

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 288/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa rekisteröintihakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"HOLSTEINER TILSITER"

EY-N:o: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

"Holsteiner Tilsiter"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Holsteiner Tilsiter on perinteisesti lehmänmaidosta valmistettu puolikova juusto, joka yleensä käsitellään kypsytyksen aikana punakitillä. Sen rasvapitoisuus on 30–60 % kuiva-aineesta. Holsteiner Tilsiter voidaan valmistaa joko raakamaidosta tai pastöroidusta maidosta. Perinteisen tahkon lisäksi tätä juustoa valmistetaan yhä useammin myös leivän muotoisena. Juustossa on ohut kellertävänruskea luonnonkuori, joka käsitellään vähintään noin viisi viikkoa kestävän kypsytyksen aikana punakitistä, herasta, rasvattomasta maidosta tai suolavedestä tehdyllä seoksella. Vaaleankeltainen juustomassa on kiinteää, pehmeää ja hyvin joustavaa. Erityisen valmistustapansa vuoksi Holsteiner Tilsiter -juustossa on Tilsitjuustoille ominaisia koloja ja halkeamia. Maku vaihtelee varastointiajasta riippuen miedosta ja hieman mausteisesta voimakkaan pistävään. Juustoa valmistetaan tahkon tai leivän muotoisena, ja se painaa 3,5–5 kg.

Holsteiner Tilsiter -juustoa valmistetaan kolmessa eri rasvapitoisuudessa: vähintään 30 % kuiva-aineesta, vähintään 45 % kuiva-aineesta ja vähintään 60 % kuiva-aineesta. Vähimmäisrasvapitoisuus on 30 %

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

kuiva-aineesta. Holsteiner Tilsiter -juusto valmistetaan yleensä maustamattomana. Ainoana mausteena voidaan käyttää toisinaan kuminaa.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

Valmistukseen käytettävän maidon ei välttämättä tarvitse olla peräisin yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

3.5 *Eryiiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Kaikkien juuston tuotantovaiheiden raaka-aineiden vastaanotosta vähintään viisi viikkoa kestävään kypsytykseen varastoissa on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:**

Schleswig-Holsteinin osavaltio Saksan liittotasavallassa. Holsteiner Tilsiter -juuston historiallisesti todennettavissa oleva tuotantoalue käsittää 1900-luvun alkupuolelta (n. 1920) Schleswig-Holsteinin osavaltion nykyisen alueen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Erytynen valmistusmenetelmä sekä siitä johtuva Holsteiner Tilsiter -juuston laatu ja maine saattoivat tässä muodossa kehittyä ainoastaan kyseisellä alueella jäljempänä lueteltujen tekijöiden yhteisvaikutuksesta.

Schleswig-Holsteinin ilmasto on hyvin merellinen johtuen alueen sijainnista Pohjanmeren ja Itämeren välissä. Maantieteellinen sijainti ja maaperän ominaisuudet ovat johtaneet erityisen kasvillisuuden ja siten myös ominaisuuksiltaan erityislaatuisen rehun kehittymiseen, mikä on vaikuttanut suotuisasti maidontuotantoon ja juuston valmistukseen ja ilmenee erityisesti Holsteiner Tilsiter -juuston mausteisen aromaattisina ominaisuuksina.

Maidontuotannolla on Schleswig-Holsteinissa pitkät perinteet, sillä alueen olosuhteet ovat erinomaiset. Schleswigin ja Holsteinin herttuakunnissa kehittyi jo 1500-luvun lopulla todellinen maitotalousala, jonka tuotanto ylitti paikalliset tarpeet. Samaan aikaan hollantilaiset pakolaiset toivat alueelle ammatimaiseen maidontuotantoon liittyvää taitotietoa. Meijeriosuuskunnat kehittyivät 1800-luvun lopussa, ja pelkästään vuonna 1888 perustettiin 251 uutta meijeriä. Maidontuotantoyritysten rakenne ja ammatillinen pätevyys yhdessä suotuisen ilmasto- ja maaperäolojen kanssa ovat tehneet Schleswig-Holsteinista yhden Euroopan maidontuotannon keskuksista. Maailmanlaajuisesti tunnettu holstein-friisiläis-lypsykarjarotu, joka tunnetaan Saksassa myös nimellä "Schwarzbunte" (mustavalkean kirjava), ei ole saanut nimeään syyttä. Maidon ja vasikan juoksetteen hyvä saatavuus on edesauttanut ratkaisevasti juustonvalmistuksen kehittymistä osavaltiossa. Nykyisin juustonvalmistuksessa käytetään kuitenkin myös maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevaa maitoa.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Holsteiner Tilsiter on osavaltiolla tyypillinen laadukas erikoisjuusto, jonka erinomainen maine on kestänyt jo noin 120 vuotta. Vanhat asiakirjat osoittavat, että jo 1500-luvulla Behlin tilalla Holsteinin Sveitsin alueella tunnettiin samankaltainen juusto. Ensimmäinen kuvaus Tilsit-tyyppisen juuston valmistusohjeesta on peräsin vuodelta 1840, ja se on silloisen Itä-Preussin Tilsitin lähistöllä sijainneella maatilalla eläneen rouva Westpfahlin käsialaa, ja sen perusteella tämäntyyppinen juusto on myös saanut nimensä. Ohje päätyi 1800-luvun lopussa nykyiseen Schleswig-Holsteiniin, jossa Tilsit-juustosta tuli nopeasti yksi suosituimmista juustoista, joiden joukossa se on edelleen säilyttänyt paikkansa.

Teoksessa "Käsebereitung und Käsepeisen in Deutschland seit 1800" (Frank Roeb, Mainz 1976) kerrotaan: "Schleswig-Holsteinissa Tilsit-juuston valmistus aloitettiin vieläkin myöhemmin, sillä lähteiden mukaan se ei ollut siellä kovinkaan yleistä ennen 1900-luvun alkua; myöhemmin valmistukseen myönnettiin jopa valtiontukea (vuodesta 1929 lähtien, vrt. Middelhaue)."

Nykyisin Schleswig-Holstein on yksi Tilsit-juuston tärkeimmistä tuotantoalueista (vrt. Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon, 2004, s. 812; C. Dumont, Kulinarisches Lexikon, 1998, s. 516; artikkeli Essen & Trinken im Detail – "mein coop magazin": "Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC"). Hampurin Slow Food -paikallisryhmän julkaisussa "Tilsiter – Käse der Ostsee" (Burchard Bösche, 2005) mainitaan: "Nykyisin kahden meren välissä sijaitseva Schleswig-Holstein on mitä ilmeisimmin Tilsit-juuston valmistuksen ydinaluetta."

Myös haastatellut asiantuntijalaitokset vahvistavat sen, että Holsteiner Tilsiter -juustosta on tullut yksi alueen tyypillisimmistä, tunnetuimmista ja arvostetuimmista erikoistuotteista ja myös Schleswig-Holsteinissa valmistettuja Tilsit-tyyppisiä juustoja kuvaava yleiskäsite. Se mainitaan alueellisena erikoisuus- tona myös Peter Peterin teoksessa "Kulturgeschichte der deutschen Küche" (2005, s. 135): "Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) Ranskaan ja Italiaan mutta jopa Englantiin tai Irlantiin verrattuna korkealaatuisten saksalaisten juustojen valikoima on melko kapea-alainen." Holsteiner Tilsiter -juuston erityiseen maineeseen viitataan myös monilla internet-sivustoilla. Tiedotussivustolla "Alles Käse – das Infoportal" (<http://www.walserstolz.de>) kerrotaan: "Tilsit-tyyppisellä juustolla on pitkät perinteet erityisesti Pohjois-Saksassa ja kaikkialla Itämeren rannikolla. Saksassa tuotannon painopiste on ennen muuta Schleswig-Holsteinissa, missä ilmaisia "Tilsiter" ja "puolikova juusto" käyteen yhä osittain toistensa synonyymeinä." Saksalaisia elintarvikkeita Yhdysvalloissa esittelevällä sivustolla (<http://www.germanfoods.org>) mainitaan: "... myös Schleswig-Holsteinin alueella Saksan pohjoisosassa tuotetaan eräitä Saksan tunnetuimmista juustoista, kuten Tilsit (...)". Muista viittauksista voidaan mainita muun muassa Paulsen-pitopalvelun internetsivustolla (<http://www.party-paulsen.de>) oleva maininta "Holsteiner Tilsiter – Schleswig-Holsteinin paras juusto".

Kypsytyksellareissa sukupolvien myötä luonnollisesti kehittyneet erityiset, yksinomaan kotoperäiset mikrobikasvustot antavat Holsteiner Tilsiter -juustolle vertaansa vailla olevan pikantin maun, joka erottaa sen selkeästi muuta alkuperää olevista Tilsit-tyyppisistä juustoista.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Holsteiner Tilsiter -juuston erityinen maine ja suuri arvostus perustuvat toisaalta Schleswig-Holsteinin pitkiin perinteisiin maidon ja juuston tuottajana ja toisaalta ennen muuta paikallisten juustomestareiden osaamiseen ja erityiseen taitotietoon. Merkittävän maidontuotannon ansiosta osavaltion mautilloilla kehittyi vuosisatojen kuluessa juustonvalmistusperinne, ja vanhat valmistusohjeet ja kokemus käsiteollisesta juustonvalmistuksesta siirtyivät sukupolvelta toiselle. Näin syntyivät myöhemmin alueelle tyyppilliset erikoisjuustot, joista tärkeimpiin kuuluu vielä tänäänkin Holsteiner Tilsiter. Se on eri muodoissaan alueellinen erikoisuus, joka tunnetaan myös muualla erityisen arvostettuna tuotteena.

Holsteiner Tilsiter -juuston voimakkaan mausteinen maku ja perinteinen murukoloinen rakenne tunnettiin osavaltiossa jo ennen kuin tämäntyyppisiä juustoja alettiin yleisesti kutsua Tilsit-juustoiksi. Tämä käsite levisi Itä-Preussista Schleswig-Holsteiniin vasta 1800-luvun lopussa, ja sitä alettiin käyttää myös siellä vastaavan ohjeen mukaisesti valmistetuista juustoista. Siitä lähtien käytetäänkin ilmaisia "Tilsiter aus Schleswig-Holstein" tai "Holsteiner Tilsiter".

Juuston perinteinen mautilloilla alkanut valmistus on Schleswig-Holsteinissa kehittynyt jatkuvasti pidemmälle. Meijeritekninen koulutus on nykyisin keskitetty Bad Malenten maitotalousalan oppi- ja koelaitokseen (*Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft*), ja sillä on erinomainen maine myös osavaltion ulkopuolella.

Holsteiner Tilsiter -juuston poikkeuksellinen maine perustuu sen aivan erityiseen aromiin ja mausteena käytetyn kuminan antamaan makuun. Nämä ominaisuudet saadaan aikaan yksinomaan sellaisten erityisten mikrobiviljelmien avulla, joiden tyyppi ja koostumus ovat mahdollisia ainoastaan Pohjanmeren ja Itämeren välisen alueen ilmastossa.

Holsteiner Tilsiter -juustoa tuottavilla yrityksillä on keskeinen asema myös laajalti osavaltion ulkopuolella tunnetussa Käsestraße Schleswig-Holstein -yhdistyksessä, joka muodostuu lähes 40:stä noin 120 erilaista juustoa valmistavasta meijeristä. Yhdistyksen tavoitteena on Schleswig-Holsteinin juustoperinteen edistäminen, ja se syntyi vuonna 1999 Slow Food -liikkeen Hampurin lähellä sijaitsevassa Kieckbergin ulkoilmamuseossa järjestämistä juustomarkkinoista. Esillä olleen Schleswig-Holsteinin monipuolisen juustovalikoiman perusteella siellä syntyi käsite "Winzern des Nordens" (pohjoisen viinitarhurit), jota käytetään Schleswig-Holsteinin maidontuottajista. Erityisesti Holsteiner Tilsiter eri muodoissaan edusti näkyvästi juustoistaan tunnettua Schleswig-Holsteinin osavaltiota.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Eritelmän täydellinen toisinto on julkaistu seuraavassa osoitteessa:

Markenblatt, nide 30, 24 päivänä heinäkuuta 2009, osa 7a-aa, s. 13378.

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