Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2020/C 254/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) n.º 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

«Münchener Kümmel»/«Münchner Kümmel»

N.º UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

Lengua de la modificación: Alemán

Intermediario

República Federal de Alemania

Nombre del intermediario:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Asociación Federal de Bebidas Espirituosas y de Importadores de Bebidas Espirituosas de Alemania]

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 228 53994-0

Correo electrónico: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Asociación de Destiladores de Bebidas Espirituosas de Frutos y de Pequeña Escala del Sudeste de Baviera]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 8631 185861

Correo electrónico: info@obstbraende-bayern.de

Nombre de la indicación geográfica

«Münchener Kümmel»/«Münchner Kümmel»

Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación

Nombre protegido:	1. Ortografía sinónima de la denominación
Otros:	2. Cambio de categoría

Nombre y dirección de la autoridad de control: 3. Eliminación de datos personales

Modificación

Modificación del pliego de condiciones que conlleva una modificación de las especificaciones principales

Explicación de la modificación

1. Ortografía sinónima de la denominación

Además de la indicación geográfica «Münchener Kümmel», registrada en el anexo III del Reglamento de la CE, la modificación se refiere a la denominación «Münchner Kümmel» (sin la primera «e») como sinónimo opcional de la indicación geográfica. Deben autorizarse ambas ortografías. La ortografía sin la primera «e» se deriva de la pronunciación habitual del nombre.

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

2. Cambio de categoría

La modificación más importante se refiere a la sección 1.1.2 del expediente técnico (categoría), a saber, el hecho de que la clasificación de la «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» debe cambiar de la categoría 32 («Licor») del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008 (Reglamento de base sobre bebidas espirituosas) a la categoría 23 («Bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea»).

En la sección 1.1.2, la categoría «32. Licor» se ha cambiado simplemente por la categoría «23. Bebidas espirituosas aromatizadas con alcaravea». Como todos los productos seguirán redondeando su sabor con azúcar, pero se ofrecerá una gama más amplia de productos con dulzor variable, no se establece un contenido mínimo de azúcar. Además, la idea de ofrecer productos con un contenido de azúcar inferior a 100 g por litro de producto acabado está en consonancia con la estrategia del Gobierno alemán para reducir el contenido de azúcar en los productos alimentarios acabados en el futuro. Por supuesto, seguirá siendo posible comercializar productos con un contenido de azúcar de, al menos, 100 g por litro de producto acabado. El cambio de categoría propuesto, por lo tanto, no supondrá ninguna otra modificación del expediente técnico.

La indicación geográfica registrada «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» está incluida actualmente en la categoría 32 («Licor») del anexo III del Reglamento de base sobre bebidas espirituosas. Esto se debe principalmente al Reglamento (CEE) n.º 1576/89 (el primer Reglamento de base sobre bebidas espirituosas), por el que la designación geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» tenía que ser clasificada como «licor» en el entonces anexo II por razones jurídicas.

Tradicionalmente, el producto «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» se ha comercializado con un contenido de azúcar relativamente elevado, en algunos casos superior a 100 g por litro de producto acabado. Según el sistema de clasificación del primer Reglamento de base sobre bebidas espirituosas, cualquier bebida de este tipo con un contenido de azúcar de al menos 100 g por litro de producto acabado estaba considerada, en términos jurídicos, como «licor», incluidas aquellas elaboradas mediante el método de producción de una «bebida espirituosa aromatizada con alcaravea». La categoría de productos «bebida espirituosa aromatizada con alcaravea» se estableció en el artículo 1, apartado 4, letra n), del Reglamento (CEE) n.º 1576/89 y ahora figura como categoría 23 del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008.

El Reglamento (CE) n.º 110/2008 instituyó por primera vez la posibilidad de que los productos se vendieran con una denominación de venta genérica, de que cumpliesen los requisitos de más de una categoría y de que los proveedores de bebidas espirituosas pudieran comercializarlas bajo una o varias denominaciones (véase el artículo 9, apartado 3, de dicho Reglamento).

A fin de prevenir la exclusión de un producto comercializado anteriormente como «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» con el inicio de la aplicación del Reglamento (CEE) n.º 1576/89 el 15 de diciembre de 1989, el Gobierno alemán decidió clasificar el producto en la categoría «Licor». Durante los debates celebrados en 2006 y 2007 sobre la modificación del Reglamento sobre bebidas espirituosas, el Gobierno alemán no aprovechó la nueva oportunidad prevista en el artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 para clasificar el producto «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» en la categoría de producto 23 del anexo II de dicho Reglamento.

Los licores de alcaravea se obtienen generalmente por simple mezcla de alcohol, normalmente alcohol etílico de origen agrícola, con azúcar y sustancias o preparados aromatizantes. Una «bebida espirituosa aromatizada con alcaravea», por el contrario, se obtiene por la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con semillas de alcaravea naturales mediante diversos métodos aromatizantes. En el caso de una «bebida espirituosa aromatizada con alcaravea», los métodos aromatizantes más importantes consisten en la maceración de semillas de alcaravea durante un determinado período de tiempo o en la maceración con una destilación posterior.

Además, el nombre tradicional «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» es en sí una indicación de que el producto es una «bebida espirituosa aromatizada con alcaravea», es decir, un producto perteneciente a la categoría 23 del anexo II, y no un «licor de alcaravea» en el sentido de la categoría 32 de dicho anexo.

3. Eliminación de datos personales

Esta modificación afecta al punto 12 de las especificaciones principales. Se han eliminado de dicha sección los datos personales de la autoridad superior del Estado federado responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones [de conformidad con el artículo 38 del Reglamento (UE) 2019/787].

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

«MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL»

N.º UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

1. **Nombre**

«Münchener Kümmel/Münchner Kümmel».

2. **Categoría de bebida espirituosa**

Categoría 23, «Bebida espirituosa aromatizada con alcaravea».

.3. **Descripción de la bebida espirituosa**

«Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» se produce en la ciudad de Múnich y en las zonas rurales de Múnich, Freising, Erding y Ebersberg por la aromatización del alcohol etílico de origen agrícola con semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.) y posiblemente con otros ingredientes aromatizantes.

Características especiales (en comparación con las bebidas de la misma categoría)

Grado alcohólico mínimo del 32 % vol., superior al grado alcohólico mínimo establecido en la categoría de productos. En consecuencia, el aroma a alcaravea es más pronunciado en términos de olor y sabor.

Además de la(s) (semillas de) alcaravea, solo pueden utilizarse otros ingredientes aromatizantes naturales, como hierbas o especias, incluidas las sustancias y preparados aromatizantes naturales.

No se utilizan aditivos alimentarios, por ejemplo colorantes.

Características físicas, químicas y/u organolépticas

En cuanto a sus características físicas, químicas y organolépticas, la «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» debe cumplir los siguientes requisitos:

Requisitos físicos y químicos

Grado alcohólico:	al menos 32 % vol.;

Requisitos sensoriales

Claridad:	límpida;
Color:	incolora o ligeramente amarillenta;
Olor (aroma):	de sutil, es decir, delicado y suave, a un intenso olor a alcaravea;
Sabor:	suave, equilibrado, un aroma a alcaravea que va de sutil a intenso.

4. **Zona geográfica**

«Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» se produce en la ciudad de Múnich y en las zonas rurales de Múnich, Freising, Erding y Ebersberg.

Las semillas de alcaravea y los otros ingredientes utilizados, como por ejemplo el alcohol etílico de origen agrícola y el azúcar, ya no tienen que proceder de Múnich o de sus alrededores.

5. **Método de obtención de la bebida espirituosa**

La producción de «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» consta de varias etapas:

La primera fase de producción es la mezcla de semillas de alcaravea y posiblemente otros ingredientes aromatizantes, incluidas las sustancias y preparados aromatizantes naturales, con alcohol etílico de origen agrícola y, según la receta, con agua.

El proceso de extracción del aroma suele ir acompañado del almacenamiento o maduración en recipientes adecuados.

Después de la fase de almacenamiento o maduración, se completa el proceso de producción. Ello incluye:

— la mezcla de extractos de hierbas almacenados o madurados con alcohol etílico de origen agrícola,

— la edulcoración con azúcar u otras sustancias edulcorantes en distintas cantidades, dependiendo de si el sabor de la versión del producto comercializada es más o menos dulce,

— la reducción de la mezcla azucarada a su grado alcohólico mediante adición de agua,

— la filtración (si procede), y

— el etiquetado y el envasado.

6. **Vínculo con el medio geográfico o con el origen**

Existen pruebas de que la «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» se lleva produciendo en el área metropolitana de Múnich desde principios del siglo XIX del mismo modo que en la actualidad.

Las plantas de alcaravea con flores blancas (*Carum carvi* L.) solían crecer en estado salvaje en praderas del área metropolitana de Múnich. En la actualidad, la alcaravea se cultiva en Alemania y en Estados miembros vecinos de la UE, desde donde se obtiene para la producción de «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel».

En la gastronomía de Baviera y, más concretamente, en la de Múnich, que incluye algunos platos suculentos, como el *Schweinshaxen* (codillo de cerdo asado) o el *Schweinsbraten* («*Münchener Kümmelbraten*») (cerdo asado con alcaravea), la alcaravea también es importante, en particular como especia culinaria. Ayuda a la digestión y previene las flatulencias después de consumir *choucroute* y otros tipos de col en una comida. Se sabe que el alcohol es un disolvente que puede utilizarse para extraer componentes procedentes de plantas de forma especialmente intensa. Por ello, la «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» pasó a considerarse un *digestivo*.

La «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» figura también en la base de datos sobre especialidades de agricultura y silvicultura del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Silvicultura de Baviera, en la siguiente dirección: www.spezialitaetenland-bayern.de. La base de datos solo contiene productos que se han producido en la región durante al menos cincuenta años, tienen una historia que demuestra una estrecho vínculo entre el producto y la región, y percibidos por los consumidores como típicos de Baviera o de una de sus regiones.

En virtud de varios acuerdos bilaterales entre la República Federal de Alemania y determinados países sobre la protección mutua de las indicaciones geográficas, la «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» está protegida como una indicación de origen geográfico en países como Francia, España, Grecia y Suiza desde la década de 1960.

El Consejo, en cooperación con el Parlamento Europeo, reconoció la «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» como denominación geográfica cuando adoptó el Reglamento (CEE) n.º 1576/89, el primer Reglamento europeo sobre bebidas espirituosas. El Consejo y el Parlamento Europeo confirmaron esta denominación protegida cuando adoptaron el Reglamento (CE) n.º 110/2008, el segundo Reglamento europeo sobre bebidas espirituosas.

7. **Disposiciones de la Unión Europea o nacionales/regionales**

La «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» está registrada en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 110/2008 (Reglamento sobre bebidas espirituosas) y, por lo tanto, está protegida como indicación geográfica. El producto también debe cumplir los requisitos de la legislación horizontal de la UE en materia de alimentos, la legislación de la UE relativa a productos concretos del grupo de las bebidas espirituosas y la legislación nacional complementaria (por ejemplo, el requisito de indicar el número de lote con arreglo al Reglamento de identificación de lotes).

8. **Complemento de la indicación geográfica**

a) Norma básica sobre los complementos a la indicación geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel»:

Con arreglo a la legislación vigente de la Unión en materia de bebidas espirituosas, la denominación «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel» solo puede complementarse con:

— los términos especificados en la letra b), o

— los términos distintos de los especificados en la letra b) para los que pueda demostrarse un uso común a fecha de 20 de febrero de 2008.

b) Complementos con otros términos:

— Si las indicaciones relativas a la maduración, el envejecimiento o el almacenamiento [por ejemplo, «*alt*» o «*alter*» (viejo)] se añaden a la indicación geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», los productos deben haberse madurado o almacenado en recipientes adecuados durante un mínimo de seis meses.

— Si se añaden condiciones de calidad [por ejemplo, «*feiner*» (fino) o «*Tafel-*» (mesa)] a la indicación geográfica «Münchener Kümmel/Münchner Kümmel», los productos deben tener una calidad significativamente superior a la de los productos normales. Esto puede deberse, por ejemplo, a que la proporción de semillas de alcaravea en la mezcla con alcohol etílico de origen agrícola sea particularmente elevada, o a que se utilicen semillas de alcaravea cultivadas ecológicamente, o se emplee alcohol etílico filtrado extrafino de origen agrícola o una variedad de bebida espirituosa, o bien porque el grado alcohólico sea muy superior al grado alcohólico mínimo establecido en la categoría de productos.

9. **Solicitante**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkwirtschaft) [Unidad 414 (Sector del vino, la cerveza, y de las bebidas espirituosas)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. **Intermediarios**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Asociación Federal de Bebidas Espirituosas y de Importadores de Bebidas Espirituosas de Alemania]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e.V. [Asociación de Destiladores de Bebidas Espirituosas de Frutos y de Pequeña Escala del Sudeste de Baviera]
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

11. **Autoridades de control**

Autoridad superior del Estado federado responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones [de conformidad con el artículo 38 del Reglamento (UE) 2019/787]:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Ministerio de Alimentación, Agricultura y Silvicultura del Estado federado de Baviera, Unidad M1)
Ludwigstraße 2
80539 Múnich
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0)89 2182-0

Correo electrónico: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de;

Autoridad superior del Estado federal responsable de supervisar el uso de los nombres en el mercado [de conformidad con el artículo 39 del Reglamento (UE) 2019/787]:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) (Ministerio de Medio Ambiente y Protección del Consumidor de Baviera).
Rosenkavalierplatz 2
81925 Múnich
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (89) 9214-00

Correo electrónico: poststelle@stmuv.bayern.de