

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

(2020/C 254/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”

Nr UE: PGI-DE-01992-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
DEUTSCHLAND

Tel. +49 228539940

E-mail: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Stowarzyszenie Destylarni Okowity Owocowej i Destylarni Rzemieślniczych Bawarii Południowo-Wschodniej]

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8631185861

E-mail: info@obstbraende-bayern.de

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

„Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

Chroniona nazwa: 1. równoznaczna pisownia oznaczenia

Inne: 2. zmiana kategorii

Nazwa i adres organów kontrolnych: 3. usunięcie danych osobowych

Zmiana

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

Wyjaśnienie zmiany

1. Równoznaczna pisownia oznaczenia

Oprócz oznaczenia geograficznego „Münchener Kümmel” zarejestrowanego w załączniku III do rozporządzenia WE zmiana dotyczy oznaczenia „Münchner Kümmel” (bez pierwszego „e”) jako opcjonalnego równoznacznego oznaczenia geograficznego. Należy dopuścić obie pisownie. Pisownia bez pierwszego „e” wynika ze sposobu, w jaki nazwa ta jest powszechnie wymawiana.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

2. Zmiana kategorii

Najbardziej istotna zmiana dotyczy pkt 1.1.2 dokumentacji technicznej (Kategoria), mianowicie faktu, że klasyfikacja „Münchener Kümmel/Münchner 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 określa się 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 „Münchener Kümmel/Münchner 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 „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” należało sklasyfikować jako „likier” w ówczesnym załączniku II.

Tradycyjnie produkt „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” wprowadzano 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 wszelkie 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 sprzedawanych pod ogólną nazwą handlową, 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 „Münchener Kümmel/Münchner 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 „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” w kategorii produktu nr 23 w załączniku II do 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 przypadku „napoju spirytusowego kminkowego” najważniejsze metody aromatyzowania polegają na macerowaniu nasion kminku przez określony czas lub na macerowaniu i późniejszej destylacji.

Ponadto tradycyjna nazwa „Münchener Kümmel/Münchner 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.

3. Usunięcie danych osobowych

Zmiana ta dotyczy pkt 12 podstawowych specyfikacji. Z punktu tego usunięto dane osobowe najwyższego organu kraju związkowego odpowiedzialnego za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu (zgodnie z art. 38 rozporządzenia (UE) 2019/787).

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL”

Nr UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017

1. Nazwa

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Kategoria 23. Napój spirytusowy kminkowy

3. Opis napoju spirytusowego

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” wytwarza się w mieście Monachium oraz w gminach wiejskich powiatów Monachium, Freising, Erding i Ebersberg przez aromatyzowanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego nasionami kminku (*Carum carvi* L.) oraz ewentualnie innymi składnikami nadającymi aromat.

Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

Minimalna zawartość alkoholu 32 % obj. jest wyższa, niż określono dla przedmiotowej kategorii produktu. W rezultacie aromat kminku jest bardziej wyczuwalny w zapachu i smaku.

Oprócz kminku (nasion) dozwolone jest stosowanie wyłącznie innych naturalnych składników nadających aromat, takich jak zioła lub przyprawy, w tym naturalnych substancji i preparatów aromatycznych.

Nie stosuje się dodatków do żywności, np. barwników.

Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

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

Właściwości fizyczne i chemiczne

Zawartość alkoholu: co najmniej 32 % obj.

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 wniosek

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” wytwarza się w mieście Monachium oraz w gminach wiejskich powiatów Monachium, Freising, Erding i Ebersberg.

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

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Produkcja „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” obejmuje kilka etapów:

Pierwszy etap produkcji polega na wymieszaniu nasion kminku i ewentualnie innych składników nadających aromat, w tym naturalnych substancji i preparatów aromatycznych, z alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego i – w zależności od receptury – z wodą.

Po zakończeniu procesu ekstrakcji aromatu następuje zwykle etap przechowywania lub dojrzewania w odpowiednich zbiornikach.

Po tym etapie przechowywania lub dojrzewania następuje zakończenie procesu produkcji. Obejmuje ono:

- wymieszanie przechowywanych lub poddanych dojrzewaniu ekstraktów ziołowych z alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego,
- słodzenie cukrem lub innymi substancjami słodzącymi w różnych ilościach w zależności od tego, czy wersja produktu wprowadzana do obrotu ma być bardziej lub mniej słodka w smaku,
- rozcieńczanie posłodzonej mieszaniny do zawartości alkoholu nadającej się do picia przez dodanie wody,
- filtrowanie (w stosownych przypadkach), oraz
- etykietowanie i pakowanie.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

Istnieją dowody na to, że produkt „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” wytwarzano w regionie Monachium od początku XIX w. i nadal jest tam wytwarzany.

Rośliny kminku o białych kwiatach (*Carum carvi* L.) rosły kiedyś dziko w regionie Monachium. Obecnie kminek jest uprawiany w Niemczech i w sąsiednich państwach członkowskich UE, skąd pozyskuje się go do produkcji „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”.

Kminek zajmuje ważne miejsce, przede wszystkim jako przyprawa kuchenna, w kuchni bawarskiej – a w szczególności monachijskiej – która oferuje sycące dania, takie jak *Schweinshaxen* [pieczona golonka wieprzowa], *Schweinsbraten* (*Münchener Kümmelbraten*) [pieczeń wieprzowa z kminkiem]. Poprawia trawienie i zapobiega wzdęciom po spożyciu *sauerkraut* i innych rodzajów kapusty. Alkohol jest znany z tego, że jest rozpuszczalnikiem, który może być używany do ekstrakcji składników roślinnych w szczególnie intensywny sposób. W ten sposób „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” przekształcił się w *digestif*.

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” wymienia się również w bazie danych specjalności prowadzonej przez Ministerstwo Żywności, Rolnictwa i Leśnictwa Bawarii pod adresem www.spezialitaetenland-bayern.de. Baza ta zawiera wyłącznie produkty, które są wytwarzane w regionie od co najmniej 50 lat, ich historia potwierdza bliski związek produktu z regionem, a konsumenci postrzegają je jako typowo bawarskie lub typowe dla regionu w Bawarii.

Na mocy kilku porozumień dwustronnych między Republiką Federalną Niemiec a niektórymi państwami w sprawie wzajemnej ochrony oznaczeń geograficznych „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” od lat 60. XX w. podlega ochronie jako oznaczenie geograficzne w państwach takich jak Francja, Hiszpania, Grecja i Szwajcaria.

Rada, we współpracy z Parlamentem Europejskim, uznała „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” za oznaczenie geograficzne w drodze rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 będącego pierwszym europejskim rozporządzeniem w sprawie napojów spirytusowych. Rada i Parlament Europejski potwierdziły ten status chroniony w drodze rozporządzenia (WE) nr 110/2008 – drugiego europejskiego rozporządzenia w sprawie napojów spirytusowych.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

„Münchener Kümmel/Münchner 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 horyzontalnym prawie żywnościowym UE, prawodawstwie UE dotyczącym konkretnych napojów spirytusowych oraz uzupełniających przepisach krajowych (np. obowiązek podawania numeru partii zgodnie z rozporządzeniem w sprawie oznaczania partii).

8. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

- a) Podstawowa zasada dotycząca dodatkowych informacji na temat oznaczenia geograficznego „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”

Zgodnie z obowiązującym prawodawstwem unijnym dotyczącym napojów spirytusowych nazwę „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” można uzupełnić wyłącznie:

- określeniami wymienionymi w lit. b) lub
- określeniami innymi niż wymienione w lit. b), w przypadku których można wykazać, że były w obiegowym użyciu w dniu 20 lutego 2008 r.

- b) Dodatkowe informacje w postaci innych określeń

- Do oznaczenia geograficznego „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” można dodać określenia dotyczące dojrzewania, leżakowania lub przechowywania (np. „alt” lub „alter” [stary]) wyłącznie wówczas, gdy produkty dojrzewały lub były przechowywane w odpowiednich zbiornikach przez co najmniej 6 miesięcy.
- Do oznaczenia geograficznego „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel” można dodać określenia dotyczące jakości (np. „feiner” [wyborowy] lub „Tafel-” [stołowy]) wyłącznie wówczas, gdy produkty charakteryzują się znacznie wyższą jakością niż standardowe produkty. Może to wynikać na przykład ze szczególnie wysokiej zawartości nasion kminku w mieszaninie z alkoholem etylowym pochodzenia rolniczego, ze stosowania nasion kminku z upraw ekologicznych, ze stosowania wysokogatunkowego filtrowanego alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub konkretnego gatunku napoju spirytusowego bądź z faktu, że zawartość alkoholu jest znacznie wyższa niż minimalna zawartość alkoholu określona dla danej kategorii produktu.

9. Wnioskodawca

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa (BMEL)],
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Wydział 414 (Wydział ds. Wina, Piwa i Napojów)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. Pośrednicy

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

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [Stowarzyszenie Destylarni Okowity Owocowej i Destylarni Rzemieślniczych Bawarii Południowo-Wschodniej]
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

11. Organy kontrolne

Najwyższy organ kraju związkowego odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu (zgodnie z art. 38 rozporządzenia (UE) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [Ministerstwo Żywności, Rolnictwa i Leśnictwa Bawarii, Wydział M1]
Ludwigstraße 2
80539 Munich
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8921820

E-mail: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de

Najwyższy organ kraju związkowego odpowiedzialny za nadzór nad stosowaniem nazw w obrocie (zgodnie z art. 39 rozporządzenia (UE) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [Ministerstwo Środowiska i Ochrony Konsumentów Bawarii]
Rosenkavalierplatz 2
81925 Munich
DEUTSCHLAND

Tel. +49 89921400

E-mail: poststelle@stmuv.bayern.de
