

bb) Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.2 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2009 000 100.5

MÜNCHENER BIER

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verein Münchener Brauereien e.V.
Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Telefon: 089 / 244 184 770
Telefax: 089 / 244 184 780
E-Mail: manfred.newrzella@muenchner-bier.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Berechtigtes Interesse:

Der Antragsteller ist der ursprüngliche Antragsteller und Berechtigte der geschützten geografischen Angabe „Münchener Bier“.

Vertreter:

Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.1 Bier

Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

Amtsblatt der EU vom 22.12.2006, C 316/3

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:

Es wird beantragt, bei den aufgeführten Biersorten folgende Ergänzungen vorzunehmen:

Alkoholfreies Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 3,5 – 8,0
Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5
Farbe (EBC): 8,0 – 21,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 7,0 – 19,0 Einheiten
weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

Alkoholfreies Bier

Stammwürzegehalt in %: 1,0 – 8,0
Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5
Farbe (EBC): 4,0 – 13,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 13,0 – 29,0 Einheiten
biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

Begründung:

Die alkoholfreien Biere der Münchener Brauereien unterliegen den gleichen grundsätzlichen Qualitätsanforderungen wie die anderen Münchener Biere. Lediglich hinsichtlich des Alkoholgehaltes durchlaufen die alkoholfreien Biere teilweise zusätzlich weitere Produktionsschritte. Jedoch bleiben dabei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert. Der „sehr viel leichtere“ Geschmack der alkoholfreien Biere beruht ausschließlich auf dem geringeren Alkoholgehalt. Diese Biere gab es bereits in München vor dem ursprünglichen Antrag vom 07.03.1993. Alkoholfreies Bier wurde, wie der Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 17.08.1898 zu entnehmen ist, in Bayern bereits im Jahr 1898 gebraut. Und in der gleichen Zeitung vom 09.07.1989 findet sich auf Seite 1590 ein Hinweis über ein Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Karl Michel, der alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchener Braueindustrie 1871 – 1945“, S. 105 von Christian Schäfer). Obwohl dieser seinerzeitige Antrag nicht von Erfolg gekrönt war, haben die Münchener Brauereien das alkoholfreie Bier nicht aus den Augen verloren, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach wegen des Rohstoffmangels „Dünnbier“ hergestellt wurde. Auf jeden Fall wird zumindest seit 1986 in München wieder ständig alkoholfreies Weißbier bzw. alkoholfreies Bier gebraut. Das Renommee des Münchener Bieres besteht und bestand seinerzeit in gleicher Weise für alkoholhaltiges und alkoholfreies Münchener Bier.

e) Herstellungsverfahren:

Es wird beantragt, den ursprünglichen Text um folgenden Text zu ergänzen:

Die alkoholfreien „Münchener Biere“ unterliegen den gleichen hohen Qualitätsanforderungen wie die alkoholhaltigen Biere und werden ebenso nach den in München und Deutschland geltenden Rechtsvorschriften hergestellt, egal ob es sich um ein unter- oder obergäriges Bier handelt. Daher kommen gemäß der langen Brautradition folgend in München zwei Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Bier bzw. zu alkoholfreiem Weißbier zur Anwendung.

Bei dem ersten Verfahren wird der dementsprechenden durchgegorenen Biersorte nachträglich ganz oder größtenteils der Alkohol durch Vakuumdestillation und Verdampfung (Fallstromverdampfung / Dünnschichtvakuumverdampfung) entzogen, wobei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben, d.h. die Qualitätsanforderungen gelten insoweit weiter.

Bei dem zweiten und älteren Verfahren wird, wie oben beschrieben, zunächst die dementsprechende Bierwürze für ein Münchener Bier hergestellt. Die anschließende Gärung wird dann jedoch zu einem so frühen Zeitpunkt gestoppt, dass der gesetzlich maximal zulässige Alkoholgehalt von 0,5 vol. % nicht erreicht wird. Gleichwohl bleiben dabei die Inhaltsstoffe unverändert bei gleich bleibenden Qualitätsanforderungen.

Begründung:

Nachdem sich die Herstellung von alkoholfreiem Bier teilweise von der grundsätzlichen Herstellung von Bier unterscheidet, ist die Rubrik „Herstellungsverfahren“

notwendigerweise um diese Produktionsschritte zu erweitern.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Es wird beantragt, den ursprünglichen Text nach dem zweiten Absatz um folgenden Text zu ergänzen:

Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung“ vom 17.08.1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 09.07.1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl Michel, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchener Brauindustrie 1871 – 1945, S. 105 von Christian Schäder). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden. Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert. Der Unterschied zu den anderen Münchener Bieren besteht lediglich darin, dass entweder dem fertigen Münchener Bier nachträglich der Alkohol entzogen wird, oder die Gärung des Münchener Bieres frühzeitig gestoppt wird, wobei aber immer alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholfreies Münchener Bier, wie für alkoholhaltiges Münchener Bier, egal, um welche Biersorte es sich auch handelt.

Am Schluss ist folgender Text zu ergänzen:

Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 28.06.1898 S. 1590 und vom 17.08.1898 S. 1928

Begründung:

Es ist notwendigerweise darauf hinzuweisen, dass alkoholfreie Biere ebenso in der Tradition des Münchener Bieres stehen und Bestandteil derselben sind. Eine erste Erwähnung über alkoholfreies Bier findet sich in Unterlagen aus dem Jahr 1898. In Not- bzw. Kriegszeiten des 20. Jahrhunderts wurde wegen des Rohstoffmangels bekanntermaßen „Dünnbier“ hergestellt. Die ständige Produktion von alkoholfreiem Bier bzw. alkoholfreiem Weißbier erfolgt auf jeden Fall nachgewiesenermaßen seit 1986. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholhaltiges Bier wie für alkoholfreies Bier, egal ob es sich um ein untergäriges oder ein obergäriges Bier handelt.

h) Etikettierung:

Das Wort „Biergattung“ wird durch das Wort „Biersorte“ ersetzt.

Ferner wird folgender Text angefügt:

Gemäß Art. 8 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vom 20.03.2006 i.V.m. Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 vom 14.12.2006 erscheint auf dem Etikett entweder das EU-Gemeinschaftszeichen oder die Angabe „Geschützte Geographische Angabe“ in Begleitung mit dem eingetragenen Namen „Münchener Bier“.

Begründung:

1. „Biergattung“ in „Biersorte“

Das Wort „Biergattung“ ist falsch gewählt. Es muss richtigerweise lauten „Biersorte“. Analog § 3 BierV versteht man unter Biergattung z.B. „Bier mit geringem Stammwürzegehalt“, „Schankbier“ oder „Starkbier“.

Nachdem sich Punkt i) auf Punkt b) der Spezifikation bezieht und dort Biersorten und keine Biergattungen aufgelistet sind, bedarf es der Berichtigung.

2. Ergänzung

Spätestens seit dem 1. Mai 2009 ist auf Produkten, die dem Schutz der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 unterliegen, in der Kennzeichnung entweder das EU-Gemeinschaftszeichen oder der Text „Geschützte Geographische Angabe“ gemeinsam mit dem Namen des geschützten Produktes anzubringen. Nachdem dieser Änderungs-/Ergänzungsantrag nach dem 1. Mai 2009 gestellt wird, ist die Ergänzung notwendig.

Vollständige Spezifikation:

(Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:

„Münchener Bier“

b) Beschreibung:

Helles

Stammwürzegehalt in %: 11,4 - 11,9
Alkoholgehalt in vol. %: 4,7 - 5,4
Farbe (EBC): 5,0 - 8,5 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 14,0 - 25,0 Einheiten
hell gelb, blond, süffig, rein, weich, mild über angenehm gehopft, feinwürzig bis würzig frisch mit einer angenehmen Bittere je nach Brauverfahren;

Export Hell

Stammwürzegehalt in %: 12,5 - 12,8
Alkoholgehalt in vol. %: 5,5 - 6,0
Farbe (EBC): 5,5 - 7,5 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 15,0 - 26,0 Einheiten
hell gelb, blank hochvergoren, vollmundig von mild, rund weich, bis kräftig würzig, teilweise fein gehopft, teilweise feine Bittere;

Export Dunkel

Stammwürzegehalt in %: 12,5 - 13,7
Alkoholgehalt in vol. %: 5,0 - 5,9
Farbe (EBC): 42,0 - < 60,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 15,0 - 24,0 Einheiten
vollmundig, weich, malzaromatisch bis kräftig, z. T. Münchener Malz dominierend;

Pils

Stammwürzegehalt in %: 11,5 - 12,5
Alkoholgehalt in vol. %: 4,9 - 5,8
Farbe (EBC): 5,5 - 7,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 30,0 - 38,0 Einheiten
feinherb, feine edle Hopfenbittere, hopfenbetont bis hopfenaromatisch, schlank, elegant, rezent;

Alkoholfreies Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 3,5 – 8,0
Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5
Farbe (EBC): 8,0 – 21,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 7,0 – 19,0 Einheiten
weißbiertypisch, spritzig, süß, vollmundig, hell, gold bis bernsteinfarben, von feiner Hefetrübung über naturtrüb bis hefetrüb, leicht hopfig bis wenig Bittere;

Leichtes Weißbier

Stammwürzegehalt in %: 7,7 - 8,4
Alkoholgehalt in vol. %: 2,8 - 3,2
Farbe (EBC): 11,0 - 13,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 13,0 - 15,0 Einheiten
erfrischend, prickelnd, spritzig, hefetrüb, typischer obergäriger Weißbiergeschmack;

Kristall Weizen

Stammwürzegehalt in %: 11,5 - 12,4
Alkoholgehalt in vol. %: 4,9 - 5,5
Farbe (EBC): 7,5 - 12,5 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 12,0 - 16,0 Einheiten
prickelnd, sehr spritzig, blank filtriert, klar, rezent, ober-
gärige Note, typisch obergärig;

Hefeweizen Hell

Stammwürzegehalt in %: 11,4 - 12,6
Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 5,5
Farbe (EBC): 11,0 - 20,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 12,0 - 20,0 Einheiten
hochvergoren, naturtrüb, typisch obergäriger Charakter,
spritzig, erfrischend, prickelnd, rezent, z. T. hefig, weiß-
bieraromatisch;

Hefeweizen Dunkel

Stammwürzegehalt in %: 11,6 - 12,4
Alkoholgehalt in vol. %: 4,5 - 5,3
Farbe (EBC): 29,0 - 45,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 13,0 - 16,0 Einheiten
naturtrüb, vollmundig, malzaromatischer Geschmack
bzw. malziger Charakter, obergärige Note bzw. Charak-
ter;

Märzen

Stammwürzegehalt in %: 13,2 - 14,0
Alkoholgehalt in vol. %: 5,3 - 6,2
Farbe (EBC): 8,0 - 32,5 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 21,0 - 25,0 Einheiten
sehr vollmundig, süffig, mild, aromatisch altbayerisch bis
malzaromatisch, sehr milde Bittere;

Bockbier

Stammwürzegehalt in %: 16,2 - 17,3
Alkoholgehalt in vol. %: 6,2 - 8,1
Farbe (EBC): 7,5 - 40,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 18,0 - 32,5 Einheiten
hochvergoren, von rund, vollmundig, süffig, weich, ara-
matisch über feinhopfig, feinherb bis hin zu gut gehopft
und z. T. mit einem würzigen Charakter;

Doppelbock

Stammwürzegehalt in %: 18,2 - 18,7
Alkoholgehalt in vol. %: 7,2 - 7,7
Farbe (EBC): 44,0 - 75,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 18,0 - 28,0 Einheiten
stark, kräftig, würzig, gehaltvoll, malzaromatischer Ge-
schmack;

Alkoholfreies Bier

Stammwürzegehalt in %: 1,0 - 8,0
Alkoholgehalt in vol. %: < 0,5
Farbe (EBC): 4,0 - 13,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 13,0 - 29,0 Einheiten
biertypisch von trocken bis süß, frisch, rund, mild bis
vollmundig, klar, blank, hell bis goldgelb, fein würzig
bis würzig, leicht hopfig bis hopfenaromatisch;

Leichtbier

Stammwürzegehalt in %: 7,5 - 7,7
Alkoholgehalt in vol. %: 2,7 - 3,2
Farbe (EBC): 5,5 - 7,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 24,0 - 26,5 Einheiten
fein herber edler Geschmack;

Diät Pils

Stammwürzegehalt in %: 8,5 - 9,3
Alkoholgehalt in vol. %: 4,3 - 4,9

Farbe (EBC): 5,0 - 6,5 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 26,0 - 30,0 Einheiten
kohlehydratarm, feinherb, trockener Geschmack;

Schwarz-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,3
Alkoholgehalt in vol. %: 4,8
Farbe (EBC): 70,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 17,0 Einheiten
feinwürziges Malzaroma;

ICE-Bier

Stammwürzegehalt in %: 11,2
Alkoholgehalt in vol. %: 4,9
Farbe (EBC): 6,5 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 20,0 Einheiten
harmonisch, rund, vollmundig;

Nähr-/Malzbier

Stammwürzegehalt in %: 12,3 - 12,7
Alkoholgehalt in vol. %: 0,0 - 1,2
Farbe (EBC): 65,0 - 90,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 8,0 - 15,0 Einheiten
alkoholarm, sehr mild vergoren, malzig, würzig, sehr
schwach gehopft;

Oktoberfestbier

Stammwürzegehalt in %: 13,6 - 14,0
Alkoholgehalt in vol. %: 5,3 - 6,6
Farbe (EBC): 6,0 - 28,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU): 16,0 - 28,0 Einheiten
hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig,
sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft
mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein
wenig süßem Geschmack.

c) Geografisches Gebiet:
Hoheitsgebiet der Stadt München

d) Ursprungsnachweis:
Der Herkunftsnachweis des Münchener Bieres als aus
München stammend, wird über die auf dem Etikett auf-
gedruckte Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)
und / oder das Mindesthaltbarkeitsdatum im Zusammen-
hang mit den in den Mitgliedsbrauereien individuell ge-
führten Dokumentationen geführt. Lieferscheine, Sudbü-
cher, EDV-Listen etc. ergänzen im Rahmen
brauereinterne individueller Systeme diese Tatsache.
Aufgrund des seit dem 1. Januar 2005 geltenden Art. 18
„Rückverfolgbarkeit“ der Verordnung (EG) 178 2002
wurden die bereits ausreichenden internen Systeme teil-
weise modernisiert. Anfragen von Verbrauchern und /
oder Behörden über die tatsächliche Herkunft können
damit noch schneller beantwortet werden.
Insbesondere über Messeinrichtungen (teilweise induk-
tive Durchflussmesser), die teilweise direkt an den Brun-
nenköpfen angebracht sind, sowie teilweise spezielle
Tanks und / oder Rohrleitungssysteme sowie Plausibili-
tätsberechnungen kann jederzeit nachgewiesen wer-
den, dass das nachfolgend unter Punkt 4.5 aufgeführte
spezielle Münchener Wasser auch tatsächlich für die
Bierproduktion verwendet wurde.

e) Herstellungsverfahren:
Das Münchener Bier wird nach den in München bzw.
Deutschland geltenden Rechtsvorschriften hergestellt.
Das gemälzte Getreide wird geschrotet und anschlie-
ßend mit speziellem Münchener Wasser vermischt. Die-
ses, von den Münchener Brauereien verwendete Was-
ser, stammt aus der Münchener Schotterebene aus
eigenen auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrun-
nen, die größtenteils bis in Schichten hinabreichen, die

aus dem Tertiär stammen. Die Mischung, Maische genannt, wird dann unter ständigem Rühren auf verschiedene Temperaturstufen erhitzt. Dabei werden die vorhandenen Enzyme aktiviert und die sonst schwer löslichen Malzbestandteile aus dem Malzschrot herausgelöst. Danach werden die löslichen von den unlöslichen Bestandteilen durch das so genannte Läutern, das entweder durch Absetzen oder Filtern erfolgt, getrennt. Nach dem Läutern wird die Würze in die Würze oder auch Sudpfanne geleitet, wo sie unter Zugabe von ausgesuchtem, vorwiegend bayerisch erzeugtem Hopfen ca. 1 2 Stunden gekocht wird. Hierbei werden die Aromen und Inhaltsstoffe des Hopfens aufgeschlossen und Eiweißstoffe, die der Haltbarkeit sowie dem speziellen Geschmack des Münchener Bieres abträglich wären, ausgeschieden. Am Ende dieses Produktionsschrittes muss der gewünschte Stammwürzegehalt erreicht sein. Nach der Trennung der sich in der Würze noch befindlichen festen Bestandteile von der Flüssigkeit wird die noch heiße Bierwürze abgekühlt und in die Gärbehälter geleitet. Dabei wird, sorgsam dosiert, Hefe aus speziellen eigenen Reinkulturen zugeführt. Sämtliche Reinkulturen stammen dabei von einer einzigen Hefezelle ab, damit alle Hefezellen, die den Geschmack des Münchener Bieres entscheidend beeinflussen, absolut identische Eigenschaften besitzen. Infolge der Zugabe der speziellen Hefe(n), die mit Münchener Luft belüftet wird (werden), kommt es anschließend zur Vergärung der Würze, die ca. 4 bis 8 Tage andauert. Die Hefe wandelt dabei den gelösten Malzzucker auf natürlichste Art in ca. 1/3 Alkohol und ca. 1/3 Kohlendioxid um. Das restliche Drittel verbleibt als geschmacksbestimmender und charakterisierender Restextrakt im Bier. Mit dem Ende der Gärung ist das so genannte Jungbier fertig. Nachdem die sich absetzende untergärige bzw. die nach oben steigende obergärige Hefe vom Jungbier getrennt wurde, erhält das Bier durch die Nachgärung bei kalten Temperaturen, während der Lagerzeit in den Lagertanks, seinen unverwechselbaren Geschmack und seine volle Reife. Das Jungbier reichert sich dabei auf natürliche Weise mit Kohlensäure an und reift ca. 4 - 11 Wochen bis zur geschmacklichen Vollendung.

Die alkoholfreien „Münchener Biere“ unterliegen den gleichen hohen Qualitätsanforderungen wie die alkoholhaltigen Biere und werden ebenso nach den in München und Deutschland geltenden Rechtsvorschriften hergestellt, egal ob es sich um ein unter- oder obergäriges Bier handelt. Daher kommen gemäß der langen Brautradition folgend in München zwei Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Bier bzw. zu alkoholfreiem Weißbier zur Anwendung.

Bei dem ersten Verfahren wird der dementsprechenden durchgegorenen Biersorte nachträglich ganz oder größtenteils der Alkohol durch Vakuumdestillation und Verdampfung (Fallstromverdampfung / Dünnschichtvakuumverdampfung) entzogen, wobei alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben, d.h. die Qualitätsanforderungen gelten insoweit weiter.

Bei dem zweiten und älteren Verfahren wird, wie oben beschrieben, zunächst die dementsprechende Bierwürze für ein Münchener Bier hergestellt. Die anschließende Gärung wird dann jedoch zu einem so frühen Zeitpunkt gestoppt, dass der gesetzlich maximal zulässige Alkoholgehalt von 0,5 vol. % nicht erreicht wird. Gleichwohl bleiben dabei die Inhaltsstoffe unverändert bei gleich bleibenden Qualitätsanforderungen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Nur das in München hergestellte Bier darf sich Münchener Bier nennen. Der Verbraucher verbindet damit ein bestimmtes Ansehen und die Erwartung höchster Qua-

lität. Die Bezeichnung des Münchener Bieres wird seit Jahrhunderten ohne jedwede Beanstandung von dritter Seite von den Münchener Brauereien benutzt. Die starke Verbundenheit der Bevölkerung zum Münchener Bier basiert gerade im Münchener Raum auf geschichtlichen Zusammenhängen, man denke in diesem Zusammenhang nur an die Münchener Bierrevolution.

Die lange Tradition wird u. a. dadurch belegt, dass bereits im Urbar Herzog Ludwig des Strengen von 1280 die Geld- und Naturalleistungen der Münchener Brauer festgehalten sind (vgl. hierzu "München und sein Bier" von Heckhorn/Wiehr, München 1989, oder Doktorarbeit Frau Dr. Karin Hackel-Stehr - w. o. bei Punkt 4 -, sowie "Die «prewen « Münchens" von Sedlmayr/Grohsmann, Nürnberg 1969, auszugsweise beigefügt). Vgl. weiter "125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V." von Frau Dr. Christine Rädlinger, Festschrift 1996). Im Übrigen hat das Reichsgericht in mehreren Entscheidungen zuletzt im Urteil vom 13.11.1923 - MuW, Band 23, S. 152 - rechtskräftig anerkannt, daß die Bezeichnung Münchener Bier sich zu einer echten Herkunftsbezeichnung entwickelt hat. Hieran hat sich nach übereinstimmender Ansicht in der wissenschaftlichen Literatur nichts geändert - vgl. Loschelder/Schnepf "Deutsche geographische Herkunftsangaben", Köln 1992, S. 262f.; Kommentar zum Wettbewerbsrecht, 14. Auflage von Baumbach/Hefermehl § 3 UWG Rdnr. 238, München 1983.

Alkoholfreie Biere haben ebenfalls in München eine lange Tradition. Der „Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung“ vom 17.08.1898 ist auf der S. 1928 die Aussage zu entnehmen, dass alkoholfreies Bier in Bayern hergestellt werde. Einen Hinweis auf alkoholfreies Bier in München findet sich in der gleichen Zeitung vom 09.07.1898 auf S. 1590. Dort wird von einem Gesuch des Inhabers der Praktischen Brauerschule in München, Herrn Karl Michel, berichtet, der ein alkoholfreies Bier auf den Markt bringen wollte (vgl. „Münchener Brauindustrie 1871 – 1945, S. 105 von Christian Schäder). Obwohl dieser Antrag seinerzeit abgelehnt wurde, verlor man das alkoholfreie Bier in München nicht aus den Augen, zumal in den Notzeiten der beiden Weltkriege und danach, bekanntermaßen wegen des Rohstoffmangels Biere mit geringem Alkoholgehalt gebraut wurden. Alkoholfreies Bier bzw. Alkoholfreies Weißbier wird auf jeden Fall seit 1986 wieder ständig von Münchener Brauereien produziert. Der Unterschied zu den anderen Münchener Bieren besteht lediglich darin, dass entweder dem fertigen Münchener Bier nachträglich der Alkohol entzogen wird, oder die Gärung des Münchener Bieres frühzeitig gestoppt wird, wobei aber immer alle übrigen Inhaltsstoffe unverändert bleiben. Das Renommee des Münchener Bieres besteht in gleicher Weise für alkoholfreies Münchener Bier, wie für alkoholhaltiges Münchener Bier, egal, um welche Biersorte es sich auch handelt.

Aufgrund der besonderen Lage des Münchener Gebietes waren gerade die Brauereien in der Stadt eine Stütze der Wirtschaft und Kultur. Daher identifiziert sich der Verbraucher sehr mit dem heimischen Münchener Bier und genießt es als eine örtliche Spezialität. Bilaterale Abkommen über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen, geographischen Bezeichnungen, die zwischen der Bundesrepublik Deutschland und den EG-Mitgliedstaaten Frankreich, Griechenland, Italien, Spanien sowie der Schweiz u. a. auch für "Münchener Bier" bestehen, tragen diesen Umständen Rechnung.

Weitere Unterlagen sind hierzu:

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

Loschelder/Schnepp, "Deutsche geographische Herkunftangaben", Köln 1992, S. 262 f., S. 14 und S. 148; Doktorarbeit Frau Dr. Karin Hackl Stehr, "Unser Bier"; Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung vom 28.06.1898 S. 1590 und vom 17.08.1898 S. 1928

g) Kontrolleinrichtung(en):

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Anschrift: Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Menzinger Straße 54, 80638 München
Tel.: 089 / 17800 - 337
Fax: 089 / 17800 - 494
E-Mail: nina.jack@lfl.bayern.de

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Abt. 4, Referat 42
Anschrift: 81925 München
Tel.: 089 / 9214 - 00
Fax: 089 / 9214 - 2513
Email: -

h) Etikettierung:

Die Bieretikettierung ist auf die Produktbezeichnung "Münchener Bier" bzw. „Münchner Bier“ in Verbindung mit einer unter Punkt b) genannten Biersorte abgestellt. Gemäß Art. 8 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 vom 20.03.2006 i.V.m. Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 vom 14.12.2006 erscheint auf dem Etikett entweder das EU-Gemeinschaftszeichen oder die Angabe „Geschützte Geographische Angabe“ in Begleitung mit dem eingetragenen Namen „Münchener Bier“.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnung.