

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 107/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

Diese Veröffentlichung ersetzt das im Amtsblatt C 6 vom 9.1.2016 veröffentlichte Einzige Dokument

EINZIGES DOKUMENT

„FLÖNZ“

EU-Nr.: DE-PGI-0005-01257 — 26.8.2014

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name

„Flönz“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Flönz“ ist eine Blutwurst nach alter Handwerkstradition. Sie gehört zur Gattung der Kochwürste und darin zu den Blutwürsten. Sie ist Blutwurst von sogenannter einfacher Qualität, d. h., dass sie Schweinefleisch enthält, dass der Schweinefleischanteil aber nicht sichtbar ist. Die Wurst wird in Naturdarm oder in Kunstdarm abgefüllt. Die Würste haben ein Kaliber zwischen 30 mm und 65 mm. Die Würste haben, wenn sie in Natur- oder Kunstdarm angeboten werden, einen kreisrunden Querschnitt und die Form eines gekrümmten Zylinders mit typischen Wurstzipfeln an beiden Enden. Sie können sich auch zu einem Ring schließen. Die Wurstmasse ist von rotbrauner Farbe, unterbrochen vom Weiß der Speckstücke. Die Wurst ist auch außen von rotbrauner Farbe.

Die Konsistenz der Wurst ist weich, aber schnittfest. Sie wird frisch und geräuchert angeboten.

Die Wurst wird in verschlossenen Behältnissen, im Darm als ganze oder in Stücken und auch aufgeschnitten in einzelne Scheiben in Form von Convenience-Produkten (luftdicht verschweißt oder dergleichen) vermarktet. „Flönz“ im Glas, in der Dose oder in anderen Behältnissen gibt es nicht.

„Flönz“ muss eine sichtbare Speckeinlage enthalten. Diese beträgt maximal 25 % bis 30 % vom Gewicht. Die Speckstücke haben einen Durchmesser zwischen 5 mm und 10 mm. Der Fettanteil von frischer „Flönz“ beträgt zwischen 25 % und 35 %; der BEFFE-Wert darf nicht unter 8 % liegen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zutaten sind:

- frische Speckschwarten
- frischer oder gefrorener (ggf. aufgetauter) Schweinespeck
- Schweinefleisch
- Optional Schweinekopffleisch
- Schweineblut
- Nitritpökelsalz
- Gewürze (nur Naturgewürze, keine Aromen, keine Gewürzextrakte)
- Optional Zwiebeln
- Optional Fleischfonds

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Um die Qualität des traditionellen Erzeugnisses sicherzustellen, müssen alle Herstellungsschritte im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Herstellungsgebiet ist ein Teil des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen, nämlich das Gebiet der Stadt Köln, der Städte Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen und Düsseldorf sowie des Rhein-Sieg-Kreises.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Stadt Köln, die größte Stadt im Herstellungsgebiet und etwa in seiner geografischen Mitte gelegen, liegt ebenso wie die nächstgrößeren Städte Düsseldorf und Bonn sowie fast alle anderen zum Gebiet gehörenden Gebietskörperschaften am Rhein. Die Flönz ist wichtiger Bestandteil des im gesamten Herstellungsgebiet besonders intensiv gefeierten Karnevals. Am bekanntesten sind der Kölner und der Düsseldorfer Karneval, aber auch in den anderen Orten ist der Karneval ein Fixpunkt im Jahr mit eminenter Bedeutung für die je lokale Bevölkerung. Dazu gehören traditionelle Produkte. Dazu zählt auch die „Flönz“, ein Produkt, das sogar die sich gelegentlich scherzhaft als verfeindet ausgebenden Städte Köln und Düsseldorf in einer gemeinsamen kulinarischen Tradition vereint.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Das besondere Ansehen von „Flönz“ ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass der Name und die Speise ein Sinnbild für die Identität im Herstellungsgebiet und für dessen Eigenart sind. „Flönz“ ist gedacht zum Verzehr als frische, weiche Wurst. Insofern unterscheidet sie sich insbesondere von Blutwürsten im süddeutschen Raum, die oft als Dauerware in getrockneter, harter Form angeboten werden. Es darf aus qualitativen Gründen nur frischer oder gefrorener, kein konservierter Speck verwendet werden. Denn frischer oder gefrorener Speck trägt dazu bei, unerwünschte Oxidation zu erschweren, die bei längerer Lagerung einen ranzigen Geruch und Geschmack erzeugen würde. Die Verwendung von frischem oder gefrorenem Speck ist eine gebietstypische objektive und aufgrund der Tradition, die diese Art der Herstellung im Gebiet hat, auch eine gebietsbedingte Eigenschaft des Erzeugnisses.

Das besondere Ansehen der „Flönz“ beruht auf der Herstellung im geografischen Gebiet. Es zeigt sich daran, dass der Name und die Speise ein Sinnbild für die Identität im Herstellungsgebiet und dessen Eigenart sind. Die „Flönz“ ist Hauptzutat etwa der traditionellen, auf jeder Brauhausspeisekarte in Köln zu findenden Gerichte „Kölsch Kaviar“, der kein Kaviar ist, sondern „Flönz“ mit Zwiebelringen. „Himmel un Äd“ ist gebratene „Flönz“ mit Apfelpotpott und Kartoffelpüree. Die Literatur belegt die Bedeutung von „Flönz“ gerade für die kölsche Küche:

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, Köln 1990.

Ursächlicher Zusammenhang

Das Ansehen und die Verbindung der „Flönz“ mit dem geografischen Gebiet sind organisch in einer langen Geschichte gewachsen. Den Begriff „Flönz“ gab es in Köln bereits Ende des 19. Jahrhunderts (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz, Köln 1956, 235).

1947 machten der Textdichter Jupp Schlösser und der Komponist Dr. Gerhard Jussenhoven einen Scherz darüber, wie schwer es für die Zuwanderer war, die kölsche Mundart richtig auszusprechen. Als Beispiel nahmen sie das wegen der „o“-Laute schwierige Wort „Blotwoosch“ (Blutwurst) und schlugen das Synonym „Flönz“ vor. In ihrem Lied „Sag' ens Blotwoosch“ heißt es:

„... Sag' ens Blotwoosch...

Wäm dat Woot es zo schwer.

Dä säht einfach Flönz...“

Toni Steingass folgte 1980 mit dem Lied „Bunnefitschmaschinche“:

„...Wä en Kölle uze well,

da säht statt Blodwoosch Flönz,

Un wä dat nit sage kann,

dä stampp us der Provönz!...“

Jüngerens Datums ist das Lied „Buure Säu“ von Gerd Köster und Frank Hocker aus dem Jahr 1996:

„...De Haupsaach es, de Flönz es god.

Alles andre es zo kompliziert...“.

2011 inszenierte Peter Millowitsch das Theaterstück mit dem Titel „Für eine Handvoll Flönz“ in seinem Kölner Theater und etwa gleichzeitig — in der Karnevalssession 2011/12 — thematisierte die Kölner Stunksitzung u. a. „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz ...“.

Der Begriff „Flönz“ wird in vielen gesellschaftlichen Bereichen benutzt, um die besondere Verbindung einer Veranstaltung oder Vereinigung mit der kölschen Heimat zu betonen: Eine Kölner Basketballmannschaft nennt sich „Flying Flönz I“. Der Kölner Yacht Club trägt jährlich den „Royal Flönz Kapp“ aus. Die erste Oldtimer Ausfahrt der KG Ahl Häre in Pulheim nannte sich 2012 „Tour de Flönz“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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