

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2018/C 96/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**“BAYRISCH BLOCKMALZ”/“BAYRISCHER BLOCKMALZ”/“ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ”/“AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ”****n. UE: DE-PGI-0005-01354 — 22.7.2015****DOP ( ) IGP ( X )****1. Denominazione (denominazioni)**

“Bayrisch Blockmalz”/“Bayrischer Blockmalz”/“Echt Bayrisch Blockmalz”/“Aecht Bayrischer Blockmalz”

**2. Stato membro o paese terzo**

Germania

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

(Nel prosieguo “Bayrisch Blockmalz” si riferisce sempre a tutte le varianti della denominazione).

Il Bayrisch Blockmalz è una caramella dura cui l'estratto di malto conferisce il tipico sapore maltato. Le caramelle sono di colore marrone scuro, pesano tra i 3 g e i 9 g e, a causa delle modalità di produzione, hanno forma più o meno irregolare, a parallelepipedo, a cubo, ma anche arrotondata. L'impasto del Bayrisch Blockmalz, costituito da zucchero e sciroppo, contiene caramello ottenuto da vari tipi di zucchero e almeno il 5 % di estratto di malto e/o il 4 % di estratto di malto secco.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Gli ingredienti sono: zucchero, sciroppo di zucchero caramellizzato, estratto di malto e/o estratto di malto secco.

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione, dalla cottura (vale a dire dalla mescolatura degli ingredienti al prodotto semifinito) fino al taglio meccanico del prodotto semifinito di grande formato per l'ottenimento del prodotto finale, ossia la caramella pronta per il consumo, avvengono nella zona geografica delimitata.

**3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

—

**3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

—

**4. Delimitazione concisa della zona geografica**

Il Land tedesco della Baviera.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

## 5. Legame con la zona geografica

### *Specificità della zona geografica*

Nel 1899 un farmacista fondò a Norimberga un negozio di prodotti parafarmaceutici che divenne in pochi anni un magazzino all'ingrosso. Fu lo stesso farmacista, divenuto in seguito medico, a creare il prodotto. La storia e la tradizione del prodotto in Baviera sono documentate da una serie di vecchie etichette del periodo dal 1939 al 1952 e da listini prezzi e offerte che risalgono fino al 1932. I maggiori produttori di Blockmalz hanno ancor'oggi sede in Baviera. I produttori bavaresi hanno infatti una lunga tradizione e le conoscenze necessarie alla produzione del Bayrisch Blockmalz.

### *Specificità del prodotto*

Il prestigio del prodotto è dimostrato dal fatto che, per le sue proprietà naturali e delicate, l'Associazione centrale dei medici omeopati (*Deutscher Zentralverein homöopathischer Ärzte e.V.*) lo aveva insignito del sigillo di qualità, che però adesso non viene più usato per la pubblicità. Ancor'oggi una quantità non trascurabile di Bayrisch Blockmalz è venduta nelle farmacie e parafarmacie. La caramella è molto apprezzata anche per il dolce sapore maltato, che le conferiscono gli ingredienti. Il Bayrisch Blockmalz è molto noto presso i consumatori e gode di un considerevole prestigio.

### *Legame causale*

Il prestigio del prodotto è dovuto anche sulla sua origine. La produzione, che è iniziata in Baviera nel 1899 e continua tuttora ininterrotta, ha creato una tradizione che ha conferito al prodotto un prestigio legato all'origine. Questo particolare prestigio è dimostrato, ad esempio, dal fatto che il maggiore fabbricante specifica chiaramente al consumatore finale l'origine bavarese del prodotto sulla confezione, utilizzando i rombi bianchi e azzurri della bandiera bavarese e il profilo stilizzato delle montagne, per trasmettere al prodotto il prestigio del luogo di origine. A ulteriore conferma di tale prestigio la denominazione è una delle principali indicazioni geografiche inserite nella banca dati dei prodotti alimentari tipici bavaresi ([www.food-from-bavaria.de](http://www.food-from-bavaria.de)). Anche il sito turistico [www.munich-greeter.de](http://www.munich-greeter.de) definisce il Bayrisch Blockmalz una vera e propria caramella bavarese, il regalo tipico che le nonne e le bisnonne fanno a ogni bambino a Monaco di Baviera.

Inoltre il sondaggio effettuato dalla Camera del commercio e dell'industria bavarese (*Bayrischer Industrie- und Handelskammertag e.V.* - BIHK) nel 2009 ribadisce il legame del prodotto con il *land* della Baviera. La maggior parte delle imprese partecipanti ha infatti confermato il particolare legame tra il prodotto a denominazione protetta e il territorio di origine.

Il radicamento del prodotto in Baviera è inoltre dimostrato dal fatto che la città di Monaco di Baviera, capitale del *land*, ha concesso nel 2013 il permesso di vedere il Bayrischer Blockmalz accompagnato da un minidizionario nel padiglione "Hackerbräu-Festhalle" in occasione dell'Oktoberfest. L'autorizzazione della capitale del *land* e del gestore del padiglione attestano che il prodotto è radicato nella tradizione bavarese tanto quanto l'Oktoberfest.

Il prestigio è testimoniato anche dall'inserimento di confezioni di Bayrischer Blockmalz in esposizioni museali. Nell'inventario della fondazione Domäne Dahlem, ad esempio, figura un barattolo di caramelle "Echt Holberger's Bayrischer Blockmalz-Zucker", che secondo i dati dei documenti dell'inventario è stata prodotta a Monaco negli anni cinquanta e mostra il prodotto con il tipico profilo di un villaggio bavarese innevato.

Il legame tra il prestigio del prodotto e la sua origine regionale è provato anche dal fatto che il Bayrischer Blockmalz è inserito tra le principali specialità regionali tedesche elencate nel libro di tedesco per stranieri "em – neu – Deutsch als Fremdsprache – Niveaustufe B1+", pubblicato nel 2008. Il legame tra il prestigio del prodotto e la Baviera è inoltre testimoniato dal fatto che un'agenzia di Berlino sta realizzando un progetto che prevede che alcuni bambini siano filmati mentre assaggiano cibi "esotici". In uno dei filmati alcuni bambini di Berlino assaggiano "piatti bavaresi". L'agenzia ha scelto consapevolmente piatti che rappresentino l'identità culinaria della Baviera dal punto di vista dei bavaresi e da quello del resto della Germania. I piatti presentati vanno dall'*Obazda auf Brot* fino al Bayrisch Blockmalz per dessert. Ciò è un'ulteriore riprova del prestigio di cui gode il Bayrisch Blockmalz. Infatti soltanto il prestigio e la notorietà del prodotto ne giustificano l'inserimento nel filmato come un esempio di prodotto "tipico bavarese". Nel contempo ciò dimostra che il prestigio è dovuto all'origine, perché se tale legame non sussistesse, il prodotto non sarebbe stato selezionato in quanto esempio dell'identità culinaria bavarese.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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