

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 390/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„BAYERISCHES BIER“

EU št.: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 München
DEUTSCHLAND
Tel. +49 892866040
E-naslov: brauerbund@bayerisches-bier.de

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo (nacionalni predpisi/nadzorni organi)

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

(b) Opis proizvoda

1. Pri navedenih vrstah piva so bile uvedene naslednje spremembe:

Schankbier

Barva (EBC): namesto 5–15 5–20 enot

Grenčica (EBC): namesto 25–30 10–30 enot

Hell/Lager

Grenčica (EBC): namesto 8–25 10–25 enot

Pils

Vsebnost alkohola v vol. %: namesto 4,0–5,5 4,5–6,0

Grenčica (EBC): namesto 25–45 30–40 enot

Export

Vsebnost alkohola v vol. %: namesto 4,5–5,5 4,5–6,0

Barva (EBC): namesto 10–50 5–65 enot

Dunkel

Vsebnost ekstrakta v %: namesto 11,0–12,5 11,0–14,0

Vsebnost alkohola v vol. %: namesto 4,5–5,5 4,5–6,0

Barva (EBC): namesto 40–60 40–65 enot

Grenčica (EBC): namesto 20–35 15–35 enot

Schwarzbier

Vsebnost ekstrakta v %: namesto 11,0–12,5 11,0–13,0

Vsebnost alkohola v vol. %: namesto 5,0–5,5 4,5–6,0

Barva (EBC): namesto 60–120 65–150 enot

Grenčica (EBC): namesto 10–30 15–40 enot

Märzen/Festbier

Vsebnost alkohola v vol. %: namesto 4,5–6,0 5,0–6,5

Bock

Vsebnost alkohola v vol. %:	namesto 6,0–8,0	6,0–8,5
Barva (EBC):	namesto 10–120	7–120 enot (temno-svetlo)

Doppelbock

Vsebnost alkohola v vol. %:	namesto 6,0–8,5	7,0–9,5
Barva (EBC):	namesto 10–120	10–150 enot (temno-svetlo)

Weizenshankbier

Vsebnost ekstrakta v %:	namesto 7,0–8,5	7,0–9,0
Grenčica (EBC):	namesto 6–20	5–20 enot

Weizenbier

Vsebnost ekstrakta v %:	namesto 11,0–14,0	11,0–13,5
Vsebnost alkohola v vol. %:	namesto 4,0–5,5	4,5–5,5
Barva (EBC):	namesto 10–60	5–65 enot (temno-svetlo)

Kristallweizen

Vsebnost ekstrakta v %:	namesto 11,0–13,0	11,0–13,5
Barva (EBC):	namesto 6–18	5–18 enot
Grenčica (EBC):	namesto 10–20	5–20 enot

Rauchbier

Vsebnost ekstrakta v %:	namesto 12,0–14,5	11,0–14,5
Vsebnost alkohola v vol. %:	namesto 5,0–6,0	4,5–6,0
Barva (EBC):	namesto 40–60	30–60 enot

Kellerbier/Zwickelbier

Vsebnost ekstrakta v %:	namesto 11,0–13,0	11,0–13,5
Vsebnost alkohola v vol. %:	namesto 4,0–5,5	4,5–6,0
Barva (EBC):	namesto 10–30	5–60 enot
Grenčica (EBC):	namesto 10–30	10–35 enot

Pojasnilo:

Anketa v obratih, ki so člani našega združenja, je pokazala, da je zaradi velikega števila pivovarn, ki so vključene v sistem nadzora v skladu z Uredbo št. 1151/2012, potrebna prilagoditev vrednosti. V tesnem sodelovanju z obrati, ki so člani našega združenja, je medtem potekalo obsežno evidentiranje ustreznih vrednosti spodnjega ali zgornjega vrenja za vse vrste piva, prijavljene pri Bayerischer Brauerbund (bavarskem pivovarskem združenju), čigar rezultati so zdaj na razpolago in se odražajo v spremembah iz zahtevka.

Poleg tega je gojenje kmetijskih surovin, potrebnih za proizvodnjo piva (slad, hmelj) v zadnjih letih močno napredovalo tako v agronomskem pogledu kot tudi glede kakovosti. Dosežki pri gojenju skupaj z moderno pivovarsko tehniko vplivajo predvsem na področji intenzitete barve in grenkobe opisanih piv. Ker se je zaradi tega spremenil postopek varjenja, so se zato morali analitično spremeniti tudi parametri pripravljene piva.

2. Nadalje je treba dodati naslednji stavek:

„Za navedene vrednosti veljajo zakonska odstopanja in analitična odstopanja, ki jih priznavajo pristojni organi za nadzor živil na Bavarskem.“

Pojasnilo:

Ta ugotovitev je potrebna za pojasnilo nadzornim organom ter zadevnim podjetjem.

(h) *Označevanje:*

Sedanje besedilo se spremeni z naslednjim besedilom tako, da se beseda „kategorija piva“ nadomesti z besedno zvezo „vrsta piva“:

Označevanje piva zajema vrsto piva iz točke b) v povezavi z oznako „Bayerisches Bier“.

Pojasnilo:

Beseda „kategorija piva“, ki v skladu s členom 3 Bierverordnung (Odloka o pivu) zajema npr. pivo z nizko vsebnostjo ekstrakta ali močno pivo, je bila navedena pomotoma.

Oznaka „Bayerisches Bier“ se v praksi pravilno uporablja v zvezi z vrsto piva (npr. svetlo pivo, ležak, pšenično pivo itd.).

(i) *Drugo:*

1. Nacionalne zahteve

Nacionalne zahteve se zamenjajo z besedo „Bierverordnung“.

Pojasnilo:

Pri pripravi prvotnega zahtevka je bilo pomotoma spregledano, da bi bilo treba navesti Bierverordnung (Odlok o pivu) z dne 2. julija 1990. Ker Bierverordnung (Odlok o pivu) ureja zaščito oznake „pivo“ ter označevanje kategorij piva, torej zajema predpise o pivu, je potreben zaradi popolnosti zahtevka.

2. Nadzorni organi:

za inšpekcijske preglede proizvajalca:

Ime: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Naslov: Menzinger Str. 54, 80638 München, DEUTSCHLAND

Tel. +49 89178000

Faks +49 8917800313

za nadzore zlorab:

Ime: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Naslov: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DEUTSCHLAND

Tel. +49 89921400

Faks: +49 8992142266

Pojasnilo:

Treba je posodobiti naslove državnih organov, pristojnih za nadzor proizvajalcev in zlorab. Izpustiti je treba navedbo družbe Lacon GmbH. Na Bavarskem je trenutno pooblaščenih več enakopravnih nadzornih organov, proizvajalec pa se lahko obrne na nadzorni organ po lastni izbiri.

ENOTNI DOKUMENT

„BAYERISCHES BIER“

EU št.: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Bayerisches Bier“

2. **Država članica ali tretja država**

Nemčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.1 Pivo

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Schankbier

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 7,0–9,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 2,5–3,5

Barva (EBC): 5–20 enot

Grenčica (EBC): 10–30 enot

polnega, mehkega okusa in rezko z manj alkohola in kalorij kot polno pivo.

Hell/Lager

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–12,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–5,5

Barva (EBC): 5–20 enot

Grenčica (EBC): 10–25 enot

rahlo aromatično, lahko, polnega in blagega okusa.

Pils

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–12,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–6,0

Barva (EBC): 5–15 enot

Grenčica (EBC): 30–40 enot

z izrazito, rahlo grenkobo hmelja.

Export

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 12,0–13,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–6,0

Barva (EBC): 5–65 enot (svetlo-temno)

Grenčica (EBC): 15–35 enot

polnega okusa, z zaokroženo grenkobo.

Dunkel

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–14,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–6,0

Barva (EBC): 40–65 enot

Grenčica (EBC): 15–35 enot

arome slada in polnega okusa.

Schwarzbier

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–13,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–6,0

Barva (EBC): 65–150 enot

Grenčica (EBC): 15–40 enot

s praženo aromo, z rahlo aromo slada, hmeljasto grenko.

Märzen/Festbier

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 13,0–14,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 5,0–6,5

Barva (EBC): 7–40 enot

Grenčica (EBC): 12–45 enot

poudarjen okus slada z rahlo grenkobo hmelja.

Bock

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 16,0–18,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 6,0–8,5

Barva (EBC): 7–120 enot (svetlo-temno)

Grenčica (EBC): 15–40 enot

polnega, poudarjenega okusa slada, z rahlo hmeljastim priokusom.

Doppelbock

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 18,0–21,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 7,0–9,5

Barva (EBC): 10–150 enot (svetlo-temno)

Grenčica (EBC): 15–35 enot

izrazito polnega, poudarjenega okusa slada, z rahlo karamelnim priokusom.

Weizenschankbier

pivo zgornjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 7,0–9,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 2,5–3,5

Barva (EBC): 7–30 enot

Grenčica (EBC): 5–20 enot

rezko, z aromo kvasa.

Weizenbier

pivo zgornjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–13,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–5,5

Barva (EBC): 5–65 enot (svetlo-temno)

Grenčica (EBC): 10–30 enot

s pšenično aromo, okusom po sadju, z rahlo aromo slada.

Kristallweizen

pivo zgornjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–13,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–5,5

Barva (EBC): 5–18 enot

Grenčica (EBC): 5–20 enot

s pšenično aromo, svežega okusa.

Rauchbier

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %: 11,0–14,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–6,0

Barva (EBC): 30–60 enot

Grenčica (EBC): 20–30 enot

polnega, dimljenega okusa.

Kellerbier/Zwickelbier

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %:	11,0–13,5
Vsebnost alkohola v vol. %:	4,5–6,0
Barva (EBC):	5–60 enot
Grenčica (EBC):	10–35 enot

z rahlo grenkobo hmelja, nefiltrirano, nizka vsebnost ogljikovega dioksida.

Eisbier/Icebier

pivo spodnjega vrenja

Vsebnost ekstrakta v %:	11,0–13,0
Vsebnost alkohola v vol. %:	4,5–5,0
Barva (EBC):	5–20 enot
Grenčica (EBC):	10–25 enot

zelo blagega in zelo mehkega okusa

Za navedene vrednosti veljajo zakonska odstopanja in analitična odstopanja, ki jih priznavajo pristojni organi za nadzor živil na Bavarskem.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Uporabljajo se pretežno visokokakovostne domače surovine (voda, hmelj, slad) z Bavarske. Kakovost hmelja in slada kot surovin je po tradiciji pod stalnim nadzorom znanstvenih inštitutov, kot je Technische Universität München-Weihenstephan (Tehnična univerza München-Weihenstephan).

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Celoten proizvodni postopek za ta proizvod poteka znotraj opredeljenega geografskega območja.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Označevanje piva zajema vrsto piva iz točke 3.2 v povezavi z oznako „Bayerisches Bier“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Zvezna dežela Bavarska, razdeljena na 7 deželnih okrožij.

5. Povezava z geografskim območjem

Kakovost in sloves proizvoda „Bayerisches Bier“ izvira iz stoletne pivovarske tradicije v skladu z bavarsko uredbo o čistosti piva (Reinheitsgebot) iz leta 1516. Proizvodni postopek je zavezujoče zakonsko predpisan od 15. stoletja. Iz njega se je skozi stoletja razvilo strokovno znanje bavarskih pivovarjev in izoblikovala se je množica najrazličnejših receptur, iz katere izhaja raznolikost vrst, ki ji na svetu ni para. Bavarska je domovina pšeničnega piva z največjo pivovarno pšeničnega piva na svetu. Weihenstephan je sedež ene od najuglednejših pivovarskih ustanov v svetovnem merilu. Na podlagi večstoletne pivovarske tradicije ter raznolikosti, ki izhaja iz nje, „Bayerisches Bier“ uživa pri potrošniku nadvse velik sloves, ki med drugim izhaja tudi iz pretežne uporabe visokokakovostnih surovin z Bavarskega.

Sklepe organov EU v poenostavljenem postopku glede povezave med slovesom in proizvodom „Bayerisches Bier“ je preverilo in potrdilo Sodišče Evropske unije v zadevi C-343/07.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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