

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2012/C 288/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „HOLSTEINER TILSITER”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. Elnevezés:

„Holsteiner Tilsiter”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Németország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

## 3.1. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

## 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Holsteiner Tilsiter” tehéntejből hagyományosan előállított félkemény sajt, amelyet az érési idő alatt folyamatosan rúszkultúrával (*Brevibacterium linens*) kezelnek, a sajt zsírtartalma a szárazanyagban pedig 30–60 %. A „Holsteiner Tilsiter” mind nyerstejből, mind pasztörizált tejből előállítható. A klaszszikus kerékforma mellett a sajtot egyre többször készítik cipóformájúra is. A sajtnak vékony, sárgásbarna színű, természetes héja van, amelyet a legalább öthetes érlelés során a rúszkultúra, tejsavó, sovány tej vagy sós víz keverékével kezelnek. A világossárga tészta szeletelhető, nyújtható és nagyon rugalmas. Az előállítás különleges módjából adódóan a „Holsteiner Tilsiter” a tilsiti sajtra jellemző, törésre-hasadékra hasonlító lyukakkal rendelkezik. Az íztartomány a tárolási időtől függően a lágy, enyhén fűszeres íztől az erőteljesen pikánsig terjed. A sajtot cipó- vagy dobozformában, 3,5–5 kg-os súllyal állítják elő.

A „Holsteiner Tilsiter” három különböző zsírtartalommal készül: legalább 30 % zsír a szárazanyagban; legalább 45 % zsír a szárazanyagban; illetve legalább 60 % zsír a szárazanyagban. A sajt minimális

(<sup>1</sup>) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

zsírartalma 30 % zsír a szárazanyagban. A „Holsteiner Tilsiter” gyártása túlnyomórészt fűszerezés nélkül történik. Fűszerezés esetén kizárólag kőményt használnak, egyéb fűszereket nem alkalmaznak.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):*

A felhasználandó tejnek nem kell a fent nevezett földrajzi területről származnia.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A sajt készítés valamennyi lépésének – a nyersanyagok átvételétől egészen a legalább öthetes tárolásig és érlelésig – a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A Németországi Szövetségi Köztársaság Schleswig-Holstein tartománya. A „Holsteiner Tilsiter” készítésének történelmileg igazolható területe a 20. század első felétől kezdve (kb. 1920-tól) a mai határok közötti Schleswig-Holstein tartományt fedi le.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A különleges sajt készítési mód, valamint az abból fakadó különleges minőség és a „Holsteiner Tilsiter” megbecsültsége ebben a formában csak ezen a területen alakulhatott ki, a következő különleges feltételek összjátéka miatt:

Schleswig-Holstein éghajlata az Északi- és a Keleti-tenger közötti fekvéséből adódóan erősen óceáni jellegű. A földrajzi elhelyezkedés és a talaj tulajdonságai egyedi növénytakaságok kialakulásához, és ezáltal ahhoz vezetnek, hogy a takarmány különleges tulajdonságokkal rendelkezik. Ez pedig kedvezett mind a tejtermelésnek, mind a sajt készítésnek, és nem utolsósorban a „Holsteiner Tilsiter” fűszeres-aromás jellegében tükröződik vissza.

A tejtermelés Schleswig-Holsteinben nagy múltra tekint vissza, mivel a tartomány ebből a szempontból kiváló adottságokkal rendelkezik. A 16. század végén vette kezdetét Schleswig és Holstein hercegségeiben a tulajdonképpeni tejgazdaság, amikor már több tejet termeltek, mint amennyire a két hercegségnek saját céljaira szüksége volt. Akkortájt holland menekültek hozták magukkal a professzionális tejtermelésre vonatkozó ismereteket erre a vidékre. A 19. század végén alakult ki a szövetségi tejgazdaságok struktúrája. Csak 1888-ban 251 új tejgazdaságot alapítottak. A tejtermelő üzemek struktúrája, a kiváló szakmai hozzáértés, valamint a kedvező éghajlati és talajviszonyok együttesen avatják Schleswig-Holsteint Európa-szerte kitüntetett helyzetű tejtermelő vidékké. A világhírű, holsteini-fríz (Németországban feketetarka néven is ismert) tejelőszarvasmarha-faj ezért nem véletlenül viseli ezt a nevet. A tejhez és a borjútól származó tejelőhoz való könnyű hozzáférésnek köszönhetően a sajt készítés jól fejlődhetett a tartományban. A Schleswig-Holsteinben manapság zajló sajt készítés során azonban a földrajzi területen kívülről származó tejet is felhasználnak.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Holsteiner Tilsiter” magas minőségű, a régióra jellemző sajt különlegességként már mintegy 120 éve kiváló hírnévnek örvend. Régi dokumentumok támasztják alá, hogy az ún. Holsteinische Schweiz területén, a Behl-birtokon már a 16. században létezett hasonló sajt. A tilsiti receptúrájának első írásos rögzítését 1840-ben egy bizonyos Westpfahl asszony végezte el, aki az akkori Kelet-Poroszország területén található birtokon élt. Ennek alapján történt a sajt fajta tulajdonképpeni névadása. A 19. század végén ez a receptúra került a mai Schleswig-Holstein tartományba, ahol a tilsiti hamarosan a legkedveltebb sajt lett, és a mai napig az is maradt.

A „Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800” (Sajt készítés és sajttételek Németországban 1800 óta) (Frank Roeb, Mainz 1976) című műben ez áll: „Schleswig-Holsteinben készítését (megj.: a tilsiti sajtét) még később kezdték, mivel arra utaló hírek állnak rendelkezésünkre, hogy ott a tilsiti sajt készítését 1900 előtt nem kezdték meg nagy léptékben, azonban utána már államilag is támogatták (1929-től, lásd Middelhaue).”

Manapság Schleswig-Holstein számít a tilsitisajt-készítés egyik központjának (lásd Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon, 2004, 812. o.; C. Dumont, Kulinarisches Lexikon, 1998, 516. o.; „Essen & Trinken im Detail” című cikk, „mein coop magazin”: „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC”). A „Slow Food Conviviums Hamburg” (Burchard Bösch, 2005) c. kiadványban a „Tilsiter – Käse der Ostsee” (Tilsiti – a Keleti-tenger sajtja) című cikkben ez áll: „Manapság kétségtelenül a tengerek között elhelyezkedő tartomány, Schleswig-Holstein a tilsiti sajt készítésének fellekvára.”

A megkérdezett szakmai intézmények állásfoglalása megerősíti, hogy a „Holsteiner Tilsiter” – e néven, és a Schleswig-Holsteinben készített tilsiti sajt gyűjtőnévként is – ismert és kedvelt, a régióra jellemző specialitássá vált. Ezt támasztja alá az is, hogy Peter Peter „Kulturgeschichte der deutschen Küche” (A német konyha kultúrtörténete) (2005, 135. o.) című munkájában regionális sajtspecialitásként szerepel: „Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) a magas minőségű német sajtok választéka Franciaországhoz és Olaszországhoz, sőt Angliához vagy Írországhoz képest is szerény.” Különböző internetes oldalakon is utalnak a „Holsteiner Tilsiter” különleges hírnevére. Az „Alles Käse – das Infoportal” (<http://www.walserstolz.de>) honlapon ez található róla: „Különösen Észak-Németországban, és azon kívül a Keleti-tenger partjának teljes hosszában a tilsiti sajt nagy hagyományokra tekint vissza. A német gyártás központja elsősorban Schleswig-Holstein, ahol a »tilsiti« és a »félkemény sajt« részben szinonimaként használatosak.” A német élelmiszerekre vonatkozó, USA-beli útmutatóban (<http://www.germanfoods.org>) ez olvasható: „... a Németország északi részén található (...) Schleswig-Holsteinben állítják elő Németország néhány leghíresebb sajtját (...) például a tilsiti sajtot (...)”. További utalások találhatók többek között a Paulsen cég honlapján (<http://www.party-paulsen.de>), ahol ez áll: „Holsteiner Tilsiter – Schleswig-Holstein legjobb sajtja”.

A generációk során át kitenyésztett, különleges, természetes és csak itteni érlelő pincékben honos baktériumkultúrák kölcsönzik a „Holsteiner Tilsiter”-nek azt az összehasonlíthatatlanul pikáns ízt, amely a más földrajzi területekről származó tilsiti sajtoktól egyértelműen megkülönbözteti.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „Holsteiner Tilsiter” különleges hírneve és nagy megbecsültsége egyrészt azon alapszik, hogy Schleswig-Holstein tej- és sajtermelő vidékként régi hagyományokkal rendelkezik, másrészt és elsősorban azonban az itteni tejesgazdák kézműves művészetének és egyedi szaktudásának köszönhető. A kiemelkedő tejtermelésre építve alakult ki az évszázadok során a paraszti sajt készítés e vidéken. A régi receptúrák és a kézműves sajt készítésben szerzett tapasztalatok nemzedékről nemzedékre szálltak, és így alakultak ki a tartomány sajtkülönlegességei. Ezek közül a „Holsteiner Tilsiter” máig kiemelkedő jelentőséggel bír. Ez különböző változataival együtt regionális specialitás, amely a régió kívül is ismert és nagyra becsült.

A „Holsteiner Tilsiter” markánsan fűszeres íze és klasszikus lyukacsossága a tartományban már kialakult, amikor az e sajt fajtára alkalmazott „tilsiti” elnevezés még nem volt bevett. A Kelet-Poroszországból származó fogalom csak a 19. század végén vált ismertté Schleswig-Holsteinben, és az itt hasonló receptúra alapján készített sajtra is alkalmazták. Ettől kezdve ismert tehát ez a sajt „Tilsiter aus Schleswig-Holstein” vagy „Holsteiner Tilsiter” néven.

A sajt készítés a paraszti hagyományon alapulva a mai napig folyamatosan továbbfejlődött Schleswig-Holsteinben. A tejesgazdák tejtechnikai képzettsége – amelynek megszerzése ma a Bad Malente-i tejgazdasági tan- és kísérleti intézetben összpontosulva zajlik – a tartomány határain messze túl is kitűnő hírnevnek örvend.

A „Holsteiner Tilsiter” kiváló hírnevét elsősorban egészen különleges aromájának, valamint a kömény-nyel való egyedi fűszerezés nyomát viselő sajátos ízének köszönheti. Mindkét tulajdonság csak speciális baktériumkultúrák segítségével érhető el, amelyek ilyen fajtákban és összetételben kizárólag az Északi- és a Keleti-tenger közötti terület éghajlatán alakulhatnak ki.

A „Holsteiner Tilsiter”-t készítő üzemek állnak a tartomány határain kívül is ismert „Käsestraße Schleswig-Holstein” (schleswig-holsteini sajtút) középpontjában is. Ezen egyesület keretében közel 40 sajt készítő üzem kapcsolódik össze a schleswig-holsteini sajt hagyományának ápolására, és mintegy 120 különböző sajt fajtát képviselnek. Az egyesület megalapítása az 1999-ben a hamburgi „Kieberg” szabadtéri múzeum területén megtartott, a „Slow Food” kulináris mozgalom által kezdeményezett sajt vásáron indult útjára. A schleswig-holsteini sajt fajtáknak e sajt vásáron bemutatott változatossága vezetett ahhoz, hogy a schleswig-holsteini sajt készítőkre az „Észak vincellérjei” elnevezést kezdték alkalmazni. A „Holsteiner Tilsiter” különböző változatait kiemelten mutatták be a vásáron, mint a „Schleswig-Holstein sajt tartományra” jellemző sajtokat.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

[Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése]

A teljes termékleírás megtalálható:

Markenblatt, 2009. július 24-i 30. kötet, 7a-aa. rész, 13378. o.

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

---