KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2017/990

2017 m. birželio 12 d.

kuriuo patvirtinamas reikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas (*Bayerisches Bier* (PGI))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies a punktą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Vokietijos pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Bayerisches Bier“, kuri įregistruota Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1347/2001 ([2]), specifikacijos pakeitimo paraišką;

(2) kadangi pakeitimai reikšmingi, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalyje, Komisija pakeitimo paraišką paskelbė *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([3]), kaip reikalaujama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalyje;

(3) 2016 m. vasario 22 d. Komisija gavo Nyderlandų pranešimą apie prieštaravimą. Susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą Komisija gavo 2016 m. balandžio 19 d.;

(4) Komisija tą prieštaravimą pripažino priimtinu ir 2016 m. birželio 6 d. raštu paragino Vokietiją ir Nyderlandus pradėti atitinkamas trijų mėnesių konsultacijas, kad laikydamosi savo vidaus tvarkos jos pasiektų susitarimą;

(5) konsultacijų terminas buvo pratęstas dar trims mėnesiams;

(6) šalys susitarimą pasiekė. 2017 m. sausio 4 d. raštu Vokietija susitarimo rezultatus pranešė Komisijai;

(7) Nyderlandai prieštaravo paskelbtos suvestinės redakcijos bendrojo dokumento 5 skirsnio paskutinei pastraipai, kurioje konstatuojama, kad „ES institucijų išvadas apie „Bayerisches Bier“ ir jo garsumą, padarytas taikant supaprastintą procedūrą, patikrino ir patvirtino Europos Sąjungos Teisingumo Teismas byloje C-343/07“, nes tai neatitinka reikalavimų, keliamų pakeitimams pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 ir Komisijos reglamentus (ES) Nr. 664/2014 ([4]) ir (ES) Nr. 668/2014 ([5]);

(8) prieštaraujančioji šalis pateikė šiuos argumentus: paraiškoje stinga pagrindimo arba paaiškinimo, kodėl į ją įtraukta ginčijama pastraipa; pastraipoje nėra duomenų, pagrindžiančių ryšį su geografine vietove, nors ji yra tokiam ryšiui nurodyti skirtoje bendrojo dokumento dalyje; ta pastraipa yra neteisinga ir klaidinanti, nes Europos

([1]) OL L 343, , p. 1.
([2]) 2001 m. birželio 28 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1347/2001, papildantis Komisijos reglamento (EB) Nr. 1107/96 dėl geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų įregistravimo, vadovaujantis Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/92 17 straipsnyje nustatyta tvarka, priedą (OL L 182, 2001 7 5, p. 3).
([3]) OL C 390, 2015 11 24, p. 25.
([4]) 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 papildomas nuostata dėl saugomų kilmės vietos nuorodų, saugomų geografinių nuorodų ir garantuotų tradicinių gaminių Sąjungos simbolių nustatymo, tam tikromis gavimo šaltinių taisyklėmis, tam tikromis procedūrinėmis taisyklėmis ir tam tikromis papildomomis pereinamojo laikotarpio taisyklėmis (OL L 179, 2014 6 19, p. 17).
([5]) 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

Sąjungos Teisingumo Teismo byloje C-343/07 nenagrinėta, ar buvo įvykdytas esminis reikalavimas dėl tiesioginio ryšio su geografine vietove, ir tai nebuvo patvirtinta; ta pastraipa gali pakenkti „Bavaria NV“, nes iškyla pavojus prekės ženklams „Bavaria“, kurie priklauso ir yra naudojami „Bavaria NV“ ir jos asocijuotųjų įmonių.

(9) Vokietija sutiko, kad ginčijama pastraipa būtų išbraukta;

(10) atsižvelgdama į tai, kas išdėstyta, Komisija mano, kad pakeistas bendrasis dokumentas be ginčijamos bendrojo dokumento pastraipos turėtų būti patvirtintas. Informavimo tikslais turėtų būti paskelbta suvestinė bendrojo dokumento redakcija,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Patvirtinamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* paskelbtas pavadinimo „Bayerisches Bier“ (SGN) specifikacijos pakeitimas. Suvestinė bendrojo dokumento redakcija pateikiama šio reglamento priede.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. birželio 12 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

„BAYERISCHES BIER“

ES Nr. DE-PGI-0117–01220–4.4.2014

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Bayerisches Bier“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vokietija

3. **Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.1 klasė. Alus

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Schankbier (pilstomasis alus)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	7,0–9,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	2,5–3,5
Spalva (EBC):	5–20 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	10–30 vienetų

Harmoningas, švelnus, putojantis alus, kuriame yra mažiau alkoholio ir kalorijų nei įprastame aluje.

Hell/Lager (šviesusis alus / lageras)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–12,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–5,5
Spalva (EBC):	5–20 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	10–25 vienetai

Kiek pikantiškas, lengvas, harmoningas, švelnus alus.

Pils (pilzenas)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–12,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–6,0
Spalva (EBC):	5–15 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	30–40 vienetų

Savitas, aitrokas apynių kartumo alus.

Export (eksportas)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	12,0–13,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–6,0
Spalva (EBC):	5–65 vienetai (šviesusis–tamsusis)
Karčiosios medžiagos (EBC):	15–35 vienetai

Harmoningas, įvairiapusis kartusis alus.

Dunkel (tamsusis alus)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–14,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–6,0
Spalva (EBC):	40–65 vienetai
Karčiosios medžiagos (EBC):	15–35 vienetai

Salyklo aromato harmoningas alus.

Schwarzbier (juodasis alus)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–13,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–6,0
Spalva (EBC):	65–150 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	15–40 vienetų

Skrudėsių aromato, nestipraus salyklo aromato, apynių kartumo alus.

Märzen/Festbier (mercenas / proginis alus)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	13,0–14,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	5,0–6,5
Spalva (EBC):	7–40 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	12–45 vienetai

Salyklo skonio, nestipraus apynių kartumo alus.

Bock (bokas)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	16,0–18,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	6,0–8,5
Spalva (EBC):	7–120 vienetų (šviesusis–tamsusis)
Karčiosios medžiagos (EBC):	15–40 vienetų

Harmoningas salyklo skonio alus su nestipriu apynių poskoniu.

Doppelbock (dvigubinis bokas)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	18,0–21,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	7,0–9,5
Spalva (EBC):	10–150 vienetų (šviesusis–tamsusis)
Karčiosios medžiagos (EBC):	15–35 vienetai

Savito harmoningo salyklų skonio alus su nestipriu karamelės poskoniu.

Weizenschankbier (pilstomasis kvietinis alus)

Aukštutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	7,0–9,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	2,5–3,5
Spalva (EBC):	7–30 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	5–20 vienetų

Putojantis mielių aromato alus.

Weizenbier (kvietinis alus)

Aukštutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–13,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–5,5
Spalva (EBC):	5–65 vienetai (šviesusis–tamsusis)
Karčiosios medžiagos (EBC):	10–30 vienetų

Kviečių ir nestipraus salyklo aromato, vaisių skonio alus.

Kristallweizen (skaidrusis kvietinis alus)

Aukštutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–13,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–5,5
Spalva (EBC):	5–18 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	5–20 vienetų

Kviečių aromato alus, kuriame yra angliarūgštės.

Rauchbier (dūminis alus)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–14,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–6,0
Spalva (EBC):	30–60 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	20–30 vienetų

Harmoningas dūmo kvapo alus.

Kellerbier/Zwickelbier (rūsio alus/cvikelis)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–13,5
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–6,0
Spalva (EBC):	5–60 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	10–35 vienetai

Nestipraus apynių kartumo nefiltruotas, leidžiamas iš statinės apačios alus, kuriame yra nedaug angliarūgštės.

Eisbier / Icebier (ledinis alus)

Žemutinio rūgimo

Pradinė misa, proc.:	11,0–13,0
Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	4,5–5,0
Spalva (EBC):	5–20 vienetų
Karčiosios medžiagos (EBC):	10–25 vienetai

Labai švelnus ir nekartus alus.

Nurodytoms vertėms taikomos įstatymu nustatytos ir kompetentingų Bavarijos maisto produktų kokybės priežiūros įstaigų pripažįstamos leidžiamosios analitinės nuokrypos.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Daugiausia naudojamos kokybiškos vietinės žaliavos (vanduo, apyniai, salyklas), gaunamos Bavarijoje. Tradiciškai žaliavų apynių ir salyklo kokybę nuolat tikrina mokslo institutai, pvz., Miuncheno technikos universiteto Veihenštefano mokslo centras.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Alaus etiketėje nurodoma viena iš 3.2 punkte išvardytų alaus rūšių ir pavadinimas „Bayerisches Bier“.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Bavarijos žemė, suskirstyta į septynis administracinius rajonus.

5. Ryšys su geografine vietove

„Bayerisches Bier“ kokybę ir gerą vardą lemia ilgaamžė aludarystės tradicija – alus šimtmečiais buvo daromas laikantis 1516 m. Bavarijos alaus grynumo įstatymo. Nuo 15 amžiaus įstatymu nustatytas gamybos būdas, kurio privalu laikytis. Per šimtmečius Bavarijos aludariai sukaupė daug patirties ir sukūrė daugybę įvairių receptų, tad čia susiformavo tokia alaus rūšių įvairovė, kurios nėra niekur kitur pasaulyje. Bavarijoje sukurtas kvietinis alus, joje yra didžiausia pasaulyje kvietinio alaus darykla. Veihenštefane įsikūrusi viena garsiausių pasaulyje aludarystės institucijų. Dėl ilgaamžės aludarystės tradicijos ir jos nulemtos alaus rūšių įvairovės „Bayerisches Bier“ labai vertina vartotojai, o gerą jo vardą, be kita ko, lemia tai, kad daugiausia naudojamos Bavarijos kilmės kokybiškos žaliavos.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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