

V

(Adviezen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 288/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„HOLSTEINER TILSITER”****EG-nummer: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Holsteiner Tilsiter”

2. Lidstaat of derde land:

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.3 — Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Holsteiner Tilsiter” is een halfharde, traditioneel vervaardigde, uit koemelk verkregen kaas die tijdens de rijping voortdurend wordt gewassen met een rode korstflora en die een vetgehalte heeft van 30 tot 60 % in de droge stof. „Holsteiner Tilsiter” kan worden vervaardigd van rauwe of gepasteuriseerde melk. Behalve in de traditionele wielvorm, wordt deze kaas ook steeds vaker vervaardigd in de vorm van een brood. Hij heeft een dunne, natuurlijke, bruingele korst die tijdens een rijpingstijd van minimaal vijf weken wordt behandeld met een mengsel van rode korstflora, wei, magere melk of zout water. De lichtgele kaas is stevig, soepel en zeer elastisch. Door zijn bijzondere productiewijze heeft „Holsteiner Tilsiter” de typische gaten en barsten van de Tilsiter kazen. De smaak is zacht en varieert van lichtgekruid tot zeer pikant, afhankelijk van de bewaartijd. Deze kaas wordt aangeboden in de rechthoekige vorm van 3,5 tot 5 kg.

„Holsteiner Tilsiter” wordt vervaardigd met drie verschillende vetgehalten: vanaf 30 % in de droge stof, vanaf 45 % in de droge stof en vanaf 60 % in de droge stof. Het minimale vetgehalte is 30 % in de

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

droge stof. „Holsteiner Tilsiter” wordt in het algemeen niet gekruid. Om de kaas te kruiden wordt soms komijn gebruikt. Andere kruiden worden niet gebruikt.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De te gebruiken melk hoeft niet per se uit het bovenvermelde geografische gebied afkomstig te zijn.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle fasen van het productieproces van de kaas, van de goedkeuring van de grondstof tot de opslag en de rijping van minimaal vijf weken, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

De deelstaat Sleeswijk-Holstein in de Bondsrepubliek Duitsland. Uit historische documenten blijkt dat het gebied waar „Holsteiner Tilsiter” wordt vervaardigd, sinds het begin van de 20e eeuw (rond 1920) binnen de huidige grenzen van de deelstaat Sleeswijk-Holstein valt.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het speciale vervaardigingsproces, de bijzondere kwaliteit die daarmee verkregen wordt en de faam van „Holsteiner Tilsiter” hebben zich in deze vorm alleen kunnen ontwikkelen in dit gebied, waar de hieronder uiteengezette, speciale omstandigheden aanwezig waren.

Sleeswijk-Holstein ligt tussen de Noordzee en de Oostzee en heeft dan ook een zeeklimaat. De geografische ligging en de bodemeigenschappen hebben geleid tot de ontwikkeling van speciale plantengemeenschappen en dus tot bijzondere voedingseigenschappen. Die zijn zowel de melkproductie als de vervaardiging van de kaas ten goede gekomen en hebben vooral gezorgd voor het aromatische gekruide karakter van „Holsteiner Tilsiter”.

In Sleeswijk-Holstein wordt al van oudsher melk geproduceerd, want de omstandigheden zijn er uitzonderlijk. Aan het einde van de 16e eeuw is in de hertogdommen Sleeswijk en Holstein een ware zuiveleconomie ontstaan, met een productie die groter was dan de behoefte in deze gebieden. In die tijd hebben Nederlandse vluchtelingen de knowhow meegebracht die samenhang met een professionele melkproductie. Aan het einde van de 19e eeuw heeft zich een structuur van zuivelcoöperaties ontwikkeld. Alleen al in 1888 zijn 251 nieuwe zuivelfabrieken geopend. Zowel de structuur van de melkveebedrijven als de hoge mate van vakbekwaamheid, in combinatie met het geschikte klimaat en de goede bodemgesteldheid, maken van Sleeswijk-Holstein een plaats bij uitstek voor de zuivelproductie in Europa. Het wereldberoemde melkras „Holstein-Friesian” — in Duitsland ook wel „Schwarzbunte” (zwartbont) genoemd — heet niet toevallig zo. De aanzienlijke hoeveelheden melk en kalfstremsel die beschikbaar waren, hebben de groei van de kaasproductie in de deelstaat gestimuleerd. Toch wordt tegenwoordig voor de vervaardiging van kaas in Sleeswijk-Holstein ook melk van buiten het geografische gebied gebruikt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

„Holsteiner Tilsiter” heeft al bijna 120 jaar een uitstekende faam als lokale kaasspecialiteit van de allerhoogste kwaliteit. Uit oude documenten blijkt dat er al in de 16e eeuw op Gut (landgoed) Behl, in het „Zwitserland” van Holstein, een soortgelijke kaas bestond. De eerste beschrijving voor het recept voor Tilsiter kwam in 1840 van een zekere mevrouw Westpfahl, die woonde een landgoed nabij Tilsit, in het toenmalige Oost-Pruisen. Daar ontleent deze soort kaas zijn naam aan. Het recept is aan het eind van de 19e eeuw in het huidige Sleeswijk-Holstein terechtgekomen, waar Tilsiter al gauw de meest gevraagde kaas werd en dat is hij vandaag de dag nog steeds.

In „Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800” (Frank Roeb, Mainz 1976), leest men het volgende: „In Sleeswijk-Holstein is de vervaardiging van Tilsiter nog later op gang gekomen, want volgens sommige bronnen was zij vóór 1900 van weinig belang; daarna werd zij zelfs door de overheid gesubsidieerd (vanaf 1929, cf. Middelhaue).”.

Tegenwoordig is Sleeswijk-Holstein een centrum voor de vervaardiging van Tilsiter (cf. Oetker Lebensmittel-Lexikon, 2004, blz. 812; C. Dumont, Kulinarisches Lexikon, 1998, blz. 516; artikel Essen & Trinken im Detail — „mein coop magazin“: „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC“). In het artikel „Tilsiter — der Käse der Ostsee“ van het „Slow Food Convivium Hamburg“ (Burchard Bösch, 2005), staat het als volgt: „Sleeswijk-Holstein, het „land tussen de zeeën“ is heden het onbetwiste centrum van de productie van Tilsiter.”

Gespecialiseerde instellingen hebben desgevraagd bevestigd dat „Holsteiner Tilsiter” een typische regionale specialiteit van grote naam en faam is geworden; een naam die bovendien nauw is verbonden met de Tilsiter kazen die in Sleeswijk-Holstein worden vervaardigd. Ook in „Kulturgeschichte der deutschen Küche” van Peter Peter (2005, blz. 135) wordt hij als regionale kaasspecialiteit als volgt vermeld: „Holsteiner Tilsiter, Würchwtizer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...), in vergelijking met Frankrijk en Italië, en zelfs met Engeland of Ierland, is de keuze aan zeer goede Duitse kazen bescheiden van omvang.” Verschillende websites noemen ook de bijzondere faam van „Holsteiner Tilsiter”. Op de portaalsite „Alles Käse — das Infoportal” (<http://www.walserstolz.de>), is te lezen: „Met name in Noord-Duitsland en langs de gehele Oostzeekust is Tilsiter al van oudsher bekend. Het centrum van de Duitse productie ligt vooral in Sleeswijk-Holstein, waar de woorden „Tilsiter” en „halfharde kaas” nog vaak als synoniem gebruikt worden. In een Amerikaanse gids over Duitse levensmiddelen (<http://www.germanfoods.org>) staat vermeld: „... in het gebied Sleeswijk-Holstein (...) in het noorden van Duitsland worden eveneens enkele van de best bekende Duitse kazen vervaardigd, waaronder (...) Tilsiter (...)”. Andere referenties staan onder andere op de website van het bedrijf Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>). Daar staat te lezen: „Holsteiner Tilsiter” — de beste kaas van Sleeswijk-Holstein.”

De culturen van speciale, natuurlijke bacteriën, die zich in de loop van verschillende generaties en alleen in de lokale opslagruimten hebben ontwikkeld, geven „Holsteiner Tilsiter” zijn onvergelijkbare, scherpe smaak, die zich duidelijk onderscheidt van Tilsiter kazen van andere geografische oorsprong.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De bijzondere faam van „Holsteiner Tilsiter” en zijn grote populariteit berusten enerzijds op de lange traditie van Sleeswijk-Holstein als een regio voor de productie van melk en kaas, en anderzijds vooral op de vakbekwaamheid en de knowhow van de plaatselijke zuivelfabrieken. De kaasproductie door lokale veehouders heeft zich in de loop van de eeuwen in de deelstaat kunnen ontwikkelen dankzij een grote melkproductie. Oude recepten en ervaring met het vervaardigen van ambachtelijke kaas zijn van generatie op generatie doorgegeven. Zij stonden aan de wieg van de kaasspecialiteiten van de deelstaat, waarvan „Holsteiner Tilsiter” ook nu nog een van de belangrijkste is. Deze kaas is, in zijn verschillende vormen, een regionale specialiteit die ook buiten de streek bekend is en erg op prijs wordt gesteld.

De pittige, uitgesproken smaak en de klassieke gaten van „Holsteiner Tilsiter” hadden zich in de deelstaat al onderscheiden voordat de naam „Tilsiter” voor dit type kaas gemeengoed werd. Pas aan het einde van de 19e eeuw kwam deze naam uit Oost-Pruisen naar Sleeswijk-Holstein en hij werd er gebruikt voor het soort kaas dat werd vervaardigd op basis van gelijksoortige recepten. Sinds die tijd wordt er dus gesproken van „Tilsiter uit Sleeswijk-Holstein” of „Holsteiner Tilsiter”.

De boerentraditie van het kaasmaken heeft zich in Sleeswijk-Holstein tot op de dag van vandaag verder ontwikkeld. De opleiding in zuiveltechnieken voor zuivelfabrieken, die tegenwoordig wordt gegeven aan de Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft (onderwijs- en onderzoeksinstituut voor de zuivelindustrie) van Bad Malente, heeft een uitstekende reputatie die de grenzen van de deelstaat overschrijdt.

De buitengewone reputatie van „Holsteiner Tilsiter” berust vooral op het heel typische aroma en de speciale smaak van toegevoegde komijn. Die twee eigenschappen kunnen slechts worden bereikt door speciale bacterieculturen, waarvan type en samenstelling alleen kunnen worden verkregen in de klimaatomstandigheden van de regio tussen de Noordzee en de Oostzee.

De „Holsteiner Tilsiter”-kaasboerderijen vormen tevens het middelpunt van de „Käsestraße Schleswig-Holstein”, die ook buiten de deelstaatsgrenzen bekend is. Bijna 40 kaasmakerijen hebben zich bij deze vereniging aangesloten om de traditie van het kaasmaken in Sleeswijk-Holstein te bevorderen. Zij vertegenwoordigen ongeveer 120 verschillende soorten kaas. Deze vereniging werd opgericht naar aanleiding van de kaasmarkt die in 1999 plaatsvond onder impuls van de culinaire beweging „Slow Food” op het terrein van het openluchtmuseum „am Kiekeberg”, nabij Hamburg. Gezien de vele verschillende soorten kaas uit Sleeswijk-Holstein die daar waren vertegenwoordigd, werden de kaasboeren uit Sleeswijk-Holstein de „wijnboeren van het Noorden” genoemd. Het „Käseland Schleswig-Holstein” werd er met name vertegenwoordigd door de verschillende varianten van „Holsteiner Tilsiter” die er werden aangeboden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Het volledige productdossier is bekendgemaakt op

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

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