Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (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. 53 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 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 Spezifikationen 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 Kommission der Europäischen Gemeinschaften weitergeleitet werden.

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

7d) Genehmigte Änderungen der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA genehmigten Änderungen der Produktspezifikation, die sich nicht auf das einzige Dokument beziehen, veröffentlicht.

7e) Aktualisierung der Produktspezifikation

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

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

Teil 7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des DPMA:

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: 089 / 286604-0
Telefax: 089 / 286604-99
E-Mail: scholz@bayerisches-bier.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

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

Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.1 Bier

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:

Heft 47 vom 22.11.2013, Teil 7a-bb, S. 19800

Datum des Beschlusses:

28.03.2014

Entscheidung:

Der Antrag erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Gründe:

Nach Überzeugung der Markenabteilung erfüllt der Antrag die Voraussetzungen von Art. 53 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Der Änderungsantrag ist am 22.11.2013 gemäß Art. 53 Abs. 2 S. 1 i.V.m. Art. 49 Abs. 3 Unterabs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 i.V.m. §§ 132 Abs. 1 und 130 Abs. 4 MarkenG im Markenblatt veröffentlicht worden. Innerhalb der Zweimonatsfrist des § 130 Abs. 4 MarkenG ist beim Deutschen Patent- und Markenamt kein Einspruch eingegangen.

Der Antragsteller ist ein eingetragener Verein, dem ca. 300 Hersteller des betreffenden Produkts angehören. Der Bayerische Brauerbund e.V. ist zudem mit dem ursprünglichen Anmelder der betreffenden geografischen Angabe identisch. Er besitzt daher bezüglich des vorliegenden Änderungsantrags ein berechtigtes Interesse und ist auch im Übrigen antragsbefugt (Art. 53 Abs. 1 i.V.m. Art. 49 Abs. 1 und Art. 3 Nr. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

Der Antragsteller stützt sein Änderungsbegehren zudem auf beachtliche Gründe.

1. Die beantragten Änderungen betreffen insbesondere den Abschnitt *b) Beschreibung* der Produktspezifikation, und zwar einen oder mehrere der Parameter *Stammwürzegehalt*, *Alkoholgehalt*, *Farbe* und *Bitterstoffe* bei 14 der 15 in diesem Abschnitt aufgeführten Biersorten.

Nachdem es vor der Erstellung der ursprünglichen Spezifikation im Rahmen des vereinfachten Verfahrens nach Art. 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 nicht

möglich war, ausreichende Erhebungen bei der Vielzahl der Brauereien in Bayern durchzuführen, hat der Bayerische Brauerbund unlängst eine Befragung seiner Mitgliedsbetriebe durchgeführt, auf der der vorliegende Änderungsantrag beruht. Die mit diesem angestrebte Anpassung der Werte betreffend *Stammwürzegehalt*, *Alkoholgehalt*, *Farbe* und *Bitterstoffe* ist auch im Rahmen der von der Markenabteilung durchgeführten Anhörung sachkundiger Behörden und Verbände, darunter auch den Privaten Brauereien Bayern, als sachgerecht bestätigt worden. Es kann daher davon ausgegangen werden, dass die für 14 bayerische Biersorten beantragten Änderungen der bei den oben genannten Merkmalen tatsächlich üblichen Bandbreite entsprechen.

Hintergrund der begehrten Änderungen ist ferner, dass bei den zur Bierherstellung notwendigen landwirtschaftlichen Rohstoffen (Malz, Hopfen) in den letzten Jahren ein enormer Zuchtfortschritt in agronomischer, aber auch qualitativer Hinsicht erzielt wurde, der sich im Zusammenwirken mit der modernen Brautechnik insbesondere auf die „Farb-“ und die „Bitterwerte“ der fertigen Biere auswirkt.

Der am Ende von Abschnitt b) anzufügende Satz „Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten analytischen Toleranzen.“ dient der Klarstellung gegenüber den Kontrollbehörden sowie den betroffenen Unternehmen.

2. In Abschnitt *g) Kontrolleinrichtungen* sind Name und Anschrift der für die Hersteller- und Missbrauchskontrollen zuständigen staatlichen Stellen zu aktualisieren, während die Nennung der Lacon GmbH entfallen muss, weil in Bayern derzeit mehrere gleichberechtigte Kontrollstellen zugelassen sind und der Hersteller sich einer Kontrollstelle seiner Wahl bedienen kann.

3. In Abschnitt *h) Etikettierung* wurde das Wort „Biergattung“, das nach § 3 Bierverordnung z.B. Bier mit geringem Stammwürzegehalt oder Starkbier umfasst, irrtümlicherweise aufgeführt. Richtigerweise wird die Bezeichnung „Bayerisches Bier“ in der Praxis im Zusammenhang mit einer „Biersorte“ (z.B. Hell, Lager, Weizen etc.) verwendet. Die übrigen Änderungen haben redaktionelle Gründe.

4. In Abschnitt *i) Einzelstaatliche Anforderungen* ist aus Gründen der Vollständigkeit auch die Bierverordnung vom 2. Juli 1990 anzugeben, da diese den Schutz der Bezeichnung „Bier“ sowie die Kenntlichmachung der Biergattungen regelt, also bierrechtliche Vorschriften enthält.

Nach alledem ist der vorliegende Antrag auf Änderung der Produktspezifikation gerechtfertigt.

Teil 7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des DPMA:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 303 99 906.3 – Ä 05/12

Bayerisches Rindfleisch /
Rindfleisch aus Bayern

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: LQB – Landwirtschaftliche Qualitätssicherung
Bayern GmbH
Anschrift: Max-Joseph-Str. 9, 80333 München
Telefon: 089 / 55 873-703
Telefax: 089 / 55 873-250
E-Mail: info@lq-bayern.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

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

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse),
frisch

**Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im
Markenblatt:**

Heft 39 vom 27.09.2013, Teil 7a-bb, S. 16569

Datum des Beschlusses:

02.04.2014

Entscheidung:

Der Antrag erfüllt die Anforderungen der Verordnung
(EU) Nr. 1151/2012.

Gründe:

Nach Überzeugung der Markenabteilung erfüllt der Antrag die Voraussetzungen von Art. 53 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Der Änderungsantrag ist am 27.09.2013 gemäß Art. 53 Abs. 2 S. 1 i.V.m. Art. 49 Abs. 3 Unterabs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 i.V.m. §§ 132 Abs. 1 und 130 Abs. 4 MarkenG im Markenblatt veröffentlicht worden. Innerhalb der Viermonatsfrist des § 130 Abs. 4 MarkenG ist beim Deutschen Patent- und Markenamt kein Einspruch eingegangen.

Die Antragstellerin ist mit dem ursprünglichen Anmelder der betreffenden geografischen Angabe identisch. Sie besitzt daher bezüglich des vorliegenden Änderungsantrags ein berechtigtes Interesse und ist auch im Übrigen antragsbefugt (Art. 53 Abs. 1 i.V.m. Art. 49 Abs.1 und Art. 3 Nr. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

Die Antragstellerin stützt ihr Änderungsbegehren, das ausschließlich Abschnitt b) Beschreibung der Produktspezifikation betrifft, zudem auf beachtliche Gründe.

1. Soweit für alle Fleischkategorien neben den Klassen E, U und R zusätzlich die Handelsklasse O aufgenommen werden soll, entspricht dies offenbar den bisherigen Gepflogenheiten bei der Vermarktung von „Bayerischem Rindfleisch“. Ein negativer Einfluss auf die Qualität des Fleisches und die Wertschätzung des Verbrauchers ist

damit nicht verbunden. Dies haben die von der Markenabteilung befragten sachkundigen Stellen bestätigt.

2. Die Heraufsetzung des Mindestalters bei Kälbern auf sechs Monate und der gleichzeitige Verzicht auf den Nachweis der Entwöhnung (mit mindestens fünf Monaten) ist sachgerecht und erleichtert insbesondere die Kontrolle. Die zuständige Kontrollbehörde hat diese Änderungen ausdrücklich begrüßt.

3. Mit der Anhebung des maximalen Bullengewichts von 430 auf 480 kg sowie dem Wegfall des maximalen Schlachtgewichts der Kühe ist nach den eingeholten Stellungnahmen sachkundiger Stellen ebenfalls kein negativer Einfluss auf die Qualität des Fleisches und die Wertschätzung des Verbrauchers verbunden.

4. Davon ist schließlich auch im Hinblick auf die ferner beabsichtigte Aufhebung der Begrenzung des Schlachtalters für weibliche Rinder auszugehen.

Allerdings hat das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in seiner Stellungnahme vom 11.12.2012 die Auffassung vertreten, diese Änderung könne tendenziell zu einer dunkleren Fleischfarbe und einer Erhöhung des Scherkraftwertes führen und damit zu einer Verschlechterung der sensorischen Faktoren Farbton/Farbhelligkeit und Textur, bei denen es sich aus Verbrauchersicht um qualitätsbestimmende Merkmale für den Genusswert handle. Das LGL beruft sich insoweit auf ein Gutachten von J. Kögel, A. Pe-tautschnig, P. Stückler, I. Andrightto und Ch. Augustini zum Thema „Beziehungen zwischen Schlachtalter und Merkmalen der Rindfleischqualität“. Darin wird in Abschnitt 3.1(3) zwar festgestellt, dass sich bei den Kühen Scherkraft und Zartheit im Alter von 3,2 bis 6,6 Jahren verschlechtern, es wird aber auch darauf hingewiesen, dass diese in der nachfolgenden Altersgruppe etwa gleich bleiben und sich in der höchsten Altersgruppe sogar wieder verbessern. Infolge der Aufgabe des Höchstalters für Kühe, das bisher 7 Jahre beträgt, ist daher keine wesentliche Beeinflussung der Genussqualität des Rindfleisches zu besorgen. Es bestehen auch keine ausreichenden Anhaltspunkte dafür, dass sich die mit dem höheren Alter der Kühe einhergehende dunklere Fleischfarbe für sich maßgeblich auf die Wertschätzung des Verbrauchers auswirken könnte.

Nach alledem ist der vorliegende Antrag auf Änderung der Produktspezifikation gerechtfertigt.

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

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

Bayerisches Bier

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

28.03.2014; Heft 18 vom 02.05.2014, Teil 7b

Entscheidung des BPatG:

—

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:

1. Bei den aufgeführten Biersorten werden folgende Änderungen vorgenommen:

Schankbier

Farbe (EBC):
statt 5 - 15 5 - 20 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):
statt 25 - 30 10 - 30 Einheiten

Hell/Lager

Bitterstoffe (EBC):
statt 8 - 25 10 - 25 Einheiten

Pils

Alkoholgehalt in vol %:
statt 4,0 - 5,5 4,5 - 6,0
Bitterstoffe (EBC):
statt 25 - 45 30 - 40 Einheiten

Export

Alkoholgehalt in vol %:
statt 4,5 - 5,5 4,5 - 6,0
Farbe (EBC):
statt 10 - 50 5 - 65 Einheiten (hell-dunkel)

Dunkel

Stammwürzegehalt in %:
statt 11,0 - 12,5 11,0 - 14,0
Alkoholgehalt in vol %:
statt 4,5 - 5,5 4,5 - 6,0
Farbe (EBC):
statt 40 - 60 40 - 65 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):
statt 20 - 35 15 - 35 Einheiten

Schwarzbier

Stammwürzegehalt in %:
statt 11,0 - 12,5 11,0 - 13,0

Alkoholgehalt in vol %:
statt 5,0 - 5,5 4,5 - 6,0
Farbe (EBC):
statt 60 - 120 65 - 150 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):
statt 10 - 30 15 - 40 Einheiten

Märzen/Festbier

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

Bock

Alkoholgehalt in vol %:
statt 6,0 - 8,0 6,0 - 8,5
Farbe (EBC):
statt 10 - 120 7 - 120 Einheiten (hell-dunkel)

Doppelbock

Alkoholgehalt in vol %:
statt 6,0 - 8,5 7,0 - 9,5
Farbe (EBC):
statt 10 - 120 10 - 150 Einheiten (hell-dunkel)

Weizenschankbier

Stammwürzegehalt in %:
statt 7,0 - 8,5 7,0 - 9,0
Bitterstoffe (EBC):
statt 6 - 20 5 - 20 Einheiten

Weizenbier

Stammwürzegehalt in %:
statt 11,0 - 14,0 11,0 - 13,5
Alkoholgehalt in vol %:
statt 4,0 - 5,5 4,5 - 5,5
Farbe (EBC):
statt 10 - 60 5 - 65 Einheiten (hell-dunkel)

Kristallweizen

Stammwürzegehalt in %:
statt 11,0 - 13,0 11,0 - 13,5
Farbe (EBC):
statt 6 - 18 5 - 18 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):
statt 10 - 20 5 - 20 Einheiten

Rauchbier

Stammwürzegehalt in %:
statt 12,0 - 14,5 11,0 - 14,5
Alkoholgehalt in vol %:
statt 5,0 - 6,0 4,5 - 6,0
Farbe (EBC):
statt 40 - 60 30 - 60 Einheiten

Kellerbier/Zwickelbier

Stammwürzegehalt in %:
statt 11,0 - 13,0 11,0 - 13,5
Alkoholgehalt in vol %:
statt 4,0 - 5,5 4,5 - 6,0
Farbe (EBC):
statt 10 - 30 5 - 60 Einheiten
Bitterstoffe (EBC):
statt 10 - 30 10 - 35 Einheiten

Begründung:

Tatsache ist, dass den Anmeldern für die Meldung der Spezifikation von der EU-Kommission Mitte der 90-er Jahre nur ein äußerst kurzer Zeitraum zur Verfügung gestellt worden war. Eine Befragung aller unserer Mitgliedsbetriebe war damals in der Kürze der uns zur Verfügung stehenden Zeit unmöglich, so dass nach 15 Jahren eine Anpassung der Werte aufgrund der großen Anzahl der Brauereien in Bayern (2011: 637) notwendig wurde. Im engen Schulterschluss mit unseren Mitgliedsbetrieben wurde zwischenzeitlich eine umfangreiche Erfassung der entsprechenden ober- und untergärigen Werte aller an den Bayerischen Brauerbund gemeldeten Biersorten durchgeführt, deren Ergebnis nun vorliegt und sich in den beantragten Änderungen widerspiegelt.

Hinzu kommt, dass bei den zur Bierherstellung notwendigen landwirtschaftlichen Rohstoffen (Malz, Hopfen) in den letzten Jahren ein enormer Zuchtfortschritt in agronomischer, aber auch qualitativer Hinsicht erzielt wurde. Die züchterischen Leistungen im Zusammenwirken mit moderner Brautechnik wirken sich insbesondere auf die Bereiche „Farbwerte“ sowie „Bitterwerte“ der beschriebenen Biere aus. Durch den sich dadurch verändernden Brauprozess verschieben sich zwangsläufig auch die Parameter des fertigen Bieres analytisch.

2. Des Weiteren ist folgender Satz anzufügen:
„Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten analytischen Toleranzen.“

Begründung:

Zur Klarstellung gegenüber den Kontrollbehörden sowie den betroffenen Unternehmen ist diese Feststellung erforderlich.

g) Kontrolleinrichtungen:

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München, DE
Telefon: 089 / 17800-0
Telefax: 089 / 17800-313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege
Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE
Telefon: 089 / 9214-00
Telefax: 089 / 9214-2266

Begründung:

Name und Anschrift der für die Hersteller- und Missbrauchskontrollen zuständigen staatlichen Stellen sind zu aktualisieren. Die Nennung der Lacon GmbH hat zu entfallen. In Bayern sind derzeit mehrere gleichberechtigte Kontrollstellen zugelassen, der Hersteller kann sich einer Kontrollstelle seiner Wahl bedienen.

h) Etikettierung:

Der bisherige Text wird durch nachfolgenden Text insofern geändert als das Wort „Biergattung“ durch das Wort „Biersorte“ ersetzt wird:

„Die Bieretikettierung ist auf eine unter Punkt b) genannte Biersorte in Verbindung mit der Bezeichnung „Bayerisches Bier“ abgestellt.

Begründung:

Das Wort „Biergattung“, das nach § 3 Bierverordnung z. B. Bier mit geringem Stammwürzegehalt oder Starkbier umfasst, wurde irrtümlicherweise aufgeführt. Richtigerweise wird die Bezeichnung „Bayerisches Bier“ in der Praxis im Zusammenhang mit einer Biersorte (z.B. Hell, Lager, Weizen etc.) verwendet.
Die übrigen Änderungen haben redaktionelle Gründe.

i) Einzelstaatliche Anforderungen:

Die einzelstaatlichen Anforderungen werden durch das Wort „Bierverordnung“ ergänzt.

Begründung:

Bei der Erstellung des ursprünglichen Antrags wurde irrtümlicherweise übersehen, die Bierverordnung vom 2. Juli 1990 anzugeben. Da die Bierverordnung den Schutz der Bezeichnung „Bier“ sowie die Kenntlichmachung der Biergattungen regelt, also bierrechtliche Vorschriften enthält, ist sie aus Gründen der Vollständigkeit notwendig.

Vollständige Produktspezifikation:

(Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

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 u. 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 Karamelnote

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

d) Ursprungsnachweis:

In Bayern ältester Nachweis von Brautätigkeit (Kasendorf) in Deutschland; älteste Brauerei der Welt (Staatsbrauerei Weißenstephan; 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) Herstellungsverfahren:

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

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Qualität und das Ansehen von „Bayerischem Bier“ sind zurückzuführen auf eine jahrhundertlange Brautradition. Seit dem 15. Jahrhundert verbindliche Festschreibung des Herstellungsverfahrens. Über die Jahrhunderte hat sich daraus eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepturen herausgebildet, die zu einer auf der Welt einzigartigen Sortenvielfalt geführt hat; Geburtsstätte des Weizenbieres; größte Weizenbierbrauerei auf der Welt; in Weißenstephan Sitz einer der renommiertesten Brauereinstitutionen der Welt. Aufgrund der jahrhundertalten Brautradition sowie der daraus resultierenden Sortenvielfalt genießt „Bayerisches Bier“ beim Verbraucher allgemein höchstes Ansehen, das auch auf die überwiegende Verwendung qualitativ hochwertiger heimischer Rohstoffe zurückzuführen ist.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Anschrift: Menzinger Str. 54, 80638 München, DE

Telefon: 089 / 17800-0

Telefax: 089 / 17800-313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit
und Pflege

Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE

Telefon: 089 / 9214-00

Telefax: 089 / 9214-2266

h) Etikettierung:

Die Bieretikettierung ist auf eine unter Punkt b) genannte
Biersorte in Verbindung mit der Bezeichnung „Bayeri-
sches Bier“ abgestellt.

i) Gemeinschaftliche/einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchfüh-
rungsverordnung, Bierverordnung

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

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 303 99 906.3 Ä – 5/12

Bayerisches Rindfleisch /
Rindfleisch aus Bayern

**Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses
im Markenblatt:**

02.04.2013; Heft 18 vom 02.05.2014, Teil 7b

Entscheidung des BPatG:

—

**Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im
Markenblatt:**

Heft 39 vom 27.09.2013 Teil 7a-bb, S. 16569