

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2016/C 6/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„FLÖNZ“

EU č.: DE-PGI-0005-01257 – 26.08.2014

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„FlöNZ“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„FlöNZ“ je jelito připravované podle staré řemeslné tradice. Jedná se o vařený masný výrobek, konkrétně o druh jelita, jehož kvalita je takzvaně jednoduchá, což znamená, že sice obsahuje vepřové maso, jeho podíl ale není viditelný. Plní se do přírodních nebo do umělých střívek. Jelita mají průměr 30 až 65 mm, v umělém i přírodním střívku jsou na průřezu kulatá a mají tvar zakřiveného válce s typickými konečky. Konečky se mohou i svázat, aby jelito vytvořilo kruh. Hmota má červenohnědou barvu a je proložena bílými kousky slaniny. I na povrchu jsou jelita červenohnědá.

Textura jelit je měkká, ale při řezu pevná. Prodávají se čerstvá a uzená.

Mohou být balená v uzavřených nádobách, ve střeově celá nebo krájená a též krájená na plátky k přímé spotřebě (vakuově balená apod.). Jelita „FlöNZ“ se neprodávají ve skle, v konzervě ani v jiných obalech.

Jelita musí mít obsahovat viditelné kousky slaniny. Podíl slaniny přitom tvoří nejvýše 25 až 30 % hmotnosti produktu. Kousky slaniny mají průměr 5 až 10 mm. Čerstvé jelito „FlöNZ“ má podíl tuku 25 až 35 %; podíl nevazebné bílkoviny (BEFFE) v masné bílkovině mletého masa činí nejméně 8 %.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Přísady jelit jsou:

— čerstvá kůže ze slaniny,

— čerstvá nebo mrazená (případně rozmrazená) vepřová slanina,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- vepřové maso,
- případně maso z vepřové hlavy,
- vepřová krev,
- dusitanová solící směs,
- koření (pouze přírodní koření, bez aromat a kořeních výtažků),
- případně cibule,
- případně masová šťáva.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Za účelem zajištění kvality tradičního produktu je třeba, aby všechny kroky při produkci probíhaly ve vymezené oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená oblast, kde se tato jelita vyrábějí, se nachází v části německé spolkové země Severní Porýní-Vestfálsko, konkrétně se jedná o území města Kolín, měst Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen a Düsseldorf a o území okresu Rhein-Sieg.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

V oblasti, kde se jelita „Flönz“ vyrábějí, je město Kolín městem největším a leží přibližně uprostřed vymezené oblasti. Stejně jako další velká města Düsseldorf a Bonn a převážná většina dalších územně správních celků oblasti leží na řece Rýn. Jelita „Flönz“ jsou nedílnou součástí karnevalu, který se v celé produkční oblasti slaví obzvlášť intenzivně. Nejznámější karneval se koná v Kolíně a v Düsseldorfu, ale i v ostatních místech má pro místní obyvatelstvo zásadní význam a je nezpochybnitelnou každoroční tradicí. Ke karnevalu patří tradiční produkty. Mezi nimi samozřejmě jelita „Flönz“ – a to do té míry, že pokud jde o společný recept na tuto specialitu, tak vedle sebe i města Kolín a Düsseldorf, která spolu jinak v žertu soupeří, stojí ruku v ruce.

Specifičnost produktu

Mimořádná pověst produktu „Flönz“ je založená na tom, že jeho název i samotná jelita představují symbol identity a jedinečnosti produkční oblasti. Jelita „Flönz“ jsou určena ke spotřebě jako čerstvý, měkký masný výrobek. V tom se liší zejména od jelit z jižní části Německa, protože ta se často prodávají jako trvanlivá potravina ve vysušeném a tvrdém stavu. Používaná slanina nesmí být v zájmu kvality konzervována, ale pouze čerstvá nebo mrazená – ztěžuje totiž oxidaci, jež by při delším skladování způsobovala zatuchlou vůni i chuť. Používání čerstvé nebo mrazené slaniny je typickou objektivní vlastností tohoto produktu a díky tradici, kterou výroba jelit v této oblasti má, je i vlastností, která je oblastí podmíněná.

Mimořádná pověst produktu „Flönz“ vychází rovněž z produkce v zeměpisné oblasti. Svědčí o tom i ten fakt, že název produktu i samotná jelita představují symbol identity a jedinečnosti této oblasti. Jelita „Flönz“ jsou například hlavní přísadou tradičního kolínského kaviáru (*Kölsch Kaviar*), který je součástí jídelních lístků všech kolínských pivnic. Nejedná se o kaviár v pravém slova smyslu, ale o jelita „Flönz“ podávaná s cibulovými kroužky. Další specialita *Himmel un Äd* je pečené jelito „Flönz“ s jablečným pyré a bramborovou kaší. Podle písemných pramenů je jelito „Flönz“ zásadní právě pro kolínskou kuchyni, jak dokládají například tyto publikace:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, *Kölsche Bier- und Brauhäuser*, Kolín 1989,

Peter Honnen, Kappes, Knies und Klüngel, Kolín 2003,

Berthold Heizmann, *Von Apfelkraut bis Zimtschnecke*, Kolín 2011,

Gerard Schmidt/Joachim Römer, *Kölsch Kaviar un Ähhezupp*, Kolín 1990.

Příčinná souvislost

Pověst produktu „Flönz“ a jeho spojení se zeměpisnou oblastí se přirozeně společně vyvíjely. Na výraz *Flönz* narážíme v Kolíně již na konci 19. století (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz, Kolín 1956, s. 235).

V roce 1947 vytvořili autor textu Jupp Schlösser a skladatel Dr. Gerhard Jussenhoven žertovný nářev o tom, jak náročné je pro nově příchozí vyslovovat v kolínském nářečí. Jako příklad jim posloužilo slovo *Blutwurst* (jelito). To se v nářečí vyslovuje jako *Blotwoosch*, což je ale kvůli množství samohlásek „o“ náročné. Navrhují, aby se místo toho používalo synonymum *Flönz*. V písni „Sag' ens Blotwoosch“ se proto o jelitu zpívá:

„... Sag' ens Blotwoosch...

Wäm dat Woot es zo schwer.

Dä säht einfach Flönz...“ (řekni *Blotwoosch*, a komu je to zatěžko, ať prostě řekne *Flönz*).

V roce 1980 následovala píseň Toniho Steingasse nazvaná „Bunnefitschmaschinche“:

„...Wä en Kölle uze well,

da säht statt Blodwoosch Flönz,

Un wä dat nit sage kann,

dä stampp us der Provönz!...“ (když špásovat chceš v Kolíně, pak *Flönz* chtěj, a ne *Blodwoosch*, a pokud říct to nezvládneš, už křupanem zůstaneš).

Mladší je pak píseň „Buure Säu“ Gerda Köstera a Franka Hockera z roku 1996:

„...De Hauptaach es, de Flönz es god.

Alles andre es zo kompliziert...“ (hlavně ať je jelito *Flönz* dobré, všechno ostatní je moc složité).

V roce 2011 uvedl Peter Millowitsch ve svém kolínském divadle na scénu hru nazvanou „Für eine Handvoll Flönz“ (tedy: Za hrst jelit *Flönz*) a zhruba ve stejné době – v karnevalové sezóně 2011/12 – byla jelita tématem i alternativního kabaretního vystoupení *Kölner Stunksitzung*. Vtip spočíval v tom, že se za pivo dá platit ne eurem, ale pouze novou měnou, tzv. evropským *flönzem*.

Výraz „Flönz“ se používá v řadě společenských oblastí, aby se zdůraznilo, že určitá událost nebo třeba spolek mají zvláštní spojení s kolínskou domovinou: proto se například jedno kolínské basketbalové mužstvo se jmenuje „Flying Flönz I“. Kolínský jachtařský klub každoročně pořádá závody „Royal Flönz Kapp“. A první vyjížďka veteránů klubu KG Ahl Häre v Pulheimu v roce 2012 se jmenovala „Tour de Flönz“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/40832>
