

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 288/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«HOLSTEINER TILSITER»

N° CE: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Holsteiner Tilsiter»

2. État membre ou pays tiers:

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.3 — Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le «Holsteiner Tilsiter» est un fromage à pâte demi-dure de fabrication traditionnelle obtenu à partir de lait de vache qui est traité de façon continue pendant l'affinage au moyen d'une culture de morge rouge et qui contient 30 % à 60 % de matière grasse dans la matière sèche. Le «Holsteiner Tilsiter» peut être fabriqué à partir de lait cru ou de lait pasteurisé. Outre la forme de meule classique, ce fromage est également de plus en plus fabriqué sous forme de pain. Il possède une fine croûte naturelle de couleur jaune brunâtre, laquelle est traitée pendant l'affinage, qui dure cinq semaines au moins, au moyen d'un mélange de culture de morge rouge, de lactosérum, de lait écrémé ou d'eau salée. La pâte jaune clair est ferme, souple et très élastique. Par son mode de production particulier, le «Holsteiner Tilsiter» présente les trous et fentes typiques des Tilsiter. Le goût est doux et légèrement épicé à très piquant en fonction de la durée d'entreposage. Ce fromage se présente sous forme de pain ou de brique de 3,5 à 5 kg.

Le «Holsteiner Tilsiter» est fabriqué avec trois teneurs en matières grasses différentes: à partir de 30 % dans la matière sèche, à partir de 45 % dans la matière sèche et à partir de 60 % dans la

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

matière sèche. La teneur en matières grasses minimale est de 30 % dans la matière sèche. Le «Holsteiner Tilsiter» n'est généralement pas condimenté. Seul le cumin, à l'exclusion de tout autre condiment, est parfois utilisé.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Le lait à utiliser ne doit pas nécessairement provenir de l'aire géographique précitée.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes de la fabrication du fromage, à partir de l'acceptation des matières premières, y compris l'entreposage et l'affinage de cinq semaines au moins, doivent intervenir dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

Le Bundesland de Schleswig-Holstein dans la République fédérale d'Allemagne. L'aire de production historiquement attestée du «Holsteiner Tilsiter» couvre depuis la première moitié du 20^e siècle (environ 1920) le Bundesland de Schleswig-Holstein, dans ses frontières actuelles.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Le procédé de fabrication spécial, la qualité particulière qui en résulte et la réputation du «Holsteiner Tilsiter» n'ont pu se développer sous cette forme que dans cette aire, où les conditions particulières exposées ci-après étaient réunies.

Le Schleswig-Holstein étant situé entre la mer du Nord et la mer Baltique, il bénéficie d'un climat de type océanique. La situation géographique et les propriétés du sol ont conduit au développement d'associations végétales spéciales et donc à des propriétés alimentaires particulières, ce qui a profité tant à la production de lait qu'à la fabrication de fromage et se reflète notamment dans le caractère aromatique épicé du «Holsteiner Tilsiter».

Il existe une longue tradition de production laitière dans le Schleswig-Holstein, car celui-ci offre des conditions exceptionnelles. C'est à la fin du 16^e siècle qu'est née la véritable industrie laitière dans les duchés de Schleswig et de Holstein, avec une production qui dépassait les besoins de ces territoires. Les réfugiés hollandais ont apporté à l'époque dans le Land les connaissances liées à une production laitière professionnelle. À la fin du dix-neuvième siècle, la structure des laiteries coopératives s'est développée. Rien qu'en 1888, 251 nouvelles laiteries ont été créées. Tant la structure des exploitations laitières que le niveau de qualification exceptionnel, associés à de bonnes conditions climatiques et pédologiques, font du Schleswig-Holstein un lieu de production laitière privilégié en Europe. La race laitière «Holstein-Friesian» (Holstein-Frisonne), connue dans le monde entier — en Allemagne également communément appelée «Schwarzbunte» (tachetée noire et blanche) — ne porte pas son nom sans raison. Les quantités appréciables de lait et de présure de veau disponibles ont favorisé l'essor de la fabrication de fromage dans le Land. Actuellement, pour fabriquer le fromage dans le Schleswig-Holstein, on utilise toutefois également du lait obtenu en dehors de l'aire géographique.

5.2. *Spécificité du produit:*

Le «Holsteiner Tilsiter», en tant que spécialité fromagère locale de qualité supérieure depuis pratiquement cent vingt ans, possède une excellente réputation. D'anciens documents prouvent qu'au 16^e siècle déjà, dans la Suisse du Holstein, à Gut Behl, il existait déjà un fromage similaire. La première description de la recette du Tilsiter a été fournie en 1840 par une certaine M^{me} Westpfahl, qui vivait dans un domaine situé près de Tilsit, dans la Prusse orientale de l'époque. C'est de là que ce type de fromage tire son nom. Cette recette est arrivée à la fin du 19^e siècle dans le Schleswig-Holstein actuel, où le Tilsiter est rapidement devenu le fromage le plus populaire, ce qu'il est toujours aujourd'hui.

Dans «Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800» (Frank Roeb, Mainz 1976), on peut lire: «Dans le Schleswig-Holstein, la fabrication du Tilsiter a été introduite plus tard encore, car selon certaines sources, elle était peu importante avant 1900; par la suite, elle a même été subventionnée par l'État (à partir de 1929, cf. Middelhaue).»

Aujourd'hui, le Schleswig-Holstein est un centre de la production de Tilsiter (cf. Oetker Lebensmittel-Lexikon, 2004, p. 812; C. Dumont, Kulinarisches Lexikon, 1998, p. 516; article Essen & Trinken im Detail — «mein coop magazin»: «Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC»). Dans l'article «Tilsiter — fromages de la mer Baltique» du «Slow Food Conviviums Hamburg» (Burchard Bösche, 2005), on indique: «Le Schleswig-Holstein, le "Land entre les mers", est aujourd'hui certainement le noyau de la production de Tilsiter.»

Des institutions spécialisées consultées ont confirmé que le «Holsteiner Tilsiter» est devenu une spécialité régionale typique réputée et appréciée ainsi qu'un nom étroitement associé aux fromages Tilsiter produits dans le Schleswig-Holstein. Il est également mentionné en tant que spécialité fromagère régionale dans «Kulturgeschichte der deutschen Küche» de Peter Peter (2005, p. 135), qui précise: «Holsteiner Tilsiter, Würchswitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) par rapport à la France et à l'Italie, et même à l'Angleterre ou à l'Irlande, le choix de très bons fromages allemands est plutôt mince.». Plusieurs sites de l'internet mentionnent également la réputation particulière du «Holsteiner Tilsiter». Sur le portail «Alles Käse — das Infoportal» (<http://www.walserstolz.de>), on peut lire: «En particulier en Allemagne du Nord et tout le long de la côte de la mer Baltique, le fromage Tilsiter a une longue tradition. Le cœur de la production allemande se situe surtout dans le Schleswig-Holstein, où les termes «Tilsiter» et «fromage à pâte demi-dure» sont encore partiellement utilisés comme synonymes. Un guide des produits alimentaires allemands des États-Unis (<http://www.germanfoods.org>) explique: «... les zones de Schleswig-Holstein (...) dans la partie nord de l'Allemagne produisent également quelques-uns des fromages allemands les plus réputés, tels que (...) le Tilsiter (...)». D'autres références figurent notamment sur la page de l'internet de l'entreprise Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>). On peut y lire: «Holsteiner Tilsiter» — le meilleur fromage de Schleswig-Holstein».

Les cultures de bactéries naturelles spéciales, qui se sont développées sur plusieurs générations, exclusivement dans les caves locales, confèrent au «Holsteiner Tilsiter» son goût piquant incomparable, qui se distingue nettement des fromages Tilsiter d'autres origines géographiques.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

La réputation particulière du «Holsteiner Tilsiter» et sa grande popularité reposent, d'une part, sur la longue tradition du Schleswig Holstein en tant que région laitière et fromagère et, d'autre part, surtout sur les compétences et le savoir-faire particulier des producteurs laitiers locaux. La production de fromage par des fermiers locaux a pu se développer au cours des siècles dans le Land à la faveur d'une production laitière importante. D'anciennes recettes et l'expérience d'une fabrication de fromage artisanal se sont transmises de génération en génération. Elles ont donné naissance aux spécialités de fromage du Land, dont le «Holsteiner Tilsiter» est encore à ce jour une des plus importantes. Ce fromage constitue, dans ses différentes formes, une spécialité régionale, qui est connue au-delà de la région et fortement appréciée.

Le goût épicé prononcé et les trous classiques du «Holsteiner Tilsiter» s'étaient distingués dans le Land avant même que la dénomination «Tilsiter» pour ce type de fromage ne soit couramment utilisée. Ce n'est qu'à la fin du dix-neuvième siècle que ce terme est arrivé de Prusse orientale au Schleswig-Holstein et qu'il a été utilisé ici pour le type de fromage qui y était fabriqué sur la base de recettes similaires. Depuis ce temps, on parle donc de «Tilsiter aus Schleswig-Holstein» ou de «Holsteiner Tilsiter».

La tradition rurale de fabrication de fromage n'a cessé jusqu'à nos jours de se développer dans le Schleswig-Holstein. La formation aux techniques laitières des producteurs laitiers, aujourd'hui concentrée dans la Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft (institut didactique et expérimental de l'industrie laitière) de Bad Malente, jouit d'une excellente réputation, qui dépasse les frontières du Land.

La réputation exceptionnelle du «Holsteiner Tilsiter» repose notamment sur l'arôme très spécifique et le goût particulier du cumin ajouté. Ces deux propriétés ne peuvent être obtenues que par les cultures de bactéries spéciales, qui ne peuvent être réalisées, du point de vue du type et de la composition, que dans les conditions climatiques de la région située entre la mer du Nord et la mer Baltique.

Les entreprises productrices de «Holsteiner Tilsiter» sont également au centre de la «Käsestraße Schleswig-Holstein», qui est connue au-delà des frontières du Land. Dans cette association, près de 40 fromageries sont regroupées pour promouvoir la tradition du fromage dans le Schleswig-Holstein et représentent quelque 120 sortes de fromages différents. Cette association a été créée au départ du marché du fromage qui a vu le jour en 1999 sous l'impulsion du mouvement culinaire «Slow Food» sur le site de l'écomusée de «Kiekeberg», près de Hambourg. Vu la diversité des sortes de fromages de Schleswig-Holstein qui y étaient présentées, les producteurs laitiers de Schleswig-Holstein ont été surnommés les «viticulteurs du Nord». En particulier les différentes variantes de «Holsteiner Tilsiter» y ont été exposées pour représenter le «Käseland Schleswig-Holstein».

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Le cahier des charges complet est publié au

Markenblatt Heft 30 du 24 juillet 2009, Teil 7a-aa, p. 13378

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