rodzaju „ICE-Bier” nie produkuje się od kilku lat. Przez wzgląd na zachowanie tradycji rodzaj ten wykreśla się ze specyfikacji.

3) Pkt 3.2 Specyfikacja – Jednolity dokument

Wnioskuje się o usunięcie z wymienionych rodzajów piwa rodzaju i słowa „Oktoberfestbier” wraz z całym następującym opisem.

(i) Pierwotny tekst:

„Oktoberfestbier

Pierwotna zawartość brzezki w %: 13,6–14,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 5,3–6,6

Barwa (EBC): 6,0–28,0 jednostek

Substancje gorzkie (EBU): 16,0–28,0 jednostek

jasne, o złotej, bursztynowej lub ciemnej barwie, od wyrazistego w smaku, bardzo łagodnego, delikatnego o aromacie słodowym po delikatnie chmielone, z bardzo delikatną goryczką lub o wyrazistym, nieco słodkim smaku”.

(ii) Tekst zastępujący:

Brak tekstu.

(iii) Powody:

Samo piwo „Oktoberfestbier” nie jest objęte ochroną – jedynie ChOG „Münchener Bier”. Wnioskodawca złożył w międzyczasie wniosek o przyznanie „Oktoberfestbier” oddzielnego chronionego oznaczenia geograficznego. W kontekście procedury ubiegania się o oddzielne ChOG dla „Oktoberfestbier” Komisja Europejska uznała, że obecność „Oktoberfestbier” w wykazie piw objętych ChOG „Münchener Bier” jest sprzeczna z wymogami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Aby „Oktoberfestbier” można było zarejestrować jako oddzielne ChOG, nie może już być uwzględnione w wykazie dotyczącym „Münchener Bier”.

4) Pkt 3.2 Specyfikacja – Jednolity dokument

Wnioskuje się o dodanie na końcu tego punktu, po podsumowaniu rodzajów piwa określonych zgodnie z wykazem rodzajów piwa (tj. po sekcji dotyczącej „Nähr-/Malzbier”), tekstu przedstawionego w ppkt (ii):

(i) Pierwotny tekst:

Brak tekstu.

(ii) Tekst zastępujący:

„Podane wartości objęte są granicami tolerancji uregulowanymi w prawodawstwie i uznanymi przez właściwe bawarskie organy nadzoru środków spożywczych. Te granice tolerancji należy uwzględnić również podczas analizy podanych wartości”.

(ii-2) Tekst zastępujący dodaje się wyłącznie w specyfikacji, a nie w jednolitym dokumencie:

„Zestawienie: Analityczne i prawne granice tolerancji

1. Pierwotna zawartość brzezki

- a) Piwa o niskiej pierwotnej zawartość brzezki => +/- 0,3 % wag.
- b) Piwo beczkowe => +/- 0,3 % wag.
- c) Piwo zwykłe => +/- 0,3 % wag.
- d) Piwo mocne => +/- 0,5 % wag.
- e) Piwo fermentowane w butelkach => +/- 0,5 % wag.

2. Zawartość alkoholu

- a) do 5,5 % obj. => +/- 0,5 % obj.
- b) ponad 5,5 % obj. => +/- 1,0 % obj.

3. Barwa

Jednostki EBC => +/- 5 EBC

4. Goryczka

Jednostki goryczy EBC => +/- 5 EBC”.

(iii) Powody:

Organy kontrolne błędnie akceptują granice tolerancji pomiaru oraz wahania uregulowane w prawodawstwie i uznane przez właściwe bawarskie organy nadzoru środków spożywczych wyłącznie wówczas, gdy wskazano lub wymieniono je w specyfikacji.

Komisja Europejska nie miała jednak wątpliwości, że te granice tolerancji mają zastosowanie w każdym przypadku i że należy ich przestrzegać. W związku z tym nie należy ich uwzględnić w „jednolitym dokumencie”, lecz należy je podać w specyfikacji na potrzeby uściślenia. Jeżeli organy uznają, że odniesienie do granic tolerancji pomiaru jest w jakikolwiek sposób konieczne, należy je uwzględnić.

5) Pkt 3.3 Jednolity dokument

Wnioskuje się o zastąpienie obecnego tekstu tekstem w ppkt (ii).

(i) Pierwotny tekst:

„Składnikami muszą być: słód, chmiel, drożdże i woda. Woda musi pochodzić z warstw pochodzących z trzeciorzędu położonych na zwirowym obszarze w granicach miasta Monachium”.

(ii) Tekst zastępujący:

„Produkcja odbywa się zgodnie z monachijską ustawą o czystości piwa (Münchener Reinheitsgebot) z 1487 r. w formie przewidzianej w § 9 niemieckiej tymczasowej ustawy dotyczącej piwa (Vorläufiges Biergesetz). Składnikami muszą być: słód, chmiel, drożdże i woda.

Ponadto woda musi pochodzić z prywatnych studni głębinowych znajdujących się w granicach miasta Monachium i zasilanych z warstwy wodonośnej złożonej z trzeciorzędowych molas zawierających piaskowce i zlepieńce. Obecnie te studnie głębinowe mają, w zależności od lokalizacji, głębokość 140–250 m. Woda miejska w Monachium nie spełnia tych warunków”.

(iii) Powody:

Ograniczenie tej części do najważniejszego składnika nie wydaje się właściwe i jest sprzeczne z celem rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Ponadto organy i przedstawiciele UE zachęcają wnioskodawców do wymienienia wszystkich składników. Komisja Europejska zachęca również wnioskodawców do włączenia tego tekstu do pkt 3.3, a nie przedstawienia go w pkt 3.2, jak pierwotnie wnioskowano.

Ponadto należy jaśniej przedstawić rozróżnienie od innych browarów, jeżeli chodzi o surowiec „woda”, w szczególności w odniesieniu do wody miejskiej w Monachium używanej przez inne browary, która pochodzi z różnych regionów poza Monachium.

e) *Metoda produkcji*

Specyfikacja

Wnioskuje się o zastąpienie trzeciego zdania przedmiotowego punktu innym zdaniem oraz o dodanie po nim dwóch nowych zdań.

(i) Pierwotny tekst:

„Wykorzystywana przez browary z Monachium woda pochodzi z ich własnych studni głębinowych położonych na zwirowym obszarze na terenie miasta, z których znaczna część sięga warstw pochodzących z trzeciorzędu”.

(ii) Tekst zastępujący:

„Ponadto woda musi pochodzić z prywatnych studni głębinowych znajdujących się w granicach miasta Monachium i zasilanych z warstwy wodonośnej złożonej z trzeciorzędowych molas zawierających piaskowce i zlepieńce. Obecnie te studnie głębinowe mają, w zależności od lokalizacji, głębokość 140–250 m. Woda miejska w Monachium nie spełnia tych warunków”.

(iii) Powody:

Wyjaśnienie dotyczące surowca „woda” należy konsekwentnie stosować w całym dokumencie.

f) *Związek z obszarem geograficznym*

1) Jednolity dokument, podtytuł 2. „Specyfika produktu”, akapit drugi, pierwsze i drugie zdanie

Wnioskuje się o zmianę drugiej połowy pierwszego i drugiego zdania oraz o dodanie po nich nowego, trzeciego zdania.

(i) Pierwotny tekst:

„[...] lecz również z faktu, iż browary monachijskie korzystają z wody pochodzącej z ich własnych studni, położonych na zwirowym obszarze na terenie miasta. Owe studnie są głębokie na 250 m i sięgają aż do warstw pochodzących z trzeciorzędu”.

(ii) Tekst zastępujący:

„[...] lecz również z faktu, iż browary monachijskie korzystają z wody pochodzącej z ich własnych studni, położonych w granicach miasta i zasilanych z warstwy wodonośnej złożonej z trzeciorzędowych molas zawierających piaskowce i zlepieńce.

Obecnie te studnie głębinowe mają, w zależności od lokalizacji, głębokość 140–250 m. Woda miejska w Monachium nie spełnia tych warunków”.

(iii) Powody:

Wyjaśnienie dotyczące surowca „woda” należy konsekwentnie stosować w całym dokumencie.

2) Specyfikacja – Jednolity dokument, podtytuł 3. „Związek przyczynowy”, akapit dziesiąty (zawiera jedno zdanie).

Wnioskuje się o zastąpienie dwóch słów w tym akapicie/zdaniu innym słowem.

(i) Pierwotny tekst:

„Do zwiększenia popularności piwa »Münchner Bier« na całym świecie przyczyniły się naturalnie również ogródki piwne, święto Oktoberfest oraz lokalne restauracje i gospody”.

(ii) Tekst zastępujący:

„Do zwiększenia popularności piwa »Münchener Bier« na całym świecie przyczyniły się naturalnie również ogródki piwne, święta piwa oraz lokalne restauracje i gospody”.

(iii) Powody:

Jeżeli skreśla się termin „Oktoberfest”, to nie ma potrzeby zamieszczania uzasadnień dotyczących tego piwa ani odwoływania się do jego zawartości. Tekst należy dostosować w tym zakresie celem zachowania jasności.

3) Specyfikacja – Jednolity dokument, podtytuł 3. „Związek przyczynowy”, akapit dwunasty.

Wnioskuje się o usunięcie tego akapitu.

(i) Pierwotny tekst:

„Równie często kopiowane, chociaż raczej bez sukcesu, jest święto Oktoberfest, które obchodzone jest od 1810 r., a powstało z okazji wyścigów konnych. W międzyczasie na całym świecie obchodzi się ponad 2 000 różnych Oktoberfest. Święto Oktoberfest i piwo z nim związane, tzw. »Oktoberfestbier«, które to piwo mogą produkować wyłącznie browary monachijskie, przyczyniają się do światowej sławy piwa »Münchner Bier«. Średnio ponad sześć milionów turystów przyjeżdża do Monachium każdego roku, by wziąć udział w Oktoberfest i napić się znanego na całym świecie piwa. Oktoberfest wraz z piwem »Oktoberfestbier« to szczytowe osiągnięcie »Münchner Bier«. Sąd okręgowy w Monachium (Landgericht München) ogłosił, że Oktoberfest jest świętem »Münchner Bier«”.

(ii) Tekst zastępujący:

Brak tekstu.

(iii) Powody:

Jeżeli skreśla się termin „Oktoberfest”, to nie ma potrzeby zamieszczania uzasadnień dotyczących tego piwa ani odwoływania się do jego zawartości. Tekst należy dostosować w tym zakresie celem zachowania jasności.

4) Specyfikacja – Jednolity dokument, podtytuł 3. „Związek przyczynowy”, akapit dwudziesty pierwszy, zdanie drugie.

Wnioskuje się o skreślenie 12 słów w drugim zdaniu.

(i) Pierwotny tekst:

„Wzrastający eksport, notowany w ostatnich 30 latach, przede wszystkim zaś eksport bardzo znanego piwa »Oktoberfestbier«, pochodzącego wyłącznie w browarów monachijskich, mówi sam za siebie”.

(ii) Tekst zastępujący:

„Wzrastający eksport, notowany w ostatnich 30 latach, mówi sam za siebie”.

(iii) Powody:

Jeżeli skreśla się termin „Oktoberfest”, to nie ma potrzeby zamieszczania uzasadnień dotyczących tego piwa ani odwoływania się do jego zawartości. Tekst należy dostosować w tym zakresie celem zachowania jasności.

5) Specyfikacja – Jednolity dokument, podtytuł 3. „Związek przyczynowy”, akapit dwudziesty pierwszy, zdanie trzecie i czwarte.

Wnioskuje się o usunięcie tych zdań.

(i) Pierwotny tekst:

„Oktoberfest, monachijskie święto piwa, znane jest na całym świecie. Uroczysty pochód w tradycyjnych strojach, następujące po nim otwarcie oraz codzienne wiadomości z namiotów Oktoberfest zwiększają ogromnie popularność piwa »Münchner Bier«”.

(ii) Tekst zastępujący:

Brak tekstu.

(iii) Powody:

Jeżeli skreśla się termin „Oktoberfest”, to nie ma potrzeby zamieszczania uzasadnień dotyczących tego piwa ani odwoływania się do jego zawartości. Tekst należy dostosować w tym zakresie celem zachowania jasności.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Münchener Bier”

Nr UE: PGI-DE-0516-AM04 – 25.7.2019

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Münchener Bier”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.1. – Piwo

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Helles

Pierwotna zawartość brzożki w %:	11,4–11,9
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,7–5,4
Barwa (EBC):	5,0–8,5 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	14,0–25,0 jednostek

Jasnożółte, jasne, wyraziste w smaku, czyste, łagodne, z delikatnym i przyjemnym dodatkiem chmielu, o zapachu od delikatnej wonności do świeżego aromatu, przyjemnie cierpkie w zależności od procesu warzenia.

Export Hell

Pierwotna zawartość brzożki w %:	12,5–12,8
Zawartość alkoholu w % obj.:	5,5–6,0
Barwa (EBC):	5,5–7,5 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	15,0–26,0 jednostek

Jasnożółte, w pełni sfermentowane, wyraziste w smaku od delikatnego, łagodnego po zdecydowanie wonne, delikatnie chmielone z delikatną goryczką.

Export Dunkel

Pierwotna zawartość brzożki w %:	12,5–13,7
Zawartość alkoholu w % obj.:	5,0–5,9
Barwa (EBC):	42,0≤60,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	15,0–24,0 jednostek

Wyraziste w smaku, łagodne, o wyraźnym aromacie siodu, niekiedy z dominującym aromatem siodu z Monachium.

Pils

Pierwotna zawartość brzoćzki w %:	11,5–12,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,9–5,8
Barwa (EBC):	5,5–7,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	30,0–38,0 jednostek

Delikatnie cierpkie, z delikatną goryczką chmielu, od stonowanej do aromatycznej nuty chmielowej, delikatne, eleganckie, kwaśne.

Alkoholfreies Weißbier

Pierwotna zawartość brzoćzki w %:	3,5–8,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	<0,5
Barwa (EBC):	8,0–21,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	7,0–19,0 jednostek

Typowe piwo pszeniczne, kwaskowate, słodkie, wyraziste w smaku, jasne, o barwie złotej do bursztynowej, delikatnie mętne, naturalnie mętne lub mętne ze względu na dodatek drożdży, o delikatnym smaku chmielu i z lekką goryczką.

Leichtes Weißbier

Pierwotna zawartość brzoćzki w %:	7,7–8,4
Zawartość alkoholu w % obj.:	2,8–3,2
Barwa (EBC):	11,0–13,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	13,0–15,0 jednostek

Orzeźwiający, pikantny, kwaskowaty, mętne ze względu na dodatek drożdży, typowy wysoce sfermentowany smak piwa Weißbier.

Kristall Weizen

Pierwotna zawartość brzoćzki w %:	11,5–12,4
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,9–5,5
Barwa (EBC):	7,5–12,5 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	12,0–16,0 jednostek

Pikantny, bardzo kwaskowaty, przefiltrowany do uzyskania jasnej barwy, klarowny, kwaśny, o sfermentowanych nutach, typowo sfermentowany.

Hefeweizen Hell

Pierwotna zawartość brzoćzki w %:	11,4–12,6
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–5,5
Barwa (EBC):	11,0–20,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	12,0–20,0 jednostek

Wysoce sfermentowane, naturalnie mętne, typowo sfermentowane, kwaskowate, orzeźwiający, pikantny, kwaśny, niekiedy drożdżowy, o aromacie piwa Weißbier.

Hefeweizen Dunkel

Pierwotna zawartość brzoćzki w %:	11,6–12,4
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–5,3
Barwa (EBC):	29,0–45,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	13,0–16,0 jednostek

Naturalnie mętne, wyraziste w smaku, o wyraźnym aromacie siodu lub siodowym charakterze, o sfermentowanych nutach lub sfermentowanym charakterze.

Märzen

Pierwotna zawartość brzoeczki w %:	13,2–14,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	5,3–6,2
Barwa (EBC):	8,0–32,5 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	21,0–25,0 jednostek

Bardzo wyraziste i przyjemne w smaku, łagodne, o aromacie „altbayerisch” („starobawarskim”) do słodowego, bardzo delikatna goryczka.

Bockbier

Pierwotna zawartość brzoeczki w %:	16,2–17,3
Zawartość alkoholu w % obj.:	6,2–8,1
Barwa (EBC):	7,5–40,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	18,0–32,5 jednostek

Wysoce sfermentowane, od okrągłego, wyrazistego i przyjemnego w smaku, delikatnego, aromatycznego, poprzez delikatnie chmielowe i delikatnie cierpkie, po bardzo chmielowe niekiedy o owocowym charakterze.

Doppelbock

Pierwotna zawartość brzoeczki w %:	18,2–18,7
Zawartość alkoholu w % obj.:	7,2–7,7
Barwa (EBC):	44,0–75,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	18,0–28,0 jednostek

Mocne, krzepkie, wonne, o bogatym smaku, o wyraźnym aromacie słodu.

Alkoholfreies Bier

Pierwotna zawartość brzoeczki w %:	1,0–8,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	<0,5
Barwa (EBC):	4,0–13,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	13,0–29,0 jednostek

Typowe piwo o smaku wytrawnym do słodkiego; świeże, łagodne, o smaku delikatnym do wyrazistego, jasne, klarowne, o barwie jasnej do złotej, delikatnie wonne do wyraziście wonnego, delikatnie chmielowe lub posiadające zdecydowany aromat chmielu.

Leichtbier

Pierwotna zawartość brzoeczki w %:	7,5–7,7
Zawartość alkoholu w % obj.:	2,7–3,2 jednostek
Barwa (EBC):	5,5–7,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	24,0–26,5 jednostek

Delikatny cierpki smak.

Schwarz-Bier

Pierwotna zawartość brzoeczki w %:	11,3
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,8
Barwa (EBC):	70,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	17,0 jednostek

Delikatnie wonne, o aromacie słodu.

Nähr-/Malzbier

Pierwotna zawartość brzezki w %:	12,3–12,7
Zawartość alkoholu w % obj.:	0,0–1,2
Barwa (EBC):	65,0–90,0 jednostek
Substancje gorzkie (EBU):	8,0–15,0 jednostek

o niskiej zawartości alkoholu, bardzo delikatnie sfermentowane, słodowe, wonne, bardzo delikatnie chmielone.

Podane wartości objęte są granicami tolerancji uregulowanymi w prawodawstwie i uznanymi przez właściwe bawarskie organy nadzoru środków spożywczych. Te granice tolerancji należy uwzględnić również podczas analizy podanych wartości.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Produkcja odbywa się zgodnie z monachijską ustawą o czystości piwa (Münchener Reinheitsgebot) z 1487 r. w formie przewidzianej w § 9 niemieckiej tymczasowej ustawy dotyczącej piwa (Vorläufiges Biergesetz).

Składnikami muszą być: słód, chmiel, drożdże i woda. Ponadto woda musi pochodzić z prywatnych studni głębinowych znajdujących się w granicach miasta Monachium i zasilanych z warstwy wodonośnej złożonej z trzeciorzędowych molas zawierających piaskowce i zlepnie. Obecnie te studnie głębinowe mają, w zależności od lokalizacji, głębokość 140–250 m. Woda miejska w Monachium nie spełnia tych warunków.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji piwa „Münchener Bier” musi odbywać się w granicach miasta Monachium.

Proces rozpoczyna się w chwili zmielenia i rozdrobnienia słoju, a kończy na etapie dojrzewania produktu, kiedy to młode piwo naturalnie produkuje dwutlenek węgla i dojrzewa do chwili osiągnięcia odpowiedniego smaku.

Taki sam proces zachodzi w przypadku produkcji piw bezalkoholowych „Münchener Bier” metodą fermentacji dolnej i górnej. Jednak w tym przypadku proces produkcji piwa wzbogacany jest o dodatkowe etapy w zależności od metody jego produkcji – a mianowicie o etap destylacji próżniowej i odparowania lub też o etap wcześniejszego zakończenia procesu fermentacji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta piwa opiera się na opisie produktu „Münchener Bier” lub „Münchner Bier” w powiązaniu z jednym z rodzajów piwa wymienionych w pkt 3.2.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Granice miasta Monachium.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Nazwa „Münchener Bier” jest stosowana od stuleci przez browary z Monachium bez żadnych zastrzeżeń stron trzecich. Istnienie długiej tradycji piwnej potwierdza między innymi fakt, że w księgach gruntowych księcia Ludwika (Ludwig der Strenge) z 1280 r. zapisane są płatności w gotówce i w naturze dokonane przez browary z Monachium (zob. „München und sein Bier” Heckhorn/Wiehr, Monachium 1989, lub praca doktorska dr Karin Hackel-Steher – jak w pkt 4 powyżej, a także „Die »prewen« Münchens” Sedlmayr/Grohsmann, Norymberga 1969, fragmenty w załączniku. Zob. również „125 Jahre Verein Münchener Brauereien e.V.” dr Christine Rädlinger, Festschrift 1996).

Również produkcja piw bezalkoholowych ma w Monachium długą tradycję. W gazecie „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung” z dnia 17 sierpnia 1898 r. na stronie 1928 znajduje się informacja o produkcji piwa bezalkoholowego w Bawarii. Wzmianka dotycząca produkcji piwa bezalkoholowego w Monachium znajduje się w tej samej gazecie z dnia 9 lipca 1898 r. na stronie 1590. Wspomina się tam o próbie wprowadzenia na rynek piwa bezalkoholowego przez Karla Michela, właściciela Praktische Brauerschule (szkoły warzenia piwa) w Monachium (zob. „Münchner Brauindustrie 1871–1945”, Christian Schäder, s. 105). Chociaż próba ta nie zakończyła się wówczas sukcesem, w Monachium nie zarzucono zamiaru produkcji piwa bezalkoholowego, przynajmniej w trudnych czasach obu wojen światowych, kiedy to produkowano – ze względu na brak surowców – piwo ze zmniejszoną zawartością alkoholu. Piwo bezalkoholowe i bezalkoholowe piwo pszeniczne produkowane jest stale przez browary monachijskie od 1986 r.

5.2. Specyfika produktu

Produkowane w Monachium piwo cieszy się wśród konsumentów szczególną renomą i uważane jest przez nich za piwo najwyższej jakości.

Jakość ta wynika nie tylko z zachowania wymogów nałożonych przez monachijską ustawę o czystości piwa („Reinheitsgebot”) z 1487 r., która powstała o 29 lat wcześniej niż bawarska ustawa o czystości piwa z 1516 r., lecz również z faktu, iż browary monachijskie korzystają z wody pochodzącej z ich własnych studni, położonych w granicach miasta i zasilanych z warstwy wodonośnej złożonej z trzeciorzędowych molas zawierających piaskowce i zlepnie. Obecnie te studnie głębinowe mają, w zależności od lokalizacji, głębokość 140–250 m. Woda miejska w Monachium nie spełnia tych warunków.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Silny związek ludności z piwem „Münchener Bier” i powiązana z tym faktem renoma wspomnianego produktu opierają się – w szczególności w przypadku obszaru otaczającego Monachium – na długiej tradycji warzenia piwa w Monachium oraz na kontekście historycznym. Piwo „Münchener Bier” zyskało najpierw lokalną, potem regionalną, a następnie krajową renomę, by ostatecznie uzyskać znaczenie międzynarodowe, stając się produktem o światowej sławie.

Piwo zawsze było popularne w Monachium. Już w 815 r. w „Historia Frisingensis” w rękopisie „Kozrah” wspomina się, że kościół pod wezwaniem św. Jana w Oberföhring użyczono diakonowi Huwetzi, który w zamian miał płacić kapitulę kościoła coroczny podatek w postaci jednego wozu piwa.

W księdze „Salbuch” miasta Monachium z roku 1280 można przeczytać, że już w tym czasie mieszkańcom Monachium przyznano prawa do warzenia piwa, tzw. „Braugerechtigkeiten”.

W 1372 r. książę Stefan II zreformował prawo dotyczące produkcji piwa w Monachium i zezwolił, w pierwszej konstytucji dotyczącej piwa, na warzenie piwa „Greußing” (rodzaju piwa z niewielką ilością brzożki) każdemu, „kto tylko będzie miał na to chęć”. Należy zaznaczyć, że takie prawo, w przypadku gdy przyznano je danej osobie, można było sprzedawać i dziedziczyć.

W XIV i XV w. próbowano przedłużyć długość okresu przechowywania piwa, dodając do niego różnorodnych substancji, częściowo również substancji trujących. Dlatego też w 1453 r. magistrat miasta Monachium uchwalił ustawę o warzeniu piwa, w której określono, że piwo i piwo typu Greußing można warzyć wyłącznie przy użyciu „jęczmienia, chmielu i wody, jako jedynych składników”. W ten sposób powstała pierwsza „ustawa o czystości piwa”.

Tekst wspomnianej ustawy, w nieco zmodyfikowanej formie, został przyjęty dnia 30 listopada 1487 r. w Monachium przez księcia Albrechta IV Bawarskiego jako „monachijska ustawa o czystości piwa”. Od tej pory sprzedawać można było wyłącznie piwo wyprodukowane z jęczmienia, chmielu i wody. W ramach wspomnianej ustawy wymagano również, by piwo poddawane było kontroli, którą można porównać z obecnie przeprowadzaną kontrolą jakości. Zatem już pod koniec XV w. jeden z produktów żywnościowych objęto kontrolą jakości. Monachijska ustawa o czystości piwa gwarantuje wysoką jakość piwa „Münchener Bier” i stanowi istotną podstawę jego sukcesu oraz renomy.

W roku 1493 książę Grzegorz Bogaty (Georg der Reiche) ogłosił podobną ustawę o czystości piwa, obowiązującą w Dolnej Bawarii. W 1516 r., po jego śmierci i wojnie o sukcesję, bawarscy książęta Wilhelm IV i Ludwik X, synowie księcia Albrechta IV, przyjęli „monachijską ustawę o czystości piwa” w brzmieniu prawie całkowicie odpowiadającym bawarskiej ustawie o czystości piwa. Przepisy tej ustawy znalazły się później w wielu innych ustawach dotyczących tej materii, a następnie w ustawie o opodatkowaniu piwa z roku 1906 oraz ustawie dotyczącej piwa, obowiązującej obecnie. Zatem monachijska ustawa o czystości piwa ma zastosowanie jeszcze dzisiaj.

Renoma piwa „Münchener Bier” zwiększała się z biegiem czasu. Na przykład w XVI w. piwo to zdobywało coraz większą popularność ze względu na dorożkarzy i woźniców, którzy podstawiali swoje konie w browarach. W tamtych czasach jeden browar przypadał na 250 mieszkańców.

Mieszkańcy Monachium są do tego stopnia przywiązani do swojego piwa, iż z jego powodu często wychodzili na ulice. I tak na przykład w roku 1844 r. doszło do „wojny piwnej”, kiedy to cenę piwa podniesiono z 6 do 6,5 krajcarów. W maju 1995 r. około 25 000 ludzi demonstrowało przeciwko wyrokowi sądu, zgodnie z którym monachijskie ogródki piwne miały być zamknięte o godzinie 21:30.

Do zwiększenia popularności piwa „Münchener Bier” na całym świecie przyczyniły się naturalnie również ogródki piwne, święta piwa oraz lokalne restauracje i gospody.

W przypadku prawdziwych ogródków piwnych znane jest prawo lub też ulubiony zwyczaj monachijczyków – aby zabierać ze sobą własnoręcznie przygotowane jedzenie do ogródków lub piwnic piwnych, jak je kiedyś nazywano.

Jeżeli chodzi o restauracje, wystarczy wspomnieć o znanym na całym świecie „Hofbräuhaus”. Pieśń „In München steht ein Hofbräuhaus ...”, jak również samo miejsce przyczyniają się znacznie do popularności i renomy piwa „Münchener Bier” na całym świecie.

Oprócz wyżej wymienionych czynników, do zwiększenia renomy piwa „Münchener Bier” przyczyniły się również innowacje technologiczne.

W XIX w. browary z Monachium rozpoczęły warzenie piwa w lodowniach. Wymogi technologiczne związane z tym procesem były tak skomplikowane, że budowy tych pomieszczeń nauczano na Königliche Baugewerkeschule (Królewska Szkoła Rzemiosł Budowlanych).

W roku 1873 Carl von Linde stworzył pierwszą na świecie chłodziarkę dla monachijskiego browaru Spaten. Znaczący był przy tym fakt, że piwo tej samej jakości można było produkować w sposób ciągły i w dowolnej ilości, niezależnie od klimatu i zewnętrznej temperatury.

Około 1900 r. monachijski browar Hacker zamówił instalację chłodni wykonanych zgodnie z systemem Linde na dwóch holenderskich statkach, którymi eksportował piwo „Münchener Bier” i jego renomę za granicę.

Ponadto od XIX w. każdy browar monachijski posiadał do 90 własnych wagonów chłodniczych, którymi transportowano produkt do odległych miejsc zbytu. Wspomniane wagony chłodnicze, będące zarazem reklamą browarów, jeździły po całej, niezwykle wówczas rozwiniętej europejskiej sieci kolejowej. Dużo większe znaczenie niż reklama miała jednak – powiązana z jego chłodzeniem – jakość piwa. Z punktu widzenia długości okresu przechowywania piwa był to ogromny krok naprzód. Piwo „Münchener Bier” sprzedawane za granicą było dobrej jakości, co zwiększało jego popularność i renomę. Stale zwiększający się w tamtych latach eksport wskazuje na ogromną popularność piwa „Münchener Bier”.

Aby móc utrzymywać jednakową temperaturę – i co za tym idzie, taką samą jakość produkowanego piwa – wiele browarów monachijskich wprowadziło w XIX w. maszyny parowe w celu pozyskiwania energii elektrycznej. Aby móc odpowiednio rozwiązywać związane z korzystaniem z tych maszyn problemy techniczne i przestrzegać norm bezpieczeństwa, z udziałem browarów monachijskich założono stowarzyszenie „Dampfkessel-Revisionsverein” (towarzystwo kontroli pieców parowych). Z tego stowarzyszenia powstało dzisiejsze towarzystwo „Technische Überwachungsverein” (TÜV), które jest znane na całym świecie. Zwrócenie uwagi na kwestie bezpieczeństwa przez browary monachijskie spowodowało, iż cieszyły się one zaufaniem konsumentów, a ich produkt zyskał większą renomę.

W XIX w., w związku z rozwojem metod naukowych utworzono wiele oddziałów technologii warzenia piwa w szkołach rolniczych, na uniwersytetach oraz w prywatnych instytutach naukowych i badawczych. Należy również wspomnieć o rozpoczęciu publikacji fachowych periodyków dotyczących browarnictwa, którego centrum stanowiło Monachium. Od tego czasu Monachium można nazywać miastem uniwersyteckim „Cerevisial” (warzenia piwa). Jeszcze dzisiaj fakultet browarnictwa na Technische Universität München-Weihenstephan, jak również Instytut Doemens są wiodącymi placówkami kształcenia piwowarów i techników browarnictwa, którzy pracują później na całym świecie.

Jak wykazano powyżej, piwo „Münchener Bier” w ciągu ostatnich 550 lat zdobyło znaczną popularność oraz renomę zarówno w Niemczech, jak w Unii Europejskiej. Przez ostatnie 30 lat eksport rósł. Finansowe wspieranie sportu przez browary monachijskie, na przykład w Olympiahalle czy też wspieranie niemieckiej narodowej drużyny bobslejowej, sprawia, że nazwy piwa „Münchener Bier” obecne są w transmisjach telewizyjnych na całym świecie. W ciągu kilku ostatnich dekad rozpowszechnienie przekazów radiowych, telewizyjnych, a w szczególności internetowych spowodowało, że coraz więcej ludzi na całym świecie słyszało o piwie „Münchener Bier”. Na forach internetowych oraz w fan-klubach dyskutuje się o piwie „Münchener Bier”. Strony internetowe browarów monachijskich są często odwiedzane przez internautów z całego świata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)

Markenblatt (dziennik znaków towarowych), t. 7 z dnia 15 lutego 2019 r., część 7a-bb, s. 3197. <https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41737>
