VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/990

z 12. júna 2017,

ktorým sa schvaľujú podstatné zmeny špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Bayerisches Bier (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. a),

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Nemecka o schválenie zmien špecifikácie chráneného zemepisného označenia (CHZO) „Bayerisches Bier" zapísaného do registra na základe nariadenia Rady (ES) č. 1347/2001 ([2]).

(2) Vzhľadom na to, že nejde o nepodstatné zmeny v zmysle článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia danú žiadosť o zmeny uverejnila v zmysle požiadaviek článku 50 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([3]).

(3) Dňa 22. februára 2016 dostala Komisia od Holandska oznámenie o námietke. Súvisiaca odôvodnená námietka bola Komisii doručená 19. apríla 2016.

(4) Komisia považovala námietku za prípustnú, takže listom zo 6. júna 2016 vyzvala Nemecko a Holandsko, aby počas troch mesiacov uskutočnili príslušné konzultácie v snahe dosiahnuť vzájomnú dohodu podľa svojich vnútroštátnych postupov.

(5) Lehota na konzultácie bola predĺžená o ďalšie tri mesiace.

(6) Stranám sa podarilo dospieť k dohode. Nemecko oznámilo výsledky dohody Komisii listom zo 4. januára 2017.

(7) Holandsko namietalo, že posledný odsek bodu 5 konsolidovaného jednotného dokumentu v uverejnenej verzii, ktorý znie *„Závery inštitúcií EÚ podľa postupu zjednodušeného vyhlásenia týkajúceho sa prepojenia medzi pivom „Bayerisches Bier" a jeho dobrým menom preskúmal a potvrdil Súdny dvor Európskej únie vo veci C-343/07"*, nespĺňa požiadavky na zmenu podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ([4]) a nariadenia Komisie (EÚ) 668/2014 ([5]).

(8) Namietateľ uviedol tieto dôvody: chýbajúce opodstatnenie či objasnenie dôvodov vloženia predmetného odseku; daný odsek by sa nachádzal v časti jednotného dokumentu o súvislosti so zemepisnou oblasťou, no neobsahoval by informácie preukazujúce takúto súvislosť; daný odsek by bol nesprávny a zavádzajúci, lebo Súdny dvor

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Nariadenie Rady (ES) č. 1347/2001 z 28. júna 2001, ktoré dopĺňa prílohu nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 o registrácii zemepisných označení a označení pôvodu podľa postupu stanoveného v článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92. (Ú. v. ES L 182, 5.7.2001, s. 3).
([3]) Ú. v. EÚ C 390, 24.11.2015, s. 25.
([4]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 664/2014 z 18. decembra 2013, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012, pokiaľ ide o stanovenie symbolov Únie pre chránené označenia pôvodu, chránené zemepisné označenia a zaručené tradičné špeciality a pokiaľ ide o určité pravidlá týkajúce sa určovania pôvodu, určité procesné pravidlá a určité dodatočné prechodné pravidlá (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17).
([5]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny. (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36)

Európskej únie vo veci C-343/07 nepreskúmal ani nepotvrdil, či boli dodržané podstatné náležitosti na priamu súvislosť so zemepisnou oblasťou; daný odsek by spôsobil ujmu spoločnosti Bavaria NV, pretože by mohol ohroziť existenciu ochranných známok „Bavaria“, ktoré vlastnia a používajú Bavaria NV a jej dcérske spoločnosti.

(9) Nemecko s vypustením problematického odseku súhlasilo.

(10) Vzhľadom na uvedené skutočnosti Komisia zastáva názor, že zmeny by sa mali schváliť bez predmetného odseku v jednotnom dokumente. Konsolidované znenie jednotného dokumentu by sa malo uverejniť na informačné účely,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmeny špecifikácie uverejnené v *Úradnom vestníku Európskej únie* týkajúce sa názvu „Bayerisches Bier“ (CHZO) sa týmto schvaľujú. Konsolidovaný jednotný dokument sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 12. júna 2017

Za Komisiu

predseda

Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BAYERISCHES BIER“

EÚ č.: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (Názvy)**

„Bayerisches Bier“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Nemecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Typ výrobku*

Trieda 2.1. Pivo

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Schankbier

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	7,0 – 9,0
% obj. alkoholu:	2,5 – 3,5
Farba (EBC):	5 – 20 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	10 – 30 jednotiek

jemné, šumivé pivo s plnou chuťou s nižším počtom kalórií a obsahom alkoholu v objeme ako v prípade piva Vollbier (pivo s vyšším obsahom alkoholu)

Hell/Lager

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 12,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 5,5
Farba (EBC):	5 – 20 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	10 – 25 jednotiek

mierne aromatické, svetlé jemné pivo s plnou chuťou

Pils

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 12,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 6,0
Farba (EBC):	5 – 15 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	30 – 40 jednotiek

výrazné, mierne ostré pivo s horkou chuťou chmeľu

Vývoz

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	12,0 – 13,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 6,0
Farba (EBC):	5 – 65 jednotiek (svetlé – tmavé)
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	15 – 35 jednotiek

Vyrovnaná plná horká chuť

Dunkel

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 14,0
% obj. alkoholu:	4,5 – 6,0
Farba (EBC):	40 – 65 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	15 – 35 jednotiek

pivo s plnou chuťou so sladovou vôňou

Schwarzbier

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 13,0
% obj. alkoholu:	4,5 – 6,0
Farba (EBC):	65 – 150 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	15 – 40 jednotiek

pivo s vôňou po pražení, mierne chmeľovou vôňou a horkou chuťou chmeľu

Märzen/Festbier

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	13,0 – 14,5
% obj. alkoholu:	5,0 – 6,5
Farba (EBC):	7 – 40 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	12 – 45 jednotiek

pivo so sladovou príchuťou a mierne horkou chmeľovou chuťou

Bock

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	16,0 – 18,0
% obj. alkoholu:	6,0 – 8,5
Farba (EBC):	7 – 120 jednotiek (svetlé – tmavé)
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	15 – 40 jednotiek

pivo s plnou sladovou príchuťou a jemnou vôňou chmeľu

Doppelbock

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	18,0 – 21,0
% obj. alkoholu:	7,0 – 9,5
Farba (EBC):	10 – 150 jednotiek (svetlé – tmavé)
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	15 – 35 jednotiek

pivo s výraznou plnou sladovou príchuťou a nádychom karamelu

Weizenschankbier

vrchné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	7,0 – 9,0
% obj. alkoholu:	2,5 – 3,5
Farba (EBC):	7 – 30 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	5 – 20 jednotiek

šumivé pivo s vôňou kvasníc

Weizenbier

vrchné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 13,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 5,5
Farba (EBC):	5 – 65 jednotiek (svetlé – tmavé)
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	10 – 30 jednotiek

ovocné pivo s vôňou pšenice a mierne sladovou príchuťou

Kristallweizen

vrchné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 13,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 5,5
Farba (EBC):	5 – 18 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	5 – 20 jednotiek

sýtené pivo s vôňou pšenice

Rauchbier

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 14,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 6,0
Farba (EBC):	30 – 60 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	20 – 30 jednotiek

pivo s plnou chuťou a dymovou príchuťou

Kellerbier/Zwickelbier

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 13,5
% obj. alkoholu:	4,5 – 6,0
Farba (EBC):	5 – 60 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	10 – 35 jednotiek

pivo s mierne horkou chmeľovou chuťou, nefiltrované, narážané v dolnej časti suda, s nízkym obsahom oxidu uhličitého

Eisbier/Icebier

spodné kvasenie

Pôvodná mladina (%):	11,0 – 13,0
% obj. alkoholu:	4,5 – 5,0
Farba (EBC):	5 – 20 jednotiek
Obsah horkých kyselín v chmeli (EBC):	10 – 25 jednotiek

veľmi mierne a jemné

Na tieto hodnoty sa vzťahujú analytické tolerancie stanovené zákonom a uznané príslušnými orgánmi na monitorovanie potravín v Bavorsku.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Používajú sa prevažne vysokokvalitné miestne suroviny (voda, chmeľ, slad) z Bavorska. Chmeľ a slad tradične priebežne kontrolujú vedecké inštitúcie, napríklad Technische Universität München-Weihenstephan.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý proces výroby sa uskutočňuje v konkrétnej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri*

Na označení piva je uvedený jeden z typov piva uvedených v bode 3.2 spolu s označením „Bayerisches Bier“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Bavorsko, rozdelené do 7 správnych regiónov.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Pivo „Bayerisches Bier“ vďačí za svoju kvalitu a dobré meno stáročnej pivovarníckej tradícii zakotvenej v zákone o čistote bavorského piva z roku 1516. Výrobný proces, ktorý sa má dodržiavať, je právne upravený od 15. storočia. Odbornosť bavorských pivovarníkov sa rozvíjala celé stáročia a vzniklo množstvo rôznych receptov, čo viedlo k rozmanitosti, ktorá nemá inde na svete obdobu. Bavorsko je rodiskom pšeničného piva a miestom, kde sa nachádza najväčší pivovar na výrobu pšeničného piva na svete. Mestská časť Weihenstephan je domovom jednej z najznámejších pivovarníckych inštitúcií na svete. Vďaka starobylej pivovarníckej tradícii a súvisiacej rozmanitosti druhov sa „Bayerisches Bier“ teší medzi spotrebiteľmi veľkej obľube, čo možno pripísať aj tomu, že sa prevažne používajú vysokokvalitné suroviny z Bavorska.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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