

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2016/C 107/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

Týmto uverejnením sa nahrádza jednotný dokument uverejnený v Úradnom vestníku EÚ C č. 6 z 9. 1.2016.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

„FLÖNZ“

EÚ č.: DE-PGI-0005-01257 – 26.08.2014

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Flönz“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Nemecko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2 Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Flönz“ je krvavnica vyrábaná starou remeselnou metódou. Patrí medzi klobásky na varenie a konkrétne medzi krvavnice. Ide o krvavnicu tzv. jednoduchej kvality, čo znamená, že obsahuje bravčové mäso, ale jeho podiel nie je viditeľný. Plní sa do prírodných alebo umelých čriev. Vykazuje priemer 30 až 65 mm. Bez ohľadu na to, či je v prírodnom alebo umelom čreve, má okrúhly prierez a tvar zakriveného valca s dvoma typickými koncami. Môže byť zviazaná aj do kruhu. Krvavnicová hmota je hnedočervená, kúsky slaniny v nej sú biele. Hnedočervenú farbu má aj povrch krvavnice.

Konzistencia je mäkká, ale dobre kráateľná. Predáva sa buď čerstvá alebo údená.

Krvavnica sa uvádza na trh v uzavretých nádobách, v čreve, celá alebo nakrájaná na kusy, alebo vo forme výrobku pripraveného na konzumáciu aj nakrájaná na plátky (vzduchotesne zavarená a pod.) Nakladaná v pohároch, konzervách ani iných nádobách sa nepredáva.

Krvavnica „Flönz“ musí obsahovať viditeľnú slaninovú zložku, ktorá tvorí maximálne 25 % až 30 % hmotnosti. Kúsky slaniny vykazujú priemer 5 až 10 mm. Podiel tuku v čerstvej krvavnici je 25 % až 35 %. Hodnota BEFFE (obsah mäsovej bielkoviny bez bielkovín spojivového tkaniva) nesmie byť nižšia ako 8 %.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Zoznam prísad:

- čerstvá koža zo slaniny,
- čerstvá alebo mrazená (prípadne rozmrazená) bravčová slanina,
- bravčové mäso,
- prípadne mäso z bravčových hláv,
- krv z ošípaných,
- dusitanová nakladacia soľ,
- koreniny (len prírodné koreniny, žiadne arómy, žiadne koreninové extrakty),
- prípadne cibuľa,
- prípadne šťava z mäsa.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

V záujme zabezpečenia kvality tradičného výrobku sa musia všetky kroky výroby vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby je časťou nemeckej spolkovej krajiny Severné Porýnie-Vestfálsko, konkrétne územie mesta Kolín, miest Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen a Düsseldorf, ako aj okresu Rhein-Sieg-Kreis.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Kolín, ktorý je najväčším mestom v oblasti výroby a nachádza sa približne v jej zemepisnom strede, leží rovnako ako najbližšie veľké mestá Düsseldorf a Bonn i takmer všetky ostatné územno-správne celky tejto oblasti pri Rýne. Krvavnica „Flönz“ hrá významnú úlohu počas karnevalu, ktorý sa na celom území výrobnej oblasti slávi mimoriadne intenzívne. Najznámejší je kolínsky a düsseldorfský karneval, ale aj v ostatných mestách a mestečkách zemepisnej oblasti má v kalendári pevné miesto s neodškriepiteľným významom pre miestne obyvateľstvo. Patria k nemu aj tradičné výrobky a medzi nimi aj krvavnica „Flönz“, ktorá figuruje ako kulinárske spojivo miest Kolín a Düsseldorf, ktoré sa príležitostne zo žartu označujú ako znepriatelené.

*Špecifickosť výrobku*

Za mimoriadnu povest' vďačí krvavnica „Flönz“ skutočnosti, že jej názov i samotný pokrm sa stali symbolom identity v oblasti výroby a jej rázovitosti. Je určená na konzumáciu v čerstvom, mäkkom stave, čím sa odlišuje predovšetkým od krvavnic v južnej časti Nemecka, kde sú často trvanlivým, vysušeným, tvrdým výrobkom. V záujme kvality sa môže na výrobu používať len čerstvá alebo mrazená slanina, ale nie konzervovaná, pretože čerstvá alebo mrazená slanina sťažujú nežiaducu oxidáciu, v dôsledku ktorej sa pri dlhšom skladovaní vytvára stuchnutý pach a chuť. Používanie čerstvej alebo mrazenej slaniny ako suroviny je typickou objektívnou vlastnosťou tohto výrobku a z dôvodu tradície daného spôsobu výroby v tejto oblasti aj vlastnosťou, ktorú oblasť výroby podmieňuje.

Mimoriadna povest' krvavnice „Flönz“ spočíva vo výrobe vo vymedzenej zemepisnej oblasti, o čom svedčí skutočnosť, že tak názov, ako samotný pokrm sa stali symbolom identity v oblasti výroby a jej rázovitosti. Napríklad je „Flönz“ základnou prísadou tradičnej špeciality „Kölsch Kaviar“, ktorá nesmie chýbať na jedálnom lístku žiadneho kolínskeho pohostinstva, pričom nejde o kaviár, ale o krvavnicu s krúžkami cibule. „Himmel und Äd“ je zas pečená krvavnica „Flönz“ s jablkovým kompótom a zemiakovým pyré. Písomné zdroje dokladajú význam krvavnice „Flönz“ práve v kolínskej kuchyni:

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

Peter Honnen, Kappes, Knies und Klüngel, Kolín 2003;

Berthold Heizmann, Von Apfelkraut bis Zimtschnecke, Kolín 2011;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, Kölsch Kaviar un Ähhezupp, Kolín 1990.

#### *Príčinná súvislosť*

Povešť krvavnice „Flönz“ a jej spojenie s vymedzenou zemepisnou oblasťou vyplývajú prirodzene z dlhej spoločnej histórie. Pojem „Flönz“ v Kolíne existoval už koncom 19. storočia (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz, Kolín 1956, 235).

V roku 1947 textár Jupp Schlösser a skladateľ Dr. Gerhard Jussenhoven žartovali na tému, aké ťažkosti robí prisťahovalcom správna výslovnosť kolínskeho nárečia. Ako príklad uviedli slovo „Blotwoosch“ (spisovne Blutwurst, teda krvavnica) náročné pre viacnásobný výskyt hlásky „o“ a ako synonymum navrhli používať slovo „Flönz“. A tak sa v ich pesničke „Sag' ens Blotwoosch“ („Povedz Blotwoosch“) spieva:

„... Sag' ens Blotwoosch (povedz Blotwoosch)...

Wäm dat Woot es zo schwer (a pre koho to je príliš ťažké slovo),

Dä säht einfach Flönz (ten povie jednoducho Flönz)...

Toni Steingass v roku 1980 v pesničke „Bunnefitschmaschinche“ zas spieval:

„...Wä en Kölle uze well (kto chce v Kolíne žartovať),

da säht statt Blodwoosch Flönz (ten povie namiesto krvavnica ‚Flönz‘).

Un wä dat nit sage kann (a kto to nevie povedať),

dä stampp us der Provönz (ten je z vidieka)!...“

K novším patrí pesnička „Buure Säu“ Gerda Köstera a Franka Hockera z roku 1996, v ktorej sa spieva:

„...De Haupsaach es, de Flönz es god (hlavné je, aby krvavnica bola dobrá).

Alles andre es zo kompliziert (všetko ostatné je príliš komplikované)...

V roku 2011 Peter Millowitsch zinscenoval vo svojom kolínskom divadle hru s názvom „Für eine Handvoll Flönz“ (Za hrst' Flönz) a takmer zároveň – v karnevalovej sezóne 2011/12 – bola jednou z tém alternatívneho kabaretného predstavenia (Kölner Stunksitzung) aj téma „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro-Flönz...“ (Kölsch, teda kolínske pivo, dostať len za „Flönz“. „Euro-Flönz“).

Pojem „Flönz“ sa používa v mnohých oblastiach života spoločnosti, čím sa zdôrazňuje osobitné spojenie podujatia či združenia s domácou kolínskou oblasťou: napríklad jedno basketbalové družstvo v Kolíne sa volá „Flying Flönz I“. Kolínsky jachtársky klub každoročne usporadúva preteky „Royal Flönz Kapp“. Karnevalový spolok Ahl Häre v Pulheime nazval v roku 2012 svoju prvú vyhladkovú jazdu veteránov „Tour de Flönz“.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

---