

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2016/C 107/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

Настоящата публикация заменя единния документ, публикуван в ОВ С 6 от 9 януари 2016 г.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„FLÖNZ“

№ на ЕС: DE-PGI-0005-01257 – 26.8.2014

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

**1. Наименование**

„Flönz“

**2. Държава членка или трета държава**

Германия

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната****3.1. Вид продукт**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Flönz“ е кървавица, произведена по стара занаятчийска традиция. Тя спада към категорията на варените колбаси, в подкатегория кървавици. Представява кървавица от така нареченото обикновено качество, което означава, че съдържа свинско месо, но то е незабележимо в процентно съотношение. Колбасът се пълни в естествени черва или изкуствени обвивки. Колбасите са с калибър 30—65 mm. Когато се предлагат в естествена или изкуствена обвивка, те са с кръгло напречно сечение и форма на извит цилиндър и имат типичните за колбасите крайчета от двете страни. Може да са оформени и като пръстен. Сместа за колбаса е с червенокафяв цвят и прошарена от белите парчета сланина. Колбасът е червенокафяв и отвън.

Консистенцията на колбаса е мека, но достатъчно твърда за нарязване. Продуктът се предлага пресен или опушен.

Продава се в затворени съдове, в обвивка цял или на парчета, както и нарязан на резени под форма на полуфабрикати (херметично запечатани или по друг подобен начин). „Flönz“ не се предлага в буркани, кутии или други опаковки.

„Flönz“ трябва да съдържа видими парчета сланина. Сланината не трябва да превишава 25—30 % от теглото. Парчетата сланина са с диаметър 5—10 mm. Съдържанието на мазнини в пресния продукт е между 25 и 35 %; съдържанието на чистия месен протеин без протеини от съединителна тъкан не трябва да е под 8 %.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

### 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Използват се следните съставки:

- пресни свински кожи
- прясна или замразена (размразена) свинска сланина
- свинско месо
- месо от свински глави (по желание)
- свинска кръв
- нитритна сол за консервиране
- подправки (само естествени подправки, без добавени аромати, без екстракти от подправки)
- лук (по желание)
- месен бульон (по желание)

### 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

За да се осигури качеството на традиционния продукт, всички етапи на производството трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

### 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

## 4. Кратко определение на географския район

Районът на производство е част от германската провинция Северен Рейн-Вестфалия, а именно териториите на град Кьолн, на градовете Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen и Düsseldorf, както и на окръг Rhein-Sieg-Kreis.

## 5. Връзка с географския район

*Специфична характеристика на географския район*

Град Кьолн, който е най-големият град в района на производство и географски се намира приблизително в неговия център, както и следващите по големина градове Дюселдорф и Бон и почти всички останали административни единици, спадащи към района, са разположени по бреговете на р. Рейн. Flönz е важен елемент на карнавала, който е особено важен празник в целия район на производство. Най-известните карнавали са тези в Кьолн и Дюселдорф, но и по другите места карнавалът е кулминационен момент през годината и от извънредно значение за съответното местно население. Традиционните продукти са неделима част от празненствата. Сред тях е и „Flönz“ — продукт, обединяващ в обща кулинарна традиция дори двата града Кьолн и Дюселдорф, които понякога на шега се представят за съперници.

*Специфични характеристики на продукта*

Особената репутация на „Flönz“ се дължи на факта, че както наименованието, така и продуктът представляват символ за идентичността и специфичността на района на производство. „Flönz“ е мек колбас, предназначен за прясна консумация. В това отношение продуктът се различава от кървавиците в южна Германия, които често се предлагат под форма на трайни колбаси — сушени и твърди. По съображения на качество може да се използва само прясна или замразена сланина, а не консервирана, тъй като с помощта на прясната или замразена сланина се усложнява нежеланото окисление, което би предизвикало граниви аромат и вкус при по-дълго съхранение. Използването на прясна или замразена сланина е обективно типично за района качество на продукта, и поради традицията на този метод на производство в района — и обусловено от района качество.

Особената репутация на „Flönz“ се основава на производството му в географския район. Това е видно от факта, че както наименованието, така и продуктът представляват символ за идентичността и специфичността на района на производство. „Flönz“ е основната съставка например на традиционното ястие „Kölsch Kaviar“ (Кьолнски хайвер), което може да се намери във всяко меню на ресторантите към пивоварните в Кьолн и което не представлява хайвер, а „Flönz“ с кръгчета лук. „Himmel un Äd“ (Небе и земя) представлява пържен „Flönz“ с ябълково и картофено пюре. В различни публикации се доказва значението на „Flönz“ именно за кьолнската кухня:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, Kölsche Bier- und Brauhäuser (Кръчми и ресторанти пивоварни в Кьолн), Кьолн 1989 г.;

Peter Nonnen, Kappes, Knies und Klüngel (Речник на регионалните думи на Рейнската област), Кьолн 2003 г.;

Berthold Heizmann, Von Apfelkraut bis Zimtschnecke (Справочник на рейнската кухня), Кьолн 2011 г.;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, Kölsch Kaviar un Ähzezupp (Книга за яденето, пиенето и празнуването в Кьолн), Кьолн 1990 г.

#### *Причинно-следствена връзка*

Репутацията и връзката на „Flönz“ с географския район са се развили по естествен път за дълъг период от време. Понятието „Flönz“ съществува в Кьолн още от края на XIX век (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz (Речник на кьолнския говор), Кьолн 1956 г., стр. 235).

През 1947 г. текстописецът Jupp Schlösser и композиторът д-р Gerhard Jussenhoven създават шеговита песен на тема колко е трудно за мигрантите правилно да изговарят кьолнския говор. Като пример те си служат със сложната поради гласните „о“ дума „Blotwoosch“ (кървавица, на книжовен немски „Blutwurst“) и предлагат употребата на синонима „Flönz“. В песента им „Sag' ens Blotwoosch“ се казва:

„... Sag' ens Blotwoosch... (Я кажи Blotwoosch)

Wäm dat Woot es zo schwer. (на който думата се струва трудна,)

Dä säht einfach Flönz...“ (той просто казва Flönz)

През 1980 г. Toni Steingass излиза с песента „Bunnefitschmaschinche“ (Машинка за рязане на фасул):

„...Wä en Kölle uze well, (Когато кьолнчанинът иска да се шегува,)

da säht statt Blodwoosch Flönz, (той вместо Blodwoosch казва Flönz,)

Un wä dat nit sage kann, (а който и това не може да произнесе,)

dä stamm us der Provönz!...“ (той е от провинцията!)

По-скорошна е песента „Buure Säu“ (Селски копелета) от Gerd Köster и Frank Hocker от 1996 г.:

„...De Naupsaach es, de Flönz es god. (Най-важното е Flönz да е вкусен.)

Alles andre es zo kompliziert...“ (всичко друго е толкова сложно).

През 2011 г. Peter Millowitsch поставя в театъра си в Кьолн пиеса със заглавието „Für eine Handvoll Flönz“ (За една шепка Flönz), а горе-долу по същото време, в карнавалния сезон 2011/12 г., Kölner Stunksitzung, т.е. кабаретното карнавално заседание в Кьолн, избира като една от централните си теми „Kölsch (местната бира) се дава само срещу Flönz. Евро Flönz...“.

Понятието „Flönz“ се употребява в много сфери на обществото, за да се подчертава специалната връзка на дадено събитие или сдружение с родния кьолнски регион: „Flying Flönz I“ е името на кьолнски баскетболен екип. Всяка година кьолнският яхт-клуб организира състезание за купата „Royal Flönz Karr“. Първото рали на ретро автомобили на карнавалното сдружение Ahl Häre в гр. Pulheim през 2012 г. се нарича „Tour de Flönz“.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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

---