

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2017/990**z dnia 12 czerwca 2017 r.****zatwierdzające inną niż nieznaczną zmianę w specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Bayerisches Bier (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Niemiec o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) „Bayerisches Bier” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 1347/2001 ⁽²⁾.
- (2) Ponieważ przedmiotowa zmiana nie jest nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja opublikowała wniosek o wprowadzenie zmiany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽³⁾ zgodnie z art. 50 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (3) W dniu 22 lutego 2016 r. Komisja otrzymała powiadomienie o sprzeciwie od Niderlandów. Powiązane z nim uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie zostało przedłożone Komisji w dniu 19 kwietnia 2016 r.
- (4) Uznając ten sprzeciw za dopuszczalny pismem z dnia 6 czerwca 2016 r., Komisja wezwała Niemcy i Niderlandy do przeprowadzenia w okresie trzech miesięcy odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia, zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (5) Ostateczny termin konsultacji przedłużono o dodatkowe trzy miesiące.
- (6) Strony osiągnęły porozumienie. Niemcy przekazały Komisji wyniki porozumienia w piśmie z dnia 4 stycznia 2017 r.
- (7) Niderlandy wyraziły sprzeciw wobec ostatniego akapitu sekcji 5 opublikowanego skonsolidowanego jednolitego dokumentu, który stanowi, że „wnioski, do których doszły organy UE w ramach uproszczonego postępowania w odniesieniu do związku między renomą piwa a określeniem »Bayerisches Bier«, zostały zbadane i potwierdzone przez Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej w postępowaniu C-343/07”, argumentując, że nie spełnia on wymogów dla zmiany na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz rozporządzeń Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽⁴⁾ i (UE) nr 668/2014 ⁽⁵⁾.
- (8) Uzasadnienie przedstawione przez stronę wnoszącą sprzeciw jest następujące: we wniosku brak jest uzasadnienia lub wyjaśnienia powodów włączenia kwestionowanego akapitu; w akapicie tym nie przedstawiono żadnych szczegółowych informacji potwierdzających związek z obszarem geograficznym, choć znajduje się on w sekcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1347/2001 z dnia 28 czerwca 2001 r. uzupełniające załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 (Dz.U. L 182 z 5.7.2001, s. 3).

⁽³⁾ Dz.U. C 390 z 24.11.2015, s. 25.

⁽⁴⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

jednolitego dokumentu dotyczącej tego związku; akapit ten byłby nieprawidłowy i wprowadzający w błąd ze względu na to, że w sprawie C-343/07 Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej nie badał ani nie potwierdził czy wymóg istnienia bezpośredniego związku z obszarem geograficznym został spełniony; akapit ten przyniósłby szkodę Bavarii NV, gdyż może stanowić zagrożenie dla istnienia znaków towarowych „Bavaria”, będących w posiadaniu i użyciu Bavarii NV i jej podmiotów powiązanych.

- (9) Niemcy zgodziły się na skreślenie zakwestionowanego akapitu.
- (10) W związku z powyższym Komisja uważa, że zmiana powinna zostać zatwierdzona bez zakwestionowanego akapitu w jednolitym dokumencie. Skonsolidowaną wersję jednolitego dokumentu należy opublikować do celów informacyjnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zatwierdza się zmianę specyfikacji opublikowaną w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* dotyczącą nazwy „Bayerisches Bier” (ChOG). Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„BAYERISCHES BIER”

Nr UE: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Bayerisches Bier”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.1. Piwo

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Schankbier

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 7,0–9,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 2,5–3,5

Barwa (EBC): 5–20 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 10–30 jednostek

pełne w smaku, aksamitne i musujące, o zawartości alkoholu i kalorii niższej niż w przypadku piwa pełnego

Hell/Lager

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–12,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–5,5

Barwa (EBC): 5–20 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 10–25 jednostek

lekko korzenne, lekkie, pełne w smaku, łagodne

Pils

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–12,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 5–15 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 30–40 jednostek

wyrazista, lekko gorzkawa goryczka chmielowa

Export

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzoeczki podstawowej w %:	12,0–13,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–6,0
Barwa (EBC):	5–65 jednostek (jasno-ciemne)
Substancje goryczkowe (EBC):	15–35 jednostek

pełna w smaku, łagodna goryczka

Dunkel

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzoeczki podstawowej w %:	11,0–14,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–6,0
Barwa (EBC):	40–65 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	15–35 jednostek

o aromacie słodowym, pełne w smaku

Schwarzbier

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzoeczki podstawowej w %:	11,0–13,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–6,0
Barwa (EBC):	65–150 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	15–40 jednostek

o palonym zapachu, lekkim aromacie słodowym i z goryczką chmielową

Märzen/Festbier

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzoeczki podstawowej w %:	13,0–14,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	5,0–6,5
Barwa (EBC):	7–40 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	12–45 jednostek

wyraziście słodowe z lekką goryczką chmielową

Bock

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzoeczki podstawowej w %:	16,0–18,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	6,0–8,5
Barwa (EBC):	7–120 jednostek (jasno-ciemne)
Substancje goryczkowe (EBC):	15–40 jednostek

o pełnym smaku, wyraziście słodowe, z delikatną nutą chmielu

Doppelbock

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	18,0–21,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	7,0–9,5
Barwa (EBC):	10–150 jednostek (jasno-ciemne)
Substancje goryczkowe (EBC):	15–35 jednostek

bardzo pełne w smaku, wyraziście słodowe, z delikatnym odcieniem karmelu

Weizenshankbier

fermentacja górna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	7,0–9,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	2,5–3,5
Barwa (EBC):	7–30 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	5–20 jednostek

musujące, o zapachu drożdży

Weizenbier

fermentacja górna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	11,0–13,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–5,5
Barwa (EBC):	5–65 jednostek (jasno-ciemne)
Substancje goryczkowe (EBC):	10–30 jednostek

o zapachu pszenicznym, owocowe, z lekkim aromatem słodowym

Kristallweizen

fermentacja górna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	11,0–13,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–5,5
Barwa (EBC):	5–18 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	5–20 jednostek

o zapachu pszenicznym, rześkie

Rauchbier

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	11,0–14,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–6,0
Barwa (EBC):	30–60 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	20–30 jednostek

o pełnym smaku i dymione

Kellerbier/Zwickelbier

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	11,0–13,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–6,0
Barwa (EBC):	5–60 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	10–35 jednostek

z lekką goryczką chmielową, niefiltrowane, nisko nagazowane, o niskim nasyceniu dwutlenkiem węgla

Eisbier/Icebier

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	11,0–13,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	4,5–5,0
Barwa (EBC):	5–20 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	10–25 jednostek

bardzo łagodne, bardzo aksamitne

Podane wartości objęte są analitycznymi granicami tolerancji uregulowanymi w prawodawstwie i uznanymi przez właściwe bawarskie organy nadzoru środków spożywczych.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Stosuje się głównie wysokiej jakości surowce krajowe z Bawarii (wodę, chmiel, słód). Chmiel i słód podlegają tradycyjnie stałej kontroli jakości prowadzonej przez instytuty naukowe, np. Technische Universität München-Weihenstephan.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji ma miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Znakowanie piwa odnosi się do rodzaju piwa wymienionego w pkt 3.2 w połączeniu z określeniem „Bayerisches Bier”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wolne Państwo Bawaria podzielone jest na 7 rejencji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość i renoma „Bayerisches Bier” wynikają z wiekowej tradycji piwowarskiej zgodnej z bawarskim prawem czystości z 1516 r. Od XV w. istnieje wiążący, ustawowy opis procesu produkcji. Od stuleci bawarscy piwowarzy rozwijają swą wiedzę fachową, tworząc wiele przeróżnych przepisów warzenia piwa; doprowadziło to do unikatowej w skali światowej różnorodności rodzajów piwa. Bawaria jest kolebką piwa pszenicznego i szczyty największym na świecie browarem piwa pszenicznego. Weihenstephan jest siedzibą najbardziej renomowanych instytucji browarniczych na świecie. Ze względu na wielowiekową tradycję piwowarską oraz wiążącą się z nią różnorodność rodzajów piwa „Bayerisches Bier” cieszy się powszechnie dużym uznaniem konsumentów, co spowodowane jest między innymi tym, że w procesie produkcji stosuje się głównie wysokiej jakości surowce z Bawarii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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