

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 107/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La presente pubblicazione sostituisce il documento unico pubblicato nella Gazzetta ufficiale C 6 del 9 gennaio 2016.

DOCUMENTO UNICO

«FLÖNZ»

N° UE: DE-PGI-0005-01257-26.8.2014

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Flönz»

**2. Stato membro o paese terzo**

Germania

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Flönz» è una salsiccia nera preparata secondo metodi artigianali antichi. Essa rientra nella categoria delle salsicce cotte, e, più precisamente, quella delle salsicce nere. Si tratta di una salsiccia nera di qualità detta semplice; ciò vuol dire che contiene carne suina ma che la proporzione di carne suina non è visibile. La carne viene insaccata in un budello naturale o artificiale. Le salsicce hanno un diametro compreso fra 30 mm e 65 mm. Quando si presentano in budello naturale o artificiale, le salsicce hanno una sezione circolare e la forma di un cilindro ricurvo con le caratteristiche punte ad entrambe le estremità. Esse possono anche essere chiuse ad anello. La carne è di color rosso-marrone, cosparsa di bianco per via dei pezzetti di grasso. Anche esternamente la salsiccia è di color rosso-marrone.

La consistenza della salsiccia è morbida ma compatta al taglio. Questa salsiccia è proposta fresca e affumicata.

La salsiccia è commercializzata in recipienti sigillati, intera in un budello oppure a pezzi ma anche tagliata in singole fette sotto forma di piatti preparati (in confezioni ermetiche sigillate o simili). La salsiccia «Flönz» in vetro, lattina o in altri recipienti non esiste.

La «Flönz» deve contenere una percentuale di grasso visibile. Questa percentuale rappresenta al massimo il 25 % fino al 30 % del peso. I pezzetti di grasso hanno un diametro che varia da 5 mm a 10 mm. La proporzione di grasso contenuta nella «Flönz» fresca varia fra il 25 % e il 35 %; il tenore di proteine della carne esenti da proteine dei tessuti connettive (valore BEFFE) non può essere inferiore all'8 %.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli ingredienti sono i seguenti:

- cotenna fresca,
- lardo, fresco o congelato (eventualmente scongelato),
- carne suina,
- carne della testa del maiale (facoltativo),
- sangue di maiale,
- nitrito di sodio,
- spezie (solo spezie naturali, niente estratti né aromi),
- cipolle (facoltativo),
- succo di carne (facoltativo).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Allo scopo di garantire la qualità del prodotto, le operazioni di lavorazione devono essere effettuate nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui la denominazione si riferisce*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione è una parte del Land della Renania Settentrionale-Vestfalia, ossia il territorio della città di Colonia, delle città di Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen e Düsseldorf nonché del Kreis di Rhein-Sieg.

5. **Legame con la zona geografica**

*Specificità della zona geografica*

La città di Colonia, che è la più grande città nella zona di produzione e si situa all'incirca nel suo centro geografico, si trova, come le altre grandi città di Düsseldorf e Bonn e quasi tutte le altre collettività territoriali nella zona di produzione, sulle sponde del Reno. La salsiccia «Flönz» è un elemento importante del carnevale, che è ampiamente festeggiato in tutta la zona di produzione. I più celebri sono il carnevale di Colonia e quello di Düsseldorf ma anche nelle altre città il carnevale costituisce un punto di riferimento di estrema importanza per le popolazioni locali. I prodotti tradizionali ne fanno parte. Fra questi ricordiamo, per l'appunto, anche la «Flönz», un prodotto che riunisce in una comune tradizione culinaria le città di Colonia e di Düsseldorf che talvolta si dichiarano scherzosamente rivali.

*Specificità del prodotto*

La particolare reputazione della «Flönz» si spiega con il fatto che sia il nome sia la specialità culinaria costituiscono un emblema dell'identità e della peculiarità della zona di produzione. La «Flönz» è fatta per essere consumata fresca, come salsiccia fresca, appunto, e morbida. È principalmente in questo che essa si contraddistingue dalle salsicce del sud della Germania, spesso proposte come un prodotto a lunga conservazione, essiccato e duro. Per ragioni di qualità, è possibile utilizzare solo grasso fresco o congelato ma non in conserva. Il grasso fresco o congelato contribuisce infatti a rendere più difficile la formazione di un'ossidazione indesiderata che, in caso di conservazione prolungata, darebbe origine ad un odore e un sapore di rancido. L'utilizzo di grasso fresco o congelato è una caratteristica obiettivamente tipica della regione e si basa anche sulla tradizione di queste modalità di produzione nella regione.

La particolare reputazione della «Flönz» si fonda sulla sua produzione nella zona geografica. Questa fama è corroborata dal fatto che il nome e la specialità culinaria costituiscono un emblema dell'identità e del carattere particolare della zona di produzione. La «Flönz» è il principale ingrediente di uno dei piatti tradizionali che figurano sui menu di tutte le birrerie di Colonia, il «Kölsch Kaviar» (il caviale di Colonia), che non è caviale bensì «Flönz» con cipolle tagliate a rondelle. Esiste poi il cosiddetto «Himmel und Äd» («Cielo e Terra»), che è una salsiccia «Flönz» fritta, servita con composta di mele e purea di patate. Alcune opere letterarie sottolineano l'importanza della «Flönz» precisamente per la cucina di Colonia:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, «Kölsche Bier- und Brauhäuser», Colonia, 1989;

Peter Honnen, «Kappes, Knies und Klüngel», Colonia, 2003;

Berthold Heizmann, «Von Apfelkraut bis Zimtschnecke», Colonia, 2011;

Gerard Schmidt/M. Römer, «Kölsch Kaviar un Ähzezupp», Colonia, 1990.

#### *Legame causale*

La reputazione della «Flönz» ed il suo legame con la zona geografica si sono andati rafforzando nel corso di una lunga storia. Il concetto di «Flönz» esisteva già a Colonia alla fine del XIX secolo (Wrede, «Neuer Kölnischer Sprachenschatz» [Nuovo tesoro linguistico di Colonia], Colonia, 1956, 235).

Nel 1947, l'autore Jupp Schlösser e il compositore Gerhard Jussenhoven scherzavano sulla difficoltà dei rifugiati di guerra ormai stabiliti a Colonia di pronunciare correttamente il dialetto di questa città. A titolo di esempio, essi presero il suono «o» che rendeva difficile la pronuncia di «Blotwoosch» (salsiccia nera) e proposero il sinonimo «Flönz». Nella loro canzone «Sag' ens Blotwoosch» si dice:

«.....Sag' ens Blotwoosch.....

Wäm dat Woot es zo schwer (se la parola è troppo difficile,)

Dä säht einfach Flönz...(dì soltanto Flönz...)

Toni Steingass seguì nel 1980 con la sua canzone «Bunnefitschmaschinche»:

«... Wä en Kölle uze well, (se a Colonia, vuoi fare bene,

da säht statt Blodwoosch Flönz, (dì Flönz invece di Blodwoosch)

Un wä dat nit sage kann, (e se non riesci a pronunciarlo)

dä stampp us der Provönz!... (vieni dalla provincia!)

In tempi più recenti, Gerd Köster e Frank Hocker hanno cantato nel 1996 la canzone «Buure Säu»:

«... De Hauptaach es, de Flönz es god. (Ciò che conta è che la Flönz sia buona).

Alles andre es zo kompliziert...(tutto il resto è talmente complicato!...)

Nel 2011, Peter Millowitsch mise in scena una commedia dal titolo «Per un pugno di Flönz» nel suo teatro di Colonia e, all'incirca allo stesso tempo — nel corso della stagione del 2011/12 — il «Kölsch Stunksitzung» (spettacolo di cabaret) di Colonia ne ha fatto il suo tema principale «Kölsch gibt es nur gegen Flönz. (la Kölsch – birra di Colonia- si beve solo con la Flönz). euro Flönz... (euro-Flönz ...).

Il termine «Flönz» è adoperato in numerosi settori della società per sottolineare il particolare legame di un evento o di un'associazione con la regione d'origine di Colonia: una squadra di pallacanestro di Colonia si chiama «Flying Flönz I». Il club di vela di Colonia disputa ogni anno la «Royal Flönz Kapp». Il primo raduno di auto d'epoca della società KG Ahl Häre, di Pulheim, nel 2012, si è data il nome di «Tour de Flönz».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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