

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 140/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MÜNCHENER BIER”

NR WE: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji produktu, wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

b) Opis:

Wnioskuje się o wprowadzenie następujących zmian w odniesieniu do wymienionych poniżej rodzajów piwa:

Alkoholfreies Weißbier

Pierwotna zawartość brzeczki 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 od złotej do bursztynowej, delikatnie mętne, naturalnie mętne bądź mętne ze względu na dodatek drożdży, o delikatnym smaku chmielu i z lekką goryczką.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Alkoholfreies Bier

Pierwotna zawartość brzezki 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 od wytrawnego do słodkiego; świeże, łagodne, delikatne, o wyrazistym smaku, klarowne, lekko korzenne do zdecydowanie korzennego, delikatnie chmielowe lub posiadające zdecydowany aromat chmielu.

Uzasadnienie:

Piwa bezalkoholowe pochodzące z monachijskich browarów podlegają takim samym normom jakości jak inne piwa „Münchener Bier”. Jedynie ze względu na zmniejszoną zawartość alkoholu piwa bezalkoholowe przechodzą dodatkowe etapy produkcji. Wszystkie pozostałe składniki piwa nie ulegają jednak zmianie. Dużo delikatniejszy smak piwa bezalkoholowego wynika wyłącznie ze zmniejszonej zawartości alkoholu. Przedmiotowe piwa produkowano w Monachium już przed złożeniem pierwotnego wniosku, tj. przed dniem 7 marca 1993 r.

Piwa bezalkoholowe produkuje się w Bawarii już od 1898 r. – jak wynika z informacji zawartych w gazecie „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung” z dnia 17 sierpnia 1898 r. W tej samej gazecie z dnia 9 lipca 1898 r., na stronie 1590 znajduje się wzmianka na temat próby wprowadzenia na rynek piwa bezalkoholowego, podjętej przez Karla MICHELA, właściciela *Praktische Brauerschule* (szkoły warzenia piwa) w Monachium (patrz „Münchener Braueindustrie 1871–1945”, Christian SCHÄDER, s. 105). Chociaż jego próba nie zakończyła się wówczas sukcesem, browary monachijskie nie zarzuciły całkowicie zamiaru produkcji piwa bezalkoholowego i podczas obu wojen światowych oraz w czasach niedoborów surowca produkowano tzw. „Dünnbier” (słabe piwo). W Monachium przynajmniej od 1986 r. produkuje się pszeniczne piwo bezalkoholowe i piwo bezalkoholowe. Renoma piwa „Münchener Bier” odnosi się – dziś i w przeszłości – zarówno do piwa z zawartością alkoholu, jak i piwa bezalkoholowego.

e) Metoda produkcji:

Wnioskuje się o wprowadzenie następujących zmian do pierwotnego tekstu:

„Bezalkoholowe piwa »Münchener Bier« podlegają takim samym normom jakościowym jak piwa z zawartością alkoholu; są one wytwarzane zgodnie z obowiązującymi w Monachium i Niemczech przepisami niezależnie od faktu, czy chodzi o piwo produkowane metodą fermentacji górnej czy dolnej. Z tego powodu, w związku z długą tradycją warzenia piwa w Monachium, w produkcji piwa bezalkoholowego lub bezalkoholowego piwa pszenicznego stosuje się dwie metody.

W przypadku pierwszej metody, z piwa, którego proces fermentacji został zakończony, odciąga się alkohol za pomocą procesu destylacji próżniowej i odparowania (odpowiednio odparowanie z warstwy dolnej/cienkowarstwowe odparowanie próżniowe), natomiast wszystkie pozostałe składniki pozostają bez zmian, co oznacza, że wspomniane normy jakości nadal mają zastosowanie.

W przypadku drugiej, starszej metody, najpierw sporządza się odpowiednią brzezczkę, zgodnie z opisem zamieszczonym powyżej. Następujący potem proces fermentacji zostaje jednak zatrzymany odpowiednio wcześniej, tak aby nie został przekroczony określony w ustawie maksymalny dopuszczalny poziom alkoholu wynoszący 0,5 % obj. Jednak i w tym przypadku składniki piwa pozostają niezmienione, a w odniesieniu do otrzymanego piwa stosuje się takie same normy jakości.”

Uzasadnienie:

Jako że produkcja piwa z zawartością alkoholu różni się częściowo od produkcji piwa bezalkoholowego, w rubryce „metoda produkcji” należy koniecznie uwzględnić dodatkowe etapy produkcji piwa bezalkoholowego.

f) *Związek z obszarem geograficznym:*

Wnioskuje się o uzupełnienie – począwszy od drugiego ustępu – pierwotnego tekstu o następujący fragment:

„Produkcja piwa bezalkoholowego ma w Monachium długą tradycję. W gazecie »Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung« z dnia 17 sierpnia 1898 r. na stronie 1928 można znaleźć informację, iż w Bawarii produkuje się piwo bezalkoholowe. Wzmiankę o produkcji piwa bezalkoholowego w Monachium można również znaleźć 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 (patrz »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 podczas obu wojen światowych, kiedy to ze względu na niedobór surowców produkowano piwo o zmniejszonej ilości alkoholu.

Piwo bezalkoholowe i bezalkoholowe piwo pszeniczne produkowane jest stale przez browary monachijskie od 1986 r. Różnica między tym rodzajem piwa a innymi rodzajami piwa produkowanego w Monachium polega wyłącznie na tym, iż z gotowego już piwa odciąga się alkohol lub też przerywa się proces fermentacji w takim momencie, aby określony poziom alkoholu nie został przekroczony – jednak w obu przypadkach składniki piwa pozostają niezmienione. Renoma piwa »Münchener Bier« odnosi się zarówno do piwa bezalkoholowego, jak i do piwa zawierającego alkohol, niezależnie od danego rodzaju piwa.”

Należy również dodać następujący fragment tekstu:

„»Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung« z dnia 9 lipca 1898 r. s. 1590 oraz z dnia 17 sierpnia 1898 r. s. 1928.”

Uzasadnienie:

Należy koniecznie zaznaczyć, iż produkcja piwa bezalkoholowego należy do tradycji »Münchener Bier« i jest jej częścią. Pierwsza wzmianka o piwie bezalkoholowym znajduje się w dokumentach z roku 1898. Podczas obu wojen światowych w XX w. ze względu na niedobór surowca produkowano piwo »Dünnbier« (słabe piwo). Istnieją dowody, że ciągła produkcja piwa bezalkoholowego i bezalkoholowego piwa pszenicznego prowadzona jest od roku 1986. Renoma piwa »Münchener Bier« rozciąga się zarówno na piwa bezalkoholowe, jak i piwa z zawartością alkoholu niezależnie od tego, czy chodzi o piwa produkowane metodą fermentacji górnej czy dolnej.

h) *Etykietowanie:*

Termin »gatunek piwa« należy zamienić na termin »rodzaj piwa«.

Dodaje się również tekst w brzmieniu:

„Zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. i w połączeniu z art. 14 rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. na etykiecie produktu należy umieścić znak UE lub też słowa »Chronione oznaczenie geograficzne« wraz z zarejestrowaną nazwą »Münchener Bier«.”

Uzasadnienie:

1. *Zmiana terminu »gatunek piwa« na termin »rodzaj piwa«*

Termin »gatunek piwa« nie odpowiada rzeczywistości. Termin ten powinien brzmieć »rodzaj piwa«. Zgodnie z § 3 ustawy w sprawie piwa (BierV), pojęcie »gatunek piwa« oznacza na przykład »piwo ze zmniejszoną zawartością brzoźki«, »piwo beczkowe« lub »piwo mocne«.

Wprowadzenie niniejszej korekty jest niezbędne, ponieważ punkt h) odnosi się do punktu b) specyfikacji, gdzie wymienia się rodzaje piwa, a nie gatunki piwa.

2. *Uzupełnienie*

Najpóźniej od dnia 1 maja 2009 r. na produktach, które podlegają ochronie na mocy rozporządzenia (WE) nr 510/2006, należy umieścić znak UE lub też słowa »Chronione oznaczenie geograficzne« wraz z nazwą produktu. Jako że niniejszy wniosek o zmianę/uzupełnienie został złożony po dniu 1 maja 2009 r., konieczne jest dodanie niniejszego tekstu.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MÜNCHENER BIER”

NR WE: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Münchener Bier”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.1: Piwo

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Helles

Pierwotna zawartość brzezki 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, delikatnie korzenne o świeżym smaku, przyjemnie cierpkie w zależności od procesu warzenia.

Export Hell

Pierwotna zawartość brzezki 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, sfermentowane do uzyskania jasnej barwy, wyraziste w smaku od delikatnego, łagodnego po zdecydowanie korzenne, delikatnie chmielone z delikatną goryczką.

Export Dunkel

Pierwotna zawartość brzezki w %: 12,5–13,7

Zawartość alkoholu w % obj.: 5,0–5,9

Barwa (EBC): $42,0 \leq 60,0$ jednostek

Substancje gorzkie (EBU): 15,0–24,0 jednostek

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

Pils

Pierwotna zawartość brzezki 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, świeże.

Alkoholfreies Weißbier

Pierwotna zawartość brzoeczki 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 brzoeczki 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

Orzeźwiająca, musująca, kwaskowata, mętne ze względu na dodatek drożdży, typowy wysoce sfermentowany smak piwa Weißbier.

Kristall Weizen

Pierwotna zawartość brzoeczki 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

Musująca, bardzo kwaskowata, przefiltrowane do uzyskania jasnej barwy, klarowne, świeże, o sfermentowanej nucie, typowo sfermentowane.

Hefeweizen Hell

Pierwotna zawartość brzoeczki 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, orzeźwiająca, musująca, świeża, drożdżowa, o aromacie piwa Weißbier.

Hefeweizen Dunkel

Pierwotna zawartość brzoeczki 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 słodu lub słodowym charakterze, o sfermentowanej nucie lub 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 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 łagodnego, wyrazistego w smaku, delikatnego, aromatycznego, poprzez delikatnie chmielowe i delikatnie cierpkie, po bardzo chmielowe o korzennym 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, korzenne, 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; Źwieże, łagodne, o smaku delikatnym do wyrazistego, jasne, klarowne, o barwie jasnej do złotej, delikatnie korzenne do wyraziŹcie korzennego, delikatnie chmielowe lub posiadajĄce zdecydowany aromat chmielu.

Leichtbier

Pierwotna zawartość brzoeczki w %: 7,5–7,7

Zawartość alkoholu w % obj.: 2,7–3,2

Barwa (EBC): 5,5–7,0 jednostek

Substancje gorzkie (EBU): 24,0–26,5 jednostek

Delikatny cierpki smak.

Diät Pils

Pierwotna zawartość brzoeczki 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.

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 korzenny aromat sŁodu.

ICE-Bier

Pierwotna zawartość brzezki 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.

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, korzenne, bardzo delikatnie chmielone.

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.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

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

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Cały proces produkcji piwa „Münchner Bier” musi odbywać się na obszarze miasta Monachium.

Proces produkcji piwa „Münchner Bier” rozpoczyna się w momencie rozdrobnienia słoju i jego zacierania, a kończy na etapie dojrzewania produktu, kiedy to młode piwo naturalnie wzbogacane jest w dwutlenek węgla i leżakuje do momentu osiągnięcia odpowiedniego smaku.

Taki sam proces zachodzi w przypadku produkcji piw bezalkoholowych „Münchner Bier” metodą fermentacji górnej lub dolnej. 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.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

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. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar miasta Monachium.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Nazwa „Münchener Bier” jest stosowana od stuleci przez browary z Monachium bez 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 (patrz „München und sein Bier” Heckhorn/Wiehr, Monachium 1989, lub praca doktorska dr Karin HACKEL-STEHR – jak w pkt 4 powyżej, a także „Die »prewen« Münchens” Sedlmayr/Grohsmann, Norymberga 1969, fragmenty w załączeniu. Patrz 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 (patrz „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 na zwirowym obszarze na terenie miasta. Owe studnie są głębokie na 250 m i sięgają aż do warstw pochodzących z trzeciorzędu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

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 „Münchner Bier” zyskało najpierw lokalną, potem regionalną, a następnie krajową renomę, by ostatecznie uzyskać znaczenie międzynarodowe, stając się produktem o światowej sławie.

Produkcja piwa od samego początku miała duże znaczenie 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 kapitulie 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 trwałość 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 „Münchner Bier” i stanowi istotną postawę 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 „Münchner 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 „Münchner Bier” na całym świecie przyczyniły się naturalnie również ogródki piwne, święto Oktoberfest oraz lokalne restauracje i gospody.

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

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”.

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 „Münchner Bier” na całym świecie.

Oprócz wyżej wymienionych czynników, do zwiększenia renomy piwa „Münchner 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.

W roku 1873 Carl von Linde stworzył pierwszą 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.

Koło roku 1900 monachijski browar Hacker zamówił instalację chłodni wykonanych zgodnie z systemem Linde na dwóch holenderskich statkach, którymi eksportował piwo „Münchner 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 trwałości piwa był to ogromny krok naprzód. Piwo „Münchner 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 „Münchner 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, znane na całym świecie towarzystwo „Technische Überwachungsverein” (TÜV). 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 „Münchner Bier” w ciągu ostatnich 550 lat zdobyło znaczną popularność oraz renomę zarówno w Niemczech, jak w Unii Europejskiej. Wzrastający eksport, notowany w ostatnich 30 latach, przede wszystkim zaś eksport bardzo znanego piwa „Oktoberfestbier”, pochodzącego wyłącznie w browarów monachijskich, mówi sam za siebie. Oktoberfest, święto piwa „Münchner Bier”, 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”. Finansowe wspieranie sportu przez browary monachijskie, na przykład w Olympiahalle czy też wspieranie niemieckiej narodowej drużyny bobslejowej sprawia, że nazwy piwa „Münchner Bier” obecne są na ekranach telewizorów 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 „Münchner Bier”. Na forach internetowych oraz w fanklubach dyskutuje się o piwie „Münchner Bier”. Strony internetowe browarów monachijskich są często odwiedzane przez internautów z całego świata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt tom 11 z dnia 19 marca 2010 r., część 7a-bb, s. 4250

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/13252>