

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 107/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį⁽¹⁾.

Šiuo paskelbimu pakeičiamas 2016 m. sausio 9 d. Oficialiajame leidinyje C 6 paskelbtas bendrasis dokumentas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„FLÖNZ“

ES Nr. DE-PGI-0005–01257–26.8.2014

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Flöznz“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virtti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Flöznz“ – kraujinė dešra, pagaminta laikantis senų amato tradicijų. Ji priskiriama prie virtų dešrų kategorijos, o šią kategoriją skaidant smulkiau – prie kraujinių dešrų. Tai vadinamoji įprastos kokybės kraujinė dešra, t. y. joje yra kiaulienos, tačiau kiaulienos dalis nėra matoma. Dešra kemšama į natūralias žarnas arba sintetinius apvalkalus. Dešrų skersmuo yra 30–65 mm. Į natūralias žarnas ar sintetinius apvalkalus sukimštų dešrų skerspjūvis yra apvalus, o forma – sulenkto ritinėlio, abiejuose galuose suformuoti tipiški dešros galiukai. Dešros galus galima surišti ir taip suformuoti riestę. Dešros masė yra raudonai rudos spalvos, išmarginta baltais lašinių gabalėliais. Iš išorės dešra irgi yra tokios pat raudonai rudos spalvos.

Dešros konsistencija minkšta, bet „Flöznz“ tinkama pjaustyti. Ji siūloma šviežia arba rūkyta.

Dešra parduodama kaip uždaroje pakuotėse (hermetiškai arba lygiaverčiu būdu) supakuotas pusgaminiš – visa riestė arba dešros gabaliukai, taip pat griežinėliais supjaustyta dešra. „Flöznz“ dešra nepakuojama į stiklainius, skardines ar kitokias pakuotes.

„Flöznz“ dešroje turi matytis lašinių gabalėliai. Lašiniai sudaro ne daugiau kaip 25–30 % svorio. Lašinių gabalėlių skersmuo – 5–10 mm. Šviežios „Flöznz“ dešros riebumas yra 25–35 %; mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų turi būti ne mažiau kaip 8 %

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Sudedamosios dalys:

- šviežia šoninė,
- švieži arba šaldyti (gali būti atitirpinti) kiaulės lašiniai,
- kiauliena,
- kiaulių galvų mėsa (nebūtinai),
- kiaulės kraujas,
- nitritinė druska,
- prieskoniai (tik natūralūs prieskoniai, nenaudojama aromatų, prieskonių ekstraktų),
- svogūnai (nebūtinai),
- mėsos sultinys (nebūtinai).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Norint užtikrinti tradicinio produkto kokybę, visi gamybos veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė – Vokietijos federacinės žemės Šiaurės Reino-Vestfalijos dalis, t. y. Kelno miesto, Leverkusen, Bergiš Gladbacho, Resrato, Veselingo, Briūlio, Hiurto, Frecheno, Pulheimio, Bonos, Noiso, Dormageno, Monheimio, Ratingeno ir Diuselдорfo miestų ir Reino-Zygo apskrities teritorija.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Kelnas, didžiausias gamybos vietovės miestas, esantis maždaug jos geografiniame centre, yra įsikūręs prie Reino, prie šios upės įsikūrę ir kiti didesni vietovės miestai – Diuselдорfas ir Bona, taip pat beveik visos kitos vietovės priklausančios savivaldybės. Be „Flönz“ neįsivaizduojamas šioje vietovėje itin šurmulingai švenčiamas Užgavėnių karnavalas. Nors labiausiai garsėja Kelno ir Diuselдорfo karnavalas, bet ir kitose vietose karnavalas yra svarbiausias metų įvykis, be galo svarbus vietos gyventojams. Karnavalas neįsivaizduojamas be tradicinių produktų. Prie jų priskiriama ir „Flönz“ dešra – produktas, per bendrą kulinarijos tradiciją vienijantis juokais vienas kitą priešais laikanti Kelno ir Diuselдорfo miestus.

Produkto ypatumai

„Flönz“ dešros gerą vardą lemia tai, kad ir valgis, ir jo pavadinimas yra gamybos vietovės identiteto ir jos savitumo simbolis. „Flönz“ dešra valgoma šviežia ir minkšta. Tuo ji skiriasi nuo Pietų Vokietijoje populiarių kraujinių dešrų, kurių dažnai siūlomą įsigyti kaip ilgai laikyti tinkamų produktų – vytintų ir kietų. Siekiant kokybės leidžiama naudoti tik šviežius arba šaldytus, o ne konservuotus lašinius. Švieži ar šaldyti lašiniai prisideda prie to, kad nevyktų nepageidaujama oksidacija, dėl kurios ilgiau laikomos dešros apkarstų. Šviežių arba šaldytų lašinių naudojimas – vietovei būdingas objektyvus ir gamybos tradicijų, kurių laikomasi šioje vietovėje, nulemtas produkto ypatumas.

„Flönz“ dešra ypač vertinama dėl to, kad ji gaminama geografinėje vietovėje. Tai rodo tas faktas, kad ir valgis, ir jo pavadinimas yra gamybos vietovės identiteto ir jos savitumo simbolis. „Flönz“ dešra yra pagrindinis tradicinio patiekalo „Kölsch Kaviar“, kurį rasite bet kurios Kelno aludės valgiaraštyje ir kuris neturi nieko bendra su ikrais, – tai „Flönz“ su svogūnų žiedais. „Himmel un Äd“ – kepta „Flönz“ dešra su obuoliene ir bulvių koše. „Flönz“ svarbą būtent Kelno virtuvėje liudija literatūra:

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

Peter Honnen, *Kappes, Knies und Klüngel*, Köln 2003;

Berthold Heizmann, *Von Apfelkraut bis Zimtschnecke*, Köln 2011;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, *Kölsch Kaviar un Ähzezupp*, Köln 1990

Ryšys su geografinė vietovė

Geras „Flönz“ dešros vardas ir sąsajos su geografinė vietovė formavosi natūraliai ir turi ilgą istoriją. Žodis *Flönz* Kelne vartotas jau 19-ojo amžiaus pabaigoje (Wrede, *Neuer Kölnischer Sprachenschatz*, Köln 1956, 235).

1947 m. tekstų kūrėjas Juppas Schlösseris ir kompozitorius dr. Gerhardas Jussenhovenas sukūrė juokelį apie tai, kaip atvykėliams sunku tinkamai ištarti Kelno tarmybes. Kaip pavyzdį jie paėmė dėl garso „o“ sunkų ištarti žodį *Blotwoosch* (vok. *Blutwurst* – kraujinė dešra) ir pasiūlė sinonimą *Flönz*. Jų dainoje „Sag' ens Blotwoosch“ sakoma:

„... Sag' ens Blotwoosch... (... sakom *Blotwoosch*,)

Wäm dat Woot es zo schwer. (o kam tas žodis per sunkus,)

Dä säht einfach Flönz...“ (tesakys *Flönz*...)

Toni Steingassas 1980 m. sukūrė dainą „Bunnefitschmaschinche“:

„...Wä en Kölle uze well, (Jei nori šnekėti kaip Kelne,)

da säht statt Blodwoosch Flönz, (užuot sakęs *Blodwoosch*, sakyk *Flönz*,)

Un wä dat nit sage kann, (o jei to pasakyt negali,)

dä stampp us der Provönz!...“ (tai iš provincijos esi!...)

Naujesnė daina yra „Buure Säu“, kurią 1996 m. parašė Gerdas Kösteris ir Frankas Hockeris:

„...De Hauप्saach es, de Flönz es god. (Svarbiausia, kad *Flönz* gera,)

Alles andre es zo kompliziert...“ (o visa kita taip sudėtinga...)

2011 m. Peteris Millowitschius Kelno teatre pastatė spektaklį „Für eine Handvoll Flönz (Sauja dešros *Flönz*)“, o maždaug tuo pat metu – 2011–2012 m. karnavalo sezonu – Kelno karnavalo pašaipūnų būrys (vok. *Stunk-sitzung*), be kita ko, surengė inscenizaciją tema „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz“... (Kelšas tik už *Flönz*. Eurinė *Flönz*)“.

Žodis *Flönz* pavartojamas daugelyje visuomenės gyvenimo sričių, norint pabrėžti ypatingą renginio ar organizacijos ryšį su gimtuoju Kelnu: viena Kelno krepšinio komanda yra pasivadynusi „Flying Flönz I“. Kelno jachtininkų klubas kasmet rengia regatą „Royal Flönz Kapp“. Pirmasis Pulheime įsikūrusios Karnavalo draugijos „Ahl Häre“ senųjų automobilių paradas 2012 m. buvo pavadintas „Tour de Flönz“.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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