

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2017/990 DA COMISSÃO****de 12 de junho de 2017****que aprova uma alteração não menor do caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Bayerisches Bier (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Alemanha, de aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida (IGP) «Bayerisches Bier», registada ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1347/2001 da Comissão <sup>(2)</sup>.
- (2) Uma vez que as alterações em causa não são consideradas menores na aceção do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão procedeu à publicação do pedido de alteração no *Jornal Oficial da União Europeia* <sup>(3)</sup>, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (3) Em 22 de fevereiro de 2016, a Comissão recebeu um ato de oposição dos Países Baixos e, em 19 de abril de 2016, a respetiva declaração de oposição fundamentada.
- (4) Tendo considerado admissível essa oposição, a Comissão convidou a Alemanha e os Países Baixos, por ofício de 18 de janeiro de 2016, a procederem às consultas adequadas durante um período de três meses, de modo a alcançarem um acordo em conformidade com os respetivos procedimentos internos.
- (5) O prazo para consulta foi prorrogado por mais três meses.
- (6) As Partes chegaram a um acordo. A Alemanha comunicou os resultados do acordo à Comissão por ofício de 4 de janeiro de 2017.
- (7) Os Países Baixos tinham-se oposto ao disposto no último parágrafo da secção 5 do Documento Único consolidado, publicado com a redação: «As conclusões das instituições da União Europeia no âmbito do processo simplificado sobre o nexo entre a reputação do produto e a » Bayerisches Bier «foram avaliadas e confirmadas pelo Tribunal de Justiça da União Europeia no processo C-343/07», por não satisfazer os requisitos para uma alteração ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e dos Regulamentos (UE) n.º 664/2014 <sup>(4)</sup> e (UE) n.º 668/2014 da Comissão <sup>(5)</sup>.
- (8) As razões dadas pelo oponente são as seguintes: omissão, no pedido, dos fundamentos e explicações que justificam a inserção do parágrafo em causa; omissão, no mesmo parágrafo, de elementos que comprovem a relação com a área geográfica, ainda que pertencente à secção do Documento Único a ela referente; o parágrafo

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> Regulamento (CE) n.º 1347/2001 do Conselho, de 28 de junho de 2001, que completa o anexo do Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho (JO L 182 de 5.7.2001, p. 3).

<sup>(3)</sup> JO C 390 de 24.11.2015, p. 25.

<sup>(4)</sup> Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, de 18 de dezembro de 2013, que completa o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas e a certas regras relativas à proveniência, certas regras processuais e certas regras transitórias adicionais (JO L 179 de 19.6.2014, p. 17).

<sup>(5)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

é incorreto e enganador, uma vez que, no processo C-343/07, o Tribunal de Justiça da União Europeia nem examinou nem confirmou o cumprimento do requisito substantivo de uma relação direta com a área geográfica; o parágrafo poderia prejudicar a Bavaria NV já que pode comprometer a existência das marcas comerciais «Bavaria» pertencentes e utilizadas por Bavaria NV e suas filiais.

- (9) A Alemanha acordou na supressão do parágrafo contestado.
- (10) À luz do exposto, a Comissão entende que a alteração deve ser aprovada sem o parágrafo contestado no Documento Único. A versão consolidada do Documento Único deve ser publicada para informação,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

É aprovada a alteração do caderno de especificações da denominação «Bayerisches Bier» (IGP) publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*. O Documento Único consolidado figura no anexo do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de junho de 2017.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANEXO

## DOCUMENTO ÚNICO

## «BAYERISCHES BIER»

N.º UE: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nome(s)

«Bayerisches Bier»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Alemanha

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 2.1. Cervejas

## 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

**Schankbier**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 7,0-9,0

Título alcoométrico volúmico %: 2,5-3,5

Unidades colorimétricas (EBC): 5-20

Unidades de amargor (EBC): 10-30

Cerveja redonda na boca, macia e borbulhante, com menor quantidade de álcool e de calorias que a «Vollbier» (cerveja dupla)

**Hell/Lager**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 11,0-12,5

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-5,5

Unidades colorimétricas (EBC): 5-20

Unidades de amargor (EBC): 10-25

Cerveja com sabor ligeiramente intenso, leve, redonda, suave

**Pils**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 11,0-12,5

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): 5-15

Unidades de amargor (EBC): 30-40

Cerveja com travo amargo a lúpulo único e ligeiramente acentuado

**Export**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 12,0-13,5

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): 5-65 (branca-preta)

Unidades de amargor (EBC): 15-35

Cerveja encorpada, amarga arredondada

**Dunkel**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 11,0-14,0

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): 40-65

Unidades de amargor (EBC): 15-35

Cerveja com aroma a malte, redonda na boca

**Schwarzbier**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 11,0-13,0

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): 65-150

Unidades de amargor (EBC): 15-40

Cerveja com aroma a torrefação, com ligeiro aroma a malte e travo a lúpulo

**Märzen/Festbier**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 13,0-14,5

Título alcoométrico volúmico %: 5,0-6,5

Unidades colorimétricas (EBC): 7-40

Unidades de amargor (EBC): 12-45

Cerveja com aroma a malte, com um ligeiro travo a lúpulo

**Bock**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 16,0-18,0

Título alcoométrico volúmico %: 6,0-8,5

Unidades colorimétricas (EBC): 7-120 (branca-preta)

Unidades de amargor (EBC): 15-40

Cerveja encorpada, com aroma a malte e ligeira nota de lúpulo

**Doppelbock**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %:	18,0-21,0
Título alcoométrico volúmico %:	7,0-9,5
Unidades colorimétricas (EBC):	10-150 (branca-preta)
Unidades de amargor (EBC):	15-35

Cerveja claramente encorpada, com aroma a malte e ligeiras notas a caramelo

**Weizenschankbier**

Cerveja de fermentação alta

Extrato primitivo em %:	7,0-9,0
Título alcoométrico volúmico %:	2,5-3,5
Unidades colorimétricas (EBC):	7-30
Unidades de amargor (EBC):	5-20

Cerveja borbulhante, com um aroma a levedura

**Weizenbier**

Cerveja de fermentação alta

Extrato primitivo em %:	11,0-13,5
Título alcoométrico volúmico %:	4,5-5,5
Unidades colorimétricas (EBC):	5-65 (branca — preta)
Unidades de amargor (EBC):	10-30

Cerveja com aroma de trigo, frutada e ligeiro aroma a malte

**Kristallweizen**

Cerveja de fermentação alta

Extrato primitivo em %:	11,0-13,5
Título alcoométrico volúmico %:	4,5-5,5
Unidades colorimétricas (EBC):	5-18
Unidades de amargor (EBC):	5-20

Cerveja refrescante com aroma a trigo e encorpada

**Rauchbier**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %:	11,0-14,5
Título alcoométrico volúmico %:	4,5-6,0
Unidades colorimétricas (EBC):	30-60
Unidades de amargor (EBC):	20-30

Cerveja redonda na boca e um sabor a fumado

**Kellerbier/Zwickelbier**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 11,0-13,5

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): 5-60

Unidades de amargor (EBC): 10-35

Cerveja com um ligeiro travo a lúpulo, não filtrada, de baixa pressão e com pouco gás carbónico

**Eisbier/Icebier**

Cerveja de fermentação baixa

Extrato primitivo em %: 11,0-13,0

Título alcoométrico volúmico %: 4,5-5,0

Unidades colorimétricas (EBC): 5-20

Unidades de amargor (EBC): 10-25

Cerveja muito doce e muito macia

Os valores indicados são sujeitos às tolerâncias analíticas legais e reconhecidas pelas autoridades bávaras competentes em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

São utilizadas essencialmente matérias-primas de qualidade superior (água, lúpulo, malte) originárias da Baviera. Tradicionalmente, o lúpulo e o malte são sujeitos a um controlo permanente da qualidade realizado por institutos científicos, por exemplo, a Universidade Técnica de Munich-Weihenstephan.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O processo de produção ocorre integralmente na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem da cerveja é feita com referência a uma cerveja referida no ponto 3.2, associada à denominação «Bayerisches Bier».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O Land da Baviera, dividido em sete regiões administrativas.

5. **Relação com a área geográfica**

A qualidade e a reputação da «Bayerisches Bier» explicam-se por uma tradição cervejeira secular conforme à lei relativa à pureza da cerveja, promulgada na Baviera em 1516. Desde o século XV que existe uma definição jurídica obrigatória do processo de fabrico. Ao longo dos séculos, o saber dos fabricantes de cerveja da Baviera desenvolveu-se, daí resultando uma grande diversidade de receitas, o que deu origem a uma variedade única no mundo. A Baviera é o berço da «Weizenbier» que possui a maior fábrica de cerveja de trigo do mundo. Weihenstephan é a sede de uma das instituições mais prestigiadas do mundo no domínio da cerveja. Pela sua tradição cervejeira secular e variedade de tipos de cerveja assim criados, a «Bayerisches Bier» goza de excelente reputação junto dos consumidores, nomeadamente devido à utilização de matérias-primas locais, originárias da Baviera, de qualidade excepcional.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, deste regulamento)

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

---