

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2018/C 96/13)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**«BAYRISCH BLOCKMALZ» / «BAYRISCHER BLOCKMALZ» / «ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ» / «AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ»****N.º UE: DE-PGI-0005-01354 – 22.7.2015****DOP ( ) IGP ( X )****1. Nombre**

«Bayrisch Blockmalz»/«Bayrischer Blockmalz»/«Echt Bayrisch Blockmalz»/«Aecht Bayrischer Blockmalz»

**2. Estado miembro o tercer país**

Alemania

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

(En lo sucesivo se entenderá por «Bayrisch Blockmalz» todas las variantes del nombre incluidas en la presente solicitud).

El «Bayrisch Blockmalz» es un caramelo duro con un sabor malteado, debido al extracto de malta que figura entre sus ingredientes. Estos caramelos de color marrón oscuro pesan entre 3 y 9 gramos y, por el modo en que se elaboran, presentan una forma irregular, más o menos cúbica, aunque también redondeada. La composición de azúcar/jarabe del «Bayrisch Blockmalz» contiene caramelo de azúcar producido a partir de diferentes tipos de azúcar y como mínimo un 5 % de extracto de malta o un 4 % de extracto seco de malta.

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

Sus ingredientes son: azúcar, jarabe de azúcar caramelizado, extracto de malta y/o extracto seco de malta.

**3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Todas las fases de la producción se llevan a cabo en la zona geográfica definida, desde la confección del caramelo (es decir, la mezcla de ingredientes hasta llegar al producto semiacabado) hasta el corte mecanizado del producto semiacabado, de grandes dimensiones, para formar el producto conocido por su denominación, es decir, el caramelo listo para el consumo.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

—

**3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

—

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

Estado federado alemán de Baviera

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### *Características específicas de la zona geográfica:*

En 1899, un farmacéutico abrió una farmacia en Núremberg, que al cabo de unos pocos años se había convertido en una sociedad de comercio al por mayor. El producto fue desarrollado por el farmacéutico, que posteriormente fue nombrado asesor médico. Una serie de etiquetas antiguas de 1939 a 1952 y de listas de precios y de ofertas que datan de 1932 son la prueba de la historia y la tradición de este producto en Baviera. Actualmente, en Baviera siguen residiendo los mayores productores de Blockmalz. Los productores bávaros tienen una larga tradición y experiencia en la producción del «Bayrisch Blockmalz».

### *Características específicas del producto.*

La reputación del producto queda atestiguada por el hecho de haber recibido, gracias a sus características como producto natural y suave, el marchamo de calidad de la Liga Central de los Médicos Homeópatas Alemanes (Deutscher Zentralverein Homöopathischer Ärzte e.V.), de confirmado renombre, aunque dicho marchamo ya no se exponga. Actualmente todavía se vende una importante cantidad de «Bayrisch Blockmalz» en farmacias y parafarmacias. El caramelo es también muy apreciado debido al sabor suave y dulce a malta de sus ingredientes. El «Bayrisch Blockmalz» es muy conocido y valorado por los consumidores.

### *Relación causal:*

El renombre del producto se basa también en su origen. Su producción, que comenzó en Baviera en 1899 y ha continuado hasta nuestros días, estableció una tradición que dio lugar a la reputación del producto a partir de su origen. Esta reputación especial basada en el origen del producto queda reflejada por el hecho de que el principal fabricante también enfatiza el origen bávaro del Blockmalz en los envases del producto acabado utilizando un diseño de rombos blancos y azules y un motivo estilizado con la silueta de una montaña, traspasando a los propios productos la reputación de su origen. La reputación del producto basada en su origen queda también demostrada por el hecho de que su nombre figura como uno de los productos bávaros más destacados en la base de datos de internet de alimentos típicamente bávaros ([www.food-from-bavaria.de](http://www.food-from-bavaria.de)). La página web de turismo [www.munich-greeter.de](http://www.munich-greeter.de) también afirma que el «Bayrisch Blockmalz» es un verdadero caramelo bávaro que todas las abuelas y bisabuelas de Múnich suelen regalar a sus nietos.

El vínculo del producto con Baviera también fue confirmado por el estudio que realizó en 2009 la Asociación de Cámaras de Comercio e Industria Bávaras (Bayerischer Industrie- und Handelskammertag e.V.), en el que la mayoría de las empresas participantes confirmaron el vínculo especial que existe entre el producto con denominación protegida y su zona de producción.

Otra prueba más del sólido arraigo del producto en Baviera quedó de manifiesto en 2013 cuando Múnich, la capital de dicho Estado federado, autorizó la venta del «Bayrisch Blockmalz», junto con minidicionarios, en el pabellón de la cerveza Hackerbräu («Hackerbräu-Festhalle») durante su Oktoberfest. El hecho de que la capital del Estado federado y los concesionarios del pabellón estuvieran de acuerdo indica que los productos están tan firmemente arraigados en la tradición bávara como la propia Oktoberfest.

El envase del «Bayrisch Blockmalz» ha sido incluido en exposiciones en museos, lo cual demuestra la fama del producto. El inventario de la fundación Domäne Dahlem cuenta con una caja de lata de caramelos de «Echt Holberger's Bayerischer Blockmalz-Zucker», que según el inventario fue producida en Múnich en 1950 y que muestra el producto junto con la silueta de un típico pueblecito bávaro cubierto de nieve.

Otra prueba de la relación entre el renombre y el origen regional del producto es la mención que hace a los «Bayrisch Blockmalz» como especialidad regional alemana destacada el libro de texto de alemán como lengua extranjera titulado «Em Neu: Deutsch als Fremdsprache – Niveaustufe B1+», publicado en 2008. Un proyecto cinematográfico producido por una agencia con sede en Berlín en el que aparecen unos niños que prueban diferentes tipos de alimentos «exóticos» es una prueba más de la relación entre la reputación del producto y Baviera. En una de las películas, los niños berlineses reciben «platos de Baviera». La agencia escogió deliberadamente unos platos que, a los ojos de los bávaros y del resto de los alemanes, son los que mejor representan la identidad gastronómica de Baviera. Entre ellos destacan, entre otros, la «Obazda auf Brot» y por último, de postre, el «Bayrisch Blockmalz». Esto indica la fama de que goza el «Bayrisch Blockmalz», teniendo presente que la inclusión del producto en la película en cuanto ejemplo típico de Baviera solo tiene sentido porque partimos de que tiene renombre y es conocido. Al mismo tiempo, ello demuestra también que su reputación está unida al origen del producto, ya que no hubiera sido elegido para ejemplificar la identidad culinaria de Baviera si no hubiera existido tal vínculo.

## Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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