Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 ianuarie 2008 privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2020/C 254/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 27 din Regulamentul (UE) 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE A DOSARULUI TEHNIC AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

„Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel"

Nr. UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

Limba modificării: germană

Intermediar

Republica Federală Germania

Numele intermediarului:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Asociația Federală a Industriei Băuturilor Spirtoase și a Importatorilor de Băuturi Spirtoase din Germania]

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Tel. +49 22853994-0

E-mail: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Asociația Distileriilor Producătoare de Alcool din Fructe și a Distileriilor Mici din Sud-Estul Bavariei]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHAND

Tel. +49 8631185861

E-mail: info@obstbraende-bayern.de

Denumirea indicației geografice

„Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel"

Punctele din caietul de sarcini vizate de modificare

Denumirea protejată:: 1. Grafie sinonimă a denumirii

Altele:: 2. Modificarea categoriei

Numele și adresele autorităților de control: 3. Eliminarea datelor cu caracter personal

Modificare

Modificare a caietului de sarcini al produsului care implică o modificare a specificațiilor de bază

Explicarea modificării

1. Grafie sinonimă a denumirii

În plus față de indicația geografică „Münchener Kümmel", înregistrată în anexa III la Regulamentul CE, modificarea vizează denumirea „Münchner Kümmel" (fără prima literă „e"), ca sinonim opțional al indicației geografice. Ar trebui să fie autorizate ambele grafii. Grafia fără prima literă „e" derivă din modul în care este pronunțată adesea denumirea.

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

2. Modificarea categoriei

Cea mai importantă modificare vizează punctul 1.1.2 din dosarul tehnic (Categoria), clasificarea produsului „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" urmând să fie schimbată din categoria 32 („Lichior") din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008 (Regulamentul de bază privind băuturile spirtoase) în categoria 23 („Băutură spirtoasă pe bază de chimion").

La punctul 1.1.2, categoria nr. „32. Lichior" a fost pur și simplu schimbată în categoria nr. „23. Băutură spirtoasă pe bază de chimion". Având în vedere că se va adăuga în continuare zahăr în toate produsele, dar se va oferi o gamă mai largă de produse cu diferite intensități ale gustului dulce, nu este stabilit niciun conținut minim de zahăr. În plus, planul de a oferi produse cu un conținut de zahăr mai mic de 100 g per litru de produs finit este conform cu strategia guvernului german de reducere, în viitor, a conținutului de zahăr al produselor alimentare finite. Desigur, va fi posibil în continuare să se comercializeze produse cu un conținut de zahăr de cel puțin 100 g per litru de produs finit. Prin urmare, modificarea propusă a categoriei nu va atrage după sine modificări suplimentare ale dosarului tehnic.

Indicația geografică înregistrată „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" figurează în prezent în categoria 32 („Lichior") din anexa III la Regulamentul de bază privind băuturile spirtoase. Acest lucru se datorează în principal Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 (primul Regulament de bază privind băuturile spirtoase), în care produsul cu denumirea geografică „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" a trebuit, din motive juridice, să fie clasificat drept „lichior" în anexa II de la acel moment.

În mod tradițional, produsul „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" a fost comercializat cu un conținut relativ ridicat de zahăr, în unele cazuri peste 100 g per litru de produs finit. În conformitate cu sistemul de clasificare al primului Regulament de bază privind băuturile spirtoase, orice băutură spirtoasă cu un conținut de zahăr de cel puțin 100 g per litru de produs finit a fost considerată în mod automat, din punct de vedere juridic, „lichior", inclusiv cele produse prin metoda de producție a unei „băuturi spirtoase pe bază de chimion". Categoria de produse „băutură spirtoasă pe bază de *chimion*" a fost instituită prin articolul 1 alineatul (4) litera (n) din Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 și este în prezent enumerată drept categoria 23 în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008.

Regulamentul (CE) nr. 110/2008 a creat pentru prima dată posibilitatea ca produsele care sunt vândute sub o denumire comercială generică și care îndeplinesc cerințele pentru mai multe categorii de produse să fie comercializate de furnizorii de băuturi spirtoase sub una sau mai multe denumiri comerciale [a se vedea articolul 9 alineatul (3) din regulamentul respectiv].

Pentru a se evita excluderea unui produs comercializat anterior ca „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel", atunci când Regulamentul (CEE) nr. 1576/89 a devenit aplicabil, la 15 decembrie 1989, guvernul german a decis să clasifice produsul în categoria „Lichior". În cursul discuțiilor care au avut loc în 2006 și 2007 cu privire la modificarea Regulamentului privind băuturile spirtoase, guvernul german nu a profitat de noua posibilitate prevăzută la articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 de a clasifica produsul „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" în categoria de produse 23 din anexa II la respectivul regulament.

Lichiorurile de chimion sunt în general produse prin simpla amestecare a alcoolului, de obicei alcool etilic de origine agricolă, cu zahăr și substanțe sau preparate aromatizante. În schimb, o „băutură spirtoasă pe bază de chimion" este obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu semințe de chimion naturale, utilizând diferite metode de aromatizare. În cazul unei „băuturi spirtoase pe bază de chimion", cele mai importante metode de aromatizare constau în macerarea semințelor de chimion pe durata unei anumite perioade de timp sau în macerare urmată de distilare.

În plus, denumirea tradițională „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" este ea însăși o indicație că produsul este o „băutură spirtoasă pe bază de chimion", și anume un produs din categoria 23 din anexa II, nu un „lichior de chimion" în sensul categoriei 32 din anexa respectivă.

3. Eliminarea datelor cu caracter personal

Această modificare vizează punctul 12 din specificațiile de bază. De la punctul respectiv au fost eliminate datele cu caracter personal referitoare la autoritatea landului responsabilă la cel mai înalt nivel cu verificarea respectării caietului de sarcini al produsului [în conformitate cu articolul 38 din Regulamentul (UE) 2019/787].

SPECIFICAȚIILE DE BAZĂ DIN DOSARUL TEHNIC

„MÜNCHENER KÜMMEL"/„MÜNCHNER KÜMMEL"

Nr. UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

1. **Denumirea**

„Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel"

2. **Categoria de băuturi spirtoase**

Categoria 23. Băutură spirtoasă pe bază de chimion

3. **Descrierea băuturii spirtoase**

„Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" este produs în orașul München și în districtele rurale München, Freising, Erding și Ebersberg, prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu semințe de chimion (*Carum carvi* L.) și, eventual, cu alte ingrediente aromatizante.

Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)

Tăria alcoolică minimă de 32 % vol., mai mare decât cea prevăzută pentru categoria de produse în cauză. Prin urmare, aroma de chimion este mai pronunțată în ceea ce privește mirosul și gustul.

În plus față de chimion (semințe), pot fi utilizate numai alte ingrediente aromatizante naturale, cum ar fi plantele aromatice sau mirodeniile, inclusiv substanțe și preparate aromatizante naturale.

Nu se utilizează aditivi alimentari (de exemplu, coloranți).

Caracteristici fizice, chimice și/sau organoleptice

În ceea ce privește caracteristicile sale fizice, chimice și organoleptice, „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

Caracteristici fizice și chimice

Tărie alcoolică:	minimum 32 % vol.

Caracteristici senzoriale

Claritate:	limpede.
Culoare:	incolor sau ușor gălbui.
Miros (aromă):	variază de la discret, respectiv delicat(ă) și fin(ă), până la un miros puternic de chimion.
Gust:	fin, echilibrat, cu o aromă de chimion care variază de la discretă la puternică.

4. **Aria geografică în cauză**

„Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" este produs în orașul München și în districtele rurale München, Freising, Erding și Ebersberg.

Semințele de chimion utilizate și celelalte ingrediente (de exemplu, alcoolul etilic de origine agricolă și zahărul) nu mai trebuie să provină din München sau din zona înconjurătoare.

5. **Metoda de obținere a băuturii spirtoase**

Producția de „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" implică mai multe etape:

Prima etapă a producției este amestecarea semințelor de chimion și, eventual, a altor ingrediente aromatizante, inclusiv a substanțelor și preparatelor aromatizante naturale, cu alcoolul etilic de origine agricolă și, în funcție de rețetă, cu apă.

Procesul de extragere a aromei este urmat, de obicei, de păstrarea și/sau maturarea în recipiente adecvate.

După etapa păstrării sau a maturării, se finalizează procesul de producție. Această etapă cuprinde:

— amestecarea cu alcool etilic de origine agricolă a extractelor vegetale păstrate sau maturate;

— îndulcirea cu zahăr sau alte produse îndulcitoare, în cantități variabile, în funcție de cât de dulce trebuie să fie aroma produsului în versiunea comercializată;

— diluarea amestecului îndulcit până la obținerea tăriei alcoolice aferente băuturii, prin adăugarea de apă;

— filtrarea (dacă este necesar); și

— etichetarea și ambalarea.

6. **Legătura cu mediul geografic sau originea**

Există dovezi că producția de „Münchener Kümmel"/„Münchner Kümmel" în zona metropolitană a orașului München datează cel puțin din prima parte a secolului al XIX-lea și continuă și în prezent.

Plantele de chimion (*Carum carvi* L.) cu flori albe creșteau spontan pe pajiștile din regiunea metropolitană a orașului München. În prezent, chimionul este cultivat în întreaga Germanie și în state membre ale UE învecinate cu Germania, de unde este obținut în scopul producției de „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”.

Chimionul este important, mai ales ca mirodenie, și în gastronomia din Bavaria și, în special, în cea a orașului München, care include mâncăruri consistente precum *Schweinshaxen* (ciolan de porc la cuptor), *Schweinsbraten* („Münchener Kümmelbraten”) (friptură de porc cu chimion). Chimionul contribuie la digestie și previne flatulența după consumul de varză murată (*sauerkraut*) și de alte tipuri de varză ca parte a unei mese. Alcoolul este cunoscut drept solvent care poate fi folosit pentru extragerea în mod deosebit de intensiv a unor elemente din plante. Așadar, „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” a evoluat ca băutură digestivă.

De asemenea, „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” este inclus în baza de date cu specialități a Ministerului Alimentației, Agriculturii și Pădurilor din Bavaria, disponibilă pentru consultare la adresa www.spezialitaetenland-bayern.de Baza de date conține doar produse care sunt realizate în regiune de cel puțin 50 de ani, au o istorie ce demonstrează o legătură strânsă între produs și regiune și sunt percepute de consumatori ca tipic bavareze sau tipice pentru o regiune din Bavaria.

Din anii 1960, în temeiul mai multor acorduri bilaterale între Republica Federală Germania și anumite țări privind protejarea reciprocă a indicațiilor geografice, denumirea „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” este protejată ca indicație de origine geografică în țări precum Franța, Spania, Grecia și Elveția.

Consiliul, în cooperare cu Parlamentul European, a recunoscut „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” ca denumire geografică atunci când a adoptat Regulamentul (CEE) nr. 1576/89, primul regulament european referitor la băuturile spirtoase. Consiliul și Parlamentul European au confirmat acest statut protejat atunci când au adoptat Regulamentul (CE) nr. 110/2008, al doilea regulament european referitor la băuturile spirtoase.

7. **Dispozițiile Uniunii Europene sau dispozițiile naționale/regionale**

Denumirea *„Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”* este înregistrată în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 110/2008 (Regulamentul privind băuturile spirtoase) și, prin urmare, este protejată ca indicație geografică. De asemenea, produsul trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în legislația orizontală a UE referitoare la alimente, legislația UE specifică referitoare la băuturile spirtoase și legislația națională suplimentară (de exemplu, cerința de a indica numărul de lot în temeiul Regulamentului privind identificarea loturilor).

8. **Completarea indicației geografice**

(a) Regula de bază referitoare la completările indicației geografice „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”:

În temeiul legislației actuale a Uniunii Europene privind băuturile spirtoase, denumirea „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” poate fi completată doar de:

— mențiunile indicate la litera (b); sau

— alte mențiuni decât cele indicate la litera (b), dacă se poate demonstra că au fost folosite în mod curent înainte de 20 februarie 2008.

(b) Completări cu alte mențiuni:

— Pentru ca la indicația geografică „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” să se poată adăuga mențiuni referitoare la maturare, învechire sau păstrare [de exemplu, „alt” sau „alter” (vechi)], produsele trebuie să fi fost maturate sau păstrate în recipiente adecvate timp de cel puțin șase luni.

— Pentru ca la indicația geografică „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” să se poată adăuga mențiuni de calitate [de exemplu, „feiner” (fin) sau „Tafel” (masă)], produsele trebuie să fie de o calitate semnificativ superioară față de produsele standard. De exemplu, acest lucru s-ar putea datora prezenței unei proporții deosebit de mari de semințe de chimion în amestecul cu alcool etilic de origine agricolă, utilizării de semințe de chimion ecologice, utilizării de alcool etilic de origine agricolă filtrat extrafin, utilizării unei varietăți specifice de alcool sau utilizării unui alcool cu o tărie alcoolică mult mai mare decât tăria alcoolică minimă prevăzută pentru categoria de produse în cauză.

9. **Solicitant**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Ministerul Federal al Alimentației și Agriculturii (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Unitatea 414 (Sectorul vinului, berii și băuturilor)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. **Intermediari**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (Asociația Federală a Industriei Băuturilor Spirtoase și a Importatorilor de Băuturi Spirtoase din Germania)
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Asociația Distileriilor Mici și Producătoare de Alcool din Fructe din Sud-Estul Bavariei]
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

11. **Autorități de control**

Autoritatea landului responsabilă la cel mai înalt nivel cu verificarea respectării caietului de sarcini al produsului [în conformitate cu articolul 38 din Regulamentul (UE) 2019/787]:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 (Ministerul Alimentației, Agriculturii și Pădurilor din Bavaria, Unitatea M1)
Ludwigstraße 2
80539 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 08921820

E-mail: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de

Autoritatea landului responsabilă la cel mai înalt nivel cu supravegherea utilizării denumirilor pe piață [în conformitate cu articolul 39 din Regulamentul (UE) 2019/787]:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) (Ministerul Mediului și Protecției Consumatorilor din Bavaria)
Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 89921400

E-mail: poststelle@stmuv.bayern.de