

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/990 DELLA COMMISSIONE**del 12 giugno 2017****recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bayerisches Bier (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

Considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda presentata dalla Germania per l'approvazione delle modifiche apportate al disciplinare dell'indicazione geografica protetta (IGP) «Bayerisches Bier», registrata con il regolamento (CE) n. 1347/2001 del Consiglio ⁽²⁾.
- (2) Poiché le modifiche in questione non erano minori ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽³⁾ la domanda di modifica, a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (3) Il 22 febbraio 2016 la Commissione ha ricevuto una notifica di opposizione dai Paesi Bassi. La relativa dichiarazione di opposizione motivata è pervenuta alla Commissione il 19 aprile 2016.
- (4) Ritenendo tale opposizione ammissibile, con lettera datata 6 giugno 2016 la Commissione ha invitato la Germania e i Paesi Bassi ad avviare idonee consultazioni per un periodo di tre mesi al fine di addivenire a un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.
- (5) Il termine è stato prorogato di ulteriori tre mesi.
- (6) Le parti hanno raggiunto un accordo. Con lettera del 4 gennaio 2017 la Germania ha comunicato alla Commissione i risultati dell'accordo.
- (7) I Paesi Bassi hanno presentato opposizione all'ultimo paragrafo della sezione 5 del documento unico consolidato, quale pubblicato, che recita: «Le conclusioni delle istituzioni dell'UE nel quadro della procedura semplificata riguardante il legame fra la reputazione e la» Bayerisches Bier «sono state controllate e confermate dalla Corte di giustizia dell'Unione europea nella causa C-343/07», in quanto non conforme ai requisiti per una modifica a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 e dei regolamenti (UE) n. 664/2014 ⁽⁴⁾ e (UE) n. 668/2014 ⁽⁵⁾ della Commissione.
- (8) Le motivazioni fornite dall'opponente sono le seguenti: la domanda sarebbe carente di motivazioni o di spiegazioni relative all'inserimento del paragrafo in questione; tale paragrafo non fornirebbe dettagli atti a corroborare il legame con la zona geografica, pur trovandosi nella sezione del documento unico relativa al

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1347/2001 del Consiglio, del 28 giugno 2001, che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio (GUL 182 del 5.7.2001, pag. 3).

⁽³⁾ GU C 390 del 24.11.2015, pag. 25.

⁽⁴⁾ Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari (GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17).

⁽⁵⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

legame; tale paragrafo sarebbe scorretto e fuorviante, poiché nella causa C-343/07 la Corte di giustizia dell'Unione europea non ha esaminato né confermato se fosse soddisfatto il requisito fondamentale di legame diretto con la zona geografica. tale paragrafo arrecherebbe pregiudizio a Bavaria NV, in quanto potrebbe mettere a repentaglio l'esistenza dei marchi «Bavaria» posseduti e fruiti da essa e dai suoi consociati.

- (9) La Germania ha convenuto in merito alla soppressione del paragrafo in questione.
- (10) Alla luce di quanto esposto in precedenza, la Commissione ritiene che la modifica dovrebbe essere approvata senza il paragrafo in questione contenuto nel documento unico. La versione consolidata del documento unico dovrebbe essere pubblicata per informazione,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le modifiche del disciplinare pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativamente alla denominazione «Bayerisches Bier» (IGP) sono approvate. Il documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 giugno 2017

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«BAYERISCHES BIER»

N. UE: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Bayerisches Bier»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.1. Birra

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Schankbier

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %: 7,0-9,0

Gradazione alcolica in %: 2,5-3,5

Colorazione (EBC): 5-20 unità

Sostanze amare (EBC): 10-30 unità

Dal gusto pieno, morbida e frizzante con gradazione alcolica e valore calorico inferiori alla Vollbier

Hell/Lager

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %: 11,0-12,5

Gradazione alcolica in %: 4,5-5,5

Colorazione (EBC): 5-20 unità

Sostanze amare (EBC): 10-25 unità

Con aroma fine, leggera, dal gusto pieno, dal sapore leggero

Pils

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %: 11,0-12,5

Gradazione alcolica in %: 4,5-6,0

Colorazione (EBC): 5-15 unità

Sostanze amare (EBC): 30-40 unità

Birra leggermente amarognola con un particolare sapore amaro di luppolo

Export

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	12,0-13,5
Gradazione alcolica in %:	4,5-6,0
Colorazione (EBC):	5-65 unità (chiara-scura)
Sostanze amare (EBC):	15-35 unità

Birra amara dal gusto pieno e rotondo

Dunkel

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-14,0
Gradazione alcolica in %:	4,5-6,0
Colorazione (EBC):	40-65 unità
Sostanze amare (EBC):	15-35 unità

Birra dal gusto pieno, con aroma di malto

Schwarzbier

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-13,0
Gradazione alcolica in %:	4,5-6,0
Colorazione (EBC):	65-150 unità
Sostanze amare (EBC):	15-40 unità

Birra con sapore amaro di luppolo, aroma di torrefazione e leggero aroma di malto

Märzen/Festbier

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	13,0-14,5
Gradazione alcolica in %:	5,0-6,5
Colorazione (EBC):	7-40 unità
Sostanze amare (EBC):	12-45 unità

Birra con aroma di malto e un leggero sapore amaro di luppolo

Bock

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	16,0-18,0
Gradazione alcolica in %:	6,0-8,5
Colorazione (EBC):	7-120 unità (chiara-scura)
Sostanze amare (EBC):	15-40 unità

Birra dal gusto pieno, con aroma di malto e una sottile nota di luppolo

Doppelbock

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	18,0-21,0
Gradazione alcolica in %:	7,0-9,5
Colorazione (EBC):	10-150 unità (chiara-scura)
Sostanze amare (EBC):	15-35 unità

Birra dal gusto particolarmente pieno, con aroma di malto e una leggera nota caramellata

Weizenschankbier

Ad alta fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	7,0-9,0
Gradazione alcolica in %:	2,5-3,5
Colorazione (EBC):	7-30 unità
Sostanze amare (EBC):	5-20 unità

Birra frizzante con aroma di lievito

Weizenbier

Ad alta fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-13,5
Gradazione alcolica in %:	4,5-5,5
Colorazione (EBC):	5-65 unità (chiara-scura)
Sostanze amare (EBC):	10-30 unità

Birra fruttata con aroma di frumento e un leggero aroma di malto

Kristallweizen

Ad alta fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-13,5
Gradazione alcolica in %:	4,5-5,5
Colorazione (EBC):	5-18 unità
Sostanze amare (EBC):	5-20 unità

Birra fresca con aroma di grano

Rauchbier

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-14,5
Gradazione alcolica in %:	4,5-6,0
Colorazione (EBC):	30-60 unità
Sostanze amare (EBC):	20-30 unità

Birra dal gusto pieno e affumicato

Kellerbier/Zwickelbier

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-13,5
Gradazione alcolica in %:	4,5-6,0
Colorazione (EBC):	5-60 unità
Sostanze amare (EBC):	10-35 unità

Birra con un leggero gusto amaro di luppolo, non filtrata, a bassa pressione, con un basso contenuto di anidride carbonica

Eisbier/Icebier

A bassa fermentazione

Contenuto di estratto originale in %:	11,0-13,0
Gradazione alcolica in %:	4,5-5,0
Colorazione (EBC):	5-20 unità
Sostanze amare (EBC):	10-25 unità

Birra molto leggera e morbida

I valori indicati sono sottoposti alle tolleranze analitiche legali e riconosciute dalle autorità bavaresi competenti in materia di sicurezza dei prodotti alimentari.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Si utilizzano essenzialmente materie prime locali di qualità (acqua, luppolo, malto) provenienti dalla Baviera. Il luppolo e il malto sono sottoposti tradizionalmente a un costante controllo di qualità da parte di istituti scientifici, ad esempio l'Università tecnica di Monaco-Weihenstephan.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo produttivo avviene nella zona geografica indicata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'etichettatura della birra indica uno dei tipi di birra elencati al punto 3.2 in combinazione con la denominazione «Bayerisches Bier».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Land della Baviera, suddiviso in sette regioni amministrative.

5. Legame con la zona geografica

La qualità e la reputazione della «Bayerisches Bier» sono il frutto di una tradizione secolare di produzione della birra conforme alla legge sulla purezza della birra, promulgata in Baviera nel 1516. Dal XV secolo esiste una definizione legale vincolante del processo di produzione, che nel corso dei secoli ha favorito lo sviluppo delle competenze dei produttori di birra bavaresi dando origine a molte ricette diverse e creando una gamma di birre unica al mondo. La Baviera è la culla della «Weizenbier» (birra di frumento) e ospita il più grande birrifico al mondo per questo tipo di birra. Il birrifico di Weihenstephan è un'istituzione nel settore della produzione mondiale della birra. Vista la tradizione secolare in questo settore e la varietà di prodotti che ne è derivata, la «Bayerisches Bier» ha un'ottima reputazione fra i consumatori, anche per effetto dell'utilizzo di materie prime di qualità provenienti dalla Baviera.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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