

V

(Atzīnumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 107/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 (¹) 51. pantam.

Šī publikācija aizstāj Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša 2016. gada 9. janvāra numurā C 6 publicēto vienoto dokumentu.

VIENOTS DOKUMENTS

FLÖNZ**ES Nr.: DE-PGI-0005-01257 – 26.8.2014.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums**

Flönz

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Flönz ir asinsdesa, kuru ražo saskaņā ar senām amatniecības tradīcijām. Produkts pieder pie vārīto desu grupas un asinsdesu apakšgrupas. Tā ir “vienkāršas kvalitātes” asinsdesa, proti, tā satur cūkgaļu, taču sastāvā cūkgaļa nav redzama. Desu pilda dabiskā zarnas apvalkā vai mākslīgā apvalkā. Desas diametrs ir 30–65 mm. Desu piedāvājot tirdzniecībā, tā ir dabiskā vai mākslīgā apvalkā, izliekta cilindra formā ar raksturīgiem desas galiņiem, šķērsgrīzumā apaļa. Desas galus var arī savienot, veidojot riņķi. Desas masa ir sarkanbrūnā krāsā, ko izraibina balti speķa gabaliņi. Arī desas ārpuse ir sarkanbrūnā krāsā.

Pēc konsistences desa ir mīksta, taču tā ir viegli sagriežama. Produktu tirgo svaigā vai kūpinātā veidā.

Tirdzniecībā desu piedāvā slēgtā tarā, ar apvalku veselā veidā, sadalītu gabalos vai sagrieztu šķēlēs kā pusfabrikātu (vakuumpakojumā vai tml.). Flönz neiepako stikla tarā, konservu kārbās vai cita veida tarā.

Flönz struktūrā ir jābūt skaidri saskatāmiem speķa gabaliņiem. Tie nepārsniedz 25–30 % no svara. Speķa gabaliņu diametrs ir 5–10 mm. Tauku saturs svaigā produktā ir 25–35 %; Flönz gaļas olbaltumvielu saturs bez saistaudu olbaltumvielām nedrīkst būt zemāks par 8 %.

(¹) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Sastāvdaļas:

- svaiga cūkas speķa āda,
- svaigs vai saldēts (atkausēts) cūkas speķis,
- cūkgaļa,
- cūkas galvas gaļa (pēc izvēles),
- cūku asinis,
- nitrīta sāls,
- garšaugi un garšvielas (tikai dabiski garšaugi un garšvielas, bez aromatizētājiem un garšaugu ekstraktiem),
- sīpoli (pēc izvēles),
- gaļas buljons (pēc izvēles).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Lai nodrošinātu tradicionālā produkta kvalitāti, visiem ražošanas posmiem ir jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals ir daļa no Vācijas federālās zemes Ziemeļreinas-Vestfālenes, proti, Ķelnes pilsētas apgabals un šādas pilsētas: *Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonna (Bonn) Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen* un Diseldorfa (*Düsseldorf*), kā arī Rhein-Sieg rajons.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ķelne ir ražošanas apgabala lielākā un aptuveni tā ģeogrāfiskajā centrā esošā pilsēta. Tāpat kā nākamās divas lielākās pilsētas, Diseldorfa un Bonna, un gandrīz visas citas šajā apgabalā esošās administratīvās teritorijas, Ķelne atrodas pie Reinas. *Flönz* ir nozīmīgs elements karnevālā, kuru vērienīgi svin visā ražošanas apgabalā. Visslavenākie ir Ķelnes un Diseldorfas karnevāli, taču arī citviet karnevāls ir gada ievērojamākais notikums, kam ir ārkārtīgi liela nozīme ikvienā vietējā kopienā. Svinību neatņemama sastāvdaļa ir tradicionālie produkti. Pie tiem pieder arī *Flönz* – produkts, kas kopīgā kulinārā tradīcijā vieno pat Ķelni un Diseldorfu, kuras reizēm jokojot tiek uzskatītas par sāncensēm.

Produkta specifika

Flönz īpašā reputācija ir saistīta ar faktu, ka šis ēdiens un tā nosaukums simbolizē ražošanas apgabala identitāti un savdabību. Gatavais produkts ir svaiga, mīksta desa. Šajā ziņā *Flönz* būtiski atšķiras no Vācijas dienvidu apgabalu asinsdesām, kuras bieži piedāvā kaltētā, cietā veidā kā produktu ilgstošai uzglabāšanai. Kvalitātes apsvērumu dēļ drīkst izmantot tikai svaigu vai saldētu, bet ne konservētu speķi. Svaigs vai saldēts speķis aizkavē nevēlamu oksidāciju, kas ilgākā uzglabāšanas laikā radītu sasmakuma smaržu un garšu. Svaiga vai saldēta speķa izmantošana ir apgabalam raksturīga un objektīvi nosakāma produkta īpašība, kas izriet no apgabalā pastāvošās šāda veida ražošanas tradīcijas.

Flönz īpašās reputācijas pamatā ir šā produkta ražošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. To apliecina fakts, ka šis ēdiens un tā nosaukums simbolizē ražošanas apgabala identitāti un savdabību. *Flönz* ir galvenā sastāvdaļa vienā no tradicionālajiem ēdieniem *Kölsch Kaviar* (Ķelnes kaviārs), kas atrodams katrā alus kroga ēdienkartē Ķelnē, un tas nav kaviārs, bet gan *Flönz* ar sīpolu gredzentiņiem. *Himmel un Äd* ("Debesis un elle") ir cepta *Flönz* asinsdesa ar ābolu kompotu un kartupeļu biezeni. Literāri darbi apliecina *Flönz* īpašo nozīmi Ķelnes gastronomijā:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, "Kölsche Bier- und Brauhäuser", Ķelne, 1989;

Peter Honnen, "Kappes, Knies und Klüngel", Ķelne, 2003;

Berthold Heizmann, "Von Apfelkraut bis Zimtschnecke", Ķelne, 2011;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, "Kölsch Kaviar un Ähzezupp", Ķelne, 1990.

Saikne

Flönz reputācija un saikne ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu ir dabiski veidojusies garajā produkta vēstures gaitā. Jēdziens Flönz Ķelnē tika lietots jau 19. gadsimta beigās (Wrede, "Neuer Kölnischer Sprachenschatz", Ķelne, 1956: 235).

1947. gadā dziesmu tekstu autors Jups Šlesers (*Jupp Schlösser*) un komponists Dr. Gerhards Jusenhofens (*Gerhard Jussenhoven*) jokoja par to, cik grūti ir ieceļotājiem ielauzīt mēli ķelniešu izrunā. Par piemēru viņi izmantoja "O" skaņu dēļ grūti izrunājamo vārdu *Blotwoosch* (asinsdesa) un ieteica tā vietā sinonīmu Flönz. Viņu dziesmā *Sag' ens Blotwoosch* ("Vienkārši saki asinsdesa") tas skan šādi:

".. *Sag' ens Blotwoosch* .. [Vienkārši saki asinsdesa.]

Wäm dat Woot es zo schwer [Ja šis vārds ir par grūtu,]

Dä säht einfach Flönz .. [Saki vienkārši Flönz.]

1980. gadā sekoja Tonija Šteingasa (*Toni Steingass*) dziesma *Bunnefitschmaschinche* ("Zaļo pupiņu mašīna"):

".. *Wä en Kölle uze well*, [Ja Ķelnē vēlas jokus dzīt,]

da säht statt Blodwoosch Flönz, [Vajag *Blodwoosch* vietā sacīt Flönz,]

Un wä dat nit sage kann, [Un, kas to pateikt nemāk,]

dä stammp us der Provönz! .. [Tas no laukiem nāk!]

Viens no jaunākajiem piemēriem ir 1996. gada dziesma *Buure Säu* ("Lauku tauta"):

".. *De Haupsaach es, de Flönz es god*. [Galvenais, lai Flönz ir labs.]

Alles andre es zo kompliziert .. [Viss cits ir pārāk sarežģīts.]

2011. gadā Pēters Millovičs (*Peter Millowitsch*) savā Ķelnes teātrī inscenēja teātra izrādi ar nosaukumu *Für eine Handvoll Flönz* ("Par sauju Flönz"), un aptuveni tai pašā laikā (2011./2012. gada karnevālu sezonā) Ķelnes radikālais teātris *Stunksitzung* apspēlēja tēmu "Kölsch [vietējo alu] var dabūt tikai ar Flönz. Euro Flönz".

Jēdzienu Flönz izmanto daudzās sabiedriskās jomās, lai uzsvērtu kāda pasākuma vai apvienības saistību ar Ķelni kā dzimto vietu: piemēram, kādai Ķelnes basketbola komandai nosaukums ir *Flying Flönz I*. Ķelnes jahtklubs piedalās ikgadējās sacensībās *Royal Flönz Kapp*. 2012. gadā notika pirmais retro auto izbraukums *Tour de Flönz*, kuru rīkoja Pulheimas Karnevāla biedrība.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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