

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 96/13)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„BAYRISCH BLOCKMALZ” / „BAYRISCHER BLOCKMALZ” / „ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ” / „AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ”**EU br.: DE-PGI-0005-01354 – 22.7.2015.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv/nazivi**

„Bayrisch Blockmalz” / „Bayrischer Blockmalz” / „Echt Bayrisch Blokmalz” / „Aecht Bayrischer Blockmalz”

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 2.3. Kruh, tjestenina, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

(„Bayrisch Blockmalz” se dalje u tekstu odnosi na sve varijante naziva koje obuhvaća ovaj zahtjev.)

„Bayrisch Blockmalz” je tvrdi bombon ili karamela s okusom slada dobivenim od ekstrakta slada. Riječ je o tamno-smeđim bombonima, mase između 3 g i 9 g. Zbog načina na koji se proizvode imaju nepravilan oblik, koji je uglavnom kockast, ali može biti i zaobljen. U svojem sastavu šećera i sirupa „Bayrisch Blockmalz” sadržava karamelizirani šećer od različitih vrsta šećera i najmanje 5 % sladnog ekstrakta ili 4 % suhog sladnog ekstrakta.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sastojci su: šećer, karamelizirani šećerni sirup, sladni ekstrakt i/ili suhi sladni ekstrakt.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi proizvodni postupci odvijaju se na određenom zemljopisnom području, od kuhanja (tj. miješanja sastojaka do polugotovog proizvoda) do strojnog rezanja velike količine polugotovog proizvoda kako bi se dobio proizvod kakav je poznat pod svojim nazivom, tj. bombon spreman za konzumaciju.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Savezna država Bavarska

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Jedan je ljekarnik 1899. u Nürnbergu otvorio ljekarnu koja je unutar nekoliko godina izrasla u veleprodajnu tvrtku. Proizvod je razvio ljekarnik, koji je kasnije imenovan službenim liječnikom. Niz starih oznaka od 1939. do 1952. te cjenici i ponude iz 1932. dokaz su povijesti i tradicije ovog proizvoda u Bavarskoj. Iz Bavarske i danas dolaze najveći proizvođači Blockmalza. Duga tradicija omogućuje bavarskim proizvođačima izvrsno poznavanje proizvodnje „Bayrisch Blockmalza“.

Posebnosti proizvoda

Oznaka kvalitete koju je proizvodu dodijelilo Središnje njemačko udruženje homeopatskih liječnika (Deutscher Zentralverein Homöopatischer Ärzte e.V.) na temelju njegovih prirodnih i blagih karakteristika dokazuje koliko se proizvod visoko cijeni, premda se ova oznaka više ne oglašava. Danas se značajna količina „Bayrisch Blockmalza“ još prodaje u ljekarnama i drogerijama. Bombon je također omiljen zbog slatkog okusa slada koji proizlazi iz njegovih sastojaka. Potrošači jako dobro poznaju i visoko cijene proizvod „Bayrisch Blockmalz“.

Uzročna povezanost

Ugled proizvoda temelji se i na njegovom podrijetlu. To je rezultat tradicije koja se temelji na proizvodnji koja je započela u Bavarskoj 1899. i nastavlja se sve do danas. Poseban ugled temeljen na podrijetlu proizvoda vidljiv je u činjenici da najveći proizvođač također naglašava bavarsko podrijetlo Blockmalza na pakiranju konačnog proizvoda koristeći bijelo-plavi uzorak romba i motiv stilizirane siluete planine, prenoseći taj zemljopisni ugled na samim proizvodima. Naziv proizvoda naveden je u elektroničkoj bazi podataka tipične bavarske hrane (www.food-from-bavaria.de) kao jedan od istaknutih bavarskih zemljopisnih naziva proizvoda, što je još jedan dokaz za to da se ugled tog proizvoda temelji na podrijetlu. Na turističkom web-mjestu www.munich-greeter.de također je navedeno kako je „Bayrisch Blockmalz“ pravi bavarski tvrdi bombon koji sva djeca u Münchenu obično dobivaju na dar od baka i prabaka.

Veza proizvoda s Bavarskom potvrđena je i u anketi koju je 2009. provela Bavarska industrijska i gospodarska komora (Bayerischer Industrie- und Handelskammertag e.V.), pri čemu je većina uključenih trgovačkih društava potvrdila posebnu poveznicu između proizvoda pod zaštićenim nazivom i njegovog područja proizvodnje.

Daljnji dokaz da je proizvod čvrsto ukorijenjen u Bavarskoj došao je 2013., kada je glavni grad savezne države, München, dopustio da se proizvod „Bayrisch Blockmalz“ prodaje zajedno s mini rječnicima u pivskom šatoru „Hackerbräu-Festhalle“ na Münchenskom Oktoberfestu. Činjenica da su se glavni grad savezne države i voditelji šatora u tome složili pokazuje da su proizvodi jednako čvrsto ukorijenjeni u bavarskoj tradiciji kao i sam Oktoberfest.

Ugled proizvoda vidljiv je i u činjenici da je pakiranje „Bayrisch Blockmalza“ uključeno u muzejske izložbe. Inventar zaklade Domäne Dahlem uključuje limenku za slatkiše za „Echt Holberger's Bayisch Blockmalz-Zucker“, za koju je u inventaru navedeno da je proizvedena u Münchenu 1950-ih godina i na kojoj je proizvod prikazan uz siluetu tipičnog bavarskog sela prekrivenog snijegom.

Dokaz veze između ugleda i regije podrijetla proizvoda vidljiv je i u činjenici da se u udžbeniku njemačkog kao stranog jezika „em - neu - Deutsch als Fremdsprache - Niveaustufe B1+“, izdanom 2008., „Bayrisch Blockmalz“ navodi kao istaknuti njemački regionalni specijalitet. Dokaz veze između ugleda proizvoda i Bavarske može se pronaći i u filmskom projektu jedne agencije iz Berlina koji prikazuje djecu kako kušaju različita „egzotična“ jela. U jednom od filmova predstavljena su djeca iz Berlina s „jelima iz Bavarske“. Agencija je namjerno odabrala jela koja u očima Bavaraca i ostatka Njemačke najbolje utjelovljuju bavarski kulinarski identitet. Predstavljena jela uključuju „Obazda auf Brot“ i naposljetku, kao desert, „Bayrisch Blockmalz“. To upućuje na ugled koji uživa „Bayrisch Blockmalz“, s obzirom na to da su upravo njegov ugled i prepoznatljivost razlozi za njegovo uključivanje u film kao tipičnog primjera iz Bavarske. Istovremeno, to pokazuje i da je ugled tog proizvoda povezan s njegovim podrijetlom jer u protivnom ne bi bio odabran da predstavlja bavarski kulinarski identitet.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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