REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2017/990 AL COMISIEI

din 12 iunie 2017

de aprobare a unor modificări care nu sunt minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Bayerisches Bier (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (3) litera (a),

întrucât:

(1) În temeiul articolului 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Germaniei de aprobare a unor modificări ale caietului de sarcini al indicației geografice protejate (IGP) „Bayerisches Bier", înregistrate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1347/2001 al Consiliului ([2]).

(2) Deoarece modificările în cauză nu au fost minore în sensul articolului 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a publicat cererea de modificare în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([3]), în conformitate cu articolul 50 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(3) La 22 februarie 2016, Comisia a primit un act de opoziție din partea Țărilor de Jos. Declarația de opoziție motivată conexă a fost primită de Comisie la 19 aprilie 2016.

(4) Considerând această opoziție admisibilă, prin scrisoarea din 6 iunie 2016, Comisia a invitat Germania și Țările de Jos să demareze consultările corespunzătoare pentru o perioadă de trei luni, pentru a încerca să ajungă la un acord, în conformitate cu procedurile lor interne.

(5) Termenul de consultare a fost prelungit cu încă trei luni.

(6) Părțile au ajuns la un acord. Germani a comunicat Comisiei rezultatele acordului prin scrisoarea din 4 ianuarie 2017.

(7) Țările de Jos obiectaseră că ultimul paragraf de la punctul 5 din documentul unic consolidat, în forma publicată, al cărui text este: „Concluziile instituțiilor UE în cadrul procedurii declarației simplificate cu privire la legătura dintre «Bayerisches Bier» și reputația sa a fost examinată și confirmată de Curtea de Justiție a Uniunii Europene în Cauza C-343/07", nu îndeplinea cerințele pentru o modificare în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și al Regulamentelor (UE) nr. 664/2014 ([4]) și (UE) nr. 668/2014 ([5]) ale Comisiei.

(8) Motivele furnizate de opozant sunt următoarele: din cerere ar lipsi motivele sau explicațiile pentru introducerea paragrafului controversat; paragraful respectiv nu ar furniza niciun fel de detalii care să sprijine legătura cu aria geografică, deși se află în partea din documentul unic care se referă la legătură; paragraful în discuție ar fi

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) Regulamentul (CE) nr. 1347/2001 al Consiliului din 28 iunie 2001 de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei privind înregistrarea indicațiilor geografice și a denumirilor de origine în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului (JO L 182, 5.7.2001, p. 3).
([3]) JO C 390, 24.11.2015, p. 25.
([4]) Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei din 18 decembrie 2013 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului cu privire la stabilirea simbolurilor Uniunii pentru denumirile de origine protejate, indicațiile geografice protejate și specialitățile tradiționale garantate și cu privire la anumite norme privind sursele, anumite norme procedurale și anumite norme tranzitorii suplimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 17).
([5]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

incorect și înșelător, deoarece în Cauza C-343/07, Curtea de Justiție a Uniunii Europene nu a examinat și nici nu a confirmat dacă a fost îndeplinită cerința fundamentală a unei legături directe cu aria geografică; acel paragraf ar aduce prejudicii societății Bavaria NV, deoarece ar putea pune în pericol existența mărcilor „Bavaria” deținute și utilizate de Bavaria NV și filialele sale.

(9) Germania a fost de acord să elimine paragraful controversat.

(10) Având în vedere cele de mai sus, Comisia consideră că modificarea ar trebui aprobată fără paragraful controversat din documentul unic. Versiunea consolidată a documentului unic ar trebui publicată spre informare,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se aprobă modificările aduse caietului de sarcini publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* cu privire la denumirea „Bayerisches Bier” (IGP). Anexa la prezentul regulament conține documentul unic consolidat.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 iunie 2017.

Pentru Comisie

Președintele

Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

„BAYERISCHES BIER”

Nr. UE: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nume**

„Bayerisches Bier”

2. **Statul membru sau țara terță**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.1. Bere

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Schankbier

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	7,0-9,0
Tărie alcoolică în % vol.:	2,5-3,5
Culoare (EBC):	5-20 unități
Substanțe amare (EBC):	10-30 unități

plină, moale și acidulată, cu conținut de alcool și calorii mai puține față de berea normală (Vollbier)

Hell/Lager

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-12,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-5,5
Culoare (EBC):	5-20 unități
Substanțe amare (EBC):	10-25 unități

ușor aromată, ușoară, plină, fină

Pils

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-12,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-6,0
Culoare (EBC):	5-15 unități
Substanțe amare (EBC):	30-40 unități

gust amărui distinctiv și aromat, de hamei

Export

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	12,0-13,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-6,0
Culoare (EBC):	5-65 unități (blondă-brună)
Substanțe amare (EBC):	15-35 unități

plină, cu gust amărui echilibrat

Dunkel

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-14,0
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-6,0
Culoare (EBC):	40-65 unități
Substanțe amare (EBC):	15-35 unități

cu aromă de malț, plină

Schwarzbier

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-13,0
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-6,0
Culoare (EBC):	65-150 unități
Substanțe amare (EBC):	15-40 unități

cu aromă de prăjit, o ușoară aromă de malț și un gust amărui de hamei

Märzen/Festbier

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	13,0-14,5
Tărie alcoolică în % vol.:	5,0-6,5
Culoare (EBC):	7-40 unități
Substanțe amare (EBC):	12-45 unități

gust pronunțat de malț și un ușor gust amărui de hamei

Bock

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	16,0-18,0
Tărie alcoolică în % vol.:	6,0-8,5
Culoare (EBC):	7-120 unități (blondă-brună)
Substanțe amare (EBC):	15-40 unități

plină, cu gust pronunțat de malț, o ușoară aromă de hamei

Doppelbock

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	18,0-21,0
Tărie alcoolică în % vol.:	7,0-9,5
Culoare (EBC):	10-150 unități (blondă-brună)
Substanțe amare (EBC):	15-35 unități

foarte plină, cu gust pronunțat de malț și o ușoară aromă de caramel

Weizenschankbier

fermentație superioară

Concentrația mustului primitiv în %:	7,0-9,0
Tărie alcoolică în % vol.:	2,5-3,5
Culoare (EBC):	7-30 unități
Substanțe amare (EBC):	5-20 unități

acidulată, cu aromă de drojdie

Weizenbier

fermentație superioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-13,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-5,5
Culoare (EBC):	5-65 unități (blondă-brună)
Substanțe amare (EBC):	10-30 unități

cu aromă de cereale, fructată și o ușoară aromă de malț

Kristallweizen

fermentație superioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-13,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-5,5
Culoare (EBC):	5-18 unități
Substanțe amare (EBC):	5-20 unități

cu aromă de cereale, picantă

Rauchbier

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-14,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-6,0
Culoare (EBC):	30-60 unități
Substanțe amare (EBC):	20-30 unități

plină și afumată

Kellerbier/Zwickelbier

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-13,5
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-6,0
Culoare (EBC):	5-60 unități
Substanțe amare (EBC):	10-35 unități

gust ușor amărui de hamei, nefiltrată, puțin acidulată, extrasă din partea de jos a butoiului

Eisbier/Icebier

fermentație inferioară

Concentrația mustului primitiv în %:	11,0-13,0
Tărie alcoolică în % vol.:	4,5-5,0
Culoare (EBC):	5-20 unități
Substanțe amare (EBC):	10-25 unități

foarte fină, foarte moale

Aceste valori fac obiectul toleranțelor analitice prevăzute de lege și recunoscute de autoritățile de control al alimentelor din Bavaria.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Se utilizează cu preponderență materii prime locale din Bavaria, de calitate superioară (apă, hamei, malț). În mod tradițional, hameiul și malțul fac obiectul unui control de calitate continuu efectuat de institute științifice, cum ar fi Universitatea Tehnică München-Weihenstephan (Technische Universität München-Weihenstephan).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție se desfășoară în aria geografică specificată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta berii specifică un tip de bere menționat la punctul 3.2, împreună cu denumirea „Bayerisches Bier”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Landul Bavaria, divizat în 7 regiuni administrative.

5. Legătura cu aria geografică

Calitatea și reputația „Bayerisches Bier” poate fi atribuită unei tradiții vechi de câteva secole de producere a berii în conformitate cu Legea bavareză a purității berii (Bayerischen Reinheitsgebot) din 1516. Încă din secolul XV, există o lege scrisă care descrie procesul de fabricație. De-a lungul secolelor, know-how-ul producătorilor de bere bavarezi a evoluat, ceea ce a dus la dezvoltarea a numeroase rețete diferite și la apariția unui sortiment unic în lume. Berea din grâu își are originea în Bavaria, unde se află și cea mai mare fabrică de bere din grâu din lume. Weihenstephan este sediul uneia dintre cele mai renumite instituții ale producătorilor de bere din lume. Datorită unei tradiții vechi de câteva secole în producerea berii, precum și a sortimentului bogat care a rezultat din această tradiție, „Bayerisches Bier” se bucură de o reputație generală excelentă în rândul consumatorilor, printre altele și datorită utilizării preponderente a materiilor prime de calitate originare din Bavaria.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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