

**Publikacja wniosku o zmianę 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**

(2006/C 316/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2**

**„MÜNCHENER BIER”**

**Nr WE DE/PGI/117/0516**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**Wnioskowane zmiany**

Pozycja(-e) w opisie:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

**Zmiana(-y):**

Opis:

Wniosek dotyczy sprostowania błędów, które wystąpiły w trakcie uproszczonej procedury rejestracji. W 1997 r. w bardzo krótkim okresie czasu musiała zostać przedłożona specyfikacja. Doprowadziło to do wystąpienia błędów, które zostały wykryte dopiero teraz. W odniesieniu do technologii warzenia piwa zmiany są nieznaczące. Według wiedzy ekspertów zmiany związane ze sprostowaniem nie będą odczuwalne przez przeciętnego konsumenta.

Łącznie wykryto sześć błędów.

W przypadku odmiany „Hefeweizen” sam wnioskodawca popełnił podczas przygotowania specyfikacji wewnętrzny błąd transkrypcji w odniesieniu do barwy.

W przypadku odmian „Export hell, Export dunkel, Bockbier i Oktoberfestbier” błędy dotyczą poziomu goryczki, zaś w przypadku odmiany „Export dunkel” także barwy piwa i zostały przekazane przez członków stowarzyszenia wnioskodawcy. Niniejszy wniosek ma za cel skorygowanie błędów.

W związku z powyższym wnioskuje się o wprowadzenie do specyfikacji zarejestrowanej nazwy „Münchener Bier” następujących zmian:

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a) | dla „Export Hell” zmiana zawartości substancji gorzkich (EBU):   | z 17,0 — 26,0 jednostek<br>na 15,0 — 26,0 jednostek |
| b) | dla „Export Dunkel” zmiana zawartości substancji gorzkich (EBU): | z 18,0 — 24,0 jednostek<br>na 15,0 — 24,0 jednostek |
|    | oraz zmiana barwy (EBC):   | z 42,0 — 55,0 jednostek<br>na 42,0 < 60,0 jednostek |

- |    |  |   |
|----|--|---|
| c) | dla „Hefeweizen Hell” zmiana barwy (EBC):                          | z 11,0 — 16,0 jednostek<br>na 11,0 — 20,0 jednostek |
| d) | dla „Bockbier” zmiana zawartości substancji gorzkich (EBU):        | z 21,0 — 32,5 jednostek<br>na 18,0 — 32,5 jednostek |
| e) | dla „Oktoberfestbier” zmiana zawartości substancji gorzkich (EBU): | z 18,0 — 28,0 jednostek<br>na 16,0 — 28,0 jednostek |

*Dowód pochodzenia:*

Zgodnie z art. 2 w powiązaniu z art. 1 rozporządzenia (WE) 383/2004 należy podać wszystkie ważne wymogi dotyczące produkcji i wprowadzenia do obrotu. Wymóg ten obejmuje odtworzenie historii produktu od konsumenta do producenta oraz w razie potrzeby dalsze. Dodatkowo identyfikowalność jest obecnie regulowana prawnie (art. 18 „Monitorowanie” rozporządzenia (WE) 178/2002).

W przedmiotowym przypadku dotyczy to również wody wykorzystywanej do warzenia piwa.

W związku z powyższym wnioskuje się o wprowadzenie do specyfikacji następującego tekstu:

Identyfikacja pochodzenia „Münchener Bier” jako piwa pochodzącego z Monachium jest zapewniona poprzez oznakowanie wydrukowane na etykiecie (oznakowanie partii) i/lub poprzez datę przydatności do spożycia w powiązaniu z dokumentacją prowadzoną w browarach członkowskich. Dokumenty dostawy, księgi warzenia, skomputeryzowane wykazy itd. stanowią uzupełnienie dokumentacji w ramach wewnętrznych indywidualnych systemów wykorzystywanych w browarach.

Na podstawie art. 18 „Monitorowanie” rozporządzenia (WE) 178/2002 obowiązującego od dnia 1 stycznia 2005 r. istniejące odpowiednie systemy wewnętrzne zostały częściowo zmodernizowane. W ten sposób na zapytania konsumentów i/lub władz dotyczące rzeczywistego pochodzenia można udzielić jeszcze szybszej odpowiedzi.

Dzięki zastosowaniu urządzeń pomiarowych (w tym indukcyjnych mierników przepływu), które w niektórych przypadkach zamontowane są bezpośrednio w studniach, oraz specjalnych zbiorników i/lub systemu rurociągów, jak również dzięki obliczeniom wiarygodności, w każdej chwili można wykazać, że specjalna woda z Monachium opisana w pkt 4.5 jest rzeczywiście stosowana do produkcji piwa.

*Etykietowanie*

Nazwy „Münchener Bier” i „Münchner Bier” różnią się jedynie występowaniem litery „e” po literach „Münc...”. Jest to spowodowane osobliwością językową występującą w regionie Monachium/Bawarii, gdzie litera „e” jest w niektórych słowach „połykana”, zarówno w piśmie, jak i w mowie. Jednak znaczenie słowa nie ulega zmianie. W szczególności w przedmiotowym przypadku jest to ten sam produkt i „połknięcie” litery „e” nie ma na to żadnego wpływu, również w odniesieniu do pochodzenia. W Bawarii pod słowami „münchnerisch” i „münchenerisch” rozumie się to samo. Zasada ta powinna obowiązywać przynajmniej w całej Europie. W związku powyższym wnioskuje się o wprowadzenie w pkt 4.8 następujących zmian:

Etykieta piwa opiera się na opisie produktu „Münchener Bier” lub „Münchner Bier” w powiązaniu z jednym z gatunków piwa wymienionych w pkt 4.2.

UAKTUALNIONE STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„MÜNCHENER BIER”**

**Nr WE DE/PGI/117/0516/24.4.2003**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

1. *Odpowiedzialny departament w państwie Członkowskim:*

Nazwa: Bundesministerium der Justiz  
 Adres: Mohrenstraße 37, D-11015 Berlin  
 Telefon: 030/20 25 — 70  
 (linia bezpośrednia: 030/20 25 — 93 28)  
 Faks: 030/20 25 — 95 25  
 E-Mail: Matzner-An@bmj.bund.de

2. *Grupa:*

Nazwa: Verein Münchener Brauereien e.V.  
 Adres: Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 München  
 Telefon: 089/28 86 31  
 Faks: 089/28 39 57  
 E-Mail: newrzella.vmb-wv-vba@gmx.de  
 Skład: producenci/przetwórcy (X) Inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.1 Piwo

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*4.1 *Nazwa: „Münchener Bier”*4.2 *Opis:***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, delikatnie korzenne o świeżym smaku, 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, sfermentowane do uzyskania jasnej barwy, wyraziste w smaku od delikatnego, łagodnego po zdecydowanie korzenne, 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 słodu, z dominującym aromatem słodu z Monachium;

**Pils**

pierwotna zawartość brzoeczki 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;

**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, mętna 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 mętna, typowo sfermentowane, kwaskowate, orzeźwiająca, musująca, świeże, drożdżowe, 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 mętna, wyraziste w smaku, o wyraźnym aromacie siodu lub siodowym 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 siodowego, bardzo delikatna goryczka;

**Bockbier**

pierwotna zawartość brzożki 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 brzożki 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 słođu;

**Leichtbier**

pierwotna zawartość brzożki 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 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;

**Schwarz-Bier**

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

delikatnie korzenny aromat słođu;

**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;

**Nähr-/Malzbier**

pierwotna zawartość brzożki 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, słođowe, korzenne, bardzo delikatnie chmielone;

**Oktoberfestbier**

pierwotna zawartość brzeczki 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.

#### 4.3 Obszar geograficzny: Obszar miasta Monachium.

#### 4.4 Dowód pochodzenia: Identyfikacja pochodzenia „Münchener Bier” jako piwa pochodzącego z Monachium jest zapewniona poprzez oznakowanie wydrukowane na etykiecie (oznakowanie partii) i/ lub poprzez datę przydatności do spożycia w powiązaniu z dokumentacją prowadzoną w browarach członkowskich. Dokumenty dostawy, księgi warzenia, skomputeryzowane wykazy itd. stanowią uzupełnienie dokumentacji w ramach wewnętrznych indywidualnych systemów wykorzystywanych w browarach.

Na podstawie art. 18 „Monitorowanie” rozporządzenia (WE) 178/2002 obowiązującego od dnia 1 stycznia 2005 r. istniejące odpowiednie systemy wewnętrzne zostały częściowo zmodernizowane. W ten sposób na zapytania konsumentów i/lub władz dotyczące rzeczywistego pochodzenia można udzielić jeszcze szybszej odpowiedzi.

Dzięki zastosowaniu urządzeń pomiarowych (w tym indukcyjnych mierników przepływu), które w niektórych przypadkach zamontowane są bezpośrednio w studniach, oraz specjalnych zbiorników i/lub systemu rurociągów, jak również dzięki obliczeniom wiarygodności, w każdej chwili można wykazać, że specjalna woda z Monachium opisana w pkt 4.5 jest rzeczywiście stosowana do produkcji piwa.

#### 4.5 Metoda produkcji: „Münchener Bier” jest produkowane zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w Monachium i w Niemczech. Zboże poddane uprzednio słodowaniu zostaje zmielone na śrut a następnie zmieszane ze specjalną wodą z Monachium. 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. Mieszanka, zwana zacierem, jest następnie podgrzewana do różnych temperatur przy ciągłym mieszanii. W ten sposób aktywują się występujące w niej enzymy, a trudno rozpuszczalne składniki siodu zostają rozpuszczone ze śrutu słodowego. Następnie składniki rozpuszczalne i nierozpuszczalne zostają rozdzielone poprzez tak zwane klarowanie, polegające na wytrąceniu osadu lub na filtrowaniu. Po klarowaniu brzeczke przelwa się do kadzi, w których jest ona gotowana przez 1-2 godziny z dodatkiem wybranego chmielu, pochodzącego głównie z Bawarii. Podczas tego procesu uzyskuje się aromat, a składniki chmielu ulegają rozpuszczeniu, natomiast białko, które mogłoby zaszkodzić trwałości i specjalnemu smakowi „Münchener Bier” zostaje usunięte. Pod koniec procesu produkcji musi zostać osiągnięta pożądana zawartość brzeczki. Po oddzieleniu znajdujących się nadal w brzeczce składników stałych od płynnych, gorąca jeszcze brzeczka zostaje schłodzona i przelana do naczyń, w których będzie fermentowała. Na tym etapie w ściśle określonych dawkach dodawane są drożdże wyhodowane ze specjalnych czystych kultur. Czyste kultury pochodzą z jednej komórki drożdży, w związku z czym wszystkie komórki drożdżowe, wpływające na smak „Münchener Bier”, posiadają identyczne właściwości. Wskutek dodatku specjalnych drożdży, napowietrzonych powietrzem z Monachium, brzeczka ulega fermentacji, trwającej około 4 do 8 dni. Drożdże w najbardziej naturalny sposób przemieniają rozpuszczony cukier słodowy w około 1/3 alkoholu i 1/3 dwutlenku węgla. Pozostała 1/3 stanowi charakterystyczny ekstrakt piwa, który nadaje mu smak. Końcowym produktem fermentacji jest młode piwo. Po wytrąceniu drożdży z młodego piwa w procesie fermentacji dolnej lub górnej, piwo zostaje poddane leżakowaniu w zimnej temperaturze w zbiornikach oraz uzyskuje niepowtarzalny smak i pełną dojrzałość. Młode piwo zostaje w naturalny sposób wzbogacone w kwas węglowy i dojrzewa przez około 4 — 11 tygodni do czasu osiągnięcia ostatecznego smaku.

- 4.6 Związek: Jedynie piwo wyprodukowane w Monachium może nosić nazwę „Münchener Bier”. Konsumentom kojarzą tę nazwę z określoną reputacją i najwyższą jakością. Nazwa „Münchener Bier” jest stosowana od stuleci przez browary z Monachium bez zastrzeżeń stron trzecich. Silny związek społeczności z „Münchener Bier” w okolicach Monachium opiera się na związkach historycznych — wystarczy wskazać na piwną rewolucję w Monachium.

Istnienie długiej tradycji piwa 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). Ponadto Sąd Najwyższy Rzeszy orzekł w różnych wyrokach, ostatnio w wyroku z dnia 13 listopada 1923 r., MuW, tom 23, str. 152, że nazwa „Münchener Bier” stała się rzeczywistym oznaczeniem pochodzenia. Według literatury fachowej nic się w tym zakresie nie zmieniło — patrz Loschelder/Schnepp „Deutsche geographische Herkunftsangaben”, Kolonia 1992, str. 262 i nast.. Komentarz do prawa o konkurencji, wydanie czternaste, Baumach/Hefermehl § 3 UWG ust. 238, Monachium 1983.

Ze względu na szczególne położenie obszaru Monachium browary miejskie stanowiły podporę gospodarki i kultury. W związku z tym konsumenci identyfikują się z miejscowym „Münchener Bier” i uznają je za lokalną specjalność. Okoliczności te są brane pod uwagę w umowach dwustronnych dotyczących ochrony oznaczeń pochodzenia i innych oraz oznaczeń geograficznych, zawartych między Republiką Federalną Niemiec a państwami członkowskimi WE: Francją, Grecją, Włochami i Hiszpanią, a także Szwajcarią, odnoszących się między innymi do „Münchener Bier”.

Dalszą podstawę stanowią:

Komentarz do prawa o środkach spożywczych prof. dr W. Zipfel C 100 § 17 ust. 228/233 i C 412 ust. 30;

Loschelder/Schnepp, „Deutsche geographische Herkunftsangaben”, Kolonia 1992, str. 262 i nast., str. 14 i str. 148;

Praca doktorska dr Karin Hackl-Stehr, „Unser Bier”.

- 4.7 Organ kontrolny:

Kontrola producentów:

Nazwa: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Adres: Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
Menzinger Straße 54, D-80638 München

Telefon: 089/17800 — 337

Faks: 089/17800 — 494

E-Mail: nina.jack@lfl.bayern.de

Kontrola nadużyć:

Nazwa: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz  
Abt. 4, Referat 42

Adres: D-81925 München

Telefon: 089/9214 — 00

Faks: 089/9214 — 2513

E-Mail: —

- 4.8 Etykietowanie: Etykieta piwa opiera się na opisie produktu „Münchener Bier” lub „Münchner Bier” w powiązaniu z jednym z gatunków piwa wymienionych w pkt 4.2.
- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: Tymczasowa ustawa w sprawie piwa i związane z nią rozporządzenie wykonawcze.
-