

V

(Ogłoszenia)

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

(2016/C 107/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

Niniejsza publikacja zastępuje jednolity dokument opublikowany w Dzienniku Urzędowym C 6 z dnia 9 stycznia 2016 r.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FLÖNZ”

Nr UE: DE-PGI-0005-01257 – 26.08.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Flönz”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

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

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

„Flönz” jest kaszanką wytwarzaną według starych tradycyjnych metod. Należy do grupy kiełbas do gotowania, a w ramach tej grupy – do kaszanek. Jest kaszanką tzw. prostej jakości, tj. zawiera wieprzowinę, ale zawartość tej wieprzowiny nie jest widoczna. Kiełbasa jest pakowana w naturalne lub sztuczne osłonki. Kiełbaski mają średnice od 30 do 65 mm. Sprzedawane w naturalnych lub syntetycznych osłonkach kiełbaski mają okrągły przekrój i kształt wygiętego cylindra z charakterystycznymi koniuszkami. Mogą być także formowane w pierścień. Masa ma kolor czerwono-brązowy, przeplatany bielą kawałków słoniny. Kiełbasa ma również czerwono-brązowy kolor z zewnątrz.

Konsystencja kiełbasy jest miękka, ale daje się kroić. Oferowana jest na świeżo lub w postaci wędzonej.

Sprzedawana jest w zamkniętych pojemnikach, w osłonkach – w całości lub w kawałkach, a także pokrojona w talarki w formie gotowego produktu (pakowanego próżniowo lub podobnie). „Flönz” nie jest dostępna w słoikach, puszkach ani w innych pojemnikach.

„Flönz” musi zawierać widoczny wkład słoniny. Wynosi ona maksymalnie 25–30 % masy. Kawałki słoniny mają średnicę 5–10 mm. Zawartość tłuszczu w świeżej kaszance „Flönz” wynosi 25–35 %. Zawartość białka bez tkanki łącznej nie może być mniejsza niż 8 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Składniki:

- świeże kawałki słoniny
- świeży lub zamrożony (względnie rozmrożony) tłuszcz ze świni
- mięso wieprzowe
- ewentualnie mięso z głowy świni
- krew pozyskana od świni
- sól do peklowania
- przyprawy (tylko naturalne, żadnych aromatów, żadnych ekstraktów z przypraw)
- ewentualnie cebula
- ewentualnie wywar z mięsa

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

Aby zapewnić wysoką jakość tradycyjnego produktu, wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 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. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji stanowi część niemieckiego kraju związkowego Nadrenia Północna-Westfalia, a mianowicie jest to obszar miasta Kolonia, miast Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen i Düsseldorf oraz powiatu Rhein-Sieg.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Kolonia, największe miasto na obszarze produkcji położone mniej więcej w jego geograficznym centrum, leży nad Renem – tak jak kolejne pod względem wielkości miasta: Düsseldorf i Bonn oraz niemal wszystkie pozostałe jednostki samorządu terytorialnego należące do tego obszaru. „Flönz” jest ważnym elementem karnawału – szczególnie intensywnie obchodzonego na całym obszarze produkcji. Najsłynniejsze są obchody karnawału w Kolonii i w Düsseldorfie, ale także w innych miejscowościach karnawał jest stałym punktem w roku o bardzo dużym znaczeniu dla każdej lokalnej społeczności. Tradycyjne produkty są istotnym elementem tych obchodów. Należy do nich także „Flönz” – produkt, który we wspólnej kulinarnej tradycji jednoczy nawet rywalizujące w tym czasie ze sobą miasta: Kolonię i Düsseldorf.

Specyfika produktu

Szczególne renoma „Flönz” wynika z tego, że nazwa i produkt symbolizują tożsamość i wyjątkowość obszaru produkcji. „Flönz” spożywa się w formie świeżej miękkiej kielbasy. Pod tym względem różni się ona w szczególności od kaszanek produkowanych w południowych Niemczech, które są często oferowane w suchej twardej postaci jako produkt o długiej trwałości. Ze względu na jakość w produkcji stosować można tylko świeżą lub mrożoną, ale nie konserwowaną słoninę. Świeża lub mrożona słonina utrudnia bowiem niepożądane utlenianie, które przy dłuższym przechowywaniu powoduje powstanie zjełczałego zapachu i smaku. Zastosowanie świeżej lub mrożonej słoniny jest charakterystyczne dla obszaru produkcji i wynika z tradycyjnych metod wytwarzania stosowanych na tym obszarze.

Szczególne renoma „Flönz” wynika z tego, że jest ona wytwarzana na danym obszarze geograficznym. Przejawia się ona w tym, że nazwa i produkt symbolizują tożsamość i wyjątkowość obszaru produkcji. „Flönz” jest głównym składnikiem jednej z tradycyjnych potraw, którą można znaleźć w każdym menu piwiarni w Kolonii, „Kölsch Kaviar” (Koloński Kawior) i która bynajmniej nie zawiera kawioru, a kaszankę „Flönz” z krążkami cebuli. Natomiast „Himmel un Äd” (Niebo i Ziemia) to smażona kaszanka „Flönz” z musem z jabłek i purée z ziemniaków. W literaturze podkreśla się znaczenie „Flönz” dla kolońskiej kuchni:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, *Kölsche Bier- und Brauhäuser*, Kolonia 1989 r.;

Peter Honnen, *Kappes, Knies und Klüngel*, Kolonia 2003 r.;

Berthold Heizmann, *Von Apfelkraut bis Zimtschnecke*, Kolonia 2011 r.;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, *Kölsch Kaviar un Ähzezupp*, Kolonia 1990 r.

Związek przyczynowy

Renoma kaszanki „Flönz” i jej związek z obszarem geograficznym są nierozłączne i mają długą historię. Nazwę „Flönz” stosowano już pod koniec XIX wieku (Wrede, *Neuer Kölnischer Sprachenschatz*, Kolonia 1956, 235).

W 1947 autor tekstów Jupp Schlösser i kompozytor dr Gerhard Jussenhoven zażartowali sobie, jak trudno przyjeźdnym prawidłowo wymawiać słowa w kolońskiej gwarze. Jako przykład podali wyraz „Blotwoosch” (kaszanka), który trudno wymówić ze względu na głoskę „o”, zaproponowali więc synonim: „Flönz”. Tak brzmi fragment ich piosenki „Sag’ ens Blotwoosch” (Powiedz „Blotwoosch”):

„...Sag’ ens Blotwoosch... (...Powiedz »Blotwoosch«...)

Wäm dat Woot es zo schwer. (Jeżeli to zbyt trudne.)

Dä säht einfach Flönz... (Powiedz po prostu »Flönz«)”

W 1980 r. Toni Steingass napisał natomiast piosenkę „Bunnefitschmaschinche” (Maszyna do fasolki szparagowej):

„...Wä en Kölle uze well (Jeżeli chcesz się podroczyć z kimś w Kolonii),

da säht statt Blodwoosch Flönz (zamiast »Blotwoosch« powiedz »Flönz«),

Un wä dat nit sage kann (A jeśli i tego nie umiesz),

dä stampp us der Provönz!... (to musisz pochodzić z prowincji!...)”.

Świeższej daty jest piosenka Gerda Köstera i Franka Hockera z 1996 r. pt. „Buure Säu”:

„...De Haupsaach es, de Flönz es god (Najważniejsze, że „Flönz” jest dobra).

Alles andre es zo kompliziert... (Wszystko inne jest tak skomplikowane...).

W 2011 r. Peter Millowitsch wystawił sztukę teatralną pt. „Für eine Handvoll Flönz” (Za trochę kaszanki Flönz) w swoim teatrze w Kolonii, a mniej więcej w tym samym czasie – w sezonie karnawałowym 2011/12 – teatr „die Kölner Stunksitzung” podjął temat „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz” („Kölsch (lokalne piwo) pije się tylko do Flönz. Euro Flönz”).

Nazwy „Flönz” używa się w wielu społecznych obszarach, aby podkreślić szczególnie związek danej imprezy czy stowarzyszenia z kolońską „małą ojczyzną”: Pewien koloński zespół koszykówki nosi nazwę „Flying Flönz I”. Koloński Yacht Club organizuje corocznie zawody „Royal Flönz Kapp”. Pierwszy rajd starych samochodów w 2012 r. organizowany przez KG Ahl Häre (stowarzyszenie karnawałowe) w Pulheim nazywał się „Tour de Flönz”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41118>
