

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), 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

(2015/C 390/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«BAYERISCHES BIER»

N.º UE: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 Munique
ALEMANHA
Tel. +49 892866040
Correio eletrónico: brauerbund@bayerisches-bier.de

2. Estado-Membro ou país terceiro

Alemanha

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação com a área geográfica
- Rotulagem
- Outras (exigências nacionais/estruturas de controlo)

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

b. Descrição do produto

1. As seguintes alterações são feitas para os tipos de cerveja catalogados:

Schankbier

Unidades colorimétricas (EBC): em vez de 5-15, 5-20 unidades

Unidades de amargor (EBC): em vez de 25-30, 10-30 unidades

Hell/Lager

Unidades de amargor (EBC): em vez de 8-25, 10-25 unidades

«Pils»

Título alcoométrico volúmico %: em vez de 4,0-5,5, 4,5-6,0

Unidades de amargor (EBC): em vez de 25-45, 30-40 unidades

Export

Título alcoométrico volúmico %: em vez de 4,5-5,5, 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): em vez de 10-50, 5-65 unidades (claro-escuro)

Dunkel

Extrato primitivo em %: em vez de 11,0-12,5, 11,0-14,0

Título alcoométrico volúmico %: em vez de 4,5-5,5, 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): em vez de 40-60, 40-65 unidades

Unidades de amargor (EBC): em vez de 20-35, 15-35 unidades

Schwarzbier

Extrato primitivo em %: em vez de 11,0-12,5, 11,0-13,0

Título alcoométrico volúmico %: em vez de 5,0-5,5, 4,5-6,0

Unidades colorimétricas (EBC): em vez de 60-120, 65-150 unidades

Unidades de amargor (EBC): em vez de 10-30, 15-40 unidades

Märzen/Festbier

Título alcoométrico volúmico %: em vez de 4,5-6,0, 5,0-6,5

Bock

Título alcoométrico volúmico %:	em vez de 6,0-8,0,	6,0-8,5
Unidades colorimétricas (EBC):	em vez de 10-120,	7-120 unidades (claro-escuro)

«Doppelbock»

Título alcoométrico volúmico %:	em vez de 6,0-8,5,	7,0-9,5
Unidades colorimétricas (EBC):	em vez de 10-120,	10-150 unidades (claro-escuro)

Weizenshankbier

Extrato primitivo em %:	em vez de 7,0-8,5,	7,0-9,0
Unidades de amargor (EBC):	em vez de 6-20,	5-20 unidades

Weizenbier

Extrato primitivo em %:	em vez de 11,0-14,0,	11,0-13,5
Título alcoométrico volúmico %:	em vez de 4,0-5,5,	4,5-5,5
Unidades colorimétricas (EBC):	em vez de 10-60,	5-65 unidades (claro-escuro)

Kristallweizen

Extrato primitivo em %:	em vez de 11,0-13,0,	11,0-13,5
Unidades colorimétricas (EBC):	em vez de 6-18,	5-18 unidades
Unidades de amargor (EBC):	em vez de 10-20,	5-20 unidades

Rauchbier

Extrato primitivo em %:	em vez de 12,0-14,5,	11,0-14,5
Título alcoométrico volúmico %:	em vez de 5,0-6,0,	4,5-6,0
Unidades colorimétricas (EBC):	em vez de 40-60,	30-60 unidades

Kellerbier/Zwickelbier

Extrato primitivo em %:	em vez de 11,0-13,0,	11,0-13,5
Título alcoométrico volúmico %:	em vez de 4,0-5,5,	4,5-6,0
Unidades colorimétricas (EBC):	em vez de 10-30,	5-60 unidades
Unidades de amargor (EBC):	em vez de 10-30,	10-35 unidades

Fundamentação:

Um inquérito junto dos nossos membros revelou que, devido ao elevado número de cervejeiras sujeitas ao regime de controlo a título do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, tornou-se necessária uma adaptação dos valores. Em estreita colaboração com os nossos membros, procedemos a um levantamento completo dos limites inferiores e superiores de fermentação respetivos de todos os tipos de cerveja declarados à «Bayerischer Brauerbund» (Associação dos produtores de cerveja da Baviera) cujos resultados estão disponíveis e foram tidos em conta nas alterações solicitadas.

Acresce que foram realizados progressos consideráveis nos últimos anos a nível das matérias-primas agrícolas necessários para o fabrico da cerveja (malte e lúpulo), em termos agronómicos, mas também qualitativos. Estes progressos, associados aos modernos processos técnicos utilizados, influenciam sobretudo a cor e o grau de amargor das cervejas descritas. Devido ao processo de fabrico da cerveja, assim alterado, os parâmetros do produto acabado também mudam.

2. Além disso, é aditada a seguinte frase:

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

Fundamentação:

Esta conclusão impõe-se por razões de clareza perante as autoridades de controlo, bem como das empresas em causa

h. *Rotulagem*

O texto é alterado para que o termo «Biergattung» (categoria de cerveja) seja substituído pelo termo «Biersorte» (tipo de cerveja):

«A rotulagem da cerveja é feita com base na denominação “Bayerisches Bier”, associada a um dos tipos de cerveja mencionados no ponto b.»

Fundamentação:

O termo «Biergattung» (categoria de cerveja) que, por força do artigo 3.º do regulamento sobre a cerveja designa uma cerveja com baixo extrato primitivo ou uma cerveja forte, foi utilizado indevidamente.

A denominação «Bayerisches Bier» deve, de facto, ser utilizada em ligação com um tipo de cerveja (por exemplo, «Hell», «Lager», «Weizenbier», etc.).

i. *Outras:*

1. *Exigências nacionais*

Os requisitos do estado da Baviera são completadas pelo termo «bierverordnung» (regulamento sobre a cerveja).

Fundamentação:

Aquando da apresentação do pedido inicial, foi erradamente omitido o «Bierverordnung» (regulamento sobre a cerveja), de 2 de julho de 1990. Como o referido regulamento rege a proteção da denominação «Bier», bem como a identificação dos tipos de cerveja e, por conseguinte, contém disposições para a cerveja, é indispensável mencioná-lo por uma questão de exaustividade.

2. *Estrutura(s) de controlo:*

Para o controlo dos fabricantes:

Nome: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Endereço: Menzinger Str. 54, 80638 Munique, ALEMANHA

Tel. +49 89178000

Fax: +49 8917800313

Para o controlo dos abusos:

Nome: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Endereço: Rosenkavalierplatz 2, 81925 Munique, ALEMANHA

Tel. +49 89921400

Fax: +49 8992142266

Fundamentação:

Os nomes e endereços das autoridades do Estado da Baviera competentes para o controlo dos produtores e os abusos devem ser atualizados. A referência a Lacon GmbH já não tem razão de ser. Na Baviera, existem atualmente vários organismos de controlo aprovados e o produtor é livre de pode escolher o organismo.

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 à denominação indicada 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 acentuado travo a lúpulo e intensa

Export

Cerveja de fermentação baixa

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

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

Unidades colorimétricas (EBC): 5-65 (claro-escuro)

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 (claro-escuro)

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 (claro-escuro)
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 (claro-escuro)
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)

Trata-se essencialmente de matérias-primas de qualidade superior (água, lúpulo, malte) originárias da Baviera que são utilizadas. As matérias-primas que são o lúpulo e o malte são tradicionalmente sujeitas 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 do produto final 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 7 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.

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.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

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