

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 96/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„BAYRISCH BLOCKMALZ“/„BAYRISCHER BLOCKMALZ“/„ECHT BAYRISCH BLOCKMALZ“/„AECHT BAYRISCHER BLOCKMALZ“

EU-Nr.: DE-PGI-0005-01354 — 22.7.2015

g.U. () g.g.A. (X)

1. Name(n)

„Bayrisch Blockmalz“/„Bayrischer Blockmalz“/„Echt Bayrisch Blockmalz“/„Aecht Bayrischer Blockmalz“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

(Im Folgenden steht „Bayrisch Blockmalz“ immer für alle beanspruchten Varianten des Namens)

„Bayrisch Blockmalz“ ist ein Hartbonbon bzw. eine Hartkaramelle. Malzextrakt gibt ihm seinen malzigen Charakter. Die dunkelbraunen Bonbons wiegen 3 g bis 9 g, ihre Form ist fertigungsbedingt unregelmäßig, näherungsweise quader- oder würfelförmig, aber auch gerundet. Bayrisch Blockmalz enthält in seiner aus Zucker- und Sirupartien zusammengesetzten Bonbonmasse Zuckerkaramell aus verschiedenen Zuckerarten und mindestens 5 % Malzextrakt bzw. 4 % Trockenmalzextrakt.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Zutaten sind Zucker, karamellisierter Zuckersirup, Malzextrakt und/oder Trockenmalzextrakt.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Schritte der Herstellung vom Kochen (d. h. vom Mischen der Zutaten bis zum Halbfertigerzeugnis) bis zum Aufteilen des großformatigen Halberzeugnisses durch mechanische Einwirkung in das vom Namen bezeichnete Produkt, d. h. das verzehrfähige Bonbon, erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das deutsche Bundesland Bayern.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Im Jahre 1899 gründete ein Apotheker eine Medizinal-Drogerie in Nürnberg, die sich in wenigen Jahren zur Großhandlung vergrößerte. Der später zum Medizinalrat ernannte Apotheker entwickelte das Erzeugnis. Eine Reihe alter Etiketten aus den Jahren von 1939 bis 1952 wie auch Preislisten und Angebote zurückreichend bis zum Jahr 1932 sind ein Beleg für die Geschichte und Tradition dieses Erzeugnisses in Bayern. Auch heute noch befinden sich in Bayern die größten Blockmalz-Produzenten. Die bayerischen Hersteller verfügen über eine lange Tradition und Know-how bei der Herstellung von „Bayrisch Blockmalz“.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Das Ansehen des Produktes wird dadurch belegt, dass es aufgrund seiner Natürlichkeit und Sanftheit mit dem Qualitätssiegel des Deutschen Zentralvereins homöopathischer Ärzte e. V. ausgezeichnet wurde, womit allerdings jetzt nicht mehr geworben wird. Auch heute noch wird indes ein nicht unerheblicher Teil von „Bayrisch Blockmalz“ in Apotheken und Drogerien verkauft. Außerdem ist das Bonbon wegen seines auf den Zutaten beruhenden süßen Malzgeschmacks sehr beliebt. „Bayrisch Blockmalz“ ist unter den Verbrauchern hervorragend bekannt und genießt ein hohes Ansehen.

Ursächlicher Zusammenhang

Dieses Ansehen beruht auch auf der Herkunft der Produkte. Die 1899 in Bayern begonnene und seitdem ununterbrochene fortdauernde Herstellung hat eine Tradition begründet, die ein herkunftsbedingtes Ansehen des Erzeugnisses geschaffen hat. Dieses besondere herkunftsbedingte Ansehen zeigt sich etwa daran, dass auch die größte Herstellerin des Erzeugnisses auf den Endverbraucherpackungen durch die Verwendung weiß-blauer Rauten und einer stilisierten Gebirgssilhouette die Herkunft aus Bayern deutlich macht, um so das gebietsbezogene Ansehen auf ihr Produkt zu übertragen. Weiter zeigt sich das herkunftsbedingte Ansehen daran, dass der Name als eine der prominenten geografischen Produktbezeichnungen aus Bayern in der Internet-Datenbank typischer bayerischer Lebensmittel aufgeführt ist (www.food-from-bavaria.de). Ebenso heißt es auf der touristischen Website www.munich-greeter.de, dass „Bayrisch Blockmalz“ ein wirklich bayrisches Bonbon ist, das jedem Münchner Kind typischerweise von Großmutter und Urgroßmutter geschenkt wurde.

Die Verbindung des Erzeugnisses mit dem Bundesland Bayern bestätigt auch die vom BIHK (Bayerischer Industrie- und Handelskammertags e. V.) im Jahre 2009 durchgeführte Umfrage, da auch in dieser Umfrage die Mehrheit der teilnehmenden Unternehmen die besondere Anbindung des mit dem geschützten Namen bezeichneten Produktes an das Herstellungsgebiet bejaht.

Die Verwurzelung des Produktes in Bayern zeigt sich auch daran, dass die Landeshauptstadt München etwa im Jahre 2013 die Erlaubnis erteilt hat, auf dem Münchner Oktoberfest im Festzelt „Hackerbräu-Festhalle“ „Bayrisch Blockmalz“ mit Mini-Wörterbüchern zu verkaufen. Die Tatsache, dass die Landeshauptstadt und der Zeltbetreiber dies billigten, zeigt, dass die Produkte ebenso in der bayrischen Tradition verwurzelt sind wie das Oktoberfest selbst.

Das Ansehen zeigt sich daran, dass Verpackungen von „Bayrisch Blockmalz“ Eingang in Museumsausstellungen gefunden haben. Im Inventar der Stiftung Domäne Dahlem z. B. findet sich eine Bonbondose „Echt Holberger's Bayrischer Blockmalz-Zucker“, die ausweislich der Inventarangaben in den 50er-Jahren in München hergestellt wurde und das Produkt im Zusammenhang mit einer verschneiten typisch bayrischen Dorfsilhouette zeigt.

Die Anbindung des Ansehens an die regionale Herkunft des Erzeugnisses wird auch dadurch belegt, dass „Bayrisch Blockmalz“ im Sprachlehrbuch „em — neu — Deutsch als Fremdsprache — Niveaustufe B1+“, erschienen im Jahr 2008, als eine der prominenten deutschen regionalen Spezialitäten genannt wird. Die Verbindung des Ansehens des Erzeugnisses mit Bayern wird auch dadurch belegt, dass eine Berliner Agentur ein Filmprojekt betreibt, in dem Kinder gefilmt werden, während sie „exotisches“ Essen probieren. Einer der Filme konfrontiert Berliner Kinder mit „Gerichten aus Bayern“. Die Agentur hat bewusst Gerichte gewählt, die die kulinarische Identität Bayerns aus Sicht der bayrischen Bevölkerung und derjenigen im restlichen Deutschland am besten verkörpern. Die Reihe der präsentierten Gerichte führt über u. a. „Obazda auf Brot“ schließlich im Dessert zu „Bayrisch Blockmalz“. Dies zeigt, über welches Ansehen „Bayrisch Blockmalz“ verfügt. Denn nur aufgrund des Ansehens, der Bekanntheit hat es Sinn, das Erzeugnis als eines der „typisch bayrischen“ Beispiele in den Film aufzunehmen. Zugleich zeigt es, dass das Ansehen auf der Herkunft beruht, denn nur dieser Zusammenhang zwischen Ansehen und Herkunft macht es möglich, das Erzeugnis als Beispiel für die kulinarische Identität Bayerns auszuwählen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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