

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 107/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

Ta objava nadomešča enotni dokument, ki je bil objavljen v Uradnem listu Evropske unije C 6 z dne 9. januarja 2016.

ENOTNI DOKUMENT

„FLÖNZ“

EU št.: DE-PGI-0005-01257 – 26.8.2014

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Flönz“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Flönz“ je krvavica, pripravljena po stari obrtniški tradiciji. Spada med klobase za kuhanje, znotraj te skupine pa med krvavice. Gre za krvavico t. i. preproste kakovosti, tj. vsebuje svinjino, ki pa v proizvodu ni vidna. Polni se v naravna ali umetna čreva. Njihov kaliber je 30–65 mm. Krvavice, ki se ponujajo v naravnem ali umetnem črevesu, imajo krožni prečni prerez in obliko ukrivljenega valja s tipičnimi konci. Lahko se tudi povežejo v kolobar. Masa za krvavice je rdečerjave barve z belimi koščki slanine. Tudi na zunaj je krvavica rdečerjave barve.

Je mehke konsistence, vendar dovolj čvrsta, da jo je mogoče rezati. Lahko se ponudi sveža ali prekajena.

Krvavica se trži v zaprti embalaži, v črevesu cela ali v kosih ter narezana na rezine v obliki pripravljenih proizvodov (nepredušno zapečateni ali podobno). Proizvod „Flönz“ se ne trži v kozarcih, konzervah ali drugih posodah.

Dodana slanina znaša največ 25 %–30 % mase proizvoda in mora biti dobro vidna. Premer kosov slanine je 5–10 mm. Svež proizvod „Flönz“ vsebuje 25–35 % slanine; delež mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva pa ne sme biti pod 8 %.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Sestavine:

- kosi sveže slanine,
- sveža ali zamrznjena (oz. odmrznjena) slanina,
- svinjina,
- meso svinjske glave (neobvezno),
- svinjska kri,
- nitritna sol za razsol,
- začimbe (samo naravne začimbe, nobenih arom, nobenih izvlečkov začimb),
- čebula (neobvezno),
- mesni sokovi (neobvezno).

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Za zagotovitev kakovosti tradicionalnega proizvoda je treba vse faze proizvodnje izvajati na opredeljenem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je del nemške zvezne dežele Severno Porenje – Vestfalija, in sicer območje mesta Köln, mest Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen in Düsseldorf ter območje okrožja Rhein-Sieg.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Mesto Köln, največje mesto na območju proizvodnje, ki je približno na geografski sredini tega območja, leži ob reki Ren tako kot drugi največji mesti Düsseldorf in Bonn ter skoraj vse javnopravne teritorialne skupnosti tega območja. „Flönz“ je pomemben element karnevala, ki se na celotnem območju proizvodnje še posebej intenzivno praznuje. Najbolj znana sta kölnski in düsseldorfski karneval, toda tudi v drugih krajih je to obdobje v letu izredno pomembno za tamkajšnje prebivalstvo. To vključuje tradicionalne proizvode, med katere spada tudi proizvod „Flönz“, ki v skupni kulinarčni tradiciji združuje celo občasno v šali sprti mesti Köln in Düsseldorf.

Posebnosti proizvoda

Poseben sloves proizvoda „Flönz“ izhaja iz dejstva, da sta ime in jed simbola identitete območja proizvodnje in njegove svojevrstnosti. Proizvod „Flönz“ se uživa kot sveža, mehka klobasa. Tako se zlasti razlikuje od krvavic z juga Nemčije, ki se pogosto ponujajo kot trajni proizvodi v sušeni, trdi obliki. Zaradi ohranjanja kakovosti je dovoljena uporaba samo sveže ali zamrznjene in ne konzervirane slanine. Sveža ali zamrznjena slanina namreč onemogoča nezaželeno oksidacijo, zaradi katere se pri daljšem skladiščenju lahko razvija žarek vonj in okus. Uporaba sveže ali zamrznjene slanine je posebnost, ki je objektivno značilna za to območje in glede na tradicijo tega načina proizvodnje tudi tesno povezana z navedenim območjem.

Poseben sloves proizvoda „Flönz“ temelji na proizvodnji na geografskem območju. Kaže se v tem, da sta ime in jed simbola identitete območja proizvodnje in njegove svojevrstnosti. „Flönz“ je glavna sestavina tradicionalne jedi, ki jo najdemo na jedilniku vsake pivnice v Kölnu, tj. „Kölsch Kaviar“ (kölnski kaviar), pri katerem ne gre za kaviar, temveč „Flönz“ s čebulnimi kolobarji. „Himmel un Äd“ (nebo in zemlja) je popečena klobasa „Flönz“ z jabolčno čežano in krompirjevim pirejem. Literatura dokazuje pomen proizvoda „Flönz“ zlasti za kölnsko kuhinjo:

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 (kölnska kuharska knjiga), Köln 1990.

Vzročna povezava

Sloves in povezava proizvoda „Flönz“ z geografskim območjem sta organsko rasla skozi dolgo zgodovino. Pojem „Flönz“ je v Kölnu obstajal že konec 19. stoletja (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz, Köln 1956, 235).

Leta 1947 sta se pisec besedil Jupp Schlösser in skladatelj dr. Gerhard Jussenhoven pošalila, kako težko je bilo priseljencem pravilno izgovarjati besede v kölnskem narečju. Kot primer sta vzela besedo „Blotwoosch“ (Blutwurst), ki je težko izgovorljiva zaradi glasov „o“, zato sta predlagala sinonim „Flönz“. Besedilo njune pesmi „Sag' ens Blotwoosch“ (Reci kar Blotwoosch (*krvavica*)) se glasi takole:

„... Sag' ens Blotwoosch... (Reci kar Blotwoosch (*krvavica*))

Wäm dat Woot es zo schwer. (Če je beseda pretežka,)

Dä säht einfach Flönz... (reci kar Flönz...)“

Toni Steingass jima je leta 1980 sledil s pesmijo „Bunnefitschmaschinche“ (rezalnik za fižol):

„...Wä en Kölle uze well, (Če se v Kölnu hočeš pošaliti,)

da säht statt Blodwoosch Flönz, (reci Flönz namesto Blodwooscht.)

Un wä dat nit sage kann, (Če tega ne moreš izgovoriti,)

dä stampp us der Provönz!... (potem prihajaš iz province!)“

Nekoliko novejša, in sicer iz leta 1996, je pesem „Buure Säu“ (Ljudje s podeželja) avtorjev Gerda Kösterja in Franka Hockerja:

„...De Haupsaach es, de Flönz es god. (Najpomembnejše je, da je Flönz dober.)

Alles andre es zo kompliziert... (Vse ostalo je preveč zapleteno.)“

Leta 2011 je Peter Millowitsch v svojem kölnskem gledališču uprizoril gledališko predstavo „Für eine Handvoll Flönz“ (Za prgišče flönza), skoraj istočasno (v karnevalski sezoni 2011/2012) pa je bila ena od tem na v kabaretu med kölnskim karnevalom tudi „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz“...(pivo Kölsch se lahko plača samo s klobaso Flönz, in sicer Euro-Flönz.)“.

Pojem „Flönz“ se uporablja v mnogih družbenih okoljih, da se poudari posebna povezava predstave ali združenja s Kölnom kot domačim krajem: neka kölnska košarkarska ekipa se na primer imenuje „Flying Flönz I“. Kölnski jahtni klub Kölner Yacht Club vsako leto organizira tekmovanje „Royal Flönz Kapp“. Prva turneja starodobnih avtomobilov karnevalskega združenja KG Ahl Häre v kraju Pulheim leta 2012 se je imenovala „Tour de Flönz“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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