

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 316/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„MÜNCHENER BIER”

EK-szám: DE/PGI/117/0516

OEM () OFJ (X)

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

Leírás:

A módosítások célja az egyszerűsített bejegyzési eljárás folyamán elkövetett hibák kijavítása. 1997-ben utólagosan, igen rövid időn belül kellett megküldeni egy termékleírást. Ekkor hibák adódtak, amelyek most kerültek napvilágra. A sörfőzési technológiát tekintve jelentéktelen javításokról van szó. A javításhoz kapcsolódó korrekciókat az átlagfogyasztó a szakemberek szerint érzékszervileg nem érzékeli.

Összesen hat hiba merült fel, illetve került napvilágra.

A „Hefeweizen” típusnál a szín tekintetében a kérelmező maga követett el egy belső adattovábbítási hibát a termékleírás összeállításánál.

Az „Export hell”, az „Export dunkel”, a „Bockbier” és az „Oktoberfestbier” típusnál a keserűségi értékek tekintetében, az „Export dunkel” típusnál pedig a szín tekintetében a kérelmező csoport tagjai követtek el adattovábbítási hibákat. E kérelem célja a felmerült hibák kijavítása.

Ezért a „Münchener Bier” bejegyzett elnevezés termékleírásában a következő módosítások végrehajtása szükséges:

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| a) | „Export Hell”: | 17,0 – 26,0 egységről |
| | A keserűség egység számának (EBU) módosítása: | 15,0 – 26,0 egységre |
| b) | „Export Dunkel”: | 18,0 – 24,0 egységről |
| | A keserűség egység számának (EBU) módosítása: | 15,0 – 24,0 egységre |
| | valamint | 42,0 – 55,0 egységről |
| | a szín egység számának (EBC) módosítása: | 42,0 < 60,0 egységre |

- | | | |
|----|---|---|
| c) | „Hefeweizen Hell”:
A szín egység számának (EBC) módosítása: | 11,0 – 16,0 egységről
11,0 – 20,0 egységre |
| d) | „Bockbier”:
A keserűség egység számának (EBU) módosítása: | 21,0 – 32,5 egységről
18,0 – 32,5 egységre |
| e) | „Oktoberfestbier”:
A keserűség egység számának (EBU) módosítása: | 18,0 – 28,0 egységről
16,0 – 28,0 egységre |

A származás igazolása:

A 383/2004/EK rendelet 2. cikke az első cikkel összefüggésben előírja, hogy az előállításra és forgalomba hozatalra vonatkozó összes főbb követelményt fel kell tüntetni. Ebbe az adott termék fogyasztótól termelőig történő, sőt, adott esetben azon túli nyomon követhetősége is beletartozik. Ezenkívül a nyomon követhetőség már jogszabályban is szabályozva van (a 178/2002/EK rendelet 18. cikke a „nyomon követhetőségről”).

Ez a jelen esetben a sörfőzéshez felhasznált vízre is vonatkozik.

Ezért a termékleírást a következő szöveggel szükséges kiegészíteni:

„A »Münchener Bier« müncheni származásának igazolása a címkén feltüntetett tételjelöléssel és/vagy a tag sörfőzdék által vezetett egyedi nyilvántartásoknak megfelelő minőségmegőrzési határidővel történik. Az igazolást a sörfőzdék egyedi rendszerében kiegészítik a szállítólevelek, sörfőzdei nyilvántartások, számítógépes listák stb.

A már megfelelő belső rendszereket a 178/2002/EK rendelet »nyomon követhetőségről« szóló, 2005. január 1-jétől hatályos 18. cikke alapján részben korszerűsítették. Ennek segítségével még gyorsabban megválaszolhatók a fogyasztók és/vagy hatóságok tényleges eredetre irányuló kérdései.

Főként a közvetlenül a forrás eredeténél felszerelt mérőberendezések (esetenként indukciós áramlásmérők), valamint – adott esetben különleges – tartályok és/vagy csővezetékek, továbbá valószínűségi számítások alapján bármikor bizonyítható, hogy az alábbi 4.5. pontban bemutatott különleges müncheni vizet ténylegesen a sör előállítására használták fel.”

Címkézés

A „Münchener Bier” és a „Münchner Bier” elnevezés csak a „Münc..” betűk utáni „e” betűben különbözik. Itt csak egy müncheni, illetve bajor nyelvi jellegzetességről van szó, az „e” betű illetve hang bizonyos szavak esetében való „elnyeléséről”. A szó jelentésén ez mit sem változtat. A jelen esetben is ugyanarról a termékről van szó, és az „e” betű „elnyelése” ezért semmilyen befolyást nem gyakorol, a származásra sem. Bajorországban a „münchnerisch” ugyanazt jelenti, mint a „münchenerisch”. Sőt, ez a kijelentés Európa egészét tekintve is igaz lehet. Ezért a 4.8. pontot a következőképpen szükséges megszüvegezni:

„A sörcímkézés a »Münchener Bier« illetve a »Münchner Bier« termékelnevezésre utal egy, a 4.2. pontban említett sör típussal kapcsolatosan”.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MÜNCHENER BIER”

EK-szám: DE/PGI/117/0516

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Bundesministerium der Justiz
 Cím: Mohrenstraße 37, D-11015 Berlin
 Tel.: 030/20 25 – 70
 (közvetlen szám: 030/20 25 – 93 28)
 Fax: 030/20 25 — 95 25
 e-mail: Matzner-An@bmj.bund.de

2. Csoportosulás:

Név: Verein Münchener Brauereien e.V.
 Cím: Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 München
 Tel.: 089/28 86 31
 Fax: 089/28 39 57
 e-mail: newrzella.vmb-wv-vba@gmx.de
 Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

2.1 osztály – Sör

4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Münchener Bier”

4.2. Leírás:

Helles

Eredeti extrakttartalom (%):	11,4	–	11,9	
Alkoholtartalom (% V/V):	4,7	–	5,4	
Szín (EBC):	5,0	–	8,5	egység
Keserűség (EBU):	14,0	–	25,0	egység

Világossárga, sápadt, itatja magát, tiszta, lágy, komlóval enyhén-kellemes mértékben ízesített, finoman-frissítően fűszeres, a főzési módszertől függően kellemesen keserű.

Export Hell

Eredeti extrakttartalom (%):	12,5	–	12,8	
Alkoholtartalom (% V/V):	5,5	–	6,0	
Szín (EBC):	5,5	–	7,5	egység
Keserűség (EBU):	15,0	–	26,0	egység

Világossárga, áttetszőre erjesztett, íze a zamatostól az enyhe, telt lágyon át a csípősen fűszeresig terjed, részben komlóval finoman ízesített, részben finoman keserű.

Export Dunkel

Eredeti extrakttartalom (%):	12,5	–	13,7	
Alkoholtartalom (% V/V):	5,0	–	5,9	
Szín (EBC):	42,0	–	< 60,0	egység
Keserűség (EBU):	15,0	–	24,0	egység

Zamatos, lágy, malátaaromájútól erősig terjedő tartományú, részben a müncheni maláta dominanciájával.

Pils

Eredeti extrakttartalom (%):	11,5	–	12,5	
Alkoholtartalom (% V/V):	4,9	–	5,8	
Szín (EBC):	5,5	–	7,0	egység
Keserűség (EBU):	30,0	–	38,0	egység

Enyhén fanyar, finom, nemes komlóra emlékeztető keserűség, komlós jegyeket felmutatótól a komlóaromásáig terjedő tartomány, könnyű, elegáns, friss.

Leichtes Weißbier

Eredeti extrakttartalom (%):	7,7	–	8,4	
Alkoholtartalom (% V/V):	2,8	–	3,2	
Szín (EBC):	11,0	–	13,0	egység
Keserűség (EBU):	13,0	–	15,0	egység

Frissítő, pezsdítő, bizsergető hatású, élesztőtől zavaros, jellegzetes felső erjesztésű búzasöríz.

Kristall Weizen

Eredeti extrakttartalom (%):	11,5	–	12,4	
Alkoholtartalom (% V/V):	4,9	–	5,5	
Szín (EBC):	7,5	–	12,5	egység
Keserűség (EBU):	12,0	–	16,0	egység

Frissítő, igen bizsergető hatású, áttetszőre szűrt, tiszta, friss, felső erjesztésű jegyekkel, jellegzetes felső erjesztésű íz.

Hefeweizen Hell

Eredeti extrakttartalom (%):	11,4	–	12,6	
Alkoholtartalom (% V/V):	4,5	–	5,5	
Szín (EBC):	11,0	–	20,0	egység
Keserűség (EBU):	12,0	–	20,0	egység

Jól megerjesztett, természetesen zavaros, jellegzetesen felső erjesztésű karakterű, bizsergető, frissítő, pezsdítő hatású, friss, részben élesztős, búzasöraromású.

Hefeweizen Dunkel

Eredeti extrakttartalom (%):	11,6	–	12,4	
Alkoholtartalom (% V/V):	4,5	–	5,3	
Szín (EBC):	29,0	–	45,0	egység
Keserűség (EBU):	13,0	–	16,0	egység

Természetesen zavaros, zamatos, malátaaroma íz, illetve malátás karakter, felső erjesztésű jegyekkel, illetve karakterrel.

Märzen

Eredeti extrakttartalom (%):	13,2	–	14,0	
Alkoholtartalom (% V/V):	5,3	–	6,2	
Szín (EBC):	8,0	–	32,5	egység
Keserűség (EBU):	21,0	–	25,0	egység

Igen zamatos, itatja magát, enyhe, altbayerischtól a malátaaromásig terjedő tartomány, igen enyhén keserű.

Bockbier

Eredeti extrakttartalom (%):	16,2	–	17,3	
Alkoholtartalom (% V/V):	6,2	–	8,1	
Szín (EBC):	7,5	–	40,0	egység
Keserűség (EBU):	18,0	–	32,5	egység

Jól megerjesztett, lehet kerek, zamatos, itatja magát, lágy, illatos vagy komlóval enyhén ízesített, enyhén keserű vagy komlóval jól megízésített és részben fűszeres karakterű.

Doppelbock

Eredeti extrakttartalom (%):	18,2	–	18,7	
Alkoholtartalom (% V/V):	7,2	–	7,7	
Szín (EBC):	44,0	–	75,0	egység
Keserűség (EBU):	18,0	–	28,0	egység

Erős, erőteljes, fűszeres, tartalmas, malátaaromájú íz.

Leichtbier

Eredeti extrakttartalom (%):	7,5	–	7,7	
Alkoholtartalom (% V/V):	2,7	–	3,2	
Szín (EBC):	5,5	–	7,0	egység
Keserűség (EBU):	24,0	–	26,5	egység

Enyhén keserű, nemes íz.

Diät Pils

Eredeti extrakttartalom (%):	8,5	–	9,3	
Alkoholtartalom (% V/V):	4,3	–	4,9	
Szín (EBC):	5,0	–	6,5	egység
Keserűség (EBU):	26,0	–	30,0	egység

Szénhidrátban szegény, enyhén keserű, száraz íz.

Schwarz-Bier

Eredeti extrakttartalom (%):			11,3	
Alkoholtartalom (% V/V):			4,8	
Szín (EBC):			70,0	egység
Keserűség (EBU):			17,0	egység

Enyhén fűszeres malátaaroma.

ICE-Bier

Eredeti extrakttartalom (%):			11,2	
Alkoholtartalom (% V/V):			4,9	
Szín (EBC):			6,5	egység
Keserűség (EBU):			20,0	egység

Harmonikus, kerek, zamatos.

Nähr-/Malzbier

Eredeti extrakttartalom (%):	12,3	–	12,7	
Alkoholtartalom (% V/V):	0,0	–	1,2	
Szín (EBC):	65,0	–	90,0	egység
Keserűség (EBU):	8,0	–	15,0	egység

Alkoholszegény, igen enyhén erjesztett, malátás, fűszeres, komlóval igen szegényen ízesített.

Oktoberfestbier

Eredeti extrakttartalom (%):	13,6	–	14,0	
Alkoholtartalom (% V/V):	5,3	–	6,6	
Szín (EBC):	6,0	–	28,0	egység
Keserűség (EBU):	16,0	–	28,0	egység

Világos, arany-, borostyánszínű vagy sötét, lehet zamatos, igen kerek, lágy vagy malátaaromájú, akár enyhén komlóval ízesített, nagyon lágyan keserű vagy erőteljes, kissé édes ízű.

4.3 Földrajzi terület: München térsége.

4.4 A származás igazolása: A „Münchener Bier” müncheni származásának igazolása a címkén feltüntetett tételjelöléssel és/vagy a tag sörfőzdék által vezetett egyedi nyilvántartásoknak megfelelő minőségmegőrzési határidővel történik. Az igazolást a sörfőzdék egyedi rendszerében kiegészítik a szállítólevelek, sörfőzdei nyilvántartások, számítógépes listák stb.

A már megfelelő belső rendszereket a 178/2002/EK rendelet „nyomon követhetőségről” szóló, 2005. január 1-jétől hatályos 18. cikke alapján részben korszerűsítették. Ennek segítségével még gyorsabban megválaszolhatók a fogyasztók és/vagy hatóságok tényleges eredetre irányuló kérdései.

Főként a közvetlenül a forrás eredeténél felszerelt mérőberendezések (esetenként indukciós áramlásmérők), valamint – adott esetben különleges – tartályok és/vagy csővezetékek, továbbá valószínűségi számítások alapján bármikor bizonyítható, hogy az alábbi 4.5. pontban bemutatott különleges müncheni vizet ténylegesen a sör előállítására használták fel.

4.5. Az előállítás módja: A „Münchener Bier” a Münchenben illetve Németországban hatályos jogi előírások alapján készül. A malátázott gabonát megőrlik és különleges müncheni vízzel keverik. Ez a müncheni sörfőzdék által használt víz müncheni kőzetrétegekből, saját tulajdonú, müncheni városi területen fekvő mélykutakból származik, amelyek többsége harmadidőszakból származó rétegekig ér le. A cefrének nevezett keveréket állandóan keverve különböző hőmérsékleteken melegítik. Ennek során aktiválódnak a meglévő enzimek és az egyébként nehezen oldódó malátaelemek kioldódnak a malátaőrleményből. Ezután következik az oldódó és a nem oldódó elemek elkülönítése, az úgynevezett tisztítás, amit vagy ülepítéssel vagy szűréssel végeznek. A tisztítás után a sörcéfrét a cefre- vagy főzőüstbe öntik, majd válogatott, főként bajor természetű komló hozzáadásával mintegy 1–2 órán át főzik. Ennek során felszabadulnak a komló aroma- és hasznos anyagai, és eltávoznak az eltarthatóságra és a „Münchener Bier” különleges ízére nézve káros fehérjék. Ennek az előállítási szakasznak a végére el kell érni a kívánt extrakttartalmat. Miután a sörcéfréből eltávolították a még benne található szilárd elemeket, a még forró sörlét lehűtik és az erjesztőtartályba öntik. Ennek során óvatos adagolással különleges, egyedi, tiszta kultúrájú élesztőt adnak hozzá. Minden egyes tiszta kultúra egyetlen élesztősejtből származik, hogy a „Münchener Bier” ízét döntően befolyásoló élesztősejtek teljesen egyező tulajdonságokkal rendelkezzenek. A müncheni levegővel levegőztetett különleges élesztő(k) hozzáadása után következik a sörcéfre 4–8 napig tartó erjesztése. Az élesztő természetes módon 1/3 alkohollá és 1/3 szén-dioxiddá bontja a feloldott malátacukrot. A maradék egy harmad izmeghatározó és karakterizáló extraktként marad a sörben. Az erjedés végére elkészül az úgynevezett „Jungbier” („fiatal sör”). Miután a fiatal sörből eltávolították a leülepedő alsóerjedésű és a felszínre emelkedő felsőerjedésű élesztőt, a sör a hideg hőmérsékleten történő utóerjesztéssel, az ászoktartályokban végzett tárolás alatt elnyeri összetéveszthetetlen ízét és végeleges állapotát. A fiatal sör ennek során természetes módon szén-dioxiddal gyarapodik és mintegy 4–11 heti érése van szüksége a végleges íz kialakulásáig.

- 4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel: Csak a Münchenben előállított sör nevezhető „Münchener Bier”-nek. A fogyasztó meghatározott hírnevet és a legmagasabb minőségi elvárásokat párosítja a kifejezéssel. A „Münchener Bier” elnevezést a müncheni sörfőzdek évszázadok óta használják, harmadik felek bárminemű ellenvetése nélkül. A lakosság erős kötődése a „Münchener Bier”-hez München térségében történelmi okokra vezethető vissza, elég csak a müncheni sörforradalomra gondolni.

A régi hagyományt többek között az is alátámasztja, hogy már Erős Lajos herceg 1280-as urbáriumában is említik a müncheni sörfőzők pénzbeli és természetbeni kötelezettségeit (ide vonatkozó mű: „München und sein Bier”, Heckhorn/Wiehr, München, 1989, vagy Dr. Karin Hackel-Stehr doktori disszertációja – mint a fenti 4. pontban –, valamint „Die »prewen« Münchens” Sedlmayer/Grohsmann tollából, Nürnberg, 1969, a kivonatok csatolva. További hivatkozás: „125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V.” Dr. Christine Rädlinger, emlékkönyv, 1996). Sőt, a német legfelsőbb bíróság több alkalommal, legutóbb az 1923.11.13-i ítéletében (MuW, 23. kötet, 152. oldal) jogerősen elismerte, hogy a „Münchener Bier” elnevezés valódi eredetmegjelölést takar. A szakirodalom egybehangzó véleménye szerint ebben semmi változás nem történt – lásd: Loschelder/Schnepf „Deutsche geographische Herkunftsangaben”, Köln 1992, 262. o.; „Kommentar zum Wettbewerbsrecht”, 14. kiadás, Baumbach/Hefermehl § 3 UWG Rdnr. 238, München 1983.

A müncheni térség különleges helyzete miatt a sörfőzdek váltak a városban a gazdaság és a kultúra támaszaivá. Ebből fakadóan a fogyasztók azonosítják magukat a hazai „Münchener Bier”-rel és helyi specialitásként fogyasztják. A származási jelölések, eredetmegjelölések és más földrajzi jelzések – többek között a „Münchener Bier” – oltalmáról szóló, a Német Szövetségi Köztársaság, illetve Franciaország, Görögország, Olaszország, Spanyolország uniós tagállamok, továbbá Svájc közötti kétoldalú megállapodások figyelembe veszik ezeket a körülményeket.

További idevágó dokumentumok:

„Kommentar zum Lebensmittelrecht” Prof. Dr. W. Zipfel C 100 § 17 Rdnr. 228/233 és C 412 Vorb. Rdnr. 30;

Loschelder/Schnepf, „Deutsche geographische Herkunftsangaben”, Köln 1992, 262. és köv. o., 14. o. és 148. o.;

Dr. Karin Hackl Stehr doktori disszertációja, „Unser Bier”

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Gyártásellenőrzési célból

Név: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

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

Tel.: 089/17800 — 337

Fax: 089/17800 — 494

e-mail: nina.jack@lfl.bayern.de

A helyes használat ellenőrzése céljából

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

Cím: D-81925 München

Tel.: 089/9214 — 00

Fax: 089/9214 — 2513

e-mail: —

- 4.8. Címkézés: A sörcímkézés a „Münchener Bier” illetve a „Münchner Bier” terméknevezésre utal egy, a 4.2. pontban említett sör típussal kapcsolatosan.

- 4.9. Nemzeti előírások: Ideiglenes sörtörvény és a kapcsolódó végrehajtási rendelet.