

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 96/13)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„BAYRISCH BLOCKMALZ“ / „BAYRISCHER BLOCKMALZ“ / „ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ“ / „AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ“

№ на ЕС: DE-PGI-0005-01354 – 22.7.2015

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование(я)

„Bairisch Blockmalz“ / „Bairischer Blockmalz“ / „Echt Bairisch Blockmalz“ / „Aecht Bairischer Blockmalz“

2. Държава членка или трета държава

Германия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. Вид продукт**

Клас 2.3. хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива,

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

(По-нататък наименованието „Bairisch Blockmalz“ се използва за всички варианти на подлежащото на регистрация наименование)

„Bairisch Blockmalz“ е твърд бонбон, съотв. твърд карамел. Малцовият екстракт му придава специфичен малцов вкус. Тъмнокафявите бонбони тежат между 3 g и 9 g, формата им е неправилна поради начина на производство, но е приблизително блокче или кубче, понякога окръглена. В бонбонената си маса, съставена от различни видове захар и сироп, „Bairisch Blockmalz“ съдържат захарен карамел от различни видове захар и най-малко 5 % малцов екстракт, съотв. 4 % сух малцов екстракт.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Съставките са захар, карамелизиран захарен сироп, малцов екстракт и/или сух малцов екстракт.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи на производството, от топлинната обработка (т.е. от смесването на съставките до полуготовия продукт), до разпределянето на масата на полуготовия продукт чрез механично въздействие в посочения в наименованието продукт, т.е. готови за консумация бонбони, протичат в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Германската федерална провинция Бавария.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Връзка с географския район

Специфични характеристики на географския район:

През 1899 г. един аптекар в Нюрнберг открива медицинска дрогерия, която само за няколко години се разраства и започва да се занимава с търговия на едро. Продуктът е разработен от аптекаря, който по-късно бива издигнат до медицински съветник. Редица стари етикети от 1939—1952 година, както и ценоразписи и реклами, датиращи дори от 1932 г., доказват историята и традицията на този продукт в Бавария. И днес най-големите производители на Blockmalz се намират в Бавария. Баварските производители имат дълга традиция и познания за производството на „Bayrisch Blockmalz“.

Специфични характеристики на продукта:

Репутацията на продукта се доказва от факта, че поради своя естествен произход и мек вкус е отличен със знака за качество на немското централно дружество на лекарите хомеопати (Deutscher Zentralverein homöopathischer Ärzte e.V.), макар това отличие вече да не се използва за рекламни цели. И днес значителна част от „Bayrisch Blockmalz“ се продава в аптеки и дрогерийни магазини. Освен това бонбонът е много популярен със своя сладък малцов вкус, дължащ се на съставките му. „Bayrisch Blockmalz“ е добре известен сред потребителите и се радва на висока репутация.

Причинно-следствена връзка:

Тази репутация се дължи на произхода на продуктите. Започналото през 1899 г. в Бавария производство не е прекъснато и до днес и е залегнало в основата на традиция, която е изградила репутацията на продукта. Тази специална репутация, свързана с произхода, се проявява в това, че дори най-големият производител на продукта поставя синьо-бели ромбове и стилизирана планинска верига върху опаковките за крайните потребители, като по този начин подчертава баварския произход на продукта. Репутацията, свързана с произхода, е видна и от факта, че наименованието е посочено в интернет базата данни на типични баварски храни (www.food-from-bavaria.de) като едно от най-известните географски наименования на продукти от Бавария. На туристическия уебсайт www.munich-greeter.de се посочва, че „Bayrisch Blockmalz“ е истински баварски бонбон, който всяко мюнхенско дете обичайно е получавало като подарък от баба си или прабаба си.

Връзката на продукта с провинция Бавария се потвърждава и от проучването, проведено от търговско-промишлената палата на Бавария (BINK — Bayerischer Industrie- und Handelskammertags e.V.) през 2009 г., тъй като и резултатите от това проучване показват, че мнозинството от участвалите предприятия потвърждават особената връзка на продукта със защитено наименование с района на неговото производство.

Баварският корен на продукта проличава и от факта, че през 2013 г. администрацията на столицата на провинция Бавария — Мюнхен, издава разрешение за продажбата на „Bayrisch Blockmalz“ заедно с мини-речници в шатрата на „Hackerbräu-Festhalle“ по време на Октоберфест. Обстоятелството, че столицата на провинцията и собственикът на шатрата са одобрили това показва, че продуктите са здраво вкоренени в традициите на Бавария, точно както и самият Октоберфест.

Репутацията на продукта е видна и от присъствието на опаковки от „Bayrisch Blockmalz“ в музейни експозиции. В инвентара на фондацията Domäne Dahlem например фигурира кутийка за бонбони „Echt Holberger's Bayerischer Blockmalz-Zucker“, която според информацията в инвентарните листи е произведена в Мюнхен през 50-те години и показва продукта на фона на затрупан със сняг типичен баварски селски пейзаж.

Обвързването на репутацията на продукта с района на неговия произход се доказва и с това, че „Bayrisch Blockmalz“ присъства в учебника за изучаване на немски като чужд език „em – neu – Deutsch als Fremdsprache – Niveaustufe B1+“, издаден през 2008 г., и се посочва като един от популярните немски регионални специалитети. Връзката на репутацията на продукта с Бавария се доказва и от факта, че берлинска филмова агенция осъществява проект, в който деца биват заснемани, докато опитват „екзотични“ храни. Един от филмите изправя деца от Берлин пред „Ястия от Бавария“. Агенцията съзнателно избира ястия, които най-пълно възпроизвеждат кулинарната идентичност на Бавария от гледна точка на баварското население и на гражданите в останалите части на Германия. Представената поредица от ястия включва наред с другото „Obazda auf Brot“, и завършва с раздела за десерти, където присъства „Bayrisch Blockmalz“. Това е доказателство за добрата репутация на „Bayrisch Blockmalz“. Именно поради репутацията и популярността на продукта е оправдано той да бъде представен във филма като „типично баварски“ специалитет. Същевременно това показва, че репутацията се дължи на произхода, тъй като именно тази връзка между тях дава възможност продуктът да бъде избран като представителен за кулинарната идентичност на Бавария.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/6/Teil-7/20180209>