

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2015/C 390/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar mot ändringsansökan som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**BAYERISCHES BIER**

EU-nr: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1
80333 München
TYSKLAND
Tfn +49 892866040
E-post: brauerbund@bayerisches-bier.de

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Bevis på ursprung
- Samband med det geografiska området
- Märkning
- Övrigt (nationella krav/Kontrollorgan)

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokumentet (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

b) Produktbeskrivning

1. De listade ölsorterna ändras på följande sätt:

Schankbier

Färg (EBC):	5–20 enheter	i stället för 5–15
Bitterämnen (EBU):	10–30 enheter	i stället för 25–30

Hell/Lager

Bitterämnen (EBU):	10–25 enheter	i stället för 8–25
--------------------	---------------	--------------------

Pils

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0	i stället för 4,0–5,5
Bitterämnen (EBU):	30–40 enheter	i stället för 25–45

Export

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0	i stället för 4,5–5,5
Färg (EBC):	5–65 enheter (ljusa-mörka)	i stället för 10–50

Dunkel

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–14,0	i stället för 11,0–12,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0	i stället för 4,5–5,5
Färg (EBC):	40–65 enheter	i stället för 40–60
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter	i stället för 20–35

Schwarzbier

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,0	i stället för 11,0–12,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0	i stället för 5,0–5,5
Färg (EBC):	65–150 enheter	i stället för 60–120
Bitterämnen (EBU):	15–40 enheter	i stället för 10–30

Märzen/Festbier

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	5,0–6,5	i stället för 4,5–6,0
--------------------------------------	---------	-----------------------

Bock

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	6,0–8,5	i stället för 6,0–8,0
Färg (EBC):	7–120 enheter	i stället för 10–120 (ljus-mörkt)

Doppelbock

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	7,0–9,5	i stället för 6,0–8,5
Färg (EBC):	10–150 enheter	i stället för 10–120 (ljus-mörkt)

Weizenshankbier

Stamvörtstyrka i procent:	7,0–9,0	i stället för 7,0–8,5
Bitterämnen (EBU):	5–20 enheter	i stället för 6–20

Weizenbier

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5	i stället för 11,0–14,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,5	i stället för 4,0–5,5
Färg (EBC):	10–50 enheter (ljus-mörkt)	i stället för 5–65

Kristallweizen

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5	i stället för 11,0–13,0
Färg (EBC):	5–18 enheter	i stället för 6–18
Bitterämnen (EBU):	5–20 enheter	i stället för 10–20

Rauchbier

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–14,5	i stället för 12,0–14,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0	i stället för 5,0–6,0
Färg (EBC):	30–60 enheter	i stället för 40–60

Kellerbier/Zwickelbier

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5	i stället för 11,0–13,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0	i stället för 4,0–5,5
Färg (EBC):	5–60 enheter	i stället för 10–30
Bitterämnen (EBU):	10–35 enheter	i stället för 10–30

Skäl:

En enkät bland våra medlemsföretag visar att det stora antal bryggerier som omfattas av kontrollsystemet enligt förordning (EU) nr 1151/2012 nu kräver en anpassning av värdena. Under tiden, och i nära samarbete med våra medlemsföretag, har en omfattande inventering av de berörda över- och underjästa värdena för samtliga ölsorter genomförts och anmälts till Bayerischer Brauerbund (bayerska bryggarförbundet). Resultatet som nu föreligger åter speglas i de begärda ändringarna.

Därutöver har de odlade råämnena som är nödvändiga i ölproduktionen (malt och humle) genomgått en enorm utveckling i såväl agronomiskt som kvalitativt avseende. Dessa odlingstekniska framsteg i kombination med modern bryggteknik påverkar i synnerhet områdena "färgvärde" och "bittervärde" för de beskrivna ölsorterna. Därigenom förändras bryggprocessen, vilket automatiskt gör att det färdiga ölets parametrar förändras på motsvarande sätt.

2. Dessutom ska följande mening läggas till:

"Dessa värden är anpassade till de analytiska toleransnivåer som fastställts i lag och godkänts av livsmedelsmyndigheterna i Bayern."

Skäl:

Denna precisering är nödvändig för att ge kontrollmyndigheter och berörda företag klarhet.

h. *Identifikation*

Den nuvarande texten ändras genom den nya på så sätt att ordet "ölkategori" ersätts med ordet "ölsort":

"Ölmärkningen grundas på produktbeteckningen 'Bayerisches Bier' i förbindelse med en av de ölsorter som anges i punkt b."

Skäl:

Ordet "ölkategori", som enligt § 3 i ölförordningen t.ex. omfattar öl med ringa stamvörthalt eller starköl, användes felaktigt.

Korrekt används märkningen "Bayerisches Bier" i själva verket i samband med en ölsort (t.ex. Hell, Lager, Weizen osv.).

i. *Övrigt*

1. Nationella krav

Till de nationella kraven läggs ordet "ölförordning".

Skäl:

När den ursprungliga ansökan gjordes förbisågs felaktigt ölförordningen av den 2 juli 1990. Eftersom skyddet av beteckningen "öl" och identifieringen av ölkategorier regleras i ölförordningen, som alltså innehåller regler för ölområdet, måste den av fullständighetsskäl omnämnas.

2. Kontrollorgan

Kontroller hos tillverkare:

Myndighetens namn: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adress Menzinger Str. 54, 80638 München, TYSKLAND

Tfn +49 89178000

Fax +49 8917800313

Kontroller av oriktig användning:

Myndighetens namn: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Adress Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, TYSKLAND

Tfn +49 89921400

Fax +49 8992142266

Skäl:

Namn- och adressuppgifter om de myndigheter som ansvarar för kontroller av tillverkare respektive oriktig användning måste uppdateras. Hänvisningen till Lacon GmbH ska strykas. För närvarande kan tillverkarna välja mellan flera likvärdiga behöriga kontrollorgan i Bayern.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

BAYERISCHES BIER

EU-nr: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

SUB () SGB (X)

1. **Beteckning(ar)**

Bayerisches Bier

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.1 Maltdrycker

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Schankbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent: 7,0–9,0

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent: 2,5–3,5

Färg (EBC): 5–20 enheter

Bitterämnen (EBU): 10–30 enheter

fylligt, mjukt och pärlande med lägre alkohol- och kalorihalt än i Vollbier

Hell/Lager

underjäst

Stamvörtstyrka i procent: 11,0–12,5

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent: 4,5–5,5

Färg (EBC): 5–20 enheter

Bitterämnen (EBU): 10–25 enheter

lätt kryddigt, lätt, fylligt, milt

Pils

underjäst

Stamvörtstyrka i procent: 11,0–12,5

Alkoholhalt uttryckt i volymprocent: 4,5–6,0

Färg (EBC): 5–15 enheter

Bitterämnen (EBU): 30–40 enheter

utpräglad, något bitter humlebeska

Export

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	12,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	5–65 enheter (ljus-mörkt)
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter

fyllig, rundad beska

Dunkel

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–14,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	40–65 enheter
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter

maltig, fyllig

Schwarzbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	60–150 enheter
Bitterämnen (EBU):	15–40 enheter

bränd, lätt maltig humlebeska

Märzen/Festbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	13,0–14,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	5,0–6,5
Färg (EBC):	7–40 enheter
Bitterämnen (EBU):	12–45 enheter

maltbetonat med lätt humlebeska

Bock

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	16,0–18,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	6,0–8,5
Färg (EBC):	7–120 enheter (ljus-mörkt)
Bitterämnen (EBU):	15–40 enheter

fyllig, maltbetonad, fin humleprägel

Doppelbock

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	18,0–21,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	7,0–9,5
Färg (EBC):	10–150 enheter (ljus-mörkt)
Bitterämnen (EBU):	15–35 enheter

utpräglat fyllig, maltbetonad, lätt karamelliserad prägel

Weizenschankbier

överjäst

Stamvörtstyrka i procent:	7,0–9,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	2,5–3,5
Färg (EBC):	7–30 enheter
Bitterämnen (EBU):	5–20 enheter

pärlande, humlearom

Weizenbier

överjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,5
Färg (EBC):	5–65 enheter (ljus-mörkt)
Bitterämnen (EBU):	10–30 enheter

vetearomatiskt, fruktigt, lätt maltigt

Kristallweizen

överjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,5
Färg (EBC):	5–18 enheter
Bitterämnen (EBU):	5–20 enheter

vetearomatiskt, friskt

Rauchbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–14,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	30–60 enheter
Bitterämnen (EBU):	20–30 enheter

fylligt och rökigt

Kellerbier/Zwickelbier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,5
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–6,0
Färg (EBC):	5–60 enheter
Bitterämnen (EBU):	10–35 enheter

lätt humlebeska, ofiltrerat, med ringa kolsyrehalt

Eisbier/Icebier

underjäst

Stamvörtstyrka i procent:	11,0–13,0
Alkoholhalt uttryckt i volymprocent:	4,5–5,0
Färg (EBC):	5–20 enheter
Bitterämnen (EBU):	10–25 enheter

mycket mildt, mycket mjukt

Dessa värden är anpassade till de analytiska toleransnivåer som fastställts i lag och godkänts av livsmedelsmyndigheterna i Bayern.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Huvudsakligen används råämnena av hög kvalitet (vatten, humle och malt) från Bayern. Råämnena humle och malt är traditionellt föremål för ständiga kvalitetskontroller genomförda av tekniska institut, t.ex. Technische Universität München-Weihenstephan.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Hela produktionsprocessen äger rum inom det beskrivna geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Ölmärkningen grundas på en ölsort som omnämns i punkt 3.2 i förbindelse med beteckningen "Bayerisches Bier".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Delstaten Bayern, indelad i sju förvaltningsområden

5. Samband med det geografiska området

Den kvalitet och det anseende som utmärker "Bayerisches Bier" uppnås tack vare en månghundraårig bryggtradition enligt de bayerska renhetsreglerna från 1516. Sedan fjortonhundratalet finns rättsligt bindande regler för tillverkningsförfarandet. Sedan dess har de bayerska bryggarnas praktiska kunskap utvecklats och ett stort antal olika recept har utarbetats, vilket lett till ett världsunikt urval av sorter. Bayern är ursprungsorten för ölsorten Weizenbier och där finns världens största bryggeri för denna ölsort. Weihenstephan har en av världens mest välrenommerade bryggeriinstitutioner. Tack vare den månghundraåriga bryggtraditionen och det stora antalet sorter som utvecklats åtnjuter "Bayerisches Bier" allmänt ett högt anseende bland konsumenterna, vilket bl.a. beror på att råämnena av hög kvalitet används i Bayern.

EU-organens slutsatser i det förenklade förfarandet om sammanhanget mellan anseendet och märkningen "Bayerisches Bier" har prövats och bekräftats av Europeiska unionens domstol i mål C-343/07.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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