

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008⁽¹⁾ w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2019/C 316/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787⁽²⁾.

WNIOSEK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„BERLINER KÜMMEL”

Nr UE: PGI-DE-02049-AM01 – 28.9.2017

Język zmiany: niemiecki

Pośrednik

Republika Federalna Niemiec

Nazwisko, nazwa pośrednika:

Bundesverband der Deutschen
Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. [Federalne Stowarzyszenie Niemieckiego Przemysłu Napojów Spirytusowych i Importerów Napojów Spirytusowych]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
NIEMCY

Tel. +49 228539940
E-mail: info@bsi-bonn.de

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

Berliner Kümmel

Pozycje specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

Inne: zmiana kategorii

Zmiana

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

Wyjaśnienie zmiany

Zmiana dotyczy pkt 1.1.2. dokumentacji technicznej (Kategoria), mianowicie faktu, że klasyfikacja „Berliner Kümmel” ma zostać zmieniona z kategorii nr 32 („Likier”) w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 (rozporządzenie podstawowe w sprawie napojów spirytusowych) na kategorię nr 23 („Napoje spirytusowe kminkowe”).

W pkt 1.1.2 kategorię nr „32. Likier” zmieniono na kategorię nr „23. Napoje spirytusowe kminkowe”. Ponieważ wszystkie produkty będą nadal słodzone w celu dopełnienia smaku, ale oferowany będzie szerszy asortyment o zróżnicowanej słodkości, nie określono minimalnej zawartości cukru. Ponadto plan oferowania produktów o zawartości cukru mniejszej niż 100 g na litr wyrobu gotowego wpisuje się w strategię rządu niemieckiego zakładającą obniżenie w przyszłości zawartości cukru w gotowych wyrobach spożywczych. Oczywiście, wprowadzanie na rynek produktów o zawartości cukru większej niż 100 g na litr wyrobu gotowego nadal będzie możliwe. W związku z tym proponowana zmiana kategorii nie będzie wiązała się z żadnymi dalszymi zmianami dokumentacji technicznej.

Zarejestrowane oznaczenie geograficzne „Berliner Kümmel” jest obecnie wymienione w kategorii nr 32 („Likier”) w załączniku III do rozporządzenia podstawowego w sprawie napojów spirytusowych. Wynika to głównie z rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 (pierwsze rozporządzenie podstawowe w sprawie napojów spirytusowych), w którym ze względów prawnych oznaczenie geograficzne „Berliner Kümmel” należało sklasyfikować jako „likier” w ówczesnym załączniku II.

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Tradycyjnie produkt „Berliner Kümmel” wprowadzono do obrotu ze stosunkowo wysoką zawartością cukru, w niektórych przypadkach powyżej 100 g na litr wyrobu gotowego. Według systemu klasyfikacji przewidzianego w pierwszym rozporządzeniu podstawowym w sprawie napojów spirytusowych wszystkie napoje spirytusowe o zawartości cukru co najmniej 100 g na litr wyrobu gotowego zostały z prawnego punktu widzenia automatycznie uznane za „likier”, w tym napoje produkowane z zastosowaniem metody produkcji stosowanej w przypadku „napoju spirytusowego kminkowego”. Kategorię produktu „napój spirytusowy kminkowy” ustanowiono w art. 1 ust. 4 lit. n) rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 i obecnie jest ona wymieniona jako kategoria nr 23 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

W rozporządzeniu (WE) nr 110/2008 po raz pierwszy umożliwiono dostawcom napojów spirytusowych wprowadzanie do obrotu produktów objętych nazwą rodzajową, które spełniają wymogi co najmniej jednej kategorii produktu, pod jedną lub kilkoma nazwami handlowymi (zob. art. 9 ust. 3 tego rozporządzenia).

Aby zapobiec wykluczeniu produktu wprowadzonego wcześniej do obrotu jako „Berliner Kümmel”, po rozpoczęciu stosowania rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 z dniem 15 grudnia 1989 r. rząd niemiecki podjął decyzję o sklasyfikowaniu produktu w kategorii „Likier”. Podczas toczących się w latach 2006–2007 dyskusji dotyczących zmiany rozporządzenia w sprawie napojów spirytusowych rząd niemiecki nie skorzystał z nowej możliwości przewidzianej w art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 pozwalającej na sklasyfikowanie produktu „Berliner Kümmel” w kategorii nr 23 w załączniku II do tego rozporządzenia.

Likiery kminkowe wytwarza się co do zasady przez proste zmieszanie alkoholu, zwykle alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, z cukrem i środkami lub preparatami aromatyzującymi. „Napój spirytusowy kminkowy” wytwarza się natomiast przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego nasionami kminku z zastosowaniem różnych metod aromatyzowania. W definicjach „napoju spirytusowego kminkowego” zawartych w rozporządzeniach (EWG) nr 1576/89 i (WE) nr 110/2008 nie przedstawiono szczegółowych informacji dotyczących stosowanych metod aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. Tradycyjnie w przypadku „Berliner Kümmel” stosuje się ekstrakcję na zimno (macerację) lub destylację. W art. 4 ust. 12 przyszłego, zmienionego rozporządzenia podstawowego w sprawie napojów spirytusowych, które wejdzie w życie w późniejszym terminie w 2019 r., określono różne metody aromatyzowania.

Ponadto tradycyjna nazwa „Berliner Kümmel” sama w sobie wskazuje, że wyrób jest „napojem spirytusowym kminkowym”, tj. produktem z kategorii nr 23 załącznika II, a nie „likierem kminkowym” w rozumieniu kategorii nr 32 tego załącznika.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„BERLINER KÜMMEL”

Nr UE: PGI-DE-02049-AM01 – 28.9.2017

1. Nazwa

„Berliner Kümmel”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Napój spirytusowy kminkowy (kategoria nr 23 w rozporządzeniu (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego

„Berliner Kümmel” wytwarza się w Berlinie, stolicy Niemiec, przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego nasionami kminku (*Carum carvi* L.) oraz ewentualnie innymi składnikami nadającymi aromat.

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

Pod względem właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych „Berliner Kümmel” musi spełniać następujące wymogi:

Właściwości fizyczne i chemiczne

Zawartość alkoholu: co najmniej 32 % objętościowo

Właściwości organoleptyczne

Klarowność: klarowny

Barwa: bezbarwny lub lekko żółtawy

Zapach (aromat): od dyskretnego, tj. delikatnego i łagodnego, po intensywny zapach kminku

Smak: łagodny, wyważony, o dyskretnym lub intensywnym zapachu kminku

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioszek

„Berliner Kümmel” wytwarza się w Berlinie, stolicy Niemiec, który – zgodnie z konstytucją Berlina – jest również krajem związkowym (*Bundesland*).

Wykorzystywane nasiona kminku i pozostałe składniki, np. alkohol etylowy pochodzenia rolniczego i cukier, nie muszą już pochodzić z Berlina ani z okolicznych obszarów.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Tradycyjnie istnieją dwie różne metody wytwarzania „Berliner Kümmel”, które można potencjalnie ze sobą łączyć.

„Berliner Kümmel” wytwarza się:

- metodą na gorąco polegającą na destylacji – lub podwójnej destylacji – mieszaniny wody, alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, kminku (*Carum carvi* L.) oraz ewentualnie innych składników botanicznych, lub
- metodą na zimno polegającą na aromatyzowaniu alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego olejkami kminkowymi lub destylatami kminkowymi oraz ewentualnie innymi naturalnymi substancjami aromatyzującymi.

Kolejne elementy procesu to:

- słodzenie cukrem lub innymi substancjami słodzącymi w różnych ilościach do 100 g lub powyżej cukru wyrażonego jako cukier inwertowany na litr wyrobu gotowego,
- rozcieńczanie (w stosownych przypadkach) posłodzonej mieszaniny do zawartości alkoholu nadającej się do picia przez dodanie wody,
- filtrowanie (w stosownych przypadkach),
- butelkowanie, oraz
- etykietowanie i pakowanie.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

Istnieją dowody na to, że „Berliner Kümmel” wytwarzano w regionie Berlina od 1680 r. i nadal jest tam wytwarzany.

Rośliny kminku o białych kwiatach (*Carum carvi* L.) rosły kiedyś dziko w regionie Berlina. Obecnie kminek jest uprawiany w Niemczech, w szczególności na wschodzie kraju.

Jest to również istotna przyprawa w berlińskiej kuchni. Bez kminku *Krautgulasch* [gulasz z kapusty], *Buletten* [klopsiki] lub *Zwiebelkuchen* [tarta cebulowa] nie tylko nie byłyby typowymi potrawami Berlina, ale straciłyby też część lokalnego charakteru i właściwości regenerujących. Kminek wspomaga trawienie, na przykład gdy się spożywa określone rodzaje kapusty. Na początku XIX w. odkryto, że można go również wykorzystywać do wytwarzania napoju spirytusowego, który jest przyjemny dla podniebienia. W niektórych restauracjach i barach do przyprawionych kminkiem dań wciąż podaje się kieliszek „Berliner Kümmel”.

„Berliner Kümmel” był również bardzo popularny na niemieckim dworze cesarskim.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

„Berliner Kümmel” jest zarejestrowany w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 (rozporządzenie w sprawie napojów spirytusowych), w związku z czym jest chroniony jako oznaczenie geograficzne. Produkt musi również spełniać wymogi określone w prawodawstwie horyzontalnym UE dotyczącym środków spożywczych, prawodawstwie UE dotyczącym konkretnych napojów spirytusowych oraz uzupełniających przepisach krajowych (np. obowiązek podawania numeru identyfikacyjnego przesyłki zgodnie z rozporządzeniem w sprawie oznaczania przesyłek).

8. Wnioskodawca

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa]
Dział 414 (Sektor wina, piwa i napojów)
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
NIEMCY

9. Instytucja pośrednicząca

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. [Federalne Stowarzyszenie Niemieckiego Przemysłu Napojów Spirytusowych i Importerów Napojów Spirytusowych]
Urstadtstrasse 2
53129 Bonn
NIEMCY

10. Organ kontrolny

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung [Departament Senatu ds. Sprawiedliwości, Ochrony Konsumentów i Zwalczenia Dyskryminacji]
Wydział V
Salzburger Strasse 21–25
10825 Berlin
NIEMCY
