

V

(Teated)

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2012/C 288/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„HOLSTEINER TILSITER”****EÜ nr: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****KGT ( X ) KPN ( )****1. Nimetus:**

„Holsteiner Tilsiter”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Saksamaa

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus:****3.1. Toote tüüp:**

Klass 1.3. Juust

**3.2. Toote kirjeldus, mida 1. punktis esitatud nimetus tähistab:**

Nimetusega „Holsteiner Tilsiter” tähistatakse traditsiooniliselt lehmapiimast valmistatud Hollandi tüüpi juustu, mida küpsemise käigus pidevalt töödeldakse bakteriga *Brevibacterium linens* ning mille rasvasalduseks kuivaines on 30–60 %. „Holsteiner Tilsiter” juustu võib toota nii toor- kui ka pastöriseeritud piimast. Lisaks kettakujulisele juustule tehakse üha sagedamini ka leivapätsikujulist juustu. Juust on õhukese kollakaspruunika naturaalse koorikuga, mida vähemalt viienädalase küpsemise kestel töödeldakse seguga, mis koosneb bakterist *Brevibacterium linens*, vadakust, lõssist või soolveest. Juustu sisu on viilutatav, pehme ja väga elastne. Erilisest tootmisviisist tingituna on „Holsteiner Tilsiter” juust seda tüüpi juustudele iseloomulike murru- ja lõhestusaugukestega. Olenevalt laagerdumisajast on juustu maitse vahemikus mahe ja kerge kuni vürtsikas ja jõuliselt pikantne. Leivapätsi- või vormileivakujulise juustu mass on 3,5–5 kg.

Toodetakse kolme erineva rasvasusega „Holsteiner Tilsiter” juustu: alates 30 % rasva kuivaines, alates 45 % rasva kuivaines, alates 60 % rasva kuivaines. Rasva minimaalseim sisaldus kuivaines on

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

30 %. Tootmise käigus „Holsteiner Tilsiter” juustule üldiselt maitseaineid ei lisata. Kui maitseaineid lisatakse, siis üksnes kõõmnet. Muid maitseaineid ei kasutata.

3.3. *Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Kasutatav piim ei pea olema saadud eespool nimetatud geograafilisest piirkonnast.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Juustutootmise etapid alates tooraine vastuvõtmisest kuni vähemalt viienädalase laagerdumise ja küpsamiseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

—

4. **Geograafilise piirkonna kokkuvõtlik määratlus:**

Schleswig-Holsteini liidumaa Saksamaa Liitvabariigis. Alates 20. sajandi esimesest poolest (ligikaudu 1920) hõlmab „Holsteiner Tilsiter” juustu ajalooliselt tõendatud tootmispiirkond tänapäevaste piiridega määratletud Schleswig-Holsteini liidumaad.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

„Holsteiner Tilsiter” juustu eriline tootmisviis, sellest tulenev kõrge kvaliteet ja maine said kujuneda sellise viisil üksnes määratletud geograafilises piirkonnas, kuna siin avaldus järgmiste eriliste tingimuste koosmõju:

piirkonna asukohast tingituna on Põhja- ja Läänemere vahel paikneva Schleswig-Holsteini liidumaa kliima tugevalt mereline. Geograafilise asendi ja mullatingimuste tõttu on määratletud piirkonnas kujunenud ainulaadsed taimekooslused ja seega erilised söödataimed. See asjaolu on soodustanud ühepalju piima- ja juustutootmist ning kajastub olulisel määral ka „Holsteiner Tilsiter” juustu vürtsikalt aromaatses laadis.

Schleswig-Holsteini piimatootmine on pikaajalise traditsiooniga, kuna määratletud geograafilises piirkonnas on selleks olemas kõik vajalikud tingimused. 16. sajandi lõpus alustati Schleswigi ja Holsteini hertsogkondades piimatootmist, mis ületas kohalike mõisate vajadused. Ammustel aegadel jõudis koos Hollandi põgenikega sinna kohale ka piimatootmise oskusteave. 19. sajandi lõpus kujunes välja meiereiühistute struktuur. Ainuüksi 1888. aastal asutati 251 uut meiereid. Piimatootmisettevõtete struktuuri, tootjate väljaõppe suurepärase taseme, heade kliima- ja mullatingimuste tõttu on Schleswig-Holstein muutunud kogu Euroopa piimatootmise eelistatud piirkonnaks. Kogu maailmas tuntud piimalehmade holstein friisi (Saksamaal tuntud ka mustakirju tõuna) tõunimetus ei ole juhuse tahtel selline. Piima ja vasikalaabi olemasolu tõttu sealses piirkonnas arenes juustutootmine jõudsalt. Schleswig-Holsteinis kasutatakse tänapäeval juustutootmiseks siiski ka sellist piima, mis on saadud väljastpoolt geograafilist piirkonda.

5.2. *Toote eripära:*

Juba ligikaudu 120 aastat on püsinud piirkonnale iseloomuliku kõrge kvaliteediga „Holsteiner Tilsiter” juustu hea maine. Vanadest dokumentidest nähtub, et samalaadset juustu toodeti juba 16. sajandil Holsteini Šveitsis asuvas Behli mõisas. „Holsteiner Tilsiter” juustu retsepti pani 1840. aastal esmakordselt kirja proua Westpfahl, kes elas tollaegsel Ida-Preisimaal ühes mõisas Tilsiti lähistel. Sellest tuleneb ka selle juustusordi tegelik nimesaamise lugu. 19. sajandi lõpus jõudis juustu retseptuur Schleswig-Holsteini, kus tilsiti tüüpi juust sai kiiresti kõige populaarsemaks ja on seda tänaseni.

Raamatus „Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800” (juustutootmine ja juusturoad Saksamaal alates 1800. aastast) (Frank Roeb, Mainz 1976) on kirjas: „Schleswig-Holsteinis algas selle (märkus: tilsiti tüüpi juust) tootmine veelgi hiljem, sest on olemas teateid selle kohta, et seda tüüpi juustu tootmine ei alanud oluliselt enne 1900. aastat; pärast soodustati tootmist isegi riiklikult (alates 1929, vrd Middelhaue).”

Tänapäeval on Schleswig-Holstein tilsiti tüüpi juustu tootmise keskus (vrd Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon (dr Oetkeri toiduaineleksikon), 2004, lk 812; C. Dumont, Kulinarisches Lexikon (kulinaarialeksikon), 1998, lk 516; Artikel Essen & Trinken im Detail (artikkel „Üksikasjalikult söögist ja joogist“ – väljaandes „mein coop magazin“: „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC“ (Holsteini tilsiti tüüpi juust ja vein Beaujolais AOC). Kogumiku „Slow Food Conviviums Hamburg“ artiklis „Tilsiter – Käse der Ostsee“ (Läänemere juust – tilsiti tüüpi) (Burchard Bösche, 2005) on kirjas: „Tilsiti tüüpi juustu vaieldamatu keskus tänapäeval on kahe mere vahel asuv Schleswig-Holstein.”

Ka küsitletud pädevate institutsioonide seisukohtadest nähtub, et „Holsteiner Tilsiter“ (selle nime või ülemmõiste all tuntud Schleswig-Holsteinis toodetud tilsiti tüüpi juust) juust on saanud tuntud ja populaarseks piirkondlikuks eriroaks. Selle juustust valmistatud piirkondliku eriroa kohta annab tunnistust ka äramärkimine Peter Peteri raamatus „Kulturgeschichte der deutschen Küche“ (Saksa kokakunsti kultuurilugu) (2005, lk 135): „Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) võrreldes Prantsusmaa ja Itaalia ning isegi Inglismaa ja Iirimaa on arvestatavate Saksa juustude valik pigem tagasihoidlik.” Ka erinevatel veebisaitidel osutatakse „Holsteiner Tilsiter” juustu erilisele mainele. Veebilehel „Alles Käse – das Infoportal” (kõik juustust – teabeportaal) (<http://www.walserstolz.de>) on lugeda: „Tilsiti tüüpi juustu valmistamine on pikaajalise traditsiooniga eriti Põhja-Saksamaal ja seal edasi piirkondades, mis asuvad piki Läänemere rannikut. Seda tüüpi juustu tootmise keskus on eelkõige Schleswig-Holstein, kus mõisteid „tilsiti tüüpi juust” ja „viilutatav juust” kasutatakse osaliselt sünonüümidega. USA toiduaineteatmik Saksa toodete (<http://www.germanfoods.org>) kohta on öeldud: „...Schleswig-Holsteini piirkondades (...), Saksamaa põhjaosas toodetakse samuti teatavaid olulise tähtsusega Saksa juuste nagu (...) tilsiti tüüpi juust (...).” Veel leidub viiteid muu hulgas ka ettevõtja Paulseni veebisaidil (<http://www.party-paulsen.de>). Seal kirjas, et „Holsteiner Tilsiter” on Schleswig-Holsteini parim juust.’

Tänu põlvkondade jooksul aretatud eripärastele looduslikele ja üksnes selles piirkonnas esinevatele laagerduskeldrite bakterikultuuridele on „Holsteiner Tilsiter” juust ainulaadse pikantse maitseüansiga, mis eristab seda juustu selgelt muudes geograafilistes piirkondades toodetud tilsiti tüüpi juustudest.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

„Holsteiner Tilsiter” juustu erilise maine ja laialdase tuntuse alus on ühelt poolt piima- ja juustupiirkonna Schleswig-Holsteini pikaajaline traditsioon ning teiselt poolt eelkõige selle piirkonna juustumeistrite käsitöönduslikud oskused ja eriline oskusteave. Tänu eelispositsioonil olnud piimatootmisele kujunes selles piirkonnas sajandite jooksul välja juustu valmistamine talumajapidamistes. Kasutusel olnud retsepte ja käsitsi juustu valmistamise kogemusi anti edasi põlvest põlve. Sel viisil töötati välja kogu riigis tuntud juustudest valmistatud eriroad. „Holsteiner Tilsiter” juust on nende hulgas väga olulise tähtsusega. See iseloomulike tunnustega juust on piirkondlik eriroog, mis on tuntud väljaspool tootmispiirkonda ja kõrgelt hinnatud.

„Holsteiner Tilsiter” juustu eriomane vürtsikas maitse ja klassikalised augukesed olid selles piirkonnas omaseks saanud juba sel ajal, kui mõistet „tilsiti tüüpi juust” veel ei kasutatudki. Alles 19. sajandi lõpus jõudis see mõiste Ida-Preisimaalt Schleswig-Holsteini, kus seda hakati kasutama sarnase retsepti järgi valmistatud juustutüübi puhul. Sellest ajast alates räägitakse seega „Tilsiter aus Schleswig-Holstein” (Schleswig-Holsteinist pärit tilsiti tüüpi juust) või „Holsteiner Tilsiter” juustust.

Talumajapidamises juustuvalmistamise traditsioonist alates on seda oskust Schleswig-Holsteinis üha edasi arendatud. Bad Malente piimanduse õppe- ja katseasutuse *Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft* juustumeistrite piimatehnoloogia-alane väljaõpe on kõrgelt hinnatud ka väljaspool liidumaa piire.

„Holsteiner Tilsiter” juustu hea maine on kujunenud selle juustu täiesti erilise lõhna ja köömnega maitsestamisest ainulaadsel viisil ümardunud maitse tõttu. Mõlemaid omadusi on võimalik saada vaid siis, kui kasutatakse erilisi bakterikultuure, mis sellisel viisil ja niisuguses koosluses võivad areneda üksnes Põhja- ja Läänemere vahelistes kliimatingimustes.

„Holsteiner Tilsiter” juustu tootvad ettevõtted on ka väljaspool liidumaa piire tuntud juustutee „Käsestraße Schleswig-Holstein” tõmbenumbrid. Juustuteega hõlmatud ligikaudu 40 juustutööstust ühendav ühing edendab Schleswig-Holsteini juustutootmise traditsiooni ning tutvustab ümmarguselt 120 eri juustusorti. Ühing asutati 1999. aastal kulinaaria-alasest liikumisest „Slow Food” alguse saanud juustulaadal vabaõhumuuseumi „Kiekeberg” territooriumil Hamburgi lähistel. Laadal tutvustatud Schleswig-Holsteini juustusortide laialdase sortimendi alusel võeti seal juustumeistrite kohta kasutusele mõiste „Põhjamaade veinimeistrid”. Juustumaad Schleswig-Holsteini tutvustati laadal eelkõige „Holsteiner Tilsiter” juustu eri variantide abil.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Täielik spetsifikaat on avaldatud

24. juuli 2009. aasta väljaandes Markenblatt, 30. köide, 7a-aa osa, lk 13378.

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

---