KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2017/990

av den 12 juni 2017

om godkännande av en annan ändring än en mindre ändring av produktspecifikationen för ett namn som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Bayerisches Bier [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.3 a, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Tysklands ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Bayerisches Bier”, vilken registrerades i enlighet med rådets förordning (EG) nr 1347/2001 ([2]).

(2) Eftersom den aktuella ändringen inte utgör en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 har kommissionen offentliggjort ansökan om ändring i *Europeiska unionens officiella tidning* ([3]) i enlighet med artikel 50.2 i den förordningen.

(3) Kommissionen mottog den 22 februari 2016 ett meddelande om invändning från Nederländerna. Kommissionen mottog den tillhörande motiverade invändningen den 19 april 2016.

(4) Kommissionen fann invändningen giltig och uppmanade, genom en skrivelse av den 6 juni 2016, Tyskland och Nederländerna att inleda lämpliga samråd under tre månader för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.

(5) Tidsfristen för samrådet förlängdes med ytterligare tre månader.

(6) En överenskommelse nåddes mellan parterna. Tyskland meddelade i en skrivelse av den 4 januari 2017 resultatet av överenskommelsen till kommissionen.

(7) Nederländerna hade invänt att det sista stycket i avsnitt 5 i det konsoliderade sammanfattande dokumentet, som offentliggjorts, med lydelsen ”EU-organens slutsatser i det förenklade förfarandet om sammanhanget mellan anseendet och märkningen ’Bayerisches Bier’ har prövats och bekräftats av Europeiska unionens domstol i mål C-343/07”, inte uppfyllde kraven för en ändring enligt förordning (EU) nr 1151/2012 och kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([4]) och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ([5]).

(8) De skäl som den invändande parten gav var följande: Ansökan ansågs sakna skäl eller förklaringar till att det ifrågasatta stycket skulle införas. Stycket ansågs inte ge några uppgifter som visade på sambandet med det geografiska området fastän det ingick i det avsnitt av det sammanfattande dokumentet som handlade om det

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Rådets förordning (EG) nr 1347/2001 av den 28 juni 2001 om komplettering av bilagan till kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 om registrering av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar enligt förfarandet i artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 (EGT L 182, 5.7.2001, s. 3).
([3]) EUT C 390, 24.11.2015, s. 25.
([4]) Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 av den 18 december 2013 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 vad gäller fastställandet av unionssymboler för skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter och vad gäller vissa regler om ursprung, vissa procedurregler och vissa kompletterande övergångsbestämmelser (EUT L 179, 19.6.2014, s. 17).
([5]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

sambandet. Stycket ansågs vara felaktigt och vilseledande eftersom Europeiska unionens domstol i mål C-343/07 varken hade undersökt eller bekräftat om det väsentliga kravet för ett direkt samband med ett geografiskt område var uppfyllt. Stycket ansågs orsaka skada för Bavaria NV eftersom det kunde äventyra Bavarias varumärken som ägs och används av Bavaria NV och dess dotterbolag.

(9) Tyskland samtyckte till att ta bort det ifrågasatta stycket.

(10) Mot bakgrund av detta anser kommissionen att ändringen bör godkännas utan det ifrågasatta stycket i det sammanfattande dokumentet. Den konsoliderade versionen av det sammanfattade dokumentet bör offentliggöras för kännedom.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den ändring av produktspecifikationen som har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* rörande namnet ”Bayerisches Bier” (SGB) godkänns. Det konsoliderade sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 12 juni 2017.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”BAYERISCHES BIER”

EU-nr: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Bayerisches Bier”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.1 Maltdrycker

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Schankbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	7,0–9,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	2,5–3,5
Färg (EBC):	5–20 enheter
Bitterämnen (EBU):	10–30 enheter

fylligt, mjukt och pärlande med lägre alkohol- och kalorihalt än i Vollbier

Hell/Lager

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–12,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,5
Färg (EBC):	5–20 enheter
Bitterämnen (EBU):	10–25 enheter

lätt kryddigt, lätt, fylligt, milt

Pils

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–12,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	5–15 enheter
Bitterämnen (EBU):	30–40 enheter

utpräglad, något bitter humlebeska

Export

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	12,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	5–65 enheter (ljust–mörkt)
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter

fyllig, rundad beska

Dunkel

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–14,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	40–65 enheter
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter

maltigt, fylligt

Schwarzbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	65–150 enheter
Bitterämnen (EBU):	15–40 enheter

bränd, lätt maltig humlebeska

Märzen/Festbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	13,0–14,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	5,0–6,5
Färg (EBC):	7–40 enheter
Bitterämnen (EBU):	12–45 enheter

maltbetonat med lätt humlebeska

Bock

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	16,0–18,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	6,0–8,5
Färg (EBC):	7–120 enheter (ljust–mörkt)
Bitterämnen (EBU):	15–40 enheter

fylligt, maltbetonat, fin humleprägel

Doppelbock

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	18,0–21,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	7,0–9,5
Färg (EBC):	10–150 enheter (ljust–mörkt)
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter

utpräglat fylligt, maltbetonat, lätt karamelliserad prägel

Weizenschankbier

överjäst

Stamvörtstyrka i procent:	7,0–9,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	2,5–3,5
Färg (EBC):	7–30 enheter
Bitterämnen (EBU):	5–20 enheter

pärlande, humlearom

Weizenbier

överjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,5
Färg (EBC):	5–65 enheter (ljust–mörkt)
Bitterämnen (EBU):	10–30 enheter

vetearomatiskt, fruktigt, lätt maltigt

Kristallweizen

överjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,5
Färg (EBC):	5–18 enheter
Bitterämnen (EBU):	5–20 enheter

vetearomatiskt, friskt

Rauchbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–14,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	30–60 enheter
Bitterämnen (EBU):	20–30 enheter

fylligt, rökigt

Kellerbier/Zwickelbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	5–60 enheter
Bitterämnen (EBU):	10–35 enheter

lätt humlebeska, ofiltrerat, med ringa kolsyrehalt

Eisbier/Icebier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,0
Färg (EBC):	5–20 enheter
Bitterämnen (EBU):	10–25 enheter

mycket milt, mycket mjukt

Dessa värden är anpassade till de analytiska toleransnivåer som fastställts i lag och godkänts av livsmedelsmyndigheterna i Bayern.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Huvudsakligen används råvaror av hög kvalitetet (vatten, humle och malt) från Bayern. Råvarorna humle och malt är traditionellt föremål för ständiga kvalitetskontroller genomförda av tekniska institut, t.ex. Technische Universität München-Weihenstephan.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionsprocessen äger rum i det angivna området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Ölmärkningen grundas på en ölsort som omnämns i punkt 3.2 i förbindelse med beteckningen ”Bayerisches Bier”.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Delstaten Bayern, indelad i sju förvaltningsområden.

5. Samband med det geografiska området

Den kvalitet och det anseende som utmärker ”Bayerisches Bier” uppnås tack vare en månghundraårig bryggtradition enligt de bayerska renhetsreglerna från 1516. Sedan 1400-talet finns rättsligt bindande regler för produktionsprocessen. Sedan dess har de bayerska bryggarnas praktiska kunskap utvecklats och ett stort antal olika recept har utarbetats, vilket har lett till ett världsunikt urval av sorter. Bayern är ursprungsorten för ölsorten Weizenbier och där finns världens största bryggeri för denna ölsort. Weihenstephan har en av världens mest välrenommerade bryggeriinstitutioner. Tack vare den månghundraåriga bryggtraditionen, det stora antalet sorter som utvecklats och råvaror av hög kvalitet åtnjuter ”Bayerisches Bier” allmänt ett högt anseende bland konsumenterna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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