

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2018/C 96/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: DE-PGI-0005-01354 – 22.7.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa lub nazwy**

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

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

(Stosowana dalej nazwa „Bayrisch Blockmalz” oznacza wszelkie jej odmiany objęte niniejszym wnioskiem.)

„Bayrisch Blockmalz” to ugotowany na twardo cukierek lub lizak, o słodowym aromacie jaki nadaje mu ekstrakt słodowy. Te słodycze w ciemno brązowym kolorze ważą od 3 do 9 g i mają wynikający z procesu produkcji nieregularny, trochę przypominający zaokrąglony sześcián kształt. Ta mieszanka cukru i syropu, jaką jest „Bayrisch Blockmalz”, zawiera karmel z różnych rodzajów cukru i co najmniej 5 % ekstraktu słodowego lub 4 % suchego ekstraktu słodowego.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Składniki to cukier, skarmelizowany syrop cukrowy, ekstrakt słodowy lub suchy ekstrakt słodowy.

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, poczynając od gotowania słodkiej masy (tzn. mieszania składników aż do uzyskania półproduktu) aż to maszynowego cięcia dużych porcji półproduktu na gotowe do spożycia cukierki.

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Niemiecki kraj związkowy Bawaria.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

W 1899 r. pewien chemik otworzył w Norymberdze aptekę, która w ciągu kilku lat przekształciła się w spółkę handlu hurtowego. Produkt został opracowany przez wspomnianego chemika, który później został mianowany lekarzem urzędowym. Stare etykiety z lat 1939–1952 oraz cenniki i wykazy towarów z 1932 r. świadczą o długiej tradycji wytwarzania tego produktu w Bawarii i o jego historii. Również dziś najwięksi producenci Blockmalz znajdują się w Bawarii. Bawarscy wytwórcy mają wieloletnie doświadczenie i są ekspertami w zakresie produkcji „Bayrisch Blockmalz”.

### *Specyfika produktu*

Znak jakości przyznany przez niemieckie stowarzyszenie lekarzy homeopatów Deutscher Zentralverein Homöopathischer Ärzte e.V. ze względu na jego naturalny, łagodny smak jest dowodem na estymę jaką cieszy się ten produkt, chociaż sam znak nie jest już w tej chwili reklamowany. Po dziś dzień znaczne ilości „Bayrisch Blockmalz” w dalszym ciągu sprzedawane są w aptekach i drogeriach. Cukierek ten jest przysmakiem ze względu na jego słodki słodowy aromat, jaki nadają mu składniki. „Bayrisch Blockmalz” jest powszechnie znany i lubiany przez konsumentów.

### *Związek przyczynowy*

Podstawą renomy produktu jest jego pochodzenie. Cukierki te są produkowane nieprzerwanie od 1899 r., produkcja należy już do tradycji i cieszy się renomą ze względu na pochodzenie produktu. Dowodem na to, że renoma jest wynikiem pochodzenia produktu niech będzie fakt, że największy producent cukierków również podkreśla bawarskie pochodzenie „Bayrisch Blockmalz” na opakowaniu, na którym umieszcza wzór w białe i niebieskie romby oraz stylizowany kształt góry, wyraźnie wiążąc produkt z regionem. Kolejnym dowodem na powiązanie renomy z pochodzeniem produktu jest fakt, że jest on wymieniony jako jeden z najważniejszych produktów regionu Bawaria w internetowej bazie danych poświęconej tradycyjnym potrawom bawarskim ([www.food-from-bavaria.de](http://www.food-from-bavaria.de)). Na stronie dla turystów [www.munich-greeter.de](http://www.munich-greeter.de) również można znaleźć informację, że „Bayrisch Blockmalz” jest prawdziwie bawarskim cukierkiem, którym dzieci z Monachium tradycyjnie są obdarowywane przez babcię i prababcie.

Związek z Bawią został potwierdzony wynikami ankiety przeprowadzonej w 2009 r. przez stowarzyszenie bawarskich izb handlowych i przemysłowych Bayerischer Industrie- und Handelskammertag e.V., w których większość zainteresowanych przedsiębiorstw potwierdziła szczególnie związek istniejący między produktem o chronionej nazwie i obszarem jego produkcji.

Kolejne potwierdzenie silnego związku między produktem a Bawią otrzymano w 2013 r. gdy stolica regionu, Monachium, udzieliła pozwolenia aby cukierki „Bayrisch Blockmalz” były sprzedawane razem z małymi słownikami w pawilonie „Hackerbräu-Festhalle”, gdzie prowadzono sprzedaż piwa w czasie monachijskiego Oktoberfest. Fakt, że zarówno władze stolicy jak i właściciele pawilonu zgodzili się na taką sprzedaż wskazuje, że produkt jest uznawany za tradycyjnie bawarski, tak jak sam festiwal Oktoberfest.

Opakowania produktu „Bayrisch Blockmalz” można znaleźć na wystawach muzealnych, co stanowi kolejny dowód na jego renomę. Wśród eksponatów zgromadzonych przez fundację Domäne Dahlem znaleźć można puszkę na cukierki „Echt Holberger's Bayerischer Blockmalz-Zucker”, która została wyprodukowana w 1950 r. i na której umieszczono rysunek przedstawiający przedmiotowy produkt a w tle widok typowej bawarskiej wioski odkrytej śniegiem.

Kolejnym dowodem na związek istniejący pomiędzy produktem a regionem można znaleźć w szeroko znanym podręczniku do nauki języka niemieckiego „em – neu – Deutsch als Fremdsprache – Niveaustufe B1+” opublikowanym w 2008 r., w którym jest mowa o cukierku „Bayrisch Blockmalz” jako o typowej specjalności regionu. Związek między renomą produktu a Bawią ilustruje seria filmów wyprodukowanych przez firmę z siedzibą w Berlinie, która przedstawia dzieci kosztujące różnych „egzotycznych” potraw. W jednym z odcinków przedstawiono berlińskie dzieci, które próbują dań z Bawarii. Producenci specjalnie wybrali te dania, które w oczach mieszkańców Bawarii i pozostałych regionów Niemiec uznawane są za typowo bawarskie. Wśród dań pojawia się „Obazda auf Brot”, a na deser „Bayrisch Blockmalz”. Świadczy to o renomie, jaką cieszy się „Bayrisch Blockmalz”, przy czym należy sobie zdawać sprawę, że wymienienie tego produktu wśród typowych dań bawarskich ma sens jedynie w przypadku, gdy produkt jest powszechnie za taki uznawany. Zarazem świadczy to o tym, że renoma produktu jest powiązana z jego pochodzeniem, ponieważ nie wybrano by tego produktu za przykład bawarskiej sztuki kulinarnej, gdyby takiego powiązania nie było.

## **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(Art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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