

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 390/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«BAYERISCHES BIER»

N° UE: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Bayerischer Brauerbund eV
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 Munich
ALLEMAGNE
Tél. +49 892866040
Courriel: brauerbund@bayerisches-bier.de

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien avec l'aire géographique
- Identification
- Autres (Exigences nationales/Structures de contrôle)

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modifications

b) Description du produit

- 1) Pour les types de bières cités, les modifications suivantes sont apportées:

Schankbier

Couleur (EBC): au lieu de 5-15 5-20 unités

Amertume (EBC): au lieu de 25-30 10-30 unités

Hell/Lager

Amertume (EBC): au lieu de 8-25 10-25 unités

Pils

Degré d'alcool, % en vol.: au lieu de 4,0-5,5 4,5-6,0

Amertume (EBC): au lieu de 25-45 30-40 unités

Export

Degré d'alcool, % en vol.: au lieu de 4,5-5,5 4,5-6,0

Couleur (EBC): au lieu de 10-50 5-65 unités (claire-foncée)

Dunkel

Densité primitive de moût, en %: au lieu de 11,0-12,5 11,0-14,0

Degré d'alcool, % en vol.: au lieu de 4,5-5,5 4,5-6,0

Couleur (EBC): au lieu de 40-60 40-65 unités

Amertume (EBC): au lieu de 20-35 15-35 unités

Schwarzbier

Densité primitive de moût, en %: au lieu de 11,0-12,5 11,0-13,0

Degré d'alcool, % en vol.: au lieu de 5,0-5,5 4,5-6,0

Couleur (EBC): au lieu de 60-120 65-150 unités

Amertume (EBC): au lieu de 10-30 15-40 unités

Märzen/Festbier

Degré d'alcool, % en vol.: au lieu de 4,5-6,0 5,0-6,5

Bock

Degré d'alcool, % en vol.:	au lieu de 6,0-8,0	6,0-8,5
Couleur (EBC):	au lieu de 10-120	7-120 unités (claire-foncée)

Doppelbock

Degré d'alcool, % en vol.:	au lieu de 6,0-8,5	7,0-9,5
Couleur (EBC):	au lieu de 10-120	10-150 unités (claire-foncée)

Weizenschankbier

Densité primitive de moût, en %:	au lieu de 7,0-8,5	7,0-9,0
Amertume (EBC):	au lieu de 6-20	5-20 unités

Weizenbier

Densité primitive de moût, en %:	au lieu de 11,0-14,0	11,0-13,5
Degré d'alcool, % en vol.:	au lieu de 4,0-5,5	4,5-5,5
Couleur (EBC):	au lieu de 10-60	5-65 unités (claire-foncée)

Kristallweizen

Densité primitive de moût, en %:	au lieu de 11,0-13,0	11,0-13,5
Couleur (EBC):	au lieu de 6-18	5-18 unités
Amertume (EBC):	au lieu de 10-20	5-20 unités

Rauchbier

Densité primitive de moût, en %:	au lieu de 12,0-14,5	11,0-14,5
Degré d'alcool, % en vol.:	au lieu de 5,0-6,0	4,5-6,0
Couleur (EBC):	au lieu de 40-60	30-60 unités

Kellerbier/Zwickelbier

Densité primitive de moût, en %:	au lieu de 11,0-13,0	11,0-13,5
Degré d'alcool, % en vol.:	au lieu de 4,0-5,5	4,5-6,0
Couleur (EBC):	au lieu de 10-30	5-60 unités
Amertume (EBC):	au lieu de 10-30	10-35 unités

Justification:

Une enquête auprès de nos membres a révélé que, en raison du grand nombre de brasseries soumises au régime de contrôle au titre du règlement (UE) n° 1151/2012, une adaptation des valeurs est devenue nécessaire. En étroite collaboration avec nos membres, nous avons entre-temps procédé à un relevé complet des valeurs limites inférieures et supérieures de fermentation respectives de tous les types de bières déclarés au Bayerischer Brauerbund (association des brasseurs bavarois); les résultats sont maintenant disponibles et repris dans les modifications demandées.

À cela s'ajoute que des progrès considérables ont été réalisés ces dernières années dans la culture des matières premières agricoles nécessaires à la fabrication de la bière (malt, houblon), en termes agronomiques, mais aussi en termes qualitatifs. Ces progrès, associés aux procédés techniques modernes utilisés, ont essentiellement des effets sur la couleur et le degré d'amertume des bières décrites. En raison du procédé de fabrication de la bière ainsi modifié, les paramètres du produit fini évoluent également.

2) En outre, la phrase suivante est ajoutée:

«Les valeurs indiquées sont soumises aux tolérances analytiques légales et reconnues par les instances bavaroises compétentes en matière de sécurité des denrées alimentaires.»

Justification:

Cette constatation s'impose dans un souci de clarté vis-à-vis des autorités de contrôle ainsi que des entreprises concernées.

h) *Étiquetage:*

Le texte est modifié en ce sens que le terme «Biergattung» (catégorie de bière) est remplacé par celui «Biersorte» (type de bière):

«L'étiquetage de la bière fait référence à l'appellation "Bayerisches Bier", associée à l'un des types de bière cités au point b).»

Justification:

Le terme «Biergattung» (catégorie de bière), qui en vertu de l'article 3 du règlement sur la bière désigne une bière comportant une faible densité primitive de moût ou une bière forte, a été utilisé à tort.

L'appellation «Bayerisches Bier» doit en réalité être utilisée en liaison avec un type de bière (par exemple, Hell, Lager, Weizenbier, etc.).

i) *Autres:*

1) Exigences nationales

Les exigences de l'État de Bavière sont complétées par le terme «Bierverordnung» (règlement sur la bière).

Justification:

Lors de l'établissement de la demande initiale, il a été omis par erreur de mentionner le «Bierverordnung» (règlement sur la bière) du 2 juillet 1990. Comme ledit règlement régit la protection de l'appellation «Bier» ainsi que l'identification des catégories de bière, et, partant, contient des dispositions réglementaires pour la bière, il est indispensable de le mentionner dans un souci d'exhaustivité.

2) Organes(s) de contrôle

Pour le contrôle des producteurs:

Nom: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adresse: Menzinger Str. 54, 80638 Munich, ALLEMAGNE

Tél. +49 89178000

Fax: +49 8917800313

Pour le contrôle des abus:

Nom: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Adresse: Rosenkavalierplatz 2, 81925 Munich, ALLEMAGNE

Tél. +49 89921400

Fax: +49 8992142266

Justification:

Les noms et adresses des autorités de l'État de Bavière compétentes pour le contrôle des producteurs et des abus doivent être mis à jour. La mention de Lacon GmbH n'a plus de raison d'être. En Bavière, il existe actuellement plusieurs organismes de contrôle agréés; le producteur peut choisir l'instance à laquelle il s'adresse.

DOCUMENT UNIQUE

«BAYERISCHES BIER»

N° UE: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

AOP () IGP (X)

1. **Nom(s)**

«Bayerisches Bier»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.1. Bières

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Schankbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 7,0-9,0

Degré d'alcool, % en vol.: 2,5-3,5

Couleur (EBC): 5-20 unités

Amertume (EBC): 10-30 unités

Bière ronde en bouche, moelleuse et pétillante avec une moindre quantité d'alcool et de calories que la Vollbier (double bière).

Hell/Lager

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-12,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-5,5

Couleur (EBC): 5-20 unités

Amertume (EBC): 10-25 unités

Bière au goût délicatement relevé, légère, ronde en bouche, douce.

Pils

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-12,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-6,0

Couleur (EBC): 5-15 unités

Amertume (EBC): 30-40 unités

Bière à l'amertume houblonnée marquée et âpre.

Export

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 12,0-13,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-6,0

Couleur (EBC): 5-65 unités (claire-foncée)

Amertume (EBC): 15-35 unités

Bière ronde en bouche, amertume arrondie.

Dunkel

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-14,0

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-6,0

Couleur (EBC): 40-65 unités

Amertume (EBC): 15-35 unités

Bière aux arômes maltés, ronde en bouche.

Schwarzbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-13,0

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-6,0

Couleur (EBC): 65-150 unités

Amertume (EBC): 15-40 unités

Bière à l'arôme de torréfaction, légèrement malté, et à l'amertume houblonnée.

Märzen/Festbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 13,0-14,5

Degré d'alcool, % en vol.: 5,0-6,5

Couleur (EBC): 7-40 unités

Amertume (EBC): 12-45 unités

Bière aux arômes maltés, avec une légère amertume houblonnée.

Bock

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 16,0-18,0

Degré d'alcool, % en vol.: 6,0-8,5

Couleur (EBC): 7-120 unités (claire-foncée)

Amertume (EBC): 15-40 unités

Bière ronde en bouche, aux arômes maltés, avec une légère note de houblon.

Doppelbock

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 18,0-21,0

Degré d'alcool, % en vol.: 7,0-9,5

Couleur (EBC): 10-150 unités (claire-foncée)

Amertume (EBC): 15-35 unités

Bière clairement ronde en bouche, aux arômes maltés, avec une légère note de caramel.

Weizenschankbier

Bière à fermentation haute

Densité primitive de moût, en %: 7,0-9,0

Degré d'alcool, % en vol.: 2,5-3,5

Couleur (EBC): 7-30 unités

Amertume (EBC): 5-20 unités

Bière pétillante, avec un arôme de levure.

Weizenbier

Bière à fermentation haute

Densité primitive de moût, en %: 11,0-13,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-5,5

Couleur (EBC): 5-65 unités (claire-foncée)

Amertume (EBC): 10-30 unités

Bière aux arômes de froment, fruitée, avec de légers arômes maltés.

Kristallweizen

Bière à fermentation haute

Densité primitive de moût, en %: 11,0-13,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-5,5

Couleur (EBC): 5-18 unités

Amertume (EBC): 5-20 unités

Bière aux arômes de froment, corsée.

Rauchbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-14,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-6,0

Couleur (EBC): 30-60 unités

Amertume (EBC): 20-30 unités

Bière ronde en bouche et au goût fumé.

Kellerbier/Zwickelbier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-13,5

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-6,0

Couleur (EBC): 5-60 unités

Amertume (EBC): 10-35 unités

Bière avec une légère amertume houblonnée, non filtrée, faiblement bondonnée, contenant peu de gaz carbonique

Eisbier/Icebier

Bière à fermentation basse

Densité primitive de moût, en %: 11,0-13,0

Degré d'alcool, % en vol.: 4,5-5,0

Couleur (EBC): 5-20 unités

Amertume (EBC): 10-25 unités

Bière très douce, très moelleuse.

Les valeurs indiquées sont soumises aux tolérances analytiques légales et reconnues par les instances bavaroises compétentes en matière de sécurité des denrées alimentaires.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Ce sont essentiellement des matières premières de qualité supérieure (eau, houblon, malt) originaires de Bavière qui sont utilisées. Les matières premières que sont le houblon et le malt sont traditionnellement soumises à un contrôle permanent de la qualité mené par des instituts scientifiques, par exemple l'Université technique de Munich-Weihenstephan.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La totalité du processus de production du produit a lieu dans l'aire géographique spécifiée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage de la bière fait référence à une bière visée au point 3.2, associée à l'appellation «Bayerisches Bier».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le Land de Bavière, subdivisé en sept régions administratives.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La qualité et la réputation de la «Bayerisches Bier» s'expliquent par une tradition brassicole séculaire conforme à la loi sur la pureté de la bière, promulguée en Bavière en 1516. Depuis le XV^e siècle, il existe une définition légale contraignante du procédé de fabrication. Au fil des siècles, le savoir-faire des brasseurs de bière bavarois s'est développé et une grande diversité de recettes en a résulté, ce qui a créé une variété unique au monde. La Bavière est le berceau de la Weizenbier et possède la plus grande brasserie de bière de froment au monde. Weihenstephan est le siège de l'une des institutions les plus renommées au monde dans le domaine de la brasserie. En raison de la tradition brassicole séculaire et de la variété des types de bière ainsi créés, la «Bayerisches Bier» jouit auprès des consommateurs d'une excellente réputation, due notamment à l'utilisation de matières premières locales, originaires de Bavière, d'une qualité exceptionnelle.

Les conclusions des institutions de l'Union européenne dans le cadre de la procédure simplifiée concernant le lien entre la réputation de ce produit et la «Bayerisches Bier» ont été examinées et confirmées par la Cour de justice de l'Union européenne dans l'affaire C-343/07.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40790>
