

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/990 DE LA COMISIÓN**de 12 de junio de 2017****por el que se aprueba una modificación que no se considera de menor importancia del pliego de condiciones de un nombre inscrito en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Bayerisches Bier (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Alemania con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida (IGP) «Bayerisches Bier», registrada en virtud del Reglamento (CE) n.º 1347/2001 del Consejo ⁽²⁾.
- (2) Al tratarse de una modificación que no se considera de menor importancia a tenor del artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión publicó la solicitud de modificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾ conforme a lo dispuesto en el artículo 50, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (3) El 22 de febrero de 2016, la Comisión recibió una notificación de oposición de los Países Bajos. El 19 de abril de 2016 recibió la correspondiente declaración motivada de oposición.
- (4) La Comisión consideró admisible la oposición, por lo cual, mediante carta de 6 de junio de 2016, invitó a Alemania y a los Países Bajos a celebrar las consultas pertinentes durante un período de tres meses para buscar un acuerdo entre ellos de conformidad con sus procedimientos internos.
- (5) El plazo de consulta se prorrogó tres meses.
- (6) Las partes llegaron a un acuerdo. Alemania comunicó los resultados del acuerdo a la Comisión mediante carta de 4 de enero de 2017.
- (7) Los Países Bajos habían manifestado su oposición al último párrafo del punto 5 del documento único en su versión consolidada y publicada, redactado en los siguientes términos: «El tribunal de Justicia de la Unión Europea ha sometido a examen y validado mediante proceso simplificado las conclusiones de los órganos de la UE respecto al vínculo entre el prestigio y la “Bayerisches Bier” en el proceso C-343/07», por cuanto no cumplía los requisitos para una modificación en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y de los Reglamentos (UE) n.º 664/2014 ⁽⁴⁾ y (UE) n.º 668/2014 ⁽⁵⁾ de la Comisión.
- (8) Los motivos aducidos por el oponente son los siguientes: en la solicitud no se explica ni se justifica la inserción del párrafo en cuestión; dicho párrafo no ofrece ninguna información que justifique el vínculo con la zona geográfica, a pesar de estar incluido en el punto del documento único relativo al vínculo; el párrafo es

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1347/2001 del Consejo, de 28 de junio de 2001, que completa el anexo del Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo (DO L 182 de 5.7.2001, p. 3).

⁽³⁾ DO C 390 de 24.11.2015, p. 25.

⁽⁴⁾ Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la precedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales (DO L 179 de 19.6.2014, p. 17).

⁽⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

incorrecto e induce a error, ya que en el asunto C-343/07 el Tribunal de Justicia de la Unión Europea no examinaba ni confirmaba el cumplimiento del requisito fundamental relativo a la existencia de un vínculo directo con una zona geográfica; este párrafo podría causar un perjuicio a Bavaria NV al poner en peligro la existencia de las marcas «Bavaria», cuyas propietarias y usuarias son Bavaria NV y sus filiales.

- (9) Alemania manifestó su acuerdo con la supresión del párrafo impugnado.
- (10) A la luz de lo anterior, la Comisión considera que la modificación debe aprobarse sin el párrafo impugnado en el documento único. La versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* relativa a la denominación «Bayerisches Bier» (IGP). En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 12 de junio de 2017.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«BAYERISCHES BIER»

N.º UE: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Bayerisches Bier»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.1. Cerveza

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Schankbier

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%): 7,0 — 9,0

Contenido alcohólico en % vol.: 2,5 — 3,5

Color (EBC): 5 — 20 unidades

Sustancias amargas (EBC): 10 — 30 unidades

Con cuerpo, delicada y chispeante, y con menos alcohol y calorías que la cerveza completa.

Hell/Lager

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%): 11,0 — 12,5

Contenido alcohólico en % vol.: 4,5 — 5,5

Color (EBC): 5 — 20 unidades

Sustancias amargas (EBC): 10 — 25 unidades

Levemente aromática, ligera, con cuerpo y suave.

Pils

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%): 11,0 — 12,5

Contenido alcohólico en % vol.: 4,5 — 6,0

Color (EBC): 5 — 15 unidades

Sustancias amargas (EBC): 30 — 40 unidades

Marcado sabor amargo del lúpulo con un toque ligeramente acre.

Export

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	12,0 — 13,5
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 6,0
Color (EBC):	5 — 65 unidades (clara-oscura)
Sustancias amargas (EBC):	15 — 35 unidades

Con cuerpo, redondamente amarga.

Dunkel

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 14,0
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 6,0
Color (EBC):	40 — 65 unidades
Sustancias amargas (EBC):	15 — 35 unidades

Con aroma a malta y con cuerpo.

Schwarzbier

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 13,0
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 6,0
Color (EBC):	65 — 150 unidades
Sustancias amargas (EBC):	15 — 40 unidades

Aroma a tostado, ligero aroma a malta y amargor del lúpulo.

Märzen/Festbier

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	13,0 — 14,5
Contenido alcohólico en % vol.:	5,0 — 6,5
Color (EBC):	7 — 40 unidades
Sustancias amargas (EBC):	12 — 45 unidades

Marcado sabor a malta con un ligero amargor del lúpulo.

Bock

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	16,0 — 18,0
Contenido alcohólico en % vol.:	6,0 — 8,5
Color (EBC):	7 — 120 unidades (clara-oscura)
Sustancias amargas (EBC):	15 — 40 unidades

Con cuerpo, con un marcado sabor a malta y una ligera nota de lúpulo.

Doppelbock

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	18,0 — 21,0
Contenido alcohólico en % vol.:	7,0 — 9,5
Color (EBC):	10 — 150 unidades (clara-oscura)
Sustancias amargas (EBC):	15 — 35 unidades

Con mucho cuerpo, marcado aroma a malta y una ligera nota de caramelo.

Weizenschankbier

Alta fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	7,0 — 9,0
Contenido alcohólico en % vol.:	2,5 — 3,5
Color (EBC):	7 — 30 unidades
Sustancias amargas (EBC):	5 — 20 unidades

Chispeante y con aroma a levadura.

Weizenbier

Alta fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 13,5
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 5,5
Color (EBC):	5 — 65 unidades (clara-oscura)
Sustancias amargas (EBC):	10 — 30 unidades

Con aroma a trigo, afrutada y con un ligero aroma a malta.

Kristallweizen

Alta fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 13,5
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 5,5
Color (EBC):	5 — 18 unidades
Sustancias amargas (EBC):	5 — 20 unidades

Con aroma a trigo y carbonatada.

Rauchbier

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 14,5
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 6,0
Color (EBC):	30 — 60 unidades
Sustancias amargas (EBC):	20 — 30 unidades

Con cuerpo y un toque ahumado.

Kellerbier/Zwickelbier

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 13,5
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 6,0
Color (EBC):	5 — 60 unidades
Sustancias amargas (EBC):	10 — 35 unidades

Con un ligero amargor del lúpulo, sin filtrar, de baja espita, con poco gas.

Eisbier/Icebier

Baja fermentación

Contenido en mosto primitivo (%):	11,0 — 13,0
Contenido alcohólico en % vol.:	4,5 — 5,0
Color (EBC):	5 — 20 unidades
Sustancias amargas (EBC):	10 — 25 unidades

Muy delicada y suave.

Los valores indicados están sujetos a las tolerancias analíticas estipuladas por ley y reconocidas por las autoridades responsables de la vigilancia de productos alimenticios en Baviera.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Empleo preponderante de materias primas autóctonas de alta calidad (agua, lúpulo, malta) de Baviera. Tradicionalmente, el trigo y la malta han sido sometidos a un control de calidad permanente de diversos institutos técnicos, como el de la Technische Universität München-Weihenstephan.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de producción tiene lugar en la zona geográfica especificada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado de la cerveza se asocia la denominación del producto, «Bayerisches Bier», con uno de los tipos recogidos en el punto 3.2.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Estado libre de Baviera, dividido en 7 distritos.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La calidad y el prestigio de la «Bayerisches Bier» se deben a una tradición cervecera secular de acuerdo con la Ley bávara de pureza de 1516. Desde el siglo XV están fijados por ley y documentalmente los procedimientos de elaboración. A lo largo de los siglos se ha desarrollado la técnica de elaboración de la cerveza, así como numerosas recetas distintas, que han dado lugar a una multiplicidad de clases de cerveza única en el mundo. Este es el lugar de nacimiento de la cerveza de trigo y aquí se encuentra la industria cervecera de trigo más grande del mundo. En Weihenstephan está una de las instituciones cerveceras más prestigiosas del mundo. En virtud de su secular tradición cervecera, así como de la resultante variedad de clases de cerveza, la «Bayerisches Bier» goza de un prestigio máximo entre los consumidores en general, que se debe, entre otras cosas, al empleo preponderante de materias primas autóctonas de alta calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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