РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2017/990 НА КОМИСИЯТА

от 12 юни 2017 година

за одобрение на промяна, която не е минимална, в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Bayerisches Bier (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 52, параграф 3, буква а) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Германия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Bayerisches Bier“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1347/2001 на Съвета ([2]).

(2) Тъй като въпросните изменения не са несъществени по смисъла на член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, Комисията публикува заявлението за изменение в *Официален вестник на Европейския съюз* ([3]) в съответствие с изискванията на член 50, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

(3) На 22 февруари 2016 г. Комисията получи уведомление за възражение от Нидерландия. Съответното мотивирано възражение беше получено от Комисията на 19 април 2016 г.

(4) Комисията определи посоченото възражение за допустимо, поради което с писмо от 6 юни 2016 г. тя прикани Германия и Нидерландия да проведат в срок от три месеца необходимите консултации, за да постигнат съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.

(5) Крайният срок за консултацията беше удължен с още три месеца.

(6) Между страните беше постигнато съгласие. Германия съобщи на Комисията резултатите от споразумението с писмо от 4 януари 2017 г.

(7) Нидерландия възрази срещу последния абзац в рубрика 5 от консолидирания единен документ, както е публикуван, който гласи „Заключенията на съответните органи на ЕС в опростеното производство относно връзката между репутацията и „Bayerisches Bier“ бяха проучени и потвърдени от Съда на Европейския съюз в дело C-343/07“ и който не отговаря на изискванията за изменение съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 и регламенти (ЕС) № 664/2014 ([4]) и № 668/2014 ([5]) на Комисията.

(8) Посочените от вносителя на възражението основания са следните: в заявлението липсват причини или обяснение за включването на оспорвания абзац; този абзац не предоставя никакви подробности, доказващи връзката с географския район, а същевременно е в рубриката от документа, отнасяща се до тази връзка; този абзац е неверен и

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) Регламент (ЕО) № 1347/2001 на Съвета от 28 юни 2001 г. относно допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията относно регистрацията на географските указания и наименованията за произход на основание процедурата, предвидена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета (ОВ L 182, 5.7.2001 г., стр. 3.)
([3]) ОВ C 390, 24.11.2015 г., стр. 25.
([4]) Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17).
([5]) Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36.)

подвеждащ, тъй като в дело C-343/07 Съдът на Европейския съюз нито е проучил, нито е потвърдил дали съществуването на изискване за пряка връзка с географския район е изпълнено; този абзац би довел до нанасяне на вреда върху интересите на Bavaria NV, тъй като така може да бъде застрашено съществуването на търговските марки, притежавани и използвани от Bavaria NV и дъщерните му предприятия.

(9) Германия се съгласи оспореният абзац да бъде заличен.

(10) Предвид гореизложеното, Комисията смята, че изменението следва да бъде одобрено без оспорения абзац в единния документ. Консолидираната версия на единния документ следва да бъде публикувана за сведение,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Одобрява се публикуваното в *Официален вестник на Европейския съюз* изменение в спецификацията на названието „Bayerisches Bier“ (ЗГУ). Консолидираният единен документ фигурира в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 12 юни 2017 година.

За Комисията

Председател

Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„BAYERISCHES BIER“

№ на ЕС: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

ЗГУ ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Bayerisches Bier“

2. **Държава членка или трета държава**

Германия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.1. Бира

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Наливна бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	7,0 — 9,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	2,5 — 3,5
Цвят (по EBC):	5 — 20 единици
Горчиви вещества (по EBC):	10 — 30 единици

плътна, мека и резлива, с по-малко алкохол и калории от обикновената бира

Светла бира/Лагер

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 12,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 5,5
Цвят (по EBC):	5 — 20 единици
Горчиви вещества (по EBC):	10 — 25 единици

фино пикантна, лека, плътна, мека

Пилзнер

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 12,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 6,0
Цвят (по EBC):	5 — 15 единици
Горчиви вещества (по EBC):	30 — 40 единици

ясно изразен фин горчив вкус на хмел

Износ

с долна ферментация

Начална плътност в %:	12,0 — 13,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 6,0
Цвят (по EBC):	5 — 65 единици (светло-тъмно)
Горчиви вещества (по EBC):	15 — 35 единици

плътна, с балансиран горчив вкус

Dunkel

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 14,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 6,0
Цвят (по EBC):	40 — 65 единици
Горчиви вещества (по EBC):	15 — 35 единици

плътна, с аромат на малц

Шварц бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 13,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 6,0
Цвят (по EBC):	65 — 150 единици
Горчиви вещества (по EBC):	15 — 40 единици

лек аромат на печен малц, горчив вкус на хмел

Мартенска бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	13,0 — 14,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	5,0 — 6,5
Цвят (по EBC):	7 — 40 единици
Горчиви вещества (по EBC):	12 — 45 единици

изразен малцов вкус с лека горчивина от хмел

Бок бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	16,0 — 18,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	6,0 — 8,5
Цвят (по EBC):	7 — 120 единици (светло-тъмно)
Горчиви вещества (по EBC):	15 — 40 единици

плътна, с малцов вкус, фина хмелова нотка

Допелбок

с долна ферментация

Начална плътност в %:	18,0 — 21,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	7,0 — 9,5
Цвят (по ЕВС):	10 — 150 единици (светло-тъмно)
Горчиви вещества (по ЕВС):	15 — 35 единици

ясно изразена плътност и малцов вкус, лека карамелова нотка

Наливна пшенична бира

с горна ферментация

Начална плътност в %:	7,0 — 9,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	2,5 — 3,5
Цвят (по ЕВС):	7 — 30 единици
Горчиви вещества (по ЕВС):	5 — 20 единици

резлива, с аромат на мая

Пшенична бира

с горна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 13,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 5,5
Цвят (по ЕВС):	5 — 65 единици (светло-тъмно)
Горчиви вещества (по ЕВС):	10 — 30 единици

с пшеничен аромат, дъх на плодове и леки малцови нотки

Кристална (филтрирана) пшенична бира

с горна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 13,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 5,5
Цвят (по ЕВС):	5 — 18 единици
Горчиви вещества (по ЕВС):	5 — 20 единици

с пшеничен аромат, тръпчива

Раух бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 14,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 6,0
Цвят (по ЕВС):	30 — 60 единици
Горчиви вещества (по ЕВС):	20 — 30 единици

плътна с опушен аромат

Келер бира/Цвикел бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 13,5
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 6,0
Цвят (по ЕВС):	5 — 60 единици
Горчиви вещества (по ЕВС):	10 — 35 единици

лек горчив вкус на хмел, нефилтрирана, с долно източване

Айс бира

с долна ферментация

Начална плътност в %:	11,0 — 13,0
Алкохолно съдържание в обемни проценти:	4,5 — 5,0
Цвят (по ЕВС):	5 — 20 единици
Горчиви вещества (по ЕВС):	10 — 25 единици

много мека, много пивка

Посочените стойности са в рамките на признатите от закона и от съответните контролни органи по храните в Бавария аналитични допустими отклонения.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Използват се предимно местни висококачествени суровини от Бавария (вода, хмел, малц). Хмелът и малцът традиционно се подлагат на постоянен качествен контрол от страна на научни институти, напр. Техническия университет Мюнхен — Weihenstephan.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият производствен процес се извършва в посочената географска област.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетирането на бирата съдържа наименованието на един от изброените в точка 3.2 видове бира, заедно с обозначението „Bayerisches Bier“.

4. **Кратко определение на географския район**

Провинция Бавария, разделена на 7 административни окръга.

5. **Връзка с географския район**

Качеството и репутацията на „Bayerisches Bier“ се дължат на вековната традиция в пивоварството в съответствие с Баварския закон за чистотата на бирата от 1516 г. От 15-и век съществува задължително законово предписание за процеса на производство. Уменията на баварските пивовари са се развили през столетията, което е довело до създаването на множество различни рецепти и едно уникално в световен мащаб разнообразие от видове бира. Бавария е родината на пшеничната бира, там се намира и най-голямата пивоварна за пшенична бира в света. Weihenstephan е седалище на една от най-реномираните пивоварни институции в света. Поради столетната пивоварна традиция и произлизащото от нея многообразие на видове, „Bayerisches Bier“ се радва на много добра репутация сред потребителите, което се дължи и на преобладаващата употреба на висококачествени суровини от Бавария.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40790