

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2016/C 6/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FLÖNZ”

Nr UE: DE-PGI-0005-01257 – 26.08.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Flönz”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Flönz” jest kaszanką wytwarzaną według starych tradycyjnych metod. Należy do grupy kielbas do gotowania, a w ramach tej grupy – do kaszanek. Jest kaszanką tzw. prostej jakości, tj. zawiera wieprzowinę, ale zawartość tej wieprzowiny nie jest widoczna. Kielbasa jest pakowana w naturalne lub sztuczne osłonki. Kielbaski mają średnice od 30 do 65 mm. Sprzedawane w naturalnych lub syntetycznych osłonkach kielbaski mają okrągły przekrój i kształt wygiętego cylindra z charakterystycznymi koniuszkami. Mogą być także formowane w pierścień. Masa ma kolor czerwono-brązowy, przeplatany białą kawałków słoniny. Kielbasa ma również czerwono-brązowy kolor z zewnątrz.

Konsystencja kielbasy jest miękka, ale daje się kroić. Oferowana jest na świeżo lub w postaci wędzonej.

Sprzedawana jest w zamkniętych pojemnikach, w osłonkach – w całości lub w kawałkach, a także pokrojona w talarki w formie gotowego produktu (pakowanego próżniowo lub podobnie). „Flönz” nie jest dostępna w słoikach, puszkach ani w innych pojemnikach.

„Flönz” musi zawierać widoczny wkład słoniny. Wynosi ona maksymalnie 25–30 % masy. Kawałki słoniny mają średnicę 5–10 mm. Zawartość tłuszczu w świeżej kaszance „Flönz” wynosi 25–35 %. Zawartość białka bez tkanki łącznej nie może być mniejsza niż 8 %.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Składniki:

— świeże kawałki słoniny

— świeży lub zamrożony (względnie rozmrożony) tłuszcz ze świni

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- mięso wieprzowe
- ewentualnie mięso z głowy świni
- krew pozyskana od świni
- sól do peklowania
- przyprawy (tylko naturalne, żadnych aromatów, żadnych ekstraktów z przypraw)
- ewentualnie cebula
- ewentualnie wywar z mięsa

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Aby zapewnić wysoką jakość tradycyjnego produktu, wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji stanowi część niemieckiego kraju związkowego Nadrenia Północna-Westfalia, a mianowicie jest to obszar miasta Kolonia, miast Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen i Düsseldorf oraz powiatu Rhein-Sieg.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Kolonia, największe miasto na obszarze produkcji położone mniej więcej w jego geograficznym centrum, leży nad Renem – tak jak kolejne pod względem wielkości miasta: Düsseldorf i Bonn oraz niemal wszystkie pozostałe jednostki samorządu terytorialnego należące do tego obszaru. „Flönz” jest ważnym elementem karnawału – szczególnie intensywnie obchodzonego na całym obszarze produkcji. Najsłynniejsze są obchody karnawału w Kolonii i w Düsseldorfie, ale także w innych miejscowościach karnawał jest stałym punktem w roku o bardzo dużym znaczeniu dla każdej lokalnej społeczności. Tradycyjne produkty są istotnym elementem tych obchodów. Należy do nich także „Flönz” – produkt, który we wspólnej kulinarnej tradycji jednoczy nawet rywalizujące w tym czasie ze sobą miasta: Kolonię i Düsseldorf.

Specyfika produktu

Szczególne renoma „Flönz” wynika z tego, że nazwa i produkt symbolizują tożsamość i wyjątkowość obszaru produkcji. „Flönz” spożywa się w formie świeżej miękkiej kiełbasy. Pod tym względem różni się ona w szczególności od kaszanek produkowanych w południowych Niemczech, które są często oferowane w suchej twardej postaci jako produkt o długiej trwałości. Ze względu na jakość w produkcji stosować można tylko świeżą lub mrożoną, ale nie konserwowaną słoninę. Świeża lub mrożona słonina utrudnia bowiem niepożądane utlenianie, które przy dłuższym przechowywaniu powoduje powstanie zjełczałego zapachu i smaku. Zastosowanie świeżej lub mrożonej słoniny jest charakterystyczne dla obszaru produkcji i wynika z tradycyjnych metod wytwarzania stosowanych na tym obszarze.

Szczególne renoma „Flönz” wynika z tego, że jest ona wytwarzana na danym obszarze geograficznym. Przejawia się ona w tym, że nazwa i produkt symbolizują tożsamość i wyjątkowość obszaru produkcji. „Flönz” jest głównym składnikiem jednej z tradycyjnych potraw, którą można znaleźć w każdym menu piwiarni w Kolonii, „Kölsch Kaviar” (Koloński Kawior) i która bynajmniej nie zawiera kawioru, a kaszankę „Flönz” z krążkami cebuli. Natomiast „Himmel un Äd” (Niebo i Ziemia) to smażona kaszanka „Flönz” z musem z jabłek i purée z ziemniaków. W literaturze podkreśla się znaczenie „Flönz” dla kolońskiej kuchni:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, *Kölsche Bier- und Brauhäuser* (Kolońskie piwiarnie i browary), Kolonia 1989 r.;

Peter Honnen, *Kappes, Knies und Klüngel* (słownik regionalny Nadrenii), Kolonia 2003 r.;

Berthold Heizmann, *Von Apfelkraut bis Zimtschnecke* (leksykon kuchni nadreńskiej), Kolonia 2011 r.;

Gerard Schmidt/Joachim Römer, *Kölsch Kaviar un Ähzezupp* (kolońska książka kucharska), Kolonia 1990 r.

Związek przyczynowy

Renoma kaszanki „Flönz” i jej związek z obszarem geograficznym są nierozłączne i mają długą historię. Nazwę „Flönz” stosowano już pod koniec XIX wieku (Wrede, *Neuer Kölnischer Sprachenschatz*, Kolonia 1956, 235).

W 1947 autor tekstów Jupp Schlösser i kompozytor dr Gerhard Jussenhoven zażartowali sobie, jak trudno przyjeźdnym prawidłowo wymawiać słowa w kolońskiej gwarze. Jako przykład podali wyraz „Blotwoosch” (kaszanka), który trudno wymówić ze względu na głoskę „o”, zaproponowali więc synonim: „Flönz”. Tak brzmi fragment ich piosenki „Sag’ ens Blotwoosch” (Powiedz „Blotwoosch”):

„... Sag’ ens Blotwoosch... (... Powiedz »Blotwoosch«...)

Wäm dat Woot es zo schwer. (Jeżeli to zbyt trudne.)

Dä säht einfach Flönz... (Powiedz po prostu »Flönz«).

W 1980 r. Toni Steingass napisał natomiast piosenkę „Bunnefitschmaschinche” (Maszyna do fasolki szparagowej):

„...Wä en Kölle uze well (Jeżeli chcesz się podroczyć z kimś w Kolonii),

da säht statt Blodwoosch Flönz (zamiast »Blotwoosch« powiedz »Flönz«),

Un wä dat nit sage kann (A jeśli i tego nie umiesz),

dä stampp us der Provöenz!... (to musisz pochodzić z prowincji!...).

Świeższej daty jest piosenka Gerda Köstera i Franka Hockera z 1996 r. pt. „Buure Säu”:

„...De Hauptaach es, de Flönz es god. (Najważniejsze, że »Flönz« jest dobra)

Alles andre es zo kompliziert... (Wszystko inne jest tak skomplikowane...).

W 2011 r. Peter Millowitsch wystawił sztukę teatralną pt. „Für eine Handvoll Flönz” (Za trochę kaszanki Flönz) w swoim teatrze w Kolonii, a mniej więcej w tym samym czasie – w sezonie karnawałowym 2011/12 – teatr „die Kölner Stunksitzung” podjął temat „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz” („Kölsch (lokalne piwo) pije się tylko do Flönz. Euro Flönz”).

Nazwy „Flönz” używa się w wielu społecznych obszarach, aby podkreślić szczególnie związek danej imprezy czy stowarzyszenia z kolońską „małą ojczyzną”: Pewien koloński zespół koszykówki nosi nazwę „Flying Flönz I”. Koloński Yacht Club organizuje corocznie zawody „Royal Flönz Kapp”. Pierwszy rajd starych samochodów w 2012 r. organizowany przez KG Ahl Häre (stowarzyszenie karnawałowe) w Pulheim nazywał się „Tour de Flönz”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40832>
