Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2020/C 254/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA FICHA TÉCNICA DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

«Münchener Kümmel»/«Münchner Kümmel»

N.º UE: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

Língua na qual o pedido de alteração é apresentado: alemão

Intermediário

República Federal da Alemanha

Nome do intermediário:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Associação Federal do Setor das Bebidas Espirituosas da Alemanha e dos Importadores de Bebidas Espirituosas]

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
ALEMANHA

Telefone: +49 228539940

Endereço eletrónico: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Associação de Destiladores de Pequena Escala e de Aguardente de Fruto do Sudeste da Baviera]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
ALEMANHA

Telefone: +49 8631185861

Endereço eletrónico: info@obstbraende-bayern.de

Nome da indicação geográfica

«Münchener Kümmel»/«Münchner Kümmel»

Rubricas do caderno de especificações afetadas pela alteração

Denominação protegida: 1. Grafia sinónima da denominação

Outras: 2. Mudança de categoria

Nomes e endereços das autoridades de controlo: 3. Eliminação de dados pessoais

Alteração

Alteração do caderno de especificações que implica uma alteração das especificações principais

Explicação da alteração

1. Grafia sinónima da denominação

Para além da indicação geográfica «Münchener Kümmel» registada no anexo III do Regulamento CE, a alteração diz respeito à denominação «Münchner Kümmel» (sem o primeiro «e») como indicação geográfica sinónima opcional. Ambas as grafias devem ser autorizadas. A grafia sem o primeiro «e» deriva da forma como a palavra é habitualmente pronunciada.

([1]) JO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

2. Mudança de categoria

A alteração mais importante diz respeito à secção 1.1.2 da ficha técnica (categoria), nomeadamente à alteração da classificação da «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», que passa da categoria 32 («Licor») no anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008 (regulamento de base relativo às bebidas espirituosas) para a categoria 23 («Bebida espirituosa com alcaravia»).

Na secção 1.1.2, a categoria «32. Licor» passa simplesmente a ser a categoria «23. Bebida espirituosa com alcaravia». Uma vez que os produtos continuarão a ser edulcorados para arredondar o seu sabor e se oferecerá uma gama mais vasta de produtos de doçura variável, não se fixa um teor mínimo de açúcares. Além disso, a intenção de oferta de produtos com um teor de açúcar inferior a 100 g por litro de produto acabado está em conformidade com a estratégia governamental alemã de redução do teor de açúcar dos produtos alimentares acabados. Será, evidentemente, possível continuar a comercializar produtos com um teor de açúcar de, pelo menos, 100 g por litro de produto acabado. A alteração de categoria proposta não implicará, portanto, outras alterações da ficha técnica.

A indicação geográfica registada «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» consta atualmente da categoria 32 («Licor») do anexo III do regulamento de base relativo às bebidas espirituosas. Este facto deve-se sobretudo à categorização do Regulamento (CEE) n.º 1576/89 (o primeiro regulamento de base relativo às bebidas espirituosas), no qual a denominação geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» era classificada, por motivos jurídicos, como «licor» no anexo II.

Tradicionalmente, a «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» era comercializada com um teor de açúcar bastante elevado, chegando a ter mais de 100 g por litro de produto acabado. De acordo com o sistema de classificação do primeiro regulamento de base relativo às bebidas espirituosas, qualquer bebida espirituosa com um teor de açúcar de, pelo menos, 100 g por litro de produto acabado era, em termos jurídicos, automaticamente classificada como «licor», incluindo as bebidas elaboradas mediante o método de produção das «bebidas espirituosas com alcaravia». A categoria do produto «bebida espirituosa com alcaravia» foi estabelecida no artigo 1.º, n.º 4, alínea n), do Regulamento (CEE) n.º 1576/89, sendo agora a categoria 23 do anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008.

O Regulamento (CE) n.º 110/2008 permitiu, pela primeira vez, aos fornecedores de bebidas espirituosas a comercialização de produtos vendidos sob uma denominação de venda genérica correspondente à definição de várias categorias de produtos com uma ou mais denominações de venda (ver artigo 9.º, n.º 3, do referido regulamento).

A fim de evitar a exclusão dos produtos anteriormente comercializados como «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», quando o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 entrou em vigor, em 15 de dezembro de 1989, o Governo alemão decidiu classificar o produto como «licor». Durante os debates realizados em 2006 e 2007 sobre a alteração do regulamento relativo às bebidas espirituosas, o Governo alemão não se valeu da oportunidade criada pelo artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 de incluir a «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» na categoria de produto 23 do anexo II do referido regulamento.

Os licores de alcaravia são geralmente produzidos por mistura de álcool, geralmente álcool etílico de origem agrícola, com açúcar e substâncias aromatizantes ou preparados. A «bebida espirituosa com alcaravia», pelo contrário, é obtida por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com sementes de alcaravia naturais, através de diferentes métodos de aromatização. No caso de uma «bebida espirituosa com alcaravia», os métodos de aromatização mais importantes consistem na maceração de sementes de alcaravia durante um determinado período ou na sua maceração e posterior destilação.

Além disso, a denominação tradicional «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», já por si, indica que o produto é uma «bebida espirituosa com alcaravia», ou seja, um produto da categoria 23 do anexo II, e não um «licor de alcaravia» na aceção da categoria 32 do referido anexo.

3. Eliminação de dados pessoais

Esta alteração diz respeito à secção 12 das especificações principais. Os dados pessoais da autoridade máxima do *Land* responsável pela verificação do cumprimento do caderno de especificações (nos termos do artigo 38.º do Regulamento (UE) 2019/787) foram eliminados dessa secção.

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

«MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL»

N.º UE: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

1. **Nome**

«Münchener Kümmel/Münchner Kümmel»

2. **Categoria de bebida espirituosa**

Categoria 23. Bebida espirituosa com alcaravia

3. **Descrição da bebida espirituosa**

A «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» é produzida na cidade de Munique e nos distritos rurais de Munique, Freising, Erding e Ebersberg, por aromatização de álcool etílico de origem agrícola com sementes de alcaravia (*Carum carvi* L.) e, eventualmente, outros ingredientes aromatizantes.

Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

Título alcoométrico mínimo de 32% vol., superior ao estabelecido para a categoria de produto. Consequentemente, o aroma de alcaravia é mais pronunciado em termos de cheiro e sabor.

Para além da alcaravia (sementes), só podem ser utilizados outros ingredientes aromatizantes naturais, como ervas ou especiarias, incluindo preparados e substâncias aromatizantes naturais.

Não são utilizados aditivos alimentares como, por exemplo, corantes.

Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Em termos de características físicas, químicas e organoléticas, a «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» deve satisfazer os seguintes requisitos:

Parâmetros físico-químicos

Título alcoométrico::	pelo menos, 32% vol.;

Requisitos sensoriais

Clareza::	limpo;
Cor::	incolor ou ligeiramente amarelada;
Odor (aroma)::	aroma de alcaravia que pode ser discreto, isto é, suave e delicado a intenso;
Sabor::	suave, equilibrado, com um aroma de alcaravia que pode ser discreto a intenso.

4. **Zona geográfica em causa**

A «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» é produzida na cidade de Munique e nos distritos rurais de Munique, Freising, Erding e Ebersberg.

As sementes de alcaravia e os outros ingredientes utilizados, por exemplo, o álcool etílico de origem agrícola e o açúcar, deixam de provir obrigatoriamente de Munique ou da área circundante.

5. **Método de obtenção da bebida espirituosa**

A produção de «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» envolve várias etapas:

A primeira etapa de produção consiste em misturar sementes de alcaravia e, eventualmente, outros ingredientes aromatizantes, incluindo preparados e substâncias aromatizantes naturais, com álcool etílico de origem agrícola e, dependendo da receita, com água.

Ao processo de extração do aroma segue-se geralmente o armazenamento e/ou a maturação em recipientes adequados.

Após a fase de armazenamento ou de maturação, o processo de produção é concluído. Este inclui:

— a mistura de extratos de ervas armazenados ou maturados com álcool etílico de origem agrícola;

— a edulcoração com açúcar ou outros produtos edulcorantes em quantidades diferentes, consoante se pretenda que o aroma da versão do produto comercializado seja mais ou menos doce;

— a redução do grau alcoólico da mistura edulcorada pela adição de água;

— a filtração (se necessário); e

— a rotulagem e embalagem.

6. **Relação com o ambiente geográfico ou a origem**

A produção da «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» na região metropolitana de Munique está atestada desde o início do século XIX.

A alcaravia de flor branca (*Carum carvi* L.) crescia espontaneamente nos prados da zona metropolitana de Munique. Atualmente, a alcaravia é cultivada em toda a Alemanha e nos Estados-Membros da UE vizinhos, de onde é proveniente, para a produção de «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel».

Na gastronomia bávara e, mais especificamente, na gastronomia de Munique, que inclui alguns pratos substanciais, como o *Schweinshaxen* [jarrete de porco assado] e o *Schweinsbraten* («Münchener Kümmelbraten») [carne de porco assada com alcaravia], a alcaravia também é importante, em especial enquanto especiaria culinária. Ajuda à digestão e previne a flatulência após o consumo de *sauerkraut* [chucrute] e outros tipos de couve enquanto parte de uma refeição. O álcool é conhecido por ser um solvente que pode ser utilizado para extrair constituintes de plantas de forma particularmente intensiva. Por conseguinte, a «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» evoluiu como um *digestivo*.

A «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» consta igualmente da base de dados de especialidades do Ministério da Alimentação, da Agricultura e das Florestas da Baviera, disponível em www.spezialitaetenland-bayern.de. A base de dados contém apenas produtos que são produzidos na região há, pelo menos, 50 anos, cuja história demonstra uma ligação estreita entre o produto e a região, e que são considerados pelos consumidores como sendo tipicamente bávaros ou típicos de uma região da Baviera.

Ao abrigo de vários acordos bilaterais celebrados entre a República Federal da Alemanha e determinados países sobre a proteção mútua das indicações geográficas, a «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» tem sido protegida como indicação de proveniência geográfica em países que incluem a França, Espanha, a Grécia e a Suíça desde os anos 60.

O Conselho, em cooperação com o Parlamento Europeu, reconheceu a «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» enquanto denominação geográfica quando adotou o Regulamento (CEE) n.º 1576/89, o primeiro regulamento europeu relativo às bebidas espirituosas. O Conselho e o Parlamento Europeu confirmaram este estatuto de proteção quando adotaram o Regulamento (CE) n.º 110/2008, o segundo regulamento europeu relativo às bebidas espirituosas.

7. **Disposições da União Europeia ou disposições nacionais/regionais**

A «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» está registada no anexo III do Regulamento (CE) n.º 110/2008 (regulamento relativo às bebidas espirituosas), estando, por conseguinte, protegida como indicação geográfica. O produto deve cumprir igualmente os requisitos estabelecidos na legislação alimentar horizontal da UE, na legislação da UE relativa às bebidas espirituosas e nas legislações nacionais suplementares (por exemplo, o requisito de indicar o número de lote nos termos do regulamento relativo à identificação do lote).

8. **Complemento à indicação geográfica**

a) Regra de base em matéria de complementos à indicação geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel»:

Ao abrigo da atual legislação da União sobre bebidas espirituosas, a denominação «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» só pode ser complementada:

— pelos termos especificados na alínea b), ou

— por outros termos que não os especificados na alínea b), comprovadamente e comummente utilizados em 20 de fevereiro de 2008.

b) Complemento com outros termos:

— Se forem acrescentadas indicações relativas à maturação, ao envelhecimento ou ao armazenamento (por exemplo «alt» ou «alter» [envelhecido]) à indicação geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», os produtos devem ter sido maturados ou armazenados em recipientes adequados durante, pelo menos, seis meses.

— Se forem acrescentadas menções de qualidade (por exemplo «feiner» [excelente] ou «Tafel-» [de mesa]) à indicação geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», a qualidade dos produtos deve ser significativamente superior à dos produtos normalizados. Tal pode dever-se, por exemplo, a uma proporção particularmente elevada de sementes de alcaravia na mistura com álcool etílico de origem agrícola, à utilização de sementes de alcaravia de produção biológica ou à utilização de álcool etílico filtrado extrafino de origem agrícola ou de uma variedade específica de bebidas espirituosas, ou ainda ao facto de o título alcoométrico ser muito superior ao título alcoométrico mínimo estabelecido para a categoria de produto.

9. **Requerente**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Ministério Federal da Alimentação e da Agricultura (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Unidade 414 (Vinho, cerveja, setor das bebidas)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
ALEMANHA

10. **Intermediários**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Associação Federal do Setor das Bebidas Espirituosas da Alemanha e dos Importadores de Bebidas Espirituosas]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
ALEMANHA

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Associação de Destiladores de Pequena Escala e de Aguardente de Fruto do Sudeste da Baviera]
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
ALEMANHA

11. **Autoridades de controlo**

Autoridade máxima do *Land* responsável pela verificação do cumprimento do caderno de especificações (nos termos do artigo 38.º do Regulamento (UE) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [Ministério da Alimentação, da Agricultura e das Florestas do Estado da Baviera, Unidade M1]
Ludwigstraße 2
80539 Munich
ALEMANHA

Telefone: +49 08921820

Endereço eletrónico: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de

Autoridade máxima do *Land* responsável pela fiscalização da utilização da denominação no mercado (nos termos do artigo 39.º do Regulamento (UE) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [Ministério do Ambiente e Defesa do Consumidor da Baviera]
Rosenkavalierplatz 2
81925 Munich
ALEMANHA

Telefone: +49 89921400

Endereço eletrónico: poststelle@stmuv.bayern.de