RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/990 DE LA COMMISSION

du 12 juin 2017

approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bayerisches Bier (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 52, paragraphe 3, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Allemagne pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) «Bayerisches Bier», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 1347/2001 du Conseil ([2]).

(2) La modification en question n'étant pas mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a publié la demande de modification, en application de l'article 50, paragraphe 2, dudit règlement, au *Journal officiel de l'Union européenne* ([3]).

(3) Le 22 février 2016, la Commission a reçu un acte d'opposition des Pays-Bas. La déclaration d'opposition motivée correspondante a été reçue par la Commission le 19 avril 2016.

(4) La Commission ayant jugé cette opposition recevable, elle a invité l'Allemagne et les Pays-Bas, par lettre du 6 juin 2016, à procéder aux consultations appropriées pendant une période de trois mois afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.

(5) Le délai de la consultation a été prolongé de trois mois.

(6) Un accord est intervenu entre les parties. L'Allemagne a communiqué les résultats de l'accord à la Commission par lettre du 4 janvier 2017.

(7) Les Pays-Bas avaient objecté que, tel qu'il a été publié, le dernier paragraphe de la section 5 du document unique consolidé, libellé comme suit: «Les conclusions des institutions de l'Union européenne dans le cadre de la procédure simplifiée concernant le lien entre la réputation de ce produit et la» Bayerisches Bier «ont été examinées et confirmées par la Cour de justice de l'Union européenne dans l'affaire C-343/07», ne remplissait pas les conditions pour une modification au titre du règlement (UE) nº 1151/2012 et des règlements de la Commission (UE) nº 664/2014 ([4]) et nº 668/2014 ([5]).

(8) Les raisons avancées par la partie opposante sont les suivantes: le défaut de motivation ou d'explication dans la demande justifiant l'insertion du paragraphe contesté; celui-ci n'apporterait aucun élément établissant le lien avec l'aire géographique bien qu'il figure dans la section du document unique relatif au lien; ce paragraphe serait

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) Règlement (CE) nº 1347/2001 du Conseil du 28 juin 2001 complétant l'annexe du règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil (JO L 182 du 5.7.2001, p. 3).
([3]) JO C 390 du 24.11.2015, p. 25.
([4]) Règlement délégué (UE) nº 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 17).
([5]) Règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

erroné et trompeur, étant donné que dans l'affaire C-343/07, la Cour de justice de l'Union européenne n'a ni examiné ni confirmé l'établissement des conditions matérielles d'un lien direct avec une aire géographique; ce paragraphe causerait un préjudice à Bavaria NV car il pourrait mettre en péril l'existence des marques «Bavaria» détenues et utilisées par Bavaria NV et ses entreprises affiliées.

(9) L'Allemagne a approuvé la suppression du paragraphe contesté.

(10) À la lumière de ce qui précède, la Commission considère qu'il y a lieu d'approuver la modification sans le paragraphe contesté dans le document unique. Il convient de publier la version consolidée du document unique pour information,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La modification du cahier des charges publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* concernant la dénomination «Bayerisches Bier» (IGP) est approuvée. Le document unique consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 juin 2017.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«BAYERISCHES BIER»

N° UE: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Bayerisches Bier»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.1. Bières

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Schankbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	7,0-9,0
Degré d'alcool, % en vol.:	2,5-3,5
Couleur (EBC):	5-20 unités
Amertume (EBC):	10-30 unités

bière ronde en bouche, moelleuse et pétillante avec une moindre quantité d'alcool et de calories que la «Vollbier» (double bière)

Hell/Lager

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-12,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-5,5
Couleur (EBC):	5-20 unités
Amertume (EBC):	10-25 unités

bière au goût délicatement relevé, légère, ronde en bouche, douce

Pils

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-12,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-6,0
Couleur (EBC):	5-15 unités
Amertume (EBC):	30-40 unités

bière à l'amertume houblonnée marquée et âpre

Export

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	12,0-13,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-6,0
Couleur (EBC):	5-65 unités (claire — foncée)
Amertume (EBC):	15-35 unités

bière ronde en bouche, amertume arrondie

Dunkel

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-14,0
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-6,0
Couleur (EBC):	40-65 unités
Amertume (EBC):	15-35 unités

bière aux arômes maltés, ronde en bouche

Schwarzbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-13,0
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-6,0
Couleur (EBC):	65-150 unités
Amertume (EBC):	15-40 unités

bière à l'arôme de torréfaction, légèrement malté, et à l'amertume houblonnée

Märzen/Festbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	13,0-14,5
Degré d'alcool, % en vol.:	5,0-6,5
Couleur (EBC):	7-40 unités
Amertume (EBC):	12-45 unités

bière aux arômes maltés, avec une légère amertume houblonnée

Bock

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	16,0-18,0
Degré d'alcool, % en vol.:	6,0-8,5
Couleur (EBC):	7-120 unités (claire — foncée)
Amertume (EBC):	15-40 unités

bière ronde en bouche, aux arômes maltés, avec une légère note de houblon

Doppelbock

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	18,0-21,0
Degré d'alcool, % en vol.:	7,0-9,5
Couleur (EBC):	10-150 unités (claire — foncée)
Amertume (EBC):	15-35 unités

bière clairement ronde en bouche, aux arômes maltés, avec une légère note de caramel

Weizenschankbier

Bière à fermentation haute

Densité primitive de moût en %:	7,0-9,0
Degré d'alcool, % en vol.:	2,5-3,5
Couleur (EBC):	7-30 unités
Amertume (EBC):	5-20 unités

bière pétillante, avec un arôme de levure

Weizenbier

Bière à fermentation haute

Densité primitive de moût en %:	11,0-13,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-5,5
Couleur (EBC):	5-65 unités (claire-foncée)
Amertume (EBC):	10-30 unités

bière aux arômes de froment, fruitée, avec de légers arômes maltés

Kristallweizen

Bière à fermentation haute

Densité primitive de moût en %:	11,0-13,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-5,5
Couleur (EBC):	5-18 unités
Amertume (EBC):	5-20 unités

bière aux arômes de froment, corsée

Rauchbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-14,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-6,0
Couleur (EBC):	30-60 unités
Amertume (EBC):	20-30 unités

bière ronde en bouche et au goût fumé

Kellerbier/Zwickelbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-13,5
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-6,0
Couleur (EBC):	5-60 unités
Amertume (EBC):	10-35 unités

bière avec une légère amertume houblonnée, non filtrée, faiblement bondonnée, contenant peu de gaz carbonique

Eisbier/Icebier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût en %:	11,0-13,0
Degré d'alcool, % en vol.:	4,5-5,0
Couleur (EBC):	5-20 unités
Amertume (EBC):	10-25 unités

bière très douce, très moelleuse

Les valeurs indiquées sont soumises aux tolérances analytiques légales et reconnues par les instances bavaroises compétentes en matière de sécurité des denrées alimentaires.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Ce sont essentiellement des matières premières de qualité supérieure (eau, houblon, malt) originaires de Bavière qui sont utilisées. Les matières premières que sont le houblon et le malt sont traditionnellement soumises à un contrôle permanent de la qualité mené par des instituts scientifiques, par exemple, l'Université technique de Munich-Weihenstephan.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La totalité du processus de production a lieu dans l'aire géographique spécifiée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage de la bière fait référence à une bière visée au point 3.2, associée à l'appellation «Bayerisches Bier».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le Land de Bavière, subdivisé en 7 régions administratives.

5. Lien avec l'aire géographique

La qualité et la réputation de la «Bayerisches Bier» s'expliquent par une tradition brassicole séculaire conforme à la loi sur la pureté de la bière, promulguée en Bavière en 1516. Le processus de production à suivre a été fixé par la loi depuis le XV^{e} siècle. Au fil des siècles, le savoir-faire des brasseurs de bière bavarois s'est développé et une grande diversité de recettes en a résulté, ce qui a créé une variété unique au monde. La Bavière est le berceau de la «Weizenbier» et possède la plus grande brasserie de bière de froment au monde. Weihenstephan est le siège de l'une des institutions les plus renommées au monde dans le domaine de la brasserie. En raison de la tradition brassicole séculaire et de la variété des types de bière ainsi créés, la «Bayerisches Bier» jouit auprès des consommateurs d'une excellente réputation, due notamment à l'utilisation de matières premières locales, originaires de Bavière, d'une qualité exceptionnelle.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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