

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/С 288/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**„HOLSTEINER TILSITER“****ЕО №: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****ЗГУ (X) ЗНП ()****1. Наименование:**

„Holsteiner Tilsiter“

2. Държава-членка или трета държава:

Германия

3. Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.3 Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

„Holsteiner Tilsiter“ представлява произведено по традиционен начин полумек сирене от краве мляко, което по време на зреенето непрекъснато се обработва с течности, съдържащи микроорганизми (предимно бактериите *Brevibacterium linens*), и има масленост между 30 % и 60 % в сухото вещество. „Holsteiner Tilsiter“ може да се произвежда както от сурово, така и от пастеризирано мляко. Освен с класическата форма на кръгла пита сиренето все по-често се произвежда с цилиндричната форма на хляб. То има тънка естествена жълтеникаво-кафеникава кора, която по време на най-малко петседмичното зреене се обработва със смес от специфични микроорганизми, суроватка, обезмаслено мляко или солена вода. Светложълтото сирене е достатъчно твърдо за нарязване, но по принцип меко и много еластично. В резултат от специалния метод на производство „Holsteiner Tilsiter“ притежава типичните за Tilsiter неравни дупчици и пукнатини. Вкусът му варира от мек и леко пикантен до много пикантен в зависимост от срока на съхранение. Сиренето се произвежда с форма на пита или хляб с тегло 3,5—5 kg.

„Holsteiner Tilsiter“ се произвежда с три различни степени на масленост: най-малко 30 % масленост в сухото вещество — най-малко 45 % масленост в сухото вещество — най-малко 60 % масленост в сухото

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

вещество. Най-ниската масленост е 30 % в сухото вещество. „Holsteiner Tilsiter“ се произвежда по принцип без подправки. Когато се подправя, се добавя единствено ким. Не се използват други подправки.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Използваното мляко трябва да е от гореспоменатия географски район.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Всички етапи на производството на сиренето, от приемането на суровините до най-малко петседмичното съхранение и зреене трябва да бъдат извършени в определения географски район.

3.6. Специфични правила за рязане, стъргане, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетиране:

—

4. Кратко определение на географския район:

Федерална провинция Шлезвиг-Холщайн във Федерална република Германия. От първата половина на 20-ти век (около 1920 г.) исторически документираният район на производство на „Holsteiner Tilsiter“ обхваща федералната провинция Шлезвиг-Холщайн в днешните ѝ граници.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Специалният метод на производство, произтичащото от него особено качество и репутацията на „Holsteiner Tilsiter“ са могли само тук да се развият по този начин, тъй като са съчетани следните условия:

Поради разположението между Северно и Балтийско море климатът в Шлезвиг-Холщайн е океански. Географското разположение и характеристиките на почвата са довели до развитието на специални комбинации от растения и впоследствие до особени характеристики на фуражите. Това е в полза както на млекопроизводството, така и на производството на сирена и се отразява не на последно място в пикантно-ароматния характер на „Holsteiner Tilsiter“.

Млекопроизводството има дълга традиция в Шлезвиг-Холщайн, тъй като провинцията предлага отлични рамкови условия за него. Към края на 16-ти век млечният сектор в херцогствата Шлезвиг и Холщайн започва да произвежда количества, които превишават вътрешното потребление в тях. По това време холандски бежанци донасят със себе си познания за професионално млекопроизводство. Към края на 19-ти век се развива структурата на кооперативните мандри. Само през 1888 г. се основават 251 нови мандри. Както структурата на стопанствата за производство на млечни продукти, така и отличната квалификация, съчетани с добрите климатични и почвени условия превръщат Шлезвиг-Холщайн в едно от най-предпочитаните места в Европа за млекопроизводство. С основание световноизвестната порода млекодайни крави „Holstein-Friesian“ (известна в Германия и като „Schwarzbunte“ — черно-шарено говедо) носи именно това име. Благодарение на наличността на мляко и телешко сиреше производството на сирена се развива добре в провинцията. Днес обаче за производството на сирена в Шлезвиг-Холщайн се използва и мляко от стопанства извън географския район.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

От около 120 години „Holsteiner Tilsiter“ има много добра репутация като висококачествено сирене, типично за провинцията. Както се вижда от старинни документи, още през 16-ти век е имало сравнимо с него сирене на имението Behl в местността Holsteinische Schweiz. Рецептата на Tilsiter е описана за първи път през 1840 г. от госпожа Westpfahl, живяла в имение близо до гр. Tilsit в тогавашната Източна Пруссия. На тази основа сиренето получава името си. Към края на 19-ти век тази рецепта стига до днешния Шлезвиг-Холщайн, където Tilsiter бързо става най-популярното сирене и до днес се ползва с тази популярност.

В книгата „Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800“ („Производство на сирене и ястия със сирене в Германия от 1800 г. насам“), изд. (Frank Roeb, Mainz 1976 г.) се казва: „В Шлезвиг-Холщайн производството му (бел.: на Tilsiter) започва още по-късно, тъй като има сведения, че там производството на Tilsiter не започва много преди 1900 г., а след това получава дори държавно подпомагане (от 1929 г., виж Middelhaue)“.

Днес Шлезвиг-Холщайн се счита за център на производството на Tilsiter (виж Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon — Енциклопедия на хранителните стоки, 2004 г., стр. 812; С. Dumont, Kulinarisches Lexikon — Кулинарна енциклопедия —, 1998 г., стр. 516; статия Essen & Trinken im Detail — Подробно за яденето и пиенето — в сп. „mein coop magazin“: „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC“). В статията „Tilsiter — Käse der Ostsee“ (Tilsiter — сиренето от Балтийско море) от групата „Hamburg Slow Food Convivium“ (Burchard Bösche, 2005 г.) се казва: „Шлезвиг-Холщайн, земята между моретата, днес е центърът на производството на Tilsiter“.

Становищата на анкетирани институции от сектора потвърждават, че „Holsteiner Tilsiter“ се е превърнал в известен и популярен специалитет, типичен за региона, и е също така общо понятие за произвежданите в Шлезвиг-Холщайн сирена „Tilsiter“. Това се подкрепя и от факта, че то се споменава като регионално сирене-специалитет в книгата „Kulturgeschichte der deutschen Küche“ (Историята на културата на немската кухня) от Peter Peter (2005 г., стр. 135), където пише: „Holsteiner Tilsiter, Würchwtizer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) — в сравнение с Франция и Италия и дори в сравнение с Англия или Ирландия изборът на висококачествени немски сирена е по-скоро скромнен.“ На редица уебсайтове също има указания за особената репутация на „Holsteiner Tilsiter“. В интернет портала с информация за сирена „Alles Käse — das Infoportal“ (<http://www.walserstolz.de>) пише следното: „Особено в Северна Германия и по цялото балтийско крайбрежие сиренето Tilsiter има дълга традиция. Основният район на производството му в Германия е Шлезвиг-Холщайн, където думите Tilsiter и полумекото сирене донакъде все още се ползват като синоними.“ В Наръчника за немски хранителни продукти в САЩ (<http://www.germanfoods.org>) се казва: „... освен това в районите на Шлезвиг-Холщайн (...) в северната част на Германия се произвеждат някои от по-известните немски сирена, като например Tilsiter (...)“. Други препратки се намират например на уебсайта на фирма Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>). Там пише следното: „Holsteiner Tilsiter — най-доброто сирене от Шлезвиг-Холщайн“.

Специалните естествени бактериални култури в избите за узряване, които са се развили от поколения насам и са местни в този район, придават на „Holsteiner Tilsiter“ уникалния му пикантен вкус, който ясно се различава от сирената Tilsiter с друг географски произход.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Особената репутация и доброто име на „Holsteiner Tilsiter“ се основават от една страна на дългата традиция на Шлезвиг-Холщайн като регион на млякото и сиренето, но от друга страна — най-вече на професионалните умения и ноу-хау на местните мандраджии. На базата на предпочитан метод на млекопроизводството в течение на вековете местните стопани са развивали производството на сирена. Старите рецепти и опитът на мандраджийския занаят са се предавали от поколение на поколение. Това е довело и до изработване на специалните сирена на тази федерална провинция. Едно от най-значимите от тях продължава да бъде „Holsteiner Tilsiter“. Различните му видове представляват регионален специалитет, известен и извън региона и с добра репутация.

Отличителният наситен аромат и класически оформените дупчици на „Holsteiner Tilsiter“ са станали част от мандраджийската традиция в региона още преди наименованието Tilsiter да се наложи за това сирене. Едва в края на 19-ти век това наименование е било внесено от Източна Пруссия в Шлезвиг-Холщайн и започва да се употребява и за това сирене, което тук се произвежда по подобна рецепта. Следователно от това време се говори за „Tilsiter от Шлезвиг-Холщайн“ или „Holsteiner Tilsiter“.

Селската мандраджийска традиция продължава да се развива в Шлезвиг-Холщайн до наши дни. Професионалното обучение по технология на млякото и млечните продукти, чийто център днес е Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft (Учебен и изследователски център за млечния сектор) в гр. Bad Malente, се ползва с отлично име и далеч отвъд границите на провинцията.

Характерни за отличната репутация на „Holsteiner Tilsiter“ са много специфичният му аромат и особенният му вкус, който е резултат от специалния начин на подправяне с ким. И двете качества се постигат единствено с помощта на специалните бактериални култури, които в този си вид и в тази комбинация се развиват само в климатичната зона между Северно и Балтийско море.

Предприятията, произвеждащи „Holsteiner Tilsiter“, заемат централно място и в рамките на „Käsestraße Schleswig-Holstein“ (Път на сиренето в Шлезвиг-Холщайн), известен далеч отвъд границите на провинцията. Приблизително 40 мандри са се обединили в това дружество за насърчване на мандраджийската традиция в Шлезвиг-Холщайн и представляват около 120 различни видове сирене. Дружеството бе основано след пазара на сирене, състоял се през 1999 г. на територията на музея на открито „Kieberg“ близо до Хамбург по инициатива на кулинарното движение „Slow Food“. Поради разнообразието на представените на този панаир видове сирене от Шлезвиг-Холщайн мандраджиите от тази провинция получиха прякора „винари от Севера“. Като образцов специалитет от „региона на сиренето Шлезвиг-Холщайн“ там бяха изложени различните видове на „Holsteiner Tilsiter“.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Справочните данни на пълната спецификация:

Markenblatt (регистър на търговските марки), том 30 от 24 юли 2009 г., част 7a-aa, стр. 13378

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/7201>
