Публикация на заявление за изменение съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирането и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89

(2020/C 254/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 27 от Регламент (ЕС) № 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ НА ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

„Münchener Kümmel“/„Münchner Kümmel“

ЕС №: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

Език на изменението: немски

Посредник

Федерална Република Германия

Наименование на посредника:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Федерална асоциация на германския сектор на спиртните напитки и вносителите на спиртни напитки]

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Телефон +49 22853994-0

Електронна поща: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Асоциация на дестилаторите на плодови спиртни напитки и дребномащабните дестилатори в Югоизточна Бавария]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

Телефон +49 8631185861

Електронна поща: info@obstbraende-bayern.de

Наименование на географското указание

„Münchener Kümmel“/ „Münchner Kümmel“

Рубрики от спецификацията, които подлежат на изменение

Защитено наименование: 1. Синонимно изписване на наименованието

Други: 2. Промяна на категорията

Наименования и адреси на контролните органи 3. Заличаване на лични данни

Изменение

Изменение в спецификацията на продукта, което води до изменение на основните спецификации

Обяснение за изменението

1. Синонимно изписване на наименованието

Освен до географското указание „Münchener Kümmel“, регистрирано в приложение III към Регламент (ЕО) № 110/2008, изменението се отнася и до наименованието „Münchner Kümmel“ (без първото „e“) като незадължително синонимно географско указание. Следва да се разрешат и двата начина на изписване. Правописът без първата буква „e“ произлиза от начина, по който името обикновено се произнася.

([1]) ОВ L 130, 17.5.2019 г., стр. 1.

2. Промяна на категорията

Най-важното изменение се отнася до точка 1.1.2 от техническото досие (категория), по-точно класификацията на „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ да се измени от категория № 32 („Ликьор“) в приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008 (основния регламент относно спиртните напитки) на категория № 23 („Кимови спиртни напитки“).

В точка 1.1.2 вместо категория „32. Ликьор“ просто се вписва категория „23. Кимови спиртни напитки“. Тъй като и занапред на всички продукти ще се придава завършен вкус посредством захар, но ще се предлага по-голяма гама продукти с различна степен на сладост, не се определя минимално съдържание на захар. Освен това намерението да се предлагат продукти със съдържание на захар под 100 g на литър от крайния продукт е в съответствие със стратегията на германското правителство в бъдещето да се намали съдържанието на захар в готовите хранителни продукти. Разбира се, и занапред ще бъде възможно да се пускат на пазара продукти със съдържание на захар от минимум 100 g на литър от крайния продукт. Поради това предложената промяна на категорията не води до други промени в техническото досие.

Регистрираното географско указание „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ понастоящем е включено в категория № 32 („Ликьор“) от приложение III към основния регламент относно спиртните напитки. Това се дължи главно на Регламент (ЕИО) № 1576/89 (първия основен регламент относно спиртните напитки), в който географското наименование „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ по правни съображения трябваше да бъде категоризирано като „Ликьор“ в тогавашното приложение II.

Продуктът „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ традиционно беше предлаган на пазара със сравнително високо съдържание на захар, в някои случаи с повече от 100 g на литър от крайния продукт. Съгласно системата за класификация на първия основен регламент относно спиртните напитки всяка спиртна напитка със съдържание на захар от минимум 100 g на литър от крайния продукт беше — от правна гледна точка — автоматически счетена за „ликьор“, включително напитките, произведени по метода за производство на „кимова спиртна напитка“. Продуктовата категория „кимионова спиртна напитка“ беше установена в член 1, параграф 4, буква н) от Регламент (ЕИО) № 1576/89 и понастоящем фигурира (на български поправена на „кимови спиртни напитки“) като категория № 23 в приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008.

Възможността доставчиците на спиртни напитки да предлагат на пазара продукти с родово търговско наименование, които отговарят на изискванията за повече от една от категориите продукти, под едно или повече търговски наименования, беше създадена едва с Регламент (ЕО) № 110/2008 (вж. член 9, параграф 3 от него).

Когато Регламент (ЕИО) № 1576/89 започна да се прилага на 15 декември 1989 г., германското правителство — за да предотврати изключването на продукт, пускан на пазара преди това като „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ — беше взело решение да класифицира продукта в категорията „Ликьор“. По време на обсъжданията във връзка с изменението на регламента относно спиртните напитки през 2006 и 2007 г. германското правителство не се възползва от новата възможност, предвидена в член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 110/2008, да класифицира продукта „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ в продуктовата категория на точка 23 от приложение II към същия регламент.

По правило кимовите ликьори се произвеждат чрез просто смесване на алкохол (обикновено етилов алкохол от земеделски произход) със захар и ароматични вещества или препарати. За разлика от това „кимова спиртна напитка“ се произвежда чрез ароматизиране на етилов алкохол от земеделски произход с естествени семена от ким, като се използват различни методи за ароматизиране. При „кимова спиртна напитка“ най-важните методи за ароматизиране се състоят в настойване на семената от ким през определен период от време или настойване с последваща дестилация.

Освен това традиционното наименование „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ само по себе си вече сочи, че продуктът представлява „кимова спиртна напитка“, т. е. продукт от категория № 23 от приложение II, а не „кимов ликьор“ по смисъла на категория № 32 от посоченото приложение.

3. Заличаване на лични данни

Това изменение засяга точка 12 от основните спецификации. Личните данни на най-висшия орган на провинцията, отговорен за проверката на съответствието с продуктовата спецификация (съгласно член 38 от Регламент № (ЕС) 2019/787), са заличени от този раздел.

ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ

„MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL“

ЕС №: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017 г.

1. **Наименование**

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

2. **Категория спиртни напитки**

Категория 23. Кимови спиртни напитки

3. **Описание на спиртната напитка**

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ се произвежда в град Мюнхен и в селските райони на Мюнхен, Фрайзинг, Ердинг и Еберсберг чрез ароматизиране на етилов алкохол от земеделски произход със семена от ким (*Carum carvi* L.) и евентуално други овкусяващи съставки.

Специфични характеристики (в сравнение със спиртни напитки от същата категория)

Минимално алкохолно съдържание от 32 % об., по-високо от определеното за продуктовата категория. Затова ароматът на ким е по-изразен по отношение на мирис и вкус.

Освен ким (семена) единствено могат да се използват естествени други овкусяващи съставки, като билки или подправки, включително естествени ароматични вещества и препарати.

Не се използват хранителни добавки, напр. оцветители.

Физични, химични и/или органолептични характеристики

По отношение на физичните, химичните и органолептичните характеристики „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ трябва да отговаря на следните изисквания:

Физични и химични изисквания

лкохолно съдържание::	А най-малко 32 % об.;

Органолептични изисквания:

Яснота::	бистър;
Цвят::	безцветен или леко жълтеникав
Мирис (аромат)::	фин, т.е. деликатен и с лек до силен мирис на ким
Вкус::	мек, хармоничен, с фин до силен аромат на ким

4. **Географски район, за който се подава заявлението**

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ се произвежда в град Мюнхен и в селските райони на Мюнхен, Фрайзинг, Ердинг и Еберсберг.

Вече няма изискване семената от ким и другите съставки, като етиловият алкохол от земеделски произход и захарта, да произхождат от Мюнхен или околностите му.

5. **Метод на получаване на спиртната напитка**

Производството на „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ включва няколко етапа:

Първият етап от производството е смесването на семената от ким и евентуално други овкусяващи съставки, включително естествени ароматични вещества и препарати, с етилов алкохол от земеделски произход и, в зависимост от рецептата, с вода.

Процесът на извличане на аромата обикновено е последван от съхранение и/или отлежаване в подходящи съдове.

След етапа на съхранение или отлежаване производственият процес се завършва. Това включва:

— смесване на съхранявани или отлежали билкови екстракти с етилов алкохол от земеделски произход,

— подслаждане със захар или други подслаждащи продукти в различни количества, в зависимост от това дали ароматът на предлагания на пазара вариант на продукта трябва да бъде повече или по-малко сладък,

— редукция на тази подсладена смес до подходящо за консумация алкохолно съдържание чрез добавяне на вода,

— ако е необходимо — филтруване, както и

— етикетиране и опаковане.

6. **Връзка с географската среда или географския произход**

Има доказателства, че „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ се произвежда в агломерацията Мюнхен от началото на 19 век, което продължава и днес.

В миналото на ливадите в агломерацията Мюнхен имаше диворастящи кимови растения (*Carum carvi* L.) с бели цветове. Днес ким се отглежда като култура в цяла Германия и в съседните държави — членки на ЕС, от където той се доставя за производството на „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“.

Кимът е важен и в баварската и по-специално в мюнхенската кухня, която включва добре подправени ястия като „Schweinshaxen“ [печен свински джолан], „Schweinsbraten“ („Münchener Kümmelbraten“) [печено свинско с ким], по-специално като подправка в кулинарията. Той подпомага храносмилането и предотвратява метеоризма след консумирането на „sauerkraut“ (кисело зеле) и други видове зеле, които се консумират като част от ястията. Алкохолът е известен с това, че е разтворител, който може да се използва за извличане на компоненти от растенията по особено интензивен начин. По този начин „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ се е превърнал в дижестив.

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ е включен и в базата данни със специалитети, която се поддържа от баварското Министерство на храните, земеделието и горите, намираща се на адрес www.spezialitaetenland-bayern.de. Базата данни съдържа само продукти, които се произвеждат в региона от поне 50 години, имат история, показваща тясна връзка между продукта и региона, и се възприемат от потребителите като типично баварски или типични за даден регион в Бавария.

Съгласно няколко двустранни споразумения между Федерална република Германия и някои държави за взаимна защита на географските указания „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ е защитено указание за географски произход в тези страни, включително в Гърция, Испания, Франция и Швейцария, от 60-те години на миналия век насам.

Съветът, в сътрудничество с Европейския парламент, призна „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ като географско наименование, когато прие Регламент (ЕИО) № 1576/89 — първия европейски регламент относно спиртните напитки. Съветът и Европейският парламент потвърдиха този защитен статут, когато приеха Регламент (ЕО) № 110/2008 — втория европейски регламент относно спиртните напитки.

7. **Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби**

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ е продукт, регистриран в приложение III към Регламент (ЕО) № 110/2008 (регламента относно спиртните напитки), и следователно е защитено географско указание. Продуктът трябва също да отговаря на изискванията на хоризонталното законодателство на ЕС в областта на храните, специфичното за отделните продукти законодателство на ЕС относно спиртните напитки и допълнителното национално законодателство (например изискването да се посочва партидният номер съгласно регламента относно идентификацията на партидите).

8. **Допълнение към географското указание**

а) Основно правило относно допълненията към географското указание „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“:

Съгласно действащото законодателство на Съюза в областта на спиртните напитки наименованието „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ може да бъде допълнено само от:

— термините, посочени в буква б), или

— термини, различни от посочените в буква б), за които може да се докаже, че са били широко използвани още на 20 февруари 2008 г.

б) Допълнения с други термини:

— Ако към географското указание „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ се добавят уточнения, свързани с отлежаване, стареене или съхранение (напр. „alt“ или „alter“ [отлежало]), продуктите трябва да са отлежали или да са били съхранявани в подходящи съдове най-малко 6 месеца.

— Ако към географското указание „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ се добавят уточнения, свързани с качеството (напр. „feiner“ [фино] или „Tafel-“ [трапезно]), продуктите трябва да са със значително по-високо качество от стандартните. Това може да се дължи например на наличието на особено висок процент семена от ким в сместа с етилов алкохол от земеделски произход, на използването на биологично отгледани семена от ким, на използването на изключително фин филтриран етилов алкохол от земеделски произход или специфичен сорт спирт, или защото алкохолното съдържание е много по-високо от минималното алкохолно съдържание, определено за тази продуктова категория.

9. **Заявител**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Федерално министерство на храните и земеделието (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Отдел 414 (сектор „вино, бира, напитки“]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. **Посредници**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Федерална асоциация на германския сектор на спиртните напитки и вносителите на спиртни напитки]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Асоциация на дестилаторите на плодови спиртни напитки и дребномащабните дестилатори в Югоизточна Бавария]
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

11. **Контролни органи**

Най-висшият орган на провинцията, отговорен за проверката на съответствието с продуктовата спецификация (съгласно член 38 от Регламент (ЕС) № 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [Министерство на храните, земеделието и горите на провинция Бавария, Отдел M1]
Ludwigstraße 2
80539 Munich
DEUTSCHLAND

Телефон +49 0892182-0

Електронна поща: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de;

Най-висшият орган на провинцията, отговорен за наблюдението на използването на наименованията на пазара (в съответствие с член 39 от Регламент (ЕС) № 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [Министерство на околната среда и защитата на потребителите на провинция Бавария]
Rosenkavalierplatz 2
81925 Munich
DEUTSCHLAND

Телефон +49 899214-00

Електронна поща: poststelle@stmuv.bayern.de