

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 107/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

Prezenta publicare înlocuiește documentul unic publicat în Jurnalul Oficial C 6 din 9 ianuarie 2016.

DOCUMENT UNIC

„FLÖNZ”

Nr. UE: DE-PGI-0005-01257 – 26.08.2014

DOP () IGP (X)

1. **Denumire**

„Flöznz”

2. **Statul membru sau țara terță**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1*

„Flöznz” este un cârnat în sânge fabricat conform unei tradiții artisanale vechi. Acest produs aparține categoriei cârnaților fierți, mai precis tipului de cârnați în sânge din această categorie. „Flöznz” este un cârnat în sânge de o așa-numită „calitate simplă”, ceea ce înseamnă că acest produs conține carne de porc, dar că proporția cărnii de porc nu este vizibilă. Acest cârnat este fabricat prin umplerea cu carne a unei membrane naturale sau artificiale. Cârnații au un diametru cuprins între 30 mm și 65 mm. Atunci când sunt prezentați spre vânzare într-o membrană naturală sau artificială, cârnații au o secțiune circulară și forma unui cilindru curbat cu capete caracteristice la ambele extremități. Aceștia pot avea, de asemenea, forma un inel. Umplutura cârnatului este de culoare roșie-brună, întretăiată de albul bucăților de slănină. Cârnatul este de culoare roșie-brună și la exterior.

Consistența cârnatului este moale, însă fermă la tăiere. „Flöznz” este oferit spre vânzare proaspăt sau afumat.

Acest cârnat este comercializat în recipiente închise ermetic, într-o membrană, întreg sau în bucăți, și, de asemenea, tăiat în felii individuale, sub forma unor produse de conveniență (ambalate în vid sau în mod similar). „Flöznz” nu este disponibil în borcane de sticlă, în cutii de conserve și nici în alte recipiente.

„Flöznz” trebuie să conțină bucăți de slănină vizibile. Acestea reprezintă maximum 25 %-30 % din greutatea produsului. Bucățile de slănină au un diametru cuprins între 5 mm și 10 mm. Conținutul de grăsime al produsului „Flöznz” în stare proaspătă variază între 25 % și 35 %; valoarea BEFFE („bindegewebeisweißfreies Fleischeisweiß” – conținutul de proteine din carne fără proteine fibroase) nu poate fi mai mică de 8 %.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Ingredientele sunt următoarele:

- șorici proaspăt;
- slănină proaspătă sau congelată (după caz, decongelată);
- carne de porc;
- carne de cap de porc (facultativ);
- sânge de porc;
- sare cu nitrați pentru saramură;
- condimente (doar condimente naturale, fără arome adăugate și fără extracte de condimente);
- ceapă (facultativ);
- sucuri de carne (facultativ).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Pentru a garanta calitatea produsului tradițional, toate etapele de fabricare trebuie să se desfășoare în aria delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție face parte din landul german Renania de Nord-Westfalia și cuprinde teritoriul orașului Köln, al orașelor Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen și Düsseldorf, precum și al districtului Rhein-Sieg-Kreis.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Orașul Köln, care este cel mai mare oraș din aria de producție și care este situat cu aproximație în centrul geografic al acesteia, se află pe malul Rinului, ca și celelalte orașe mari Düsseldorf și Bonn, precum și aproape toate celelalte colectivități teritoriale care fac parte din aria delimitată. „Flönz” constituie un element important al carnavalului care se sărbătorește cu mare entuziasm în întreaga arie de producție. Cele mai cunoscute sunt carnavalul din Köln și cel din Düsseldorf, dar și în celelalte localități carnavalul reprezintă un punct de reper al anului și are o importanță deosebită pentru fiecare populație locală. Produsele tradiționale sunt elemente importante ale acestor festivități. Printre aceste produse se numără și produsul „Flönz”, care reunește printr-o tradiție culinară comună chiar și orașele Köln și Düsseldorf, care se declară uneori într-un mod glumeț ca fiind rivale.

Specificitatea produsului

Reputația deosebită a produsului „Flönz” se datorează faptului că denumirea și alimentul în cauză simbolizează identitatea și caracterul unic al ariei de producție. „Flönz” este un cârnat conceput pentru a fi consumat în stare proaspătă, având o consistență moale. Din acest punct de vedere, „Flönz” se deosebește mai ales de cârnații în sânge din sudul Germaniei, care sunt oferiți spre vânzare adesea sub formă uscată și tare, ca produs cu durată de păstrare îndelungată. Din motive legate de calitate, nu se poate utiliza decât slănină proaspătă sau congelată, și nu slănină conservată. Explicația pentru acest lucru constă în faptul că slăcina proaspătă sau congelată contribuie la îngreunarea apariției unei oxidări nedorite, care, în cazul unei perioade mai lungi de depozitare, ar conduce la un miros și un gust de rânced. Utilizarea slăninei proaspete sau congelate reprezintă o caracteristică obiectivă a produsului care este specifică ariei geografice și care este în același timp determinată, având în vedere tradiția pe care o are acest tip de producție în aria delimitată, de aria geografică în cauză.

Reputația deosebită a produsului „Flönz” este întemeiată pe producția sa în aria geografică. Această reputație este demonstrată de faptul că denumirea și alimentul în cauză simbolizează identitatea și caracterul unic al ariei de producție. „Flönz” este ingredientul principal al felului de mâncare tradițional „Kölsch Kaviar” („Caviar de Köln”), care se află pe meniul tuturor braseriilor din Köln și care nu este caviar, ci „Flönz” cu inele de ceapă. „Himmel un Äd” („Cer și pământ”) este „Flönz” prăjit cu compot de mere și piure de cartofi. Literatura de specialitate demonstrează importanța produsului „Flönz”, în special pentru bucătăria Kölnului:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, „Kölsche Bier- und Brauhäuser” („Berării și braserii din Köln”), Köln 1989;

Peter Honnen, „Kappes, Knies und Klüngel” (Dicționar de regionalisme din Renania), Köln 2003;

Berthold Heizmann, „Von Apfelkraut bis Zimtschnecke” (Lexicon al bucătăriei din Renania), Köln 2011;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, „Kölsch Kaviar un Ähzezupp” (Carte de bucate cu rețete din bucătăria Kölnului), Köln 1990.

Legătura de cauzalitate

Reputația și legătura produsului „Flönz” cu aria geografică s-au dezvoltat în mod organic de-a lungul unei istorii îndelungate. Termenul „Flönz” exista în Köln deja la sfârșitul secolului al XIX-lea [Wrede, „Neuer Kölnischer Sprachenschatz” („Noul tezaur lingvistic al Kölnului”), Köln 1956, 235].

În 1947, textierul Jupp Schlösser și compozitorul Dr. Gerhard Jussenhoven au glumit pe tema dificultăților mari cu care se confruntă imigranții când încearcă să pronunțe în mod corect dialectul Kölnului. Ei au utilizat ca exemplu cuvântul „Blotwoosch” („Blutwurst” – cârnaț în sânge), care este dificil de pronunțat din cauza sunetului „o”, și au sugerat sinonimul „Flönz”. În cântecul lor „Sag’ ens Blotwoosch” („Spune doar «Blotwoosch»”), ei au scris:

„... Sag’ ens Blotwoosch... (... Spune doar «Blotwoosch»...)”

Wäm dat Woot es zo schwer. (Dacă cuvântul este prea greu.)

Dä säht einfach Flönz... (Spune doar «Flönz»...)”

În 1980, a urmat cântecul lui Toni Steingass, intitulat „Bunnefitschmaschinche”:

„... Wä en Kölle uze well, (... Dacă dorești să glumești în Köln.)

da säht statt Blodwoosch Flönz, (Spune în loc de «Blodwoosch», «Flönz».)

Un wä dat nit sage kann, (Dacă nu poți pronunța acest cuvânt.)

dä stamm us der Provönz!... (Trebuie că vii din provincie!...)”

Mai recent, în anul 1996, a apărut cântecul „Buure Säu” („Oameni de la țară”) al lui Gerd Köster și Frank Hocker, care conține următoarele versuri:

„... De Haupsaach es, de Flönz es god. (Cel mai important lucru este ca «Flönz» să fie bun.)

Alles andre es zo kompliziert... (În rest, totul e prea complicat...)”

În 2011, Peter Millowitsch a pus în scenă piesa de teatru intitulată „Für eine Handvoll Flönz” („Pentru o mână de Flönz”) în teatrul său din Köln și aproximativ în aceeași perioadă – în timpul sezonului de carnaval 2011/2012 – „Kölner Stunksitzung” (o serie de spectacole alternative de cabaret din timpul carnavalului) a avut printre temele sale subiectul „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz...” [„Kölsch» (un tip de bere locală) numai împreună cu «Flönz». «Euro Flönz»...”].

Termenul „Flönz” este utilizat în multe domenii ale societății pentru a sublinia legătura specială a unui eveniment sau a unei asociații cu regiunea de origine a Kölnului: o echipă de baschet din Köln are numele „Flying Flönz I”. Clubul de iahting din Köln dispută în fiecare an „Royal Flönz Kapp”. Prima paradă de mașini de epocă a asociației de carnaval („Karnevalsgesellschaft”) KG Ahl Häre din Pulheim, care a avut loc în 2012, a fost denumită „Tour de Flönz”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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