

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2018/C 96/13)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>1</sup>).

DOCUMENT UNIC

**„BAYRISCH BLOCKMALZ”/„BAYRISCHER BLOCKMALZ”/„ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ”/„AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ”**

Nr. UE: DE-PGI-0005-01354 – 22.7.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denumirea (denumirile)**

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

**2. Statul membru sau țara terță**

Germania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tipul de produs**

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

**3.2. Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1**

(în continuare, denumirea „Bayrisch Blockmalz” desemnează toate variantele denumirii care face obiectul prezentei cereri)

„Bayrisch Blockmalz” este o bomboană sau o caramea de consistență tare. Aroma sa de malț este conferită de extractul de malț pe care îl conține. Bomboanele de culoare maro închis au o greutate cuprinsă între 3 g și 9 g și, din cauza modului în care sunt produse, au o formă neregulată, mai mult sau mai puțin pătrată, însă prezintă și forme rotunjite. În compoziția sa de zahăr și siropuri, „Bayrisch Blockmalz” conține zahăr caramelizat din diferite tipuri de zaharuri și cel puțin 5 % extract de malț sau 4 % extract de malț uscat.

**3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

Ingredientele sunt zahărul, siropul de zahăr caramelizat, extractul de malț și/sau extractul de malț uscat.

**3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Toate etapele de producție, de la fierbere (de exemplu, de la amestecarea ingredientelor până la obținerea produsului semifinit) și până la tăierea produsului semifinit de dimensiuni mari, printr-un proces mecanic, prin care se obține produsul care poartă denumirea, și anume bomboanele gata pentru consum, se desfășoară în aria geografică delimitată.

**3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

**3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

**4. Delimitarea concisă a ariei geografice**

Landul Bavaria.

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

## 5. Legătura cu aria geografică delimitată

### *Specificitatea ariei geografice*

În 1899, un farmacist a deschis în Nürnberg o farmacie care, în câțiva ani, s-a dezvoltat și a devenit un magazin en-gros. Produsul a fost elaborat de acest farmacist, care mai târziu a devenit expert în medicină. O serie de etichete vechi din 1939 până în 1952, precum și listele de prețuri și ofertele datate începând cu 1932, reprezintă dovezi privind istoria și tradiția acestui produs bavarez. Chiar și în prezent cei mai mari producători de Blockmalz se situează în Bavaria. Producătorii din Bavaria dețin o tradiție îndelungată și cunoștințe de specialitate în ceea ce privește producția de „Bayrisch Blockmalz”.

### *Specificitatea produsului*

Renumele produsului este dovedit de faptul că, datorită caracterului său natural și moale, *Deutschen Zentralvereins homöopathischer Ärzte e.V.* (Asociația germană a medicilor homeopatici) i-a acordat marca sa de calitate, deși această marcă nu mai este promovată în prezent. Cu toate acestea, chiar și în prezent, o cantitate semnificativă de „Bayrisch Blockmalz” este vândută în farmacii și în drogherii. Bomboana este foarte apreciată pentru gustul său dulce de malț conferit de ingredientele pe care le conține. „Bayrisch Blockmalz” este bine cunoscută în rândul consumatorilor și se bucură de o bună reputație.

### *Legătura cauzală*

Renumele produsului se datorează și originii sale. Producția sa, care a început în 1899 în Bavaria și a continuat până în prezent, a creat o tradiție care a conferit produsului un renume bazat pe originea sa. Această reputație deosebită bazată pe origine se reflectă în faptul că cel mai mare producător al produsului indică originea sa bavareză prin utilizarea modelului cu romburi albastre și albe și o siluetă stilizată a unui munte, cu scopul a transmite produsului această reputație geografică. Reputația legată de originea geografică a produsului este demonstrată, de asemenea, de faptul că denumirea este prezentată în baza de date de pe internet care conține denumirile geografice bavareze de produse alimentare tipice ([www.food-from-bavaria.de](http://www.food-from-bavaria.de)). În mod similar, site-ul de internet destinat turiștilor [www.munich-greeter.de](http://www.munich-greeter.de) prezintă „Bayrisch Blockmalz” ca pe niște bomboane veritabile bavareze, pe care copii din München le primesc în mod tradițional de la bunici sau de la străbunici.

Legătura produsului cu landul Bavaria a fost confirmată, de asemenea, de o anchetă condusă în 2009 de Camera de Comerț și Industrie a Bavariei (*Bayerischer Handelskammertags e.V.*), majoritatea societăților care au participat afirmând legătura specifică între denumirea protejată a produsului și aria sa de producție.

Legătura produsului cu landul Bavaria este dovedită și de faptul că, în anul 2013, capitala landului bavarez München a acordat permisiunea ca la Oktoberfest, în cortul „Hackerbräu-Festhalle”, să se vândă produsul „Bayrisch Blockmalz” la pachet cu minidicționare în dialectul bavarez. Faptul că însăși capitala landului și societatea care gestionează cortul au acordat această aprobare dovedește faptul că produsul este înrădăcinat în tradiția bavareză, alături de Oktoberfest.

Reputația produsului este confirmată de faptul că ambalajele de „Bayrisch Blockmalz” au ajuns să fie expuse în muzee. În inventarul asociației „Domäne Dahlem” figurează o cutie de bomboane „Echt Holberger's Bayerischer Blockmalz-Zucker”, produsă în anii 1950 în München, iar produsul este prezentat împreună cu silueta unui sat tradițional bavarez înzăpezit.

Legătura imaginii produsului cu originea regională este demonstrată de faptul că „Bayrisch Blockmalz” este prezentat în cursul de limbă germană „em – neu – Deutsch als Fremdsprache – Niveaustufe B1+”, publicată în 2008, ca specialitate regională germană. Legătura reputației produsului cu Bavaria, este, de asemenea, confirmată de un proiect de film al unei agenții din Berlin, care a filmat niște copii în timp ce gustau diferite tipuri de alimente „exotice”. Într-unul dintre filme li se oferă copiilor din Berlin „alimente bavareze”. Agenția a ales în mod deliberat alimente care reflectă identitatea culinară bavareză atât în Bavaria, cât și în restul Germaniei. Alimentele prezentate includ, printre altele, „Obazda auf Brot”, iar în fine este prezentat la desert produsul „Bayrisch Blockmalz”. Acest lucru demonstrează buna reputație a „Bayrisch Blockmalz”. Includerea produsului în film ca produs tipic bavarez poate fi explicată doar pe baza reputației sale. În același timp, acest lucru demonstrează faptul că reputația este strâns legată de originea geografică a produsului, altfel nu ar fi fost ales ca exemplu pentru ilustrarea identității culinare bavareze.

## Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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