KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2017/990,

annettu 12 päivänä kesäkuuta 2017,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Bayerisches Bier (SMM))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Saksan esittämän pyynnön, joka koski neuvoston asetuksen (EY) N:o 1347/2001 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Bayerisches Bier” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Koska kyseiset muutokset eivät olleet asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja vähäisiä muutoksia, komissio julkaisi muutoshakemuksen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([3]) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdassa edellytetyllä tavalla.

(3) Komissio sai 22 päivänä helmikuuta 2016 vastaväiteilmoituksen Alankomailta. Komissio vastaanotti 19 päivänä huhtikuuta 2016 asiaa koskevan perustellun vastaväitteen.

(4) Koska komissio katsoi, että vastaväite voitiin ottaa käsiteltäväksi, se kehotti 6 päivänä kesäkuuta 2016 päivätyllä kirjeellä Alankomaita ja Saksaa neuvottelemaan kolmen kuukauden ajan ja sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

(5) Kuulemisen määräaikaa pidennettiin kolmella lisäkuukaudella.

(6) Osapuolet pääsivät sopimukseen. Saksa antoi sopimuksen tulokset tiedoksi komissiolle 4 päivänä tammikuuta 2017 päivätyllä kirjeellä.

(7) Alankomaat oli vastustanut julkaistun konsolidoidun yhtenäisen asiakirjan 5 jakson viimeistä kohtaa, joka kuuluu seuraavasti: ”Euroopan unionin tuomioistuin on tutkinut ja vahvistanut asiassa C-343/07 EU:n toimielinten yksinkertaistetun menettelyn mukaisesti hyväksymät tuotteen maineen ja Bayerisches Bier -oluen välistä yhteyttä koskevat päätelmät”, koska se ei täyttänyt asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ja komission asetusten (EU) N:o 664/2014 ([4]) ja (EU) 668/2014 ([5]) mukaisia muutoksen edellytyksiä.

(8) Vastaväitteen esittäjä mainitsi syyksi seuraavaa: hakemuksessa ei perusteltu tai selvitetty kiistanalaisen kohdan lisäämisen syitä; kyseisessä kohdassa ei esitetty yksityiskohtaisia tietoja tuotteen ja maantieteellisen alueen välisen yhteyden tueksi, vaikka se sisältyi yhteyttä maantieteelliseen alkuperään koskevaan yhtenäisen asiakirjan kohtaan;

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Neuvoston asetus (EY) N:o 1347/2001, annettu 28 päivänä kesäkuuta 2001, neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisten merkintöjen ja alkuperäisnimitysten rekisteröinnistä annetun komission asetuksen (EY) N:o 1107/96 liitteen täydentämisestä (EYVL L 182, 5.7.2001, s. 3).
([3]) EUVL C 390, 24.11.2015, s. 25.
([4]) Komission delegoitu asetus (EU) N:o 664/2014, annettu 18 päivänä joulukuuta 2013, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 täydentämisestä suojattuja alkuperänimityksiä, suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja aitoja perinteisiä tuotteita koskevien unionin tunnusten vahvistamisen sekä eräiden hankintaa koskevien sääntöjen, eräiden menettelysääntöjen ja eräiden täydentävien siirtymäsääntöjen osalta. (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17).
([5]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

kyseinen kohta on virheellinen ja harhaanjohtava, koska Euroopan unionin tuomioistuin ei ole tutkinut eikä vahvistanut asiassa C-343/07 sitä, täyttyikö tuotteen ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä koskeva olennainen vaatimus; kyseinen kohta aiheuttaisi haittaa Bavaria NV:lle, koska se saattaisi vaarantaa Bavaria NV:n ja sen osakkuus- ja tytäryhtiöiden omistamien ja käyttämien tavaramerkkien olemassaolon.

(9) Saksa hyväksyi kiistanalaisen kohdan poistamisen.

(10) Edellä sanotun perusteella komissio katsoo, että muutos olisi hyväksyttävä ilman yhtenäisen asiakirjan kiistanalaista kohtaa. Yhtenäisen asiakirjan konsolidoitu toisinto olisi julkaistava tiedoksi,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään nimitystä ”Bayerisches Bier” (SMM) koskevan eritelmän muutos, joka on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*. Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteessä.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 12 päivänä kesäkuuta 2017.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"BAYERISCHES BIER"

EU-nro: DE-PGI-0117-01220–4.4.2014

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi (nimet)**

"Bayerisches Bier"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.1 Oluet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Schankbier

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 7,0–9,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 2,5–3,5

Väri (EBC): 5–20 yksikköä

Katkeruus (EBU): 10–30 yksikköä

täyteläinen, pehmeä ja poreileva, vähemmän alkoholi- ja kaloripitoinen kuin Vollbier (vahva olut)

Hell/Lager

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–12,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–5,5

Väri (EBC): 5–20 yksikköä

Katkeruus (EBU): 10–25 yksikköä

kevyesti mausteinen, kevyt, täyteläinen, mieto

Pils

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–12,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–6,0

Väri (EBC): 5–15 yksikköä

Katkeruus (EBU): 30–40 yksikköä

selvästi erottuva hienostuneen yrttinen humalan aromi

Export

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 12,0–13,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–6,0

Väri (EBC): 5–65 yksikköä (Hell–Dunkel)

Katkeruus (EBU): 15–35 yksikköä

täyteläinen, pyöristyneen katkera

Dunkel

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–14,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–6,0

Väri (EBC): 40–65 yksikköä

Katkeruus (EBU): 15–35 yksikköä

mallasarominen, täyteläinen

Schwarzbier

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–13,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–6,0

Väri (EBC): 65–150 yksikköä

Katkeruus (EBU): 15–40 yksikköä

paahteinen, kevyen mallasarominen, humalamaisen katkera

Märzen/Festbier

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 13,0–14,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 5,0–6,5

Väri (EBC): 7–40 yksikköä

Katkeruus (EBU): 12–45 yksikköä

maltaaseen vivahtava, kevyesti humalamaisen katkera

Bock

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 16,0–18,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 6,0–8,5

Väri (EBC): 7–120 yksikköä (Hell–Dunkel)

Katkeruus (EBU): 15–40 yksikköä

täyteläinen, maltaaseen vivahtava, hienostuneesti humalan makuinen

Doppelbock

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 18,0–21,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 7,0–9,5

Väri (EBC): 10–150 yksikköä (Hell–Dunkel)

Katkeruus (EBU): 15–35 yksikköä

selvästi täyteläinen, maltaaseen vivahtava, kevyesti karamellin makuinen

Weizenschankbier

pintahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 7,0–9,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 2,5–3,5

Väri (EBC): 7–30 yksikköä

Katkeruus (EBU): 5–20 yksikköä

poreileva, hiivaisen aromaattinen

Weizenbier

pintahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–13,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–5,5

Väri (EBC): 5–65 yksikköä (Hell–Dunkel)

Katkeruus (EBU): 10–30 yksikköä

vehnäisen aromaattinen, hedelmäinen, kevyesti mallasarominen

Kristallweizen

pintahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–13,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–5,5

Väri (EBC): 5–18 yksikköä

Katkeruus (EBU): 5–20 yksikköä

vehnäisen aromaattinen, tuore

Rauchbier

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–14,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–6,0

Väri (EBC): 30–60 yksikköä

Katkeruus (EBU): 20–30 yksikköä

täyteläinen ja savuinen

Kellerbier/Zwickelbier

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–13,5

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–6,0

Väri (EBC): 5–60 yksikköä

Katkeruus (EBU): 10–35 yksikköä

kevyesti humalamaisen katkera, suodattamaton, alhainen hiilihappopitoisuus

Eisbier/Icebier

pohjahiivaolut

Kantavierreväkevyys (%): 11,0–13,0

Alkoholipitoisuus (til-%): 4,5–5,0

Väri (EBC): 5–20 yksikköä

Katkeruus (EBU): 10–25 yksikköä

erittäin mieto ja pehmeä

Ilmoitettuihin arvoihin sovelletaan lainsäädännön ja Baijerin toimivaltaisten elintarvikevalvontaviranomaisten hyväksymiä analyyttisiä toleransseja.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Pääosin käytetään Baijerista peräisin olevia korkealaatuisia raaka-aineita (vesi, humala, mallas). Tieteelliset tutkimuslaitokset, esimerkiksi Technische Universität München-Weihenstephan, seuraavat humalan ja maltaan laatua perinteisesti jatkuvan valvonnan kautta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessi tapahtuu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Etiketin tuotekuvauksessa on nimitys ”Bayerisches Bier” sekä yksi 3.2 kohdassa mainituista oluttyypeistä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Baijerin osavaltio, joka on jaettu seitsemään hallintopiiriin.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Bayerisches Bier -oluen laatu ja maine juontavat juurensa vuosisataisesta panimoperinteestä, joka kehittyi Baijerissa vuoden 1516 puhtauslain (Reinheitsgebot) jälkeen. Tuotantomenetelmään liittyviä oikeudellisesti velvoittavia määräyksiä on peräisin jo 1400-luvulta. Baijerin panimomestareiden osaaminen on kehittynyt vuosisatojen myötä, ja sen tuloksena on syntynyt runsaasti mitä erilaisimpia valmistusohjeita ja maailmanlaajuisesti ainutlaatuisen runsas oluttyyppien valikoima. Baijeri on vehnäoluen kehto, jossa sijaitsee myös maailman suurin vehnäolutta valmistava panimo. Weihenstephan on koko maailman tunnetuimpia panimoalan keskuksia. Vuosisataisen panimoperinteen ja siitä syntyneen monipuolisen olutvalikoiman ansiosta Bayerisches Bier -oluella on kuluttajien keskuudessa erinomainen maine, joka perustuu muun muassa erittäin korkealaatuisten paikallisten raaka-aineiden käyttöön.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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