KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2017/990

(2017. gada 12. jūnijs),

ar ko apstiprina specifikācijas grozījumus, kuri nav maznozīmīgi, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Bayerisches Bier* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ([1]) un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Vācijas pieteikumu par specifikācijas grozījumu apstiprināšanu attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) *Bayerisches Bier*, kas reģistrēta saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 1347/2001 ([2]).

(2) Attiecīgie grozījumi nebija maznozīmīgi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta nozīmē, un tāpēc Komisija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punktu grozījumu pieteikumu publicēja *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ([3]).

(3) 2016. gada 22. februārī Komisija saņēma Nīderlandes paziņojumu par iebildumiem. Saistīto iebildumu paziņojuma pamatojumu Komisija saņēma 2016. gada 19. aprīlī.

(4) Atzinusi iebildumus par pamatotiem, Komisija ar 2016. gada 6. jūnija vēstuli aicināja Vāciju un Nīderlandi trīs mēnešu laikā attiecīgi apspriesties, lai mēģinātu panākt vienošanos saskaņā ar savām iekšējām procedūrām.

(5) Šīs apspriešanās termiņš tika pagarināts vēl par trim mēnešiem.

(6) Ieinteresētajām personām izdevās panākt vienošanos. Vienošanās iznākumu Vācija Komisijai paziņoja ar 2017. gada 4. janvāra vēstuli.

(7) Nīderlandei bija iebildumi pret vienotā dokumenta 5. punkta pēdējo daļu, kas konsolidētajā redakcijā publicēta šādi: "Eiropas Savienības Tiesa (lieta C-343/07) ir pārbaudījusi un apstiprinājusi ES iestāžu vienkāršotajā procedūrā iegūtos secinājumus par saikni starp "*Bayerisches Bier*" un tā reputāciju." Nīderlande apgalvoja, ka šī daļa neatbilst prasībām, kas attiecībā uz grozījumiem noteiktas Regulā (ES) Nr. 1151/2012 un Komisijas Regulā (ES) Nr. 664/2014 ([4]) un (ES) Nr. 668/2014 ([5]).

(8) Iebildumu iesniedzēja argumenti ir šādi: nav iemesla vai izskaidrojuma, kāpēc pieteikumā būtu vajadzīgs šāds teksts; lai arī minētais teksts ir iekļauts vienotā dokumenta punktā, kas apraksta saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, tajā nav nekādas šo saikni pamatojošas informācijas; minētais teksts ir nepatiess un maldinošs, jo Eiropas

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
([2]) Padomes 2001. gada 28. jūnija Regula (EK) Nr. 1347/2001, ar ko papildina pielikumu Komisijas Regulai (EK) Nr. 1107/96 par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un izcelsmes vietu nosaukumu reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Padomes Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantā (OV L 182, 5.7.2001., 3. lpp.).
([3]) OV C 390, 24.11.2015., 25. lpp.
([4]) Komisijas 2013. gada 18. decembra Deleģētā regula (ES) Nr. 664/2014, ar ko papildina Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 attiecībā uz Savienības simbolu izveidi aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem, aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un garantētām tradicionālām īpatnībām un attiecībā uz dažiem noteikumiem saistībā ar iegūšanas avotu, dažiem procedūras noteikumiem un dažiem papildu pārejas noteikumiem (OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.).
([5]) Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

Savienības Tiesa lietā C-343/07 nav nedz pārbaudījusi, nedz apstiprinājusi to, vai būtiskā prasība par tiešu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu ir izpildīta; šāds teksts kaitē uzņēmumam *Bavaria NV*, jo tas var apdraudēt šā alus darītāja un tā meitasuzņēmumu īpašumā esošo un izmantoto *Bavaria* preču zīmju pastāvēšanu.

(9) Vācija ir piekritusi strīdīgo tekstu svītrot.

(10) Ņemot vērā iepriekš minēto, Komisija uzskata, ka grozījumi, kuros no vienotā dokumenta izņemts strīdīgais teksts, būtu jāapstiprina. Vienotā dokumenta konsolidētā redakcija būtu informācijas nolūkā jāpublicē,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar šo attiecībā uz nosaukumu *Bayerisches Bier* (AĢIN) apstiprina *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētos specifikācijas grozījumus. Konsolidētais vienotais dokuments ir pievienots šīs regulas pielikumā.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2017. gada 12. jūnijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

BAYERISCHES BIER

ES Nr.: DE-PGI-0117-01220 – 04.04.2014.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Bayerisches Bier

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Vācija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.1. grupa. Alus

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Schankbier

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 7,0 — 9,0

Spirta saturs, tilp. %: 2,5 — 3,5

Krāsa (EBC): 5 — 20 vienības

Rūgtvielas (EBC): 10 — 30 vienības

Pilnmiesīgs, maigs un dzīvīgs, ar zemāku alkohola saturu un kaloriju daudzumu nekā parasta stipruma alum

Hell/Lager

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 12,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 5,5

Krāsa (EBC): 5 — 20 vienības

Rūgtvielas (EBC): 10 — 25 vienības

Viegli pikants, viegls, pilnmiesīgs, maigs

Pils

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 12,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 6,0

Krāsa (EBC): 5 — 15 vienības

Rūgtvielas (EBC): 30 — 40 vienības

Alus ar izteiktu, viegli rūgtenu apiņu garšu

Export

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 12,0 — 13,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 6,0

Krāsa (EBC): 5 — 65 vienības (gaišs – tumšs)

Rūgtvielas (EBC): 15 — 35 vienības

Pilnmiesīgs alus ar noapaļoti rūgtenu garšu

Dunkel

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 14,0

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 6,0

Krāsa (EBC): 40 — 65 vienības

Rūgtvielas (EBC): 15 — 35 vienības

Pilnmiesīgs alus ar iesala aromātu

Schwarzbier

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 13,0

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 6,0

Krāsa (EBC): 65 — 150 vienības

Rūgtvielas (EBC): 15 — 40 vienības

Alus ar grauzdējuma aromātu, vieglu iesala smaržu, rūgtu apiņu garšu

Märzen/Festbier

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 13,0 — 14,5

Spirta saturs, tilp. %: 5,0 — 6,5

Krāsa (EBC): 7 — 40 vienības

Rūgtvielas (EBC): 12 — 45 vienības

Alus ar izteiktu iesala garšu ar viegli rūgtenu apiņu noti

Bock

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 16,0 — 18,0

Spirta saturs, tilp. %: 6,0 — 8,5

Krāsa (EBC): 7 — 120 vienības (gaišs – tumšs)

Rūgtvielas (EBC): 15 — 40 vienības

Pilnmiesīgs alus, kam piemīt izteikta iesala garša ar vieglu apiņu noti

Doppelbock

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 18,0 — 21,0

Spirta saturs, tilp. %: 7,0 — 9,5

Krāsa (EBC): 10 — 150 vienības (gaišs – tumšs)

Rūgtvielas (EBC): 15 — 35 vienības

Izteikti pilnmiesīgs alus, kam piemīt izteikta iesala garša ar vieglu karameļu noti

Weizenschankbier

Augšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 7,0 — 9,0

Spirta saturs, tilp. %: 2,5 — 3,5

Krāsa (EBC): 7 — 30 vienības

Rūgtvielas (EBC): 5 — 20 vienības

Dzīvīgs, ar rauga aromātu

Weizenbier

Augšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 13,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 5,5

Krāsa (EBC): 5 — 65 vienības (gaišs – tumšs)

Rūgtvielas (EBC): 10 — 30 vienības

Augļains alus ar kviešu un vieglu iesala aromātu

Kristallweizen

Augšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 13,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 5,5

Krāsa (EBC): 5 — 18 vienības

Rūgtvielas (EBC): 5 — 20 vienības

Pikants alus ar kviešu aromātu

Rauchbier

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 14,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 6,0

Krāsa (EBC): 30 — 60 vienības

Rūgtvielas (EBC): 20 — 30 vienības

Pilnmiesīgs ar dūmu niansi

Kellerbier/Zwickelbier

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 13,5

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 6,0

Krāsa (EBC): 5 — 60 vienības

Rūgtvielas (EBC): 10 — 35 vienības

Nefiltrēts alus ar viegli rūgtenu apiņu noti un nelielu ogļskābes saturu, iepildīts no mucas apakšdaļas

Eisbier/Icebier

Apakšējās rūgšanas alus

Misas blīvums, %: 11,0 — 13,0

Spirta saturs, tilp. %: 4,5 — 5,0

Krāsa (EBC): 5 — 20 vienības

Rūgtvielas (EBC): 10 — 25 vienības

Ļoti maigs, ļoti mīksts

Minētās vērtības ir atkarīgas no likumos noteiktā un Bavārijas kompetento pārtikas uzraudzības iestāžu atzītā analītisko parametru diapazona.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Pārsvarā tiek izmantotas augstvērtīgas vietējās izejvielas (ūdens, apiņi, iesals) no Bavārijas. Apiņiem un iesalam tradicionāli allaž tiek kontrolēta kvalitāte, ar to nodarbojas tādi zinātniskie institūti kā Minhenes Tehniskās universitātes Veienštefanas zinātniskais centrs.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Viss ražošanas process tiek veikts norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Alus etiķetē ir minēts viens no 3.2. punktā minētajiem šķirņu nosaukumiem, ko papildina nosaukums *Bayerisches Bier*.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Bavārijas brīvvalsts, kas iedalīta 7 administratīvajos apgabalos.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Alus *Bayerisches Bier* kvalitāte un reputācija ir izskaidrojamas ar vairākus gadsimtus senajām alus brūvēšanas tradīcijām, ievērojot Bavārijas 1516. gada Alus tīrības likumu. Kopš XV gadsimta likumā ir noteikts juridiski saistošs ražošanas procesa apraksts. No tā gadsimtu gaitā ir veidojusies Bavārijas aldaru zinātība un daudzas un dažādas alus darīšanas receptes, radot pasaulē vēl nebijušu šķirņu daudzveidību. Bavārija ir kviešu alus dzimtene, un tajā atrodas pasaulē lielākā kviešu alus darītava. Veienštefanā atrodas viena no pasaulē atzītākajām alus darītavām. Ņemot vērā gadsimtiem senās alus darīšanas tradīcijas un no tām izrietošo alus šķirņu daudzveidību, *Bayerisches Bier* ir izpelnījies visaugstāko novērtējumu lietotāju acīs, kas cita starpā izskaidrojams ar augstvērtīgo, pārsvarā Bavārijā iegūto izejvielu izmantošanu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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