

## V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 288/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«HOLSTEINER TILSITER»****N. CE: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Holsteiner Tilsiter».

**2. Stato membro o paese terzo:**

Germania.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3. Formaggi.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

L'«Holsteiner Tilsiter» è un formaggio a pasta semi-dura di fabbricazione tradizionale ottenuto a partire da latte vaccino continuamente lavorato durante l'affinaggio mediante una coltura di microrganismi specifici e che contiene dal 30 % al 60 % di grasso nella materia secca. L'«Holsteiner Tilsiter» può essere prodotto a partire da latte crudo o pastorizzato. Oltre alla classica forma rotonda questo formaggio è prodotto anche sempre più spesso in forme di pagnotta. Possiede una crosta fine naturale di colore giallo brunastro che durante l'affinaggio di durata minima di 5 settimane è trattata con una miscela di coltura di microrganismi specifici, siero, latte magro o acqua salata. La pasta di colore giallo chiaro è ferma, soffice e molto elastica. Grazie al particolare procedimento di fabbricazione l'«Holsteiner Tilsiter» presenta i fori e le scanalature tipiche dei Tilsiter. Il gusto è dolce, da leggermente speziato a molto piccante. Il formaggio è prodotto in forme di pagnotta o di mattoncino del peso da 3,5 a 5 kg.

L'«Holsteiner Tilsiter» è prodotto con tre percentuali differenti di materia grassa: a partire dal 30 % di grasso nella materia secca, a partire dal 45 % di grasso nella materia secca e a partire dal 60 % di grasso

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

nella materia secca. Il tenore di materia grassa minimo è del 30 % nella materia secca. L'«Holsteiner Tilsiter» di norma non è speziato. In caso di speziatura, essa è realizzata solo con il cumino. Altre spezie sono vietate.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Il latte da utilizzarsi per la produzione non deve necessariamente provenire dall'area geografica sunnominata.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Tutte le fasi della produzione del formaggio, dall'accettazione delle materie prime, compreso lo stoccaggio e l'affinaggio di almeno cinque settimane, devono essere compiute nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

Il Bundesland Schleswig-Holstein nella Repubblica federale di Germania. La zona di produzione storicamente documentata dell'«Holsteiner Tilsiter» comprende dalla prima metà del 20° secolo (circa 1920) il Bundesland Schleswig-Holstein nei suoi confini attuali.

5. **Legame:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Lo speciale processo di produzione, la qualità particolare di formaggio che ne deriva e la reputazione dell'«Holsteiner Tilsiter» hanno potuto svilupparsi in questo modo solo nella suddetta zona geografica che rispondeva alle seguenti condizioni particolari.

Il clima nello Schleswig-Holstein è di tipo oceanico perché il *Land* si trova tra il mare del Nord e il mar Baltico. La posizione geografica e le proprietà del suolo hanno condotto allo sviluppo di associazioni vegetali speciali e quindi a proprietà alimentari particolari. Ciò va a beneficio della produzione di latte e della fabbricazione di formaggio e si riflette in particolare nel carattere aromatico-speziato dell'«Holsteiner Tilsiter».

Esiste una lunga tradizione di produzione di latte nello Schleswig-Holstein, giacché essa offre condizioni eccezionali. Alla fine del 16° secolo è iniziata nei ducati Schleswig e Holstein l'industria lattiera vera e propria, con una produzione che oltrepassava i bisogni del territorio. I rifugiati olandesi hanno apportato all'epoca nel *Land* le conoscenze relative alla produzione lattiera professionale. Alla fine del diciannovesimo secolo si è sviluppata la struttura delle latterie cooperative. Solo nel 1888 sono state fondate 251 nuove latterie. Sia la struttura degli impianti di produzione lattiera che l'eccezionale livello di qualificazione, associati a buone condizioni climatiche e pedologiche, fanno sì che il *Land* Schleswig-Holstein sia un luogo di produzione lattiera privilegiato in Europa. La razza lattiera «Holstein-Frisian» conosciuta in tutto il mondo e in Germania comunemente chiamata «Schwarzbunte» non a caso ha questo nome. Grazie alla favorevole disponibilità di latte e di caglio si è potuta sviluppare favorevolmente la produzione di formaggio nel *Land*. Attualmente per fabbricare il formaggio nello Schleswig-Holstein si utilizza tuttavia anche latte proveniente da altre zone geografiche.

5.2. *Specificità del prodotto:*

L'«Holsteiner Tilsiter» in quanto specialità di formaggio locale di qualità superiore da circa 120 anni gode di un'eccellente reputazione. Antichi documenti provano che già nel sedicesimo secolo nella Svizzera dell'Holstein a Gut Behl esisteva un formaggio simile. La prima descrizione della ricetta del Tilsiter è stata fornita nel 1840 dalla signora Westpfahl, che viveva in una zona situata presso Tilsit nell'allora Prussia orientale. Per questo motivo il formaggio è stato chiamato così. Tale ricetta è pervenuta alla fine del 19° secolo nello Schleswig-Holstein attuale, dove il Tilsiter è rapidamente diventato il formaggio più popolare, come lo è tutt'ora.

Nel libro «Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800» (Frank Roeb, Mainz 1976) si afferma: nello Schleswig-Holstein la sua produzione (del Tilsiter) è stata introdotta ancora più tardi poiché, secondo talune fonti, era poco sviluppata prima del 1900, successivamente essa è stata persino sovvenzionata dallo Stato (a partire dal 1929, cfr. Middelhaue).

Attualmente lo Schleswig-Holstein è un centro di produzione del Tilsiter (cfr. *Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon*, 2004, pag. 812; C. Dumont, *Kulinarisches Lexikon*, 1998, pag. 516; Artikel *Essen & Trinken im Detail* — «mein coop magazin»: «Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC»). Nell'articolo «Tilsiter — formaggi del mar Baltico» dello «Slow Food Conviviums Hamburg» (Burchard Bösche, 2005) si dichiara: «oggi lo Schleswig-Holstein, il *Land* tra i mari, è senz'altro il fulcro della produzione del Tilsiter».

Istituzioni specializzate consultate hanno confermato che l'«Holsteiner Tilsiter» è divenuto una specialità regionale tipica reputata e apprezzata e un nome strettamente connesso ai formaggi Tilsiter prodotti nello Schleswig-Holstein. In tal senso vanno i riferimenti contenuti in quanto specialità di formaggio regionale nell'opera «Kulturgeschichte der deutschen Küche» di Peter Peter (2005, pag. 135), dove si afferma che «Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, [...] rispetto alla Francia e all'Italia, e anche all'Inghilterra o all'Irlanda, la scelta di formaggi tedeschi di alta qualità è piuttosto limitata». Anche in numerosi siti Internet si fa riferimento alla particolare reputazione dell'«Holsteiner Tilsiter». Sul portale Internet *Alles Käse — das Infoportal* (<http://www.walserstolz.de>) si può leggere: «In particolare nella Germania del Nord e lungo tutta la costa del mar Baltico il formaggio Tilsiter ha una lunga tradizione. La parte più importante della produzione tedesca si concentra essenzialmente nello Schleswig-Holstein, dove i termini Tilsiter e Schnittkäse sono ancora parzialmente utilizzati come sinonimi». Nella guida dei prodotti alimentari per i prodotti tedeschi negli Stati Uniti d'America (<http://www.germanfoods.org>) si legge che: «... nelle aree del *Land* Schleswig-Holstein [...] nel nord della Germania si producono anche alcuni dei formaggi tedeschi più famosi come [...] il Tilsit [...]. Altri riferimenti sono contenuti, tra l'altro, sul sito Internet dell'impresa Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>) vi si legge: «Holsteiner Tilsiter» — il miglior formaggio dello Schleswig-Holstein».

Le colture di batteri naturali speciali, sviluppatasi nel corso di diverse generazioni solo nelle cantine di maturazione locali, conferiscono all'«Holsteiner Tilsiter» l'incomparabile gusto piccante che si distingue nettamente dai formaggi Tilsiter di altre origini geografiche.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

La reputazione particolare dell'«Holsteiner Tilsiter» e la sua grande popolarità sono dovute da un lato alla lunga tradizione dello Schleswig Holstein quale regione lattiero-casearia e, dall'altro, alla maestria e alle particolari competenze dei produttori lattiero-caseari locali. La produzione di formaggio nel *Land* da parte dei contadini del posto ha potuto svilupparsi nel corso dei secoli grazie a un'abbondante produzione di latte. Di generazione in generazione si sono trasmesse le antiche ricette e l'esperienza della produzione di formaggio artigianale. Ciò ha consentito la nascita di specialità di formaggio del *Land*, di cui attualmente l'«Holsteiner Tilsiter» è ancora una delle più importanti. Questo formaggio nelle sue diverse forme costituisce una specialità regionale la cui fama va al di là dei confini regionali e che è molto apprezzata.

Il gusto spiccatamente speziato e i tradizionali fori dell'«Holsteiner Tilsiter» si erano diffusi nel *Land* prima ancora che la denominazione Tilsiter fosse utilizzata per questo tipo di formaggio. Solo alla fine del diciannovesimo secolo questa denominazione dalla Prussia orientale giunse nello Schleswig-Holstein e venne utilizzato per il tipo di formaggio prodotto sulla base di ricette simili. Da allora si parla quindi di «Tilsiter aus Schleswig-Holstein» o di «Holsteiner Tilsiter».

La tradizione rurale di fabbricazione del formaggio ha continuato a svilupparsi sino ad oggi nel *Land* Schleswig-Holstein. La formazione in materia di tecniche di produzione lattiera dei produttori, oggi concentrata nel *Lehr — und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft* in Bad Malente (istituto didattico e sperimentale dell'industria lattiera) di Bad Malente gode di un'eccellente reputazione che si estende anche oltre le frontiere del *Land*.

Le caratteristiche dell'eccellente reputazione dell'«Holsteiner Tilsiter» sono il suo aroma tipico e il gusto particolare che gli conferisce l'aggiunta di cumino. Queste due proprietà, possono essere ottenute solo mediante colture di batteri speciali che è possibile realizzare, dal punto di vista del tipo e della composizione, solo nelle condizioni climatiche della regione situata tra il mare del Nord e il mar Baltico.

Le imprese che producono l'«Holsteiner Tilsiter» sono anche al centro della «Käsestraße Schleswig-Holstein» (via del formaggio Schleswig-Holstein) che è conosciuta al di là delle frontiere del *Land*. In questa associazione sono raggruppate circa 40 formaggerie che si sono federate per promuovere la tradizione del formaggio nello Schleswig-Holstein e che rappresentano circa 120 tipi di formaggio. Questa associazione è stata creata a partire dal mercato del formaggio sorto nel 1999 su iniziativa del movimento culinario «Slow Food» sul sito del museo etnografico «Kiekeberg» di Amburgo. Vista la diversità dei tipi di formaggio dello Schleswig-Holstein che erano presentati, i produttori lattieri dello Schleswig-Holstein sono stati soprannominati «Winzern des Nordens» (viticoltori del Nord). In particolare sono esposte le differenti varianti di «Holsteiner Tilsiter» in rappresentanza del «Käseland Schleswig-Holstein».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Disciplinare pubblicato integralmente su:

Markenblatt vol. 30 del 24 luglio 2009, parte 7a-aa, pag. 13378.

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

---