

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 107/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ⁽¹⁾.

Η παρούσα δημοσίευση αντικαθιστά το ενιαίο έγγραφο που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα C 6 της 9ης Ιανουαρίου 2016.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«FLÖNZ»

Αριθ. ΕΕ: DE-PGI-0005-01257 — 26.8.2014

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Flönz»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2 Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό σημείο 1

Το «Flönz» είναι μαύρο αλλαντικό αίματος βιοτεχνικής παρασκευής. Ανήκει στην ομάδα των ψημένων αλλαντικών και συγκεκριμένα των αλλαντικών αίματος. Είναι αλλαντικό αίματος ποιότητας λεγόμενης απλής, δηλαδή περιέχει χοιρινό κρέας αλλά το κρέας αυτό δεν είναι ορατό. Η γέμιση του αλλαντικού τοποθετείται σε φυσικό ή τεχνητό περίβλημα. Τα λουκάνικα έχουν διάμετρο 30 έως 65 mm. Όταν παρουσιάζονται στο φυσικό ή τεχνητό περίβλημα, τα αλλαντικά έχουν καμπύλο σχήμα και κυκλική τομή και χαρακτηριστικά άκρα. Μπορούν επίσης να σχηματίζουν δακτύλιο. Η σάρκα έχει βαθυκόκκινο χρώμα, είναι διάσπαρτη με λευκό χρώμα λόγω της παρουσίας των τεμαχίων λίπους. Το εξωτερικό τμήμα του λουκάνικου έχει επίσης βαθυκόκκινο χρώμα.

Η σύσταση του λουκάνικου είναι μαλακή αλλά διατηρεί το σχήμα του όταν κόβεται. Προσφέρεται νωπό ή καπνιστό.

Το λουκάνικο διατίθεται στο εμπόριο σε σφραγισμένα δοχεία, σε περίβλημα, ακέραιο ή τεμαχισμένο καθώς και κομμένο σε φέτες για μεγαλύτερη ευκολία (συσκευασμένο σε συσκευασίες υπό κενό ή παρεμφερείς). Το αλλαντικό «Flönz» δεν διατίθεται σε γυάλινα δοχεία, κουτιά κονσέρβας ή άλλου είδους περιέκτες.

Το «Flönz» πρέπει να περιέχει ορατά τεμάχια λίπους. Τα τεμάχια αυτά πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 25 % έως 30 % του συνολικού βάρους του αλλαντικού. Η διάμετρός τους ποικίλλει από 5 mm έως 10 mm. Η αναλογία πρώτης ύλης που περιέχεται στο νωπό «Flönz» ποικίλλει μεταξύ 25 % και 35 % ενώ η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του κρέατος των μυών πρέπει να είναι τουλάχιστον 8 %.

⁽¹⁾ EE L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα συστατικά είναι τα ακόλουθα:

- νωπό δέρμα
- λίπος, νωπό ή κατεψυγμένο (στην περίπτωση αυτή, αποψυγμένο)
- χοιρινό κρέας
- κρέας κεφαλής χοίρου (προαιρετικά)
- αίμα χοίρου
- μείγμα άλατος-νιτρώδους νατρίου
- μπαχαρικά (μόνον φυσικά αρτύματα, ούτε εκχυλίσματα ούτε αρωματικές ύλες)
- κρεμμύδια (προαιρετικά)
- ζωμός κρέατος (προαιρετικά)

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Προκειμένου να είναι εγγυημένη η ποιότητα του κρέατος, οι εργασίες παρασκευής πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αποτελεί τμήμα του γερμανικού κράτους της Βόρειας Ρηνανίας-Βεστφαλίας, δηλαδή το έδαφος της πόλης της Κολωνίας, των πόλεων Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen και Ντίσελντορφ καθώς και του διοικητικού διαμερίσματος (Kreis) Rhein-Sieg.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Κολωνία, η οποία είναι η μεγαλύτερη πόλη της περιοχής παρασκευής και βρίσκεται περίπου στο γεωγραφικό της κέντρο, όπως επίσης και οι άλλες μεγάλες πόλεις που είναι το Ντίσελντορφ και η Βόννη, αλλά και οι υπόλοιπες οικιστικές μονάδες της περιοχής παραγωγής, βρίσκονται στις όχθες του Ρήνου. Το αλλαντικό «Flönz» αποτελεί σημαντικό στοιχείο των ιδιαίτερα ζωνών εκδηλώσεων του Καρναβαλιού, το οποίο γιορτάζεται στο σύνολο της περιοχής παραγωγής. Το Καρναβάλι της Κολωνίας και το Καρναβάλι του Ντίσελντορφ είναι τα πιο διάσημα, αλλά και στις άλλες πόλεις επίσης, το καρναβάλι αποτελεί σημείο αναφοράς στον χρόνο, εξαιρετικά σημαντικό για τις τοπικές κοινότητες. Τα παραδοσιακά προϊόντα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της εκδήλωσης. Ιδίως το «Flönz», προϊόν που ενώνει, γύρω από την κοινή γαστρομαργική παράδοση, την Κολωνία και το Ντίσελντορφ, πόλεις παραδοσιακά «αντίπαλες», όπως συνήθιζον να τις θεωρούν, αστείζόμενοι, οι κάτοικοί τους.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η ιδιαίτερη φήμη του «Flönz» εξηγείται από το γεγονός ότι το όνομα και το ίδιο το τρόφιμο αποτελούν εμβληματικά στοιχεία της ταυτότητας και της μοναδικότητας της περιοχής παραγωγής. Το «Flönz» παράγεται για να καταναλωθεί νωπό, αμέσως μετά την παρασκευή του. Από την άποψη αυτή, διαφέρει ιδίως από τα λουκάνικα αίματος της Νότιας Γερμανίας, τα οποία συχνά προσφέρονται ως προϊόν μακράς διατήρησης, αποξηραμένο και σκληρό. Για λόγους ποιότητας, επιτρέπεται η χρήση μόνον νωπού ή κατεψυγμένου λίπους, αλλά όχι κονσερβοποιημένου. Πράγματι, το νωπό ή κατεψυγμένο λίπος καθιστά δυσκολότερο το σχηματισμό ανεπιθύμητης οξειδωσης, η οποία, σε περίπτωση παρατεταμένης αποθήκευσης, θα δημιουργούσε οσμή και γέυση ταγγού. Η χρήση νωπού ή κατεψυγμένου χοιρινού λίπους αποτελεί τυπικό χαρακτηριστικό της περιοχής και βασίζεται επίσης στην παράδοση αυτού του τρόπου παραγωγής στην περιοχή.

Η ιδιαίτερη φήμη του «Flönz» στηρίζεται στην παραγωγή του εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η φήμη αυτή επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι το όνομα και το ίδιο το τρόφιμο αποτελούν εμβληματικά στοιχεία της ταυτότητας και της μοναδικότητας της περιοχής παραγωγής. Το «Flönz» αποτελεί το κύριο συστατικό ενός από τα παραδοσιακά πιάτα που περιλαμβάνονται στον κατάλογο κάθε μπιραρίας στην Κολωνία, καλούμενο «Kölsch Kaviar» (το χαβιάρι της Κολωνίας). Δεν πρόκειται για χαβιάρι αλλά «Flönz» συνοδευόμενο από ροδέλες κρεμμυδιού. Το πιάτο «Himmel und Äd» («Ουρανός και Γη») είναι τηγανητό «Flönz», συνοδευόμενο από κομπόστα μήλων και πουρέ πατάτας. Ορισμένα έργα υπογραμμίζουν τη σημαντική θέση που κατέχει το «Flönz» στη μαγειρική παράδοση της Κολωνίας:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, «Kölsche Bier- und Brauhäuser», Κολωνία, 1989·

Peter Honnen, «Kappes, Knies und Klüngel», Κολωνία, 2003·

Berthold Heizmann, «Von Apfelkraut bis Zimtschnecke», Κολωνία, 2011·

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

Αιτιώδης σχέση

Η φήμη του «Flönz» και ο δεσμός του με τη γεωγραφική περιοχή, σε όλη τη διάρκεια της μακρόχρονης ιστορίας του προϊόντος, συνεχώς ενισχύονται. Ο όρος «Flönz» υπήρχε ήδη στην Κολωνία στα τέλη του 19^{ου} αιώνα [Wrede, «Neuer Kölnischer Sprachenschatz» (Νέος γλωσσικός θησαυρός της Κολωνίας), Κολωνία, 1956, 235].

Το 1947, ο συγγραφέας Jupp Schlösser και ο συνθέτης Gerhard Jussenhoven έκαναν ένα αστειό σχετικό με τη δυσκολία που αντιμετώπιζαν οι πρόσφυγες πολέμου που είχαν πλέον εγκατασταθεί στην Κολωνία να προφέρουν σωστά τη διάλεκτο της πόλης. Ως παράδειγμα πήραν τον ήχο «Ο» που δυσχέραινε την προφορά της λέξης «Blotwoosch» (λουκάνικο αίματος) και πρότειναν ως συνώνυμο τη λέξη «Flönz». Στο τραγούδι τους «Sag' ens Blotwoosch» [Πες μόνο Blotwoosch (αλλαντικό αίματος)], έγραψαν:

«... Sag' ens Blotwoosch (Πες μόνο Blotwoosch)...

Wäm dat Woot es zo schwer (Εάν η λέξη σε δυσκολεύει).

Dä säht einfach Flönz (Πες απλώς Flönz)...

Ο Toni Steingass ακολούθησε το 1980 με το τραγούδι του «Bunnefitschmaschinche»:

«... Wä en Kölle uze well (Εάν στην Κολωνία θέλεις να είσαι εντάξει),

da säht statt Blodwoosch Flönz (πες Flönz αντί για Blodwoosch),

Un wä dat nit sage kann (κι αν δεν μπορείς να το προφέρεις),

dä stamm' us der Pronönz (τότε είσαι επαρχιώτης)!...».

Συγκεκριμένα, οι Gerd Köster και Frank Hocker τραγούδησαν το 1996 το τραγούδι «Buure Säu»:

«... De Hauksaach es, de Flönz es god (Το κυριότερο είναι να είναι καλό το Flönz).

Alles andre es zo kompliziert (Όλα τα άλλα είναι τόσο μπερδεμένα)...

Το 2011, ο Peter Millowitsch ανέβασε ένα θεατρικό έργο με τίτλο «Για μια χούφτα Flönz» στο θέατρο του στην Κολωνία και περίπου ταυτόχρονα —κατά την περίοδο του Καρναβαλιού 2011/12— το «Kölsch Stunksitzung» (θέαμα καμπαρέ) της Κολωνίας το υιοθέτησε ως το κεντρικό του θέμα: «Kölsch gibt es nur gegen Flönz [H Kölsch (μπίρα της Κολωνίας) πίνεται μόνο με Flönz]. Euro Flönz (ευρώ-Flönz)».

Ο όρος «Flönz» χρησιμοποιείται σε πολλούς τομείς της κοινωνίας για να υπογραμμιστεί ο ιδιαίτερος δεσμός μιας εκδήλωσης ή μιας ένωσης με την περιοχή καταγωγής της, την Κολωνία: μια ομάδα μπάσκετ της Κολωνίας ονομάζεται οι «Flying Flönz I». Ο ιστιοπλοϊκός όμιλος της Κολωνίας συμμετέχει κάθε χρόνο στη διοργάνωση «Royal Flönz Kapp». Η πρώτη συνάντηση για αυτοκίνητα αντίκες που διοργάνωσε η καρναβαλική εταιρεία (KG) Ahl Häre, από το Pulheim, το 2012, ονομάστηκε «Γύρος του Flönz».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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