

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) 2024/1143 (vormals VO (EU) Nr. 1151/2012)

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

- aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
- bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 24 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 25 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation (Standardänderung)

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 24 Abs. 5 der Verordnung genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 15 Abs. 4 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch das DPMA/ die Kommission genehmigten Änderung gilt.

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

- aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
- bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch das DPMA/ die Kommission

Teil 7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2012 000 102.4

„Bayerisches Bier“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Bayerischer Brauerbund e.V.
Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Telefon: +49 89 /286604-0
Fax: +49 89 /286604-99
E-Mail: hoffmann@bayerisches-bier.de
Zusammensetzung:
☒ Erzeuger/Verarbeiter ☐ Andere

Vertreter:

Name:
Anschrift:
Telefon:
Fax:
E-Mail:

Verordnung zur Genehmigung der Änderung der Bezeichnung:

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2017/990 der Kommission vom 12.06.2017 (ABl. L 149 vom 13.06.2017, S. 57)

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:

ABl. C 390 vom 24.11.2015, S. 25

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 2.1 Bier

Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, jetzt Art. 49 Abs. 1 VO (EU) 2024/1143)

a) Name:
Bayerisches Bier

b) Beschreibung:

Schankbier

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 7,0 - 9,0
Alkoholgehalt in vol %: 2,5 - 3,5
Farbe (EBC): 5 - 20 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 10 – 30 Einheiten
vollmundig, weich und spritzig mit weniger Alkohol und Kalorien als Vollbier

Hell/Lager

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 12,5
Alkoholgehalt in vol %: 4,5 – 5,5
Farbe (EBC): 5 - 20 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 10 - 25 Einheiten
feinwürzig, leicht, vollmundig, mild

Pils

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 12,5
Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 6,0

Farbe (EBC): 5 - 15 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 30 - 40 Einheiten
ausgeprägte, feinherbe Hopfenbittere

Export

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 12,0 - 13,5
Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 6,0
Farbe (EBC): 5 - 65 Einheiten (hell-dunkel)
Bitterstoffe (EBC): 15 - 35 Einheiten
vollmundig, abgerundete Bittere

Dunkel

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 14,0
Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 6,0
Farbe (EBC): 40 - 65 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 15 - 35 Einheiten
malzaromatisch, vollmundig

Schwarzbier

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 13,0
Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 6,0
Farbe (EBC): 65 - 150 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 15 - 40 Einheiten
röstaromatisch, leicht malzaromatisch, hopfenbitter

Märzen/Festbier

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 13,0 - 14,5
Alkoholgehalt in vol %: 5,0 - 6,5
Farbe (EBC): 7 - 40 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 12 - 45 Einheiten
malzbetont mit leichter Hopfenbittere

Bock

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 16,0 - 18,0
Alkoholgehalt in vol %: 6,0 - 8,5
Farbe (EBC): 7 - 120 Einheiten (hell-dunkel)
Bitterstoffe (EBC): 15 - 40 Einheiten
vollmundig, malzbetont, feine Hopfennote

Doppelbock

untergärig
Stammwürzegehalt in %: 18,0 - 21,0
Alkoholgehalt in vol %: 7,0 - 9,5
Farbe (EBC): 10 - 150 Einheiten (hell-dunkel)
Bitterstoffe (EBC): 15 -35 Einheiten
ausgeprägt vollmundig, malzbetont, leichte Karamellnote

Weizenschankbier

obergärig
Stammwürzegehalt in %: 7,0 - 9,0
Alkoholgehalt in vol %: 2,5 - 3,5
Farbe (EBC): 7 - 30 Einheiten
Bitterstoffe (EBC): 5 - 20 Einheiten

spritzig, hefearomatisch

Weizenbier

obergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 13,5

Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 5,5

Farbe (EBC): 5 - 65 Einheiten (hell-dunkel)

Bitterstoffe (EBC): 10 - 30 Einheiten

weizenaromatisch, fruchtig, leicht malzaromatisch

Kristallweizen

obergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 13,5

Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 5,5

Farbe (EBC): 5 - 18 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 5 - 20 Einheiten

weizenaromatisch, rezent

Rauchbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 14,5

Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 6,0

Farbe (EBC): 30 - 60 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 20 - 30 Einheiten

vollmundig und rauchig

Kellerbier/Zwickelbier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 13,5

Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 6,0

Farbe (EBC): 5 - 60 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 10 - 35 Einheiten

leichte Hopfenbittere, unfiltriert, niedrig gespundet, mit wenig Kohlensäure

Eisbier/Icebier

untergärig

Stammwürzegehalt in %: 11,0 - 13,0

Alkoholgehalt in vol %: 4,5 - 5,0

Farbe (EBC): 5 - 20 Einheiten

Bitterstoffe (EBC): 10 - 25 Einheiten

sehr mild, sehr weich

Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten analytischen Toleranzen.

- c) Geografisches Gebiet:
Freistaat Bayern, unterteilt in sieben Regierungsbezirke

- d) Ursprungsnachweis:
In Bayern ältester Nachweis von Brautätigkeit (Kasendorf) in Deutschland; älteste Brauerei der Welt (Staatsbrauerei Weihenstephan; gegr. 1040; bis heute größte Brauereidichte der Welt (700 Brauereien); in Bayern haben 44 % aller Brauereien in der EU ihren Sitz; „Bayerisches Bier“ ist als Herkunftsangabe durch verschiedene bilaterale Abkommen (F, GR, I, E, CH) geschützt; „Bayerisches Bier“ ist beim Deutschen Patentamt als Marke eingetragen.

- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Aus geschrotetem Malz und unterschiedlichen Malzschüttungen und Wasser wird die jeweilige Bierwürze hergestellt. Diese wird anschließend unter Zugabe von Hopfen gekocht, wobei der Braumeister durch die Kochdauer und Temperatur je nach Rezeptur die Stammwürze, d.h. die spätere Stärke des Bieres, festlegt. Nach dem Kochvorgang wird die Bierwürze abgekühlt und in Gärbottiche verbracht; durch die Zugabe von Hefe erfolgt die Vergärung des Zuckers zu Alkohol und Kohlen-

dioxid. Anschließend reift das Jungbier eine bestimmte Zeit in (Lagertanks, ehe es filtriert bzw. unfiltriert in Gefäße abgefüllt wird.

Überwiegend werden qualitativ hochwertige heimische Rohstoffe (Wasser, Hopfen, Malz) aus Bayern verwendet. Die Rohstoffe Hopfen und Malz unterliegen traditionell einer ständigen Qualitätskontrolle durch wissenschaftliche Institute, z. B. die Technische Universität München-Weihenstephan.

Die gesamte Herstellung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
Die Qualität und das Ansehen von „Bayerischem Bier“ sind zurückzuführen auf eine jahrhundertlange Brautradition nach dem Bayerischen Reinheitsgebot 1516. Seit dem 15. Jahrhundert besteht eine verbindliche gesetzliche Festschreibung des Herstellungsverfahrens. Über die Jahrhunderte hat sich daraus das Know-how der bayerischen Bierbrauer entwickelt und eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepturen herausgebildet, die zu einer auf der Welt einzigartigen Sortenvielfalt geführt hat. Bayern ist Geburtsstätte des Weizenbiers mit der größten Weizenbierbrauerei auf der Welt. Weihenstephan ist Sitz einer der renommiertesten Brauereinstitutionen weltweit.

Aufgrund der jahrhundertealten Brautradition sowie der daraus resultierenden Sortenvielfalt genießt „Bayerisches Bier“ beim Verbraucher allgemein höchstes Ansehen, das u. a. auf die überwiegende Verwendung qualitativ hochwertiger Rohstoffe aus Bayern zurückzuführen ist.

- g) Kontrolleinrichtung(en):
Für Herstellerkontrolle:
Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Qualität in der Ernährungswirtschaft (IQE)
Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München
Telefon: +49 8161 8640 - 14470
Fax:
E-Mail:

Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

Für Mißbrauchskontrolle: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München
Telefon: +49 89 9214-00

- h) Etikettierung:
Die Bieretikettierung ist auf eine unter Punkt b) genannte Biersorte in Verbindung mit der Bezeichnung „Bayerisches Bier“ abgestellt.
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnung, Bierverordnung