

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 288/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«HOLSTEINER TILSITER»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Holsteiner Tilsiter»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3 — Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Το «Holsteiner Tilsiter» είναι ένα τυρί με ημίσκληρη μάζα παρασκευαζόμενο με παραδοσιακό τρόπο από αγελαδινό γάλα που υποβάλλεται σε συνεχή επεξεργασία κατά τη διάρκεια της ωρίμασης με καλλιέργεια *Brevibacterium linens* και το οποίο περιέχει 30 % έως 60 % λιπαρή ύλη επί της ξηράς ύλης. Το «Holsteiner Tilsiter» παρασκευάζεται με ανεπεξέργαστο ή με παστεριωμένο γάλα. Επιπλέον του κλασικού σχήματος του κεφαλιού, το τυρί αυτό παρασκευάζεται ολόενα και περισσότερο σε σχήμα ψωμιού φόρμας. Έχει μια λεπτή φυσική κρούστα χρώματος κίτρινου προς το καστανωπό, η οποία υποβάλλεται σε κατεργασία κατά τη διάρκεια της ωρίμασης η οποία διαρκεί τουλάχιστον πέντε εβδομάδες, με μίγμα αποτελούμενο από καλλιέργεια *Brevibacterium linens*, ορό γάλακτος, αποβουτυρωμένο γάλα ή αλατόνερο. Η ανοιχτοκίτρινη πάστα είναι σφικτή, μαλακή και πολύ ελαστική. Λόγω του ιδιαίτερου τρόπου παρασκευής του, το «Holsteiner Tilsiter» παρουσιάζει τις τυπικές οπές και σχισμές των τυριών τύπου Tilsiter. Η γεύση είναι γλυκιά και ελαφρώς καρυκευμένη έως πολύ πικάντικη, αναλόγως της διάρκειας της αποθήκευσης. Το τυρί αυτό παρουσιάζεται σε μορφή ψωμιού φόρμας ή τούβλου βάρους 3,5 έως 5 kg.

Το «Holsteiner Tilsiter» παρασκευάζεται με τρεις διαφορετικές περιεκτικότητες σε λιπαρή ύλη: τουλάχιστον 30 % επί ξηράς ύλης, τουλάχιστον 45 % επί ξηράς ύλης και τουλάχιστον 60 % επί ξηράς ύλης.

(¹) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη είναι 30 % επί ξηράς ύλης. Το «Holsteiner Tilsiter» γενικά δεν είναι καρυκευμένο. Μερικές μόνο φορές χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνον κύμινο.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):*

Το χρησιμοποιούμενο γάλα δεν πρέπει να προέρχεται υποχρεωτικά από την προαναφερόμενη γεωγραφική περιοχή.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του τυριού, ξεκινώντας από την παραλαβή των πρώτων υλών και συμπεριλαμβάνοντας την αποθήκευση και την ωρίμαση διάρκειας πέντε τουλάχιστον εβδομάδων, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:**

Το ομόσπονδο κράτος (Bundesland) του Schleswig-Holstein εντός της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας. Η ιστορικά πιστοποιημένη περιοχή παραγωγής του «Holsteiner Tilsiter» καλύπτει, από το πρώτο ήμισυ του 20ού αιώνα (περίπου το 1920), το ομόσπονδο κράτος του Schleswig-Holstein, στα σημερινά του σύνορα.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*

Η ιδιαίτερη διαδικασία παραγωγής και η ιδιαίτερη ποιότητα που προκύπτει από αυτήν καθώς και η φήμη του «Holsteiner Tilsiter» αναπτύχθηκαν στη συγκεκριμένη μορφή τους μόνον στη συγκεκριμένη περιοχή στην οποία επικρατούν οι ιδιαίτερες συνθήκες που εκτίθενται στη συνέχεια.

Καθώς το Schleswig-Holstein βρίσκεται μεταξύ της Βόρειας Θάλασσας και της Βαλτικής Θάλασσας, επικρατεί κλίμα ωκεάνιου τύπου. Η γεωγραφική κατάσταση και οι ιδιότητες του εδάφους οδήγησαν στην ανάπτυξη ειδικών συνδυασμών φυτών και επομένως ιδιαίτερων διατροφικών ιδιοτήτων, γεγονός που ωφέλησε τόσο την παραγωγή γάλακτος όσο και την παρασκευή τυριού και αντανακλάται ιδίως στον καρυκευμένο αρωματικό χαρακτήρα του «Holsteiner Tilsiter».

Υπάρχει μια μακριά παράδοση γαλακτοκομικής παραγωγής στο Schleswig-Holstein, όπου επικρατούν εξαιρετικές συνθήκες. Η πραγματική γαλακτοκομική βιομηχανία γεννήθηκε στα δουκάτα του Schleswig και του Holstein στα τέλη του 16ου αιώνα, με όγκο παραγωγής που υπερέβαινε τις τοπικές ανάγκες. Οι ολλανδοί πρόσφυγες έφεραν την εποχή εκείνη στο κρατίδιο τις γνώσεις τους σχετικά με την επαγγελματική γαλακτοκομική παραγωγή. Στα τέλη του 19ου αιώνα αναπτύχθηκε η δομή των συνεταιριστικών γαλακτοκομιών. Κατά το έτος 1888 και μόνον ιδρύθηκαν 251 νέα γαλακτοκομεία. Τόσο η δομή των γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων όσο και το εξαιρετικό επίπεδο εξειδίκευσης, σε συνδυασμό με καλές κλιματικές και εδαφικές συνθήκες, καθιστούν το Schleswig-Holstein εξαιρετικό τόπο γαλακτοκομικής παραγωγής στην Ευρώπη. Η γαλακτοκομική φυλή «Holstein-Friesian», η οποία είναι γνωστή σε ολόκληρο τον κόσμο — καθώς και στη Γερμανία όπου φέρει την κοινή ονομασία «Schwarzbunte» (με ασπρόμαυρες κηλίδες) — δεν έχει λάβει αυτό το όνομα αδικώς. Οι σημαντικές διαθέσιμες ποσότητες γάλακτος και πυτιάς μόσχου ευνόησαν την ανάπτυξη της τυροκομικής παραγωγής στο Schleswig Holstein. Ωστόσο σήμερα, για την τυροκομική παραγωγή του Schleswig-Holstein χρησιμοποιείται επίσης γάλα λαμβανόμενο εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

5.2. *Ιδιωτικότητα του προϊόντος:*

Το «Holsteiner Tilsiter», ως τοπική τυροκομική σπεσιαλιτέ ανώτερης ποιότητας εδώ και σχεδόν εκατόν εικοσι χρόνια, διαθέτει εξαιρετική φήμη. Από παλαιά έγγραφα αποδεικνύεται ότι ήδη κατά τον 16ο αιώνα, στην περιοχή Holsteinische Schweiz (την «Ελβετία» του Holstein), στο Gut Behl, υπήρχε ήδη ένα παρεμφερές τυρί. Η πρώτη περιγραφή της συνταγής του Tilsiter δόθηκε το 1840 από κάποια κυρία Westpfahl, η οποία ζούσε σε ένα κτήμα κοντά στο Tilsit στην Ανατολική Πρωσία της εποχής. Από εκεί πήρε το όνομά του αυτός ο τύπος τυριού. Αυτή η συνταγή έφθασε στο τέλος του 19ου αιώνα στο σημερινό Schleswig-Holstein, όπου το Tilsiter γρήγορα έγινε το πιο δημοφιλές τυρί και παραμένει έως σήμερα.

Στο έργο «Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800» (Frank Roeb, Mainz 1976), αναφέρεται: «Στο Schleswig-Holstein η παραγωγή του Tilsiter άρχισε μεταγενέστερα καθώς, σύμφωνα με ορισμένες πηγές, δεν ήταν σημαντική πριν το 1900· στη συνέχεια μάλιστα άρχισε να επιχορηγείται από το κράτος (από το 1929, βλ. Middelhauve).»

Σήμερα, το Schleswig-Holstein είναι ένα κέντρο παραγωγής του Tilsiter (βλ. Oetker Lebensmittel-Lexikon, 2004, σ. 812· C. Dumont, Kulinarisches Lexikon, 1998, σ. 516· article Essen & Trinken im Detail — «mein coop magazin»: «Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC»). Στο άρθρο «Tilsiter — τυριά της Βαλτικής Θάλασσας» του «Slow Food Conviviums Hamburg» (Burchard Bösch, 2005), αναφέρεται: «To Schleswig-Holstein, το «κράτος μεταξύ των θαλασσών», είναι σήμερα σίγουρα το κέντρο της παραγωγής του Tilsiter.»

Σύμφωνα με την άποψη εξειδικευμένων οργανισμών, το «Holsteiner Tilsiter» έχει καταστεί τυπική τοπική σπεσιαλιτέ που διαθέτει εξαιρετική φήμη και χαίρει μεγάλης εκτίμησης, καθώς και μια ονομασία που συνδέεται στενά με τα τυριά Tilsiter που παράγονται στο Schleswig-Holstein. Αναφέρεται επίσης και ως τοπική τυροκομική σπεσιαλιτέ στο «Kulturgeschichte der deutschen Küche» του Peter Peter (2005, σ. 135), που υπογραμμίζει ότι: «Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, [...] σε σχέση με τη Γαλλία και την Ιταλία, ή ακόμη και την Αγγλία ή την Ιρλανδία, η επιλογή για πολύ καλά γερμανικά τυριά είναι μάλλον αναμικτή». Πολλοί δικτυακοί τόποι στο Διαδίκτυο αναφέρουν επίσης την ιδιαίτερη φήμη του «Holsteiner Tilsiter». Στη διαδικτυακή πύλη «Alles Käse — das Infoportal» (<http://www.walserstolz.de>), διαβάζουμε: «Ίδιως στη Βόρειο Γερμανία και κατά μήκος της ακτογραμμής της Βαλτικής Θάλασσας το τυρί Tilsiter έχει μακρόχρονη παράδοση. Η καρδιά της γερμανικής παραγωγής βρίσκεται ιδίως στο Schleswig-Holstein, όπου οι όροι «Tilsiter» και «τυρί με ημίσκληρη μάζα» χρησιμοποιούνται ακόμη εν μέρει ως συνώνυμα. Ένας οδηγός των γερμανικών προϊόντων διατροφής των Ηνωμένων Πολιτειών (<http://www.germanfoods.org>) εξηγεί: «... οι περιοχές του Schleswig-Holstein [...] στο βόρειο τμήμα της Γερμανίας παράγουν επίσης μερικά από τα πιο διάσημα γερμανικά τυριά, όπως [...] το Tilsiter [...]». Άλλες παραπομπές εμφανίζονται ιδίως στη σελίδα του Διαδικτύου της επιχείρησης Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>) όπου αναφέρεται: «Holsteiner Tilsiter» — το καλύτερο τυρί του Schleswig-Holstein.»

Οι καλλιέργειες ειδικών φυσικών βακτηρίων, που αναπτύχθηκαν επί πολλές γενιές, αποκλειστικά στους τοπικούς υπόγειους χώρους ωρίμασης, προσδίδουν στο «Holsteiner Tilsiter» την απαραίτητη πικάντικη γεύση του, η οποία διακρίνεται σαφώς από αυτή των τυριών Tilsiter άλλων γεωγραφικών προελεύσεων.

- 5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η ιδιαίτερη φήμη του «Holsteiner Tilsiter» και η μεγάλη δημοφιλία του οφείλονται, αφενός, στη μακριά παράδοση του Schleswig Holstein ως γαλακτοκομικής και τυροκομικής περιοχής και, αφετέρου, ιδίως στις ικανότητες και την ιδιαίτερη τεχνογνωσία των τοπικών γαλακτοκόμων. Η παραγωγή τυριού από τοπικούς αγροκτήμονες μπόρεσε να αναπτυχθεί με την πάροδο των αιώνων στο Schleswig Holstein χάρη στη σημαντική γαλακτοκομική παραγωγή. Οι παλιές συνταγές και η πείρα από την παρασκευή βιοτεχνικών τυριών μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά. Χάρη σε αυτές, έχουν γεννηθεί τα τυριά που αποτελούν σπεσιαλιτέ του Schleswig Holstein, μεταξύ των οποίων το «Holsteiner Tilsiter» είναι έως σήμερα ένα από τα πλέον σημαντικά. Το τυρί αυτό αποτελεί, στις διάφορες μορφές του, μια τοπική σπεσιαλιτέ που είναι γνωστή και εκτός της περιοχής και χαίρει μεγάλης εκτίμησης.

Η έντονη καρυκευμένη γεύση και οι κλασικές οπές του «Holsteiner Tilsiter» είχαν διακριθεί στο Schleswig Holstein πριν ακόμη η ονομασία «Tilsiter» για αυτόν τον τύπο τυριού αρχίσει να χρησιμοποιείται ευρέως. Η ονομασία αυτή έφτασε στο Schleswig-Holstein από την ανατολική Πρωσία στα τέλη του 19ου αιώνα και άρχισε να χρησιμοποιείται στην περιοχή για τον τύπο τυριού που παρασκευαζόταν εκεί με παρόμοιες συνταγές. Από τότε, γίνεται λόγος για «Tilsiter aus Schleswig-Holstein» ή «Holsteiner Tilsiter».

Η αγροτική τυροκομική παράδοση συνεχίζει να αναπτύσσεται έως σήμερα στο Schleswig-Holstein. Η εκπαίδευση στις γαλακτοκομικές τεχνικές των γαλακτοκόμων, η οποία σήμερα επικεντρώνεται στο Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft (εκπαιδευτικό και πειραματικό ινστιτούτο της γαλακτοκομικής βιομηχανίας) του Bad Malente, χαίρει σήμερα εξαιρετικής φήμης η οποία υπερβαίνει τα όρια του Schleswig Holstein.

Η εξαιρετική φήμη του «Holsteiner Tilsiter» στηρίζεται ιδίως στο εντελώς ιδιαίτερο άρωμα και την ξεχωριστή γεύση από το προστιθέμενο κύμινο. Οι δύο αυτές ιδιότητες λαμβάνονται μόνον χάρη στις καλλιέργειες ειδικών βακτηρίων, που μπορούν να εκτελεστούν, από την άποψη του τύπου και της σύνθεσης, μόνον στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής η οποία βρίσκεται μεταξύ της Βόρειας Θάλασσας και της Βαλτικής Θάλασσας.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής του «Holsteiner Tilsiter» βρίσκονται επίσης στο κέντρο της «Käsestraße Schleswig-Holstein», που είναι γνωστή πέρα από τα σύνορα του Schleswig Holstein. Σε αυτή την ένωση, σχεδόν 40 τυροκομεία συνεταιρίζονται για να προωθήσουν την τυροκομική παράδοση στο Schleswig-Holstein και να αντιπροσωπεύουν τα 120 διαφορετικά είδη τυριών. Η ένωση αυτή δημιουργήθηκε αρχικά στο πλαίσιο της τυροκομικής αγοράς που ιδρύθηκε το 1999 υπό την ώθηση της γαστρωμαρικής κίνησης «Slow Food» στο δικτυακό τόπο του οικολογικού μουσείου «Kiekeberg», που βρίσκεται κοντά στο Αμβούργο. Δεδομένης της ποικιλομορφίας των ειδών τυριών του Schleswig-Holstein που παρουσιάζονταν εκεί, οι τυροκόμοι του Schleswig-Holstein ονομάστηκαν οι «αμπελοργόι του Βορρά». Ειδικότερα, εκτίθονταν εκεί οι διάφορες ποικιλίες του «Holsteiner Tilsiter» για να αντιπροσωπεύουν το «Käseland Schleswig-Holstein».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών δημοσιεύεται στο:

Markenblatt Τεύχος 30 της 24ης Ιουλίου 2009, μέρος 7a-aa, σ. 13378

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