

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine

(2016/C 107/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 (¹).

Käesoleva dokumendi avaldamisega asendatakse 9. jaanuari 2016. aasta Euroopa Liidu Teatajas C 6 avaldatud koonddokument.

KOONDDOKUMENT

„FLÖNZ”

Eli nr: DE-PGI-0005-01257 – 26.8.2014**KPN () KGT (X)****1. Nimetus**

„Flönz”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Saksamaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetusega „Flönz” tähistatakse põlise oskustöö traditsiooni järgi valmistatud verivorsti. Toode kuulub liiki keedu-
vorstid ja selles verivorstide alla. Toode on niinimetatud lihtsa kvaliteediga verivorst, sest sisaldab küll sealiha, aga selle osa ei ole nähtav. Vorstisisu topitakse naturaalsesse või tehiskesta. Vorstide läbimõõt on 30–65 mm. Müügiks pakutavate naturaalses või tehiskestas vorstide lõikepind on ringikujuline, kuju meenutab vorstile iseloomulike ots-
tega kaardunud silindrit. Vorstiotsad võivad olla kokku seotud nii, et moodustub rõngas. Vorstisisu värvus on peki-
tükkide valge tooniga mitmekesisustatud punakaspruun. Vorsti välispind on samuti punakaspruun.

Toote konsistents on pehme, aga hästi lõigatav. Turule lastakse värsket ja suitsutatud verivorst.

Kesta topitult tervet, tükkide või ka üksikute viiludena vorsti turustatakse pooltootena suletud pakendites (vaakum-
pakend vms). Purgis, konservikarbis või muudes anumates toodet „Flönz” ei turustata.

Tootes peavad pekitükid olema selgelt nähtavad. Peki osa tootes on kui 25–30 % kaalust. Pekitükikeste läbimõõt on
5–10 mm. Värskes tootes „Flönz” on pekki 25–35 %; sidekoevalguta lihavalk: vähemalt 8 %.

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Koostisained:

- värske pekikamar
- värske või külmutatud (või üles sulatatud) seapekk
- sealiha
- seapealiha (soovi korral)
- seaveri
- soolamiseks nitritsool
- maitseained (ainult looduslikud maitsetaimed, ei ühtegi aroomiainet ega vürtsiekstrakti)
- sibulad (soovi korral)
- liha põhipuljong (soovi korral)

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote kvaliteedi tagamiseks peavad kõik tootmisetapid toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond hõlmab Nordrhein-Westfaleni liidumaa ühte osa, nimelt Kölni linnapiirkonda ning linnu Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen ja Düsseldorf ning piirkonda Rhein-Sieg-Kreis.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Tootmispiirkonna suurim, umbes selle keskosas asuv Kölni linn, samuti ka suuruselt järgmised linnad Düsseldorf ja Bonn ning peaaegu kõik teised määratletud geograafilise piirkonda kuuluvad omavalitsusüksused asuvad Reini jõe ääres. Toode „Flönz” on tootmispiirkonnas eriti elavalt tähistatava karnevalitraditsiooni oluline osa. Kõige tuntumad on Kölni ja Düsseldorfis karneval, aga ka teistes piirkondades on karnevaliaeg kohaliku elanikkonna jaoks äärmiselt oluline tulipunkt aastas. Selle juurde kuuluvad traditsioonilised tooted. Nii ka toode „Flönz”, mis muidu aegajalt naljatamisi vaenupoolteks peetavat Kölni ja Düsseldorfit ühendab ühises kulinaarses traditsioonis.

Toote eripära

Toote „Flönz” maine on saavutatud tänu sellega seotud nimetusele ja söögile, mis sümboliseerib tootmispiirkonna identiteeti ja omapära. Pehme vorst „Flönz” on ette nähtud värskest tarbimiseks. Selles mõttes erineb nimetatud toode eelkõige Lõuna-Saksamaal toodetavatest verivorstidest, mis lastakse turule kuivatatud, kõva säilistootena. Kvaliteedi tagamise eesmärgil tohib tootes kasutada ainult värsket või külmutatud, aga mitte konservitud pekki. Tänu värske või külmutatud peki kasutamisele ei toimu nii hõlpsalt soovimatut oksüdeerumist, mis pikemal ladustamisel tekitaks rääsunud lõhna ja maitset. Värske või külmutatud peki kasutamine tootes on piirkonnale iseloomulik tava ning valmistamise traditsiooni kohaselt ka toote asukohapõhine eripära.

Toote „Flönz” maine on seotud selle valmistamisega määratletud geograafilises piirkonnas. See avaldub asjaolus, et toote nimetusest ja roast endast on saanud tootmispiirkonna identiteedi ja omapära sümbol. Toode „Flönz” moodustab ühe osa traditsioonilisest, igas Kölni pruulikoja söögikohas pakutavast roast „Kölsch Kaviar”, mis ei ole soolatud kalamari, vaid hoopis vorst „Flönz” sibularõngastega. Traditsioonilise roa „Himmel un Äd” koostisosad on praetud vorst „Flönz”, õunamoos ja kartulipüree. Eelkõige Kölni kokakunsti jaoks olulise vorsti „Flönz” kohta jagub ka kirjanduslikke tõendeid:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, Kölsche Bier- und Brauhäuser (Kölni õlle- ja pruulikojad), Köln 1989;

Peter Honnen, Kappes, Knies und Klüngel (Reinimaa piirkondlik sõnastik), Köln 2003;

Berthold Heizmann, Von Apfelkraut bis Zimtschnecke (Reinimaa kokandusleksikon), Köln 2011;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, Kölsch Kaviar un Ähhezupp (Kölni retseptiraamat), Köln 1990.

Põhjuslik seos

Toote „Flönz” maine ja seos geograafilise piirkonnaga on pika aja jooksul tihedalt kokku põimunud. Nimetus „Flönz” oli Kölnis kasutusel juba 19. sajandi lõpus (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz Köln 1956, 235).

1947. aastal tegid sõnade autor Jupp Schlösser ja helilooja dr Gerhard Jussenhoven nalja selle üle, kuivõrd keeruline oli sisserännanute jaoks Kölni dialekti õigesti hääldada. Näidiseks kasutasid nad „o”-tähe tõttu keeruliselt häälduvat sõna „Blotwoosch” (verivorst) ja tegid ettepaneku, et selle asemel kasutataks sõna *flönz*. Nende loodud laulus „Sag’ ens Blotwoosch” on järgmised read:

„... Sag’ ens Blotwoosch... (Ütle Blotwoosch...)

Wäm dat Woot es zo schwer (kelle jaoks see sõna raske).

Dä säht einfach Flönz... (see ütleb lihtsalt *flönz*...)

Järgmiseni lõi Toni Steingass 1980. aastal laulu „Bunnefitschmaschinche”:

„...Wä en Kölle uze well (Kes Kölnis narrida tahab),

da säht statt Blotwoosch Flönz (see ütleb verivorsti asemel *flönz*),

Un wä dat nit sage kann (ja kui ta seda öelda ei oska),

dä stampp us der Provönz!... (siis on ta maakas)!”

Gerd Kösteri ja Frank Hockereri 1996. aastal loodud laulus „Buure Säu” on read:

„...De Hauptaach es, de Flönz es god (Põhiline on see, et *flönz* maitseb hästi).

Alles andre es zo kompliziert... (Kõik muu on nii keeruline)”

Peter Millowitsch lavastas 2011. aastal Kölni teatris etenduse pealkirjaga „Für eine Handvoll Flönz” (Käputäie *flönzi* eest) ja peaaegu samal ajal ehk 2011/2012. aasta karnevalihooajal arendas Kölni karnevalikomitee seda teemat edasi muu hulgas järgmiselt: „Kölschi (ehk Kölni õlut) saab ainult *flönzi* eest. Euro *flönz*...”.

Nimetust „Flönz” kasutatakse mitmes ühiskondlikus valdkonnas, et rõhutada mõne ürituse või konkreetse ühingu erilist seost Kölni päritoluga. Ühe Kölni linna korvpallimeeskonna nimi on „Flying Flönz I”. Kölni jahtklubi korraldab igal aastal purjetamisvõistluse „Royal Flönz Kapp”. Pulheimi unikaute klubi KG Ahl Häre 2012. aastal toimunud esimest väljasõitu nimetati „Tour de Flönz”.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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