

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 390/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012****„BAYERISCHES BIER”**

Nr UE: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

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

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (przepisy krajowe/organy kontroli)

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### b. Opis produktu

1. W poniższych gatunkach piwa wprowadzono wymienione zmiany:

#### **Piwo beczkowe**

Barwa (EBC):	zamiast 5–15	5–20 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 25–30	10–30 jednostek

#### **Jasne/leżakowe**

Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 8–25	10–25 jednostek
------------------------------	--------------	-----------------

#### **Pils**

Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 4,0–5,5	4,5–6,0
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 25–45	30–40 jednostek

#### **Eksportowe**

Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 4,5–5,5	4,5–6,0
Barwa (EBC):	zamiast 10–50	5–65 jednostek (jasno-ciemne)

#### **Ciemne**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 11,0–12,5	11,0–14,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 4,5–5,5	4,5–6,0
Barwa (EBC):	zamiast 40–60	40–65 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 20–35	15–35 jednostek

#### **Piwo czarne**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 11,0–12,5	11,0–13,0
Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 5,0–5,5	4,5–6,0
Barwa (EBC):	zamiast 60–120	65–150 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 10–30	15–40 jednostek

#### **Piwo marcowe**

Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 4,5–6,0	5,0–6,5
------------------------------	-----------------	---------

**Koźlak**

Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 6,0–8,0	6,0–8,5
Barwa (EBC):	zamiast 10–120	7–120 jednostek (jasno-ciemne)

**Koźlak podwójny**

Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 6,0–8,5	7,0–9,5
Barwa (EBC):	zamiast 10–120	10–150 jednostek (jasno-ciemne)

**Piwo beczkowe pszeniczne**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 7,0–8,5	7,0–9,0
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 6–20	5–20 jednostek

**Piwo pszeniczne**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 11,0–14,0	11,0–13,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 4,0–5,5	4,5–5,5
Barwa (EBC):	zamiast 10–60	5–65 jednostek (jasno-ciemne)

**Klarowne piwo pszeniczne**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 11,0–13,0	11,0–13,5
Barwa (EBC):	zamiast 6–18	5–18 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 10–20	5–20 jednostek

**Piwo dymione**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 12,0–14,5	11,0–14,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 5,0–6,0	4,5–6,0
Barwa (EBC):	zamiast 40–60	30–60 jednostek

**Piwo piwniczne/piwo niefiltrowane typu kellerbier**

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %:	zamiast 11,0–13,0	11,0–13,5
Zawartość alkoholu w % obj.:	zamiast 4,0–5,5	4,5–6,0
Barwa (EBC):	zamiast 10–30	5–60 jednostek
Substancje goryczkowe (EBC):	zamiast 10–30	10–35 jednostek

## Uzasadnienie:

Ankieta, którą wypełniły zakłady należące do naszego zrzeszenia, wskazuje na to, że konieczne stało się dopasowanie wartości, co wynika z faktu uczestnictwa wielu browarów w systemie kontroli zgodnie z rozporządzeniem nr 1151/2012. W ścisłej współpracy z zakładami należącymi do naszego zrzeszenia przeprowadzono w międzyczasie szeroko zakrojoną akcję ustalania odpowiednich wartości fermentacji górnej i dolnej w odniesieniu do wszystkich gatunków piwa zgłoszonych Bawarskiemu Zrzeszeniu Piwowarskiemu; jej wyniki są już dostępne i to one są podstawą zmian zgłoszonych we wniosku.

Do tego dochodzi fakt, że w ostatnich latach osiągnięto ogromny postęp (zarówno agronomiczny, jak i jakościowy) w hodowli surowców rolniczych koniecznych do produkcji piwa (słodu i chmielu). Osiągnięcia w zakresie hodowli – w połączeniu z nowoczesną techniką piwowarską – wpływają przede wszystkim na wartości odnoszące się do zabarwienia i goryczki opisanych piw. Zmiana procesu warzenia piwa ma oczywiście wpływ na analityczne parametry gotowego piwa.

2. Dodać należy następujące zdanie:

„Podane wartości objęte są analitycznymi granicami tolerancji uregulowanymi w prawodawstwie i uznanymi przez właściwe bawarskie organy nadzoru środków spożywczych.”.

Uzasadnienie:

Stwierdzenie to jest konieczne do celów wyjaśnienia w odniesieniu do organów kontrolnych oraz danych przedsiębiorstw.

h. *Etykietowanie:*

Poniższy tekst zmienia dotychczasowy poprzez zastąpienie określenia „gatunek piwa” określeniem „rodzaj piwa”:

„Znakowanie piwa odnosi się do rodzaju piwa wymienionego w lit. b) w połączeniu z określeniem »Bayerisches Bier«”.

Uzasadnienie:

Użycie określenia „gatunek piwa” (Biergattung), które zgodnie z § 3 rozporządzenia piwnego obejmuje piwo o niskiej zawartości ekstraktu brzożki podstawowej lub piwo mocne, było błędem.

Oznaczenie „Bayerisches Bier” stosuje się w praktyce – prawidłowo – w odniesieniu do rodzaju piwa (np. jasne, leżakowe, pszeniczne).

i. *Inne:*

1. Przepisy krajowe

Wymogi krajowe uzupełnia się słowami „rozporządzenie piwne” (Bierverordnung).

Uzasadnienie:

Przy składaniu pierwotnego wniosku popełniono przeoczenie, nie podając rozporządzenia piwnego z dnia 2 lipca 1990 r. Podanie rozporządzenia piwnego jest konieczne ze względu na kompletność wniosku, ponieważ rozporządzenie to reguluje kwestie ochrony określenia „piwo” oraz identyfikacji gatunków piwa.

2. Organy kontroli:

Do celów kontroli producentów:

Nazwa: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adres: Menzinger Str. 54, 80638 München, DEUTSCHLAND

Telefon: +49 89178000

Faks: +49 8917800313

Do celów kontroli nadużyć:

Nazwa: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Adres: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DEUTSCHLAND

Telefon: +49 89921400

Faks: +49 8992142266

Uzasadnienie:

Należy uaktualnić nazwy i adresy jednostek państwowych odpowiedzialnych za kontrolę produkcji i nadużyć. Należy skreślić odesłanie do Lacon GmbH. W Bawarii producenci mogą obecnie wybierać między jedną z kilku dopuszczonych jednostek kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„BAYERISCHES BIER”**

Nr UE: DE-PGI-0117-01220 – 4.4.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bayerisches Bier”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.1. Piwa

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

**Piwo beczkowe**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 7,0–9,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 2,5–3,5

Barwa (EBC): 5–20 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 10–30 jednostek

pełne w smaku, aksamitne i musujące, o zawartości alkoholu i kalorii niższej niż w przypadku piwa pełnego

**Jasne/leżakowe**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–12,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–5,5

Barwa (EBC): 5–20 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 10–25 jednostek

lekko korzenne, lekkie, pełne w smaku, łagodne

**Pils**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–12,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 5–15 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 30–40 jednostek

wyrazista, lekko gorzkawa goryczka chmielowa

**Eksportowe**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 12,0–13,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 5–65 jednostek (jasno-ciemne)

Substancje goryczkowe (EBC): 15–35 jednostek

pełna w smaku, łagodna goryczka

**Ciemne**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–14,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 40–65 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 15–35 jednostek

o aromacie słodowym, pełne w smaku

**Piwo czarne**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–13,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 65–150 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 15–40 jednostek

o palonym zapachu, lekkim aromacie słodowym i z goryczką chmielową

**Piwo marcowe**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 13,0–14,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 5,0–6,5

Barwa (EBC): 7–40 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 12–45 jednostek

wyraziście słodowe z lekką goryczką chmielową

**Koźlak**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 16,0–18,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 6,0–8,5

Barwa (EBC): 7–120 jednostek (jasno-ciemne)

Substancje goryczkowe (EBC): 15–40 jednostek

o pełnym smaku, wyraziście słodowe, z delikatną nutą chmielu

**Koźlak podwójny**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 18,0–21,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 7,0–9,5

Barwa (EBC): 10–150 jednostek (jasno-ciemne)

Substancje goryczkowe (EBC): 15–35 jednostek

bardzo pełne w smaku, wyraziście słodowe, z delikatnym odcieniem karmelu

**Piwo beczkowe pszeniczne**

fermentacja górna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 7,0–9,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 2,5–3,5

Barwa (EBC): 7–30 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 5–20 jednostek

musujące, o zapachu drożdży

**Piwo pszeniczne**

fermentacja górna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–13,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–5,5

Barwa (EBC): 5–65 jednostek (jasno-ciemne)

Substancje goryczkowe (EBC): 10–30 jednostek

o zapachu pszenicznym, owocowe, z lekkim aromatem słodowym

**Klarowne piwo pszeniczne**

fermentacja górna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–13,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–5,5

Barwa (EBC): 5–18 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 5–20 jednostek

o zapachu pszenicznym, rzeńskie

**Piwo dymione**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–14,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 30–60 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 20–30 jednostek

o pełnym smaku i dymione

**Piwo piwniczne/piwo niefiltrowane typu kellerbier**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–13,5

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–6,0

Barwa (EBC): 5–60 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 10–35 jednostek

z lekką goryczką chmielową, niefiltrowane, nisko nagazowane, o niskim nasyceniu dwutlenkiem węgla

**Piwo lodowe**

fermentacja dolna

Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej w %: 11,0–13,0

Zawartość alkoholu w % obj.: 4,5–5,0

Barwa (EBC): 5–20 jednostek

Substancje goryczkowe (EBC): 10–25 jednostek

bardzo łagodne, bardzo aksamitne

Podane wartości objęte są analitycznymi granicami tolerancji uregulowanymi w prawodawstwie i uznanymi przez właściwe bawarskie organy nadzoru środków spożywczych.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Stosuje się głównie wysokiej jakości surowce krajowe z Bawarii (woda, chmiel, słód). Chmiel i słód podlegają tradycyjnie stałej kontroli jakości prowadzonej przez instytuty naukowe, np. Technische Universität München-Weihenstephan.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji wyrobu odbywa się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Znakowanie piwa odnosi się do rodzaju piwa wymienionego w pkt 3.2 w połączeniu z określeniem „Bayerisches Bier”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wolne Państwo Bawaria podzielone jest na 7 rejencji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość i renoma „Bayerisches Bier” wynikają z wiekowej tradycji piwowarskiej zgodnej z bawarskim prawem czystości z 1516 r. Od XV w. istnieje wiążący, ustawowy opis procesu produkcji. Od stuleci bawarscy piwowarzy rozwijają swą wiedzę fachową, tworząc wiele przeróżnych przepisów warzenia piwa; doprowadziło to do unikatowej w skali światowej różnorodności rodzajów piwa. Bawaria jest kolebką piwa pszenicznego i szczyci się największym na świecie browarem piwa pszenicznego. Weihenstephan jest siedzibą najbardziej renomowanych instytucji browarniczych na świecie. Ze względu na wielowiekową tradycję piwowarską oraz wiążącą się z nią różnorodność rodzajów piwa „Bayerisches Bier” cieszy się powszechnie dużym uznaniem konsumentów, co spowodowane jest między innymi tym, że w procesie produkcji stosuje się głównie wysokiej jakości surowce z Bawarii.



Wnioski, do których doszły organy UE w ramach uproszczonego postępowania w odniesieniu do związku między renomą piwa a określeniem „Bayerisches Bier”, zostały zbadane i potwierdzone przez Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej w postępowaniu C-343/07.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---