

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

- aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
- bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht, die aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden oder im Zusammenhang mit offiziell anerkannten Naturkatastrophen oder widrigen Witterungsverhältnissen erfolgt sind.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch die Kommission genehmigten Änderung gilt. (Bis Heft 38/2014 erfolgten diese Veröffentlichungen in Abschnitt 7e).)

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

- aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
- bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2008 000 014.6

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

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft „Bayrisch Blockmalz“, SOL-DAN Holding + Bonbonspezialitäten GmbH
Anschrift: Herderstraße 5-9, D-90427 Nürnberg
Telefon:
Fax:
E-Mail:
Zusammensetzung:
☒ Erzeuger/Verarbeiter ☐ Andere

Vertreter:

Name: Dr. Volker Schoene
Anschrift: Konrad Adenauer Ufer 11
Telefon: 0221-650 65 142
Fax: 0221-650 65 141
E-Mail: volker.schoene@loschelder.de

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 2.4 Süßwaren

a) Name:

Bayrisch Blockmalz, Bayrischer Blockmalz, Echt Bayrisch Blockmalz, Aecht Bayrischer Blockmalz

b) Beschreibung:

(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 im Durchschnitt 3g bis 9g, ihre Form ist fertigungsbedingt unregelmäßig, näherungsweise quader- oder würfelförmig, aber auch gerundet. Sie haben oft eine grob gestanzte oder ausgeprägte Blockform („vom Block“). Bayrisch Blockmalz enthält in seiner traditionell aus Zucker- und Siruparten zusammengesetzten Bonbonmasse Zuckerkaramell aus verschiedenen Zuckerarten und mindestens 5 % Malzextrakt bzw. 4 % Trockenmalzextrakt.

c) Geografisches Gebiet:

Herstellung des Produkts Bayrisch Blockmalz in Bayern.

d) Ursprungsnachweis:

Jeder Betrieb verpflichtet sich zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle auf der Grundlage eines geeigneten Qualitätsmanagementsystems (z. B. DIN ISO 9000, HACCP Konzept etc.). Alle Betriebe, die Bayrisch Blockmalz herstellen, werden in einer Datenbank der Schutzgemeinschaft Bayrisch Blockmalz geführt. Diese Datenbank ist die Grundlage der Durchführung einer vollständigen Registerkontrolle durch eine beliebige Kontrollstelle.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Zutaten sind Zucker, karamellisierter Zuckersirup, Malzextrakt und/oder Trockenmalzextrakt. Die Herstellung von Bayrisch Blockmalz erfolgt in den ersten Schritten ähnlich wie die Bierbereitung. In feuchter Umgebung wird Getreide unter Luftzufuhr zum Keimen gebracht

und anschließend gedarrt. Der entstandene Malzextrakt wird mit den anderen Zutaten (Zucker- und Siruparten) vermischt. Hierbei wird ein wenig Wasser zugegeben, damit sich die einzelnen Komponenten besser vermischen. Nach der traditionellen Herstellungsweise folgt nach dem Mischen das Kochen. Dabei wird die Masse in Bottichen zum Zwecke der Wasserreduktion erhitzt und in der Folge bei über 140 Grad Celsius karamellisiert. Die Masse wird daran anschließend gekühlt und zu einzelnen Bonbons gestanzt, geschnitten, gehackt oder zerschlagen bzw. ausgeprägt. Nach endgültiger Abkühlung können die fast fertigen Hartkaramellen mit Zucker bestäubt werden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Im Jahre 1899 eröffnete 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 bayrischen Hersteller verfügen über eine lange Tradition und Know-how bei der Herstellung von Bayrisch Blockmalz.

(2) 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.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Dieses Ansehen beruht auch auf der Herkunft der Produkte. Die 1899 in Bayern begonnene und seitdem ununterbrochen fortdauernde Herstellung haben 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 typisch bayrischer 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 2009 durchgeführte Umfrage des BIHK (Bayerischer Industrie- und Handelskammertag e.V.), 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 schließlich 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 50iger 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 deutlich, 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.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährung und Markt
Anschrift: Menzinger Strasse 54, 80638 München
Telefon: 089-17800-0
Fax: 089-17800-313
E-Mail:

h) Etikettierung:

Keine besonderen Vorschriften

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Keine