

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 107/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

La presente publicación sustituye el documento único publicado en el Diario Oficial C 6 de 9 de enero de 2016.

DOCUMENTO ÚNICO

«FLÖNZ»

N.º UE: DE-PGI-0005-01257 — 26.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominación

«FlöNZ»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

«FlöNZ» es una morcilla que se elabora siguiendo la tradición artesanal y pertenece a la categoría de los embutidos cocidos y, más concretamente, de las morcillas. Dicha morcilla es de una calidad denominada simple, esto es, que contiene carne de porcino si bien la proporción de dicha carne no se aprecia. La morcilla se embute en tripa natural o artificial. Las morcillas tienen un calibre que oscila entre los 30 mm y los 65 mm. Cuando se elaboran con tripa natural o artificial, presentan una sección transversal circular y una forma de cilindro curvado con las puntas de embutido características en ambos extremos. También pueden tener forma de anillo. La masa es de un color rojo oscuro, salpicado por el color blanco del tocino. Por fuera, también es de color rojo oscuro.

La consistencia de la morcilla es blanda pero de corte firme. Se presenta fresca y ahumada.

La morcilla se comercializa en recipientes herméticamente cerrados, ya sea entera en tripa o en trozos, y también cortada en lonchas individuales, en platos precocinados (envasados al vacío o termosellados). La «FlöNZ» no se comercializa en envase de vidrio, lata u otro tipo de recipientes.

La morcilla debe contener una capa de tocino visible que no exceda del 25 % al 30 % del peso. Los trozos de tocino tienen un espesor que oscila entre los 5 mm y los 10 mm. El porcentaje de grasa de una «FlöNZ» fresca es de entre el 25 % y el 35 % y el porcentaje de proteínas de tejido muscular no debe ser inferior al 8 %.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Ingredientes:

- Corteza de tocino fresca
- Tocino de cerdo fresco o congelado (en su caso, descongelado)
- Carne de porcino
- Carne de cabeza de cerdo (opcional)
- Sangre de cerdo
- Salmuera con nitrito
- Especias (solo especias naturales, ni aromas ni extracto de especias)
- Cebolla (opcional)
- Jugo de carne (opcional)

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Con el fin de garantizar la calidad de este producto tradicional, todas las fases del proceso de fabricación deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción forma parte del Estado federado alemán de Renania del Norte-Westfalia, en particular el área de la ciudad de Colonia, las ciudades de Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen y Düsseldorf y el distrito del Rin-Sieg.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica:

Colonia, la ciudad más grande de la zona de producción y situada aproximadamente en el centro geográfico de la misma, se encuentra junto al Rin, al igual que las ciudades que le siguen en tamaño de Düsseldorf y Bonn y que la mayoría de colectividades territoriales de dicha zona. La morcilla «Flönz» constituye un elemento destacado del Carnaval, muy festejado en toda la zona de producción. Los carnavales más conocidos son los de Colonia y de Düsseldorf, si bien en el resto de lugares, el carnaval también es una fecha señalada del año de enorme significado entre la población local. Los productos tradicionales son parte de él, incluyendo la «Flönz», producto que une a las ciudades de Colonia y Düsseldorf en torno a una tradición culinaria común a pesar de que en ocasiones, ambas ciudades declaran ser rivales en tono jocoso.

Carácter específico del producto

El renombre de la morcilla «Flönz» se debe a que tanto el nombre como el alimento representan un símbolo de identidad de la zona de producción y de su naturaleza particular. «Flönz» es un embutido pensado para consumirse tierno y blando. En ese aspecto, se diferencia, en particular, de las morcillas del sur de Alemania, que a menudo se presentan como un producto de larga duración, seco y de consistencia dura. Por razones de calidad, solo se deberá utilizar tocino fresco o congelado, nunca en conserva, pues el tocino fresco o congelado contribuye a impedir una oxidación no deseada que, en caso de almacenamiento prolongado, originaría un olor y un sabor a rancio. La utilización de tocino fresco o congelado es una característica objetiva y típica de la zona y, dada la tradición existente en torno al modo de elaboración, también una característica del producto ligada a la zona.

El renombre particular de la morcilla «Flönz» tiene su origen en la producción en la zona geográfica. Con ello, se demuestra que tanto el nombre como el alimento constituye un símbolo de identidad de la zona de producción y de su naturaleza particular. La morcilla «Flönz» es el ingrediente principal de algunos platos tradicionales que se pueden encontrar en los menús de las cervecerías de Colonia: «Kölsch Kaviar» («Caviar de Colonia»), que no es caviar, sino «Flönz» con aros de cebolla. «Himmel un Äd» («Cielo y Tierra» es morcilla «Flönz» asada con compota de manzana y puré de patatas). La bibliografía documenta la importancia de la morcilla «Flönz» en la cocina de 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/Joachim Römer, *Kölsch Kaviar un Ähzezupp*, Colonia, 1990.

Relación causal

El renombre y el vínculo de la «Flönz» con la zona geográfica se han consolidado en el transcurso de una larga historia. El término «Flönz» ya existía en Colonia a finales del siglo XIX (Wrede, *Neuer Kölnischer Sprachenschatz*, Colonia, 1956, p. 235).

En 1947, el compositor de letras de canciones Jupp Schlösser y el compositor Gerhard Jussenhoven bromeaban sobre la dificultad que entrañaba para los forasteros pronunciar bien el dialecto de Colonia. Para ilustrarlo, tomaron el término «Blotwoosch» («Blutwurst» o «morcilla»), de difícil pronunciación por su sonido «o», y propusieron el sinónimo «Flönz». En su canción *Sag' ens Blotwoosch* (Simplemente di «Blotwoosch» —morcilla—) escriben:

«... Sag' ens Blotwoosch... (Simplemente di “Blotwoosch” —morcilla—,)

Wäm dat Woot es zo schwer. (si la palabra es demasiado difícil,)

Dä säht einfach Flönz... (simplemente di “Flönz”).

Toni Steingass siguió con la canción *Bunnefitschmaschinche* («Cortador de judías») en 1980:

«...Wä en Kölle uze well, (Si en Colonia quieres acertar,)

da säht statt Blodwoosch Flönz, (“Flönz” y no “Blodwoosch” dirás,)

Un wä dat nit sage kann, (y si no lo puedes pronunciar,)

dä stampp us der Provönz!... (entonces, ¡un provinciano serás!).

Más reciente es la canción *Buure Säu* de Gerd Köster y Frank Hocker, del año 1996:

«...De Haupsaach es, de Flönz es god. (Lo más importante es que la Flönz sea buena,)

Alles andre es zo kompliziert. (lo demás es demasiado complicado)».

En 2011, Peter Millowitsch representó la obra de teatro titulada *Für eine Handvoll Flönz* («Por un puñado de Flönz») en su teatro de Colonia y, casi a la par, en el Carnaval de 2011-2012 tematizó la *Kölner Stunksitzung* (espectáculo de cabaret) con *Kölsch gibt es nur gegen Flönz* («Kölsch –cerveza de Colonia– a cambio de Flönz»), entre otras. *Euro Flönz* «...» («...» de Euros-Flönz).

El concepto «Flönz» se emplea en numerosos ámbitos de la sociedad, para destacar el vínculo que posee una actividad o una asociación con la región de Colonia: un equipo de baloncesto de Colonia se llama «Flying Flönz I». El Club de Vela de Colonia organiza el evento «Royal Flönz Kapp» todos los años. La primera concentración de automóviles antiguos de la sociedad KG Ahl Häre de Pullheim se llamó el «Tour de Flönz».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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