

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2012/C 288/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****„HOLSTEINER TILSITER”****NR. CE: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denumire:**

„Holsteiner Tilsiter”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Germania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:****3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.3. Brânză

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

„Holsteiner Tilsiter” este o brânză cu pasta semitare, produsă în mod tradițional din lapte de vacă tratat în continuu cu bacteria *Brevibacterium linens* în timpul etapei de maturare și are între 30 % și 60 % grăsime în substanța uscată. Brânza „Holsteiner Tilsiter” poate fi produsă din lapte crud sau din lapte pasteurizat. În plus față de forma clasică de roată, brânza se produce din ce în ce mai mult în formă de franzelă. Are o crustă naturală fină, de culoare galben-brună, care se prelucrează cu un amestec de *Brevibacterium linens*, zer și lapte degresat sau saramură în timpul etapei de maturare, care durează cel puțin cinci săptămâni. Brânza de culoare galben-deschis este semitare, elastică și foarte maleabilă. Ca rezultat al metodei de producție speciale, „Holsteiner Tilsiter” prezintă găuri și crăpături care sunt tipice pentru brânza Tilsiter. Gustul variază de la delicat și puțin aromat la puternic și picant în funcție de durata depozitării brânzei. Brânza este produsă în formă de franzelă sau de paralelipiped și are o greutate cuprinsă între 3,5 și 5 kg.

„Holsteiner Tilsiter” este produsă cu trei conținuturi de grăsime diferite: minimum 30 % grăsime în substanța uscată, minimum 45 % grăsime în substanța uscată și minim 60 % grăsime în substanța

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

uscată. Conținutul minim de grăsime este de 30 % grăsime în substanța uscată. În general nu se adaugă condimente în cursul procesului de producție a „Holsteiner Tilsiter”. În cazul în care brânza este condimentată, chimenul este singurul ingredient utilizat în acest scop. Nu se utilizează niciun alt condiment.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Laptele care va fi folosit nu trebuie să provină din aria geografică de mai sus.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele procesului de fabricare a brânzei de la primirea materiilor prime până la procesul de depozitare și maturare cu o durată minimă de cinci săptămâni trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Schleswig-Holstein în Republica Federală Germania. Aria de producție documentată istoric a brânzei „Holsteiner Tilsiter” a cuprins frontierele de astăzi ale landului Schleswig-Holstein începând din prima jumătate a secolului al XX-lea (aproximativ 1920).

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Procesul specific de fabricație, calitatea deosebită care rezultă din acesta și aspectul brânzei „Holsteiner Tilsiter” s-au putut dezvolta în acest fel doar în această arie geografică datorită interacțiunii dintre următoarele caracteristici specifice:

Clima din Schleswig-Holstein este în mod puternic influențată de mare, deoarece landul este situat între Marea Nordului și Marea Baltică. Amplasarea geografică și caracteristicile solului au condus la dezvoltarea unor asocieri speciale de plante și, drept rezultat, la proprietăți specifice ale hranei animalelor. Acest lucru a fost în beneficiul producției de lapte și al fabricării brânzei și se reflectă nu în ultimul rând în gustul picant și aromat al „Holsteiner Tilsiter”.

În Schleswig-Holstein există o îndelungată tradiție a producției de lapte, dat fiind că acest land oferă condiții excelente. La sfârșitul secolului al XVI-lea, industria produselor lactate din Schleswig și din Holstein a început să producă o cantitate de produse care depășea necesitățile celor două provincii. La momentul respectiv, refugiați olandezi au adus cu ei cunoștințe privind producția profesională de lapte. Structura cooperativelor de produse lactate s-a dezvoltat la sfârșitul secolului al XIX-lea. Numai în 1888 au fost înființate 251 de noi ferme. Structura exploatațiilor de producție a laptelui, nivelul excelent de pregătire profesională și condițiile pedoclimatice favorabile fac ca Schleswig-Holstein să fie una dintre locațiile privilegiate de producție a laptelui din Europa. Deci, pe bună dreptate, rasa de vaci de lapte renumită pe plan mondial se numește „Holstein-Friesian” (cunoscută în Germania și sub numele de „Schwarzbunte”, sau Holstein bălțată alb cu negru). Disponibilitatea laptelui și a cheagului de vițel au permis ca arta fabricării brânzei să înflorească în acest land. Cu toate acestea, pentru brânza fabricată în Schleswig-Holstein se utilizează în prezent și lapte din afara ariei geografice.

5.2. *Specificitatea produsului:*

De aproximativ 120 de ani, „Holsteiner Tilsiter” are o reputație excelentă de specialitate locală de brânză de înaltă calitate. Documente vechi arată că încă din secolul al XVI-lea exista o brânză similară în localitatea Gut Behl din provincia Holstein. Rețeta brânzei Tilsiter a fost descrisă pentru prima dată în 1840 de doamna Westpfahl, care trăia la o fermă din orașul Tilsit, situat în estul Prusiei din acea vreme. De aici vine denumirea brânzei. Această rețetă a ajuns în regiunea care astăzi se numește Schleswig-Holstein, unde, la sfârșitul secolului al XIX-lea, a devenit rapid cea mai populară brânză, așa cum este și în prezent.

În „Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800” (Frank Roeb, Mainz 1976) se menționează: „Brânza Tilsit nu a fost produsă în Schleswig-Holstein până chiar mai târziu. Conform anumitor surse, această brânză nu a fost produsă în regiune cu mult înainte de 1900. Mai târziu, statul a acordat chiar finanțare pentru producerea ei (începând de la 1929, a se vedea Middelhaue).”

Astăzi, Schleswig-Holstein este un centru pentru producția de Tilsit (a se vedea „Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon”, 2004, p. 812; C. Dumont, „Kulinarisches Lexikon”, 1998, p. 516; articolul „Essen & Trinken im Detail” – „mein coop magazin”: „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC”). Articolul intitulat „Tilsiter – Käse der Ostsee” din „Hamburg Slow Food Convivium” (Burchard Bösch, 2005) menționează: „Schleswig-Holstein, landul situat între mări, este în prezent în mod incontestabil principalul centru de producție a brânzei Tilsit.”

Declarații din partea instituțiilor din acest sector confirmă că „Holsteiner Tilsiter” a devenit o specialitate regională binecunoscută și apreciată și este, de asemenea, o denumire strâns legată de brânza Tilsit produsă în Schleswig-Holstein. Acest lucru este susținut de faptul că Peter Peter o menționează ca specialitate regională de brânză în „Kulturgeschichte der deutschen Küche” (2005, p. 135), unde se precizează „Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, [...] în comparație cu Franța și Italia și chiar cu Anglia sau Irlanda, selecția de brânzeturi germane de înaltă clasă este mai degrabă modestă”. Un număr de site-uri internet se referă, de asemenea, la reputația specială de care se bucură „Holsteiner Tilsiter”. Site-ul „Alles Käse – das Infoportal” (<http://www.walserstolz.de>) afirmă că „brânza Tilsit are o tradiție îndelungată, în special în nordul Germaniei, precum și de-a lungul coastei Baltice. Principalul land în care se produce această brânză este Schleswig-Holstein, unde cuvintele «Tilsit» și «brânză semitare» încă se folosesc mai mult sau mai puțin ca sinonime”. Site-ul <http://www.germanfoods.org>, un ghid al produselor germane în SUA, explică faptul că „... regiunea Schleswig-Holstein [...] din nordul Germaniei produce, de asemenea, una dintre cele mai faimoase brânzeturi germane cum este [...] Tilsit [...]”. Alte referințe sunt disponibile pe site-uri internet cum ar fi site-ul Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>), care se referă la „Holsteiner Tilsiter – cea mai bună brânză din Schleswig-Holstein”.

Culturile de bacterii naturale speciale din pivnițele în care se realizează maturarea, care s-au dezvoltat de-a lungul generațiilor și care sunt specifice numai acestei zone, îi dau brânzei „Holsteiner Tilsiter” aroma ei picană incomparabilă care, în mod evident, o deosebește de brânzeturile Tilsit din alte regiuni geografice.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anumite, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Reputația specială a „Holsteiner Tilsiter” și înalta apreciere de care se bucură se bazează parțial pe tradiția îndelungată a landului Schleswig-Holstein ca regiune în care se produc lapte și brânzeturi, dar în special pe îndemânarea și competența fermierilor producători de produse lactate din această zonă. O metodă preferată de producție a laptelui stă la baza obținerii brânzei care este produsă de secole de fermierii locali. Rețetele vechi și experiența în producerea brânzei ca meșteșug local au fost transmise din generație în generație și au reprezentat o sursă de inspirație pentru specialitățile de brânză ale acestui land. Una dintre cele mai importante dintre acestea este „Holsteiner Tilsiter” – o specialitate regională ale cărei diferite forme sunt bine cunoscute și apreciate în afara regiunii.

Gustul pican distinctiv al „Holsteiner Tilsiter” și găurile pe care aceasta le conține în mod convențional au devenit o parte din tradiția de fabricare a brânzei în Schleswig-Holstein, cu mult timp înainte ca denumirea „Tilsit” să fi fost utilizată pe scară largă pentru acest tip de brânzeturi. Numai la sfârșitul secolului al XIX-lea a fost importat acest termen din Prusia de est în Schleswig-Holstein și, de asemenea, utilizat pentru tipul de brânză produs aici după o rețetă similară. Prin urmare, începând de atunci au fost utilizate denumirile „Tilsit din Schleswig-Holstein” și „Holsteiner Tilsiter”.

Tradiția rurală de fabricare a brânzei a continuat să evolueze în Schleswig-Holstein până în prezent. Reputația excelentă a pregătirii profesionale a fermierilor în ceea ce privește tehnologia lactatelor, principalul centru de formare fiind în prezent Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft din orașul Bad Malente, a depășit, de asemenea, cu mult frontierele landului.

Un semn al reputației excelente a „Holsteiner Tilsiter” îl reprezintă aroma ei specifică și gustul special, care se caracterizează prin modul special în care este condimentată cu chimen. Ambele proprietăți pot fi obținute numai prin intermediul unor culturi de bacterii speciale, care se pot dezvolta în acest mod și în această combinație numai în zona climatică dintre Marea Nordului și Marea Baltică.

Fabricile care produc „Holsteiner Tilsiter” au un rol important în asociația „Käsestraße Schleswig-Holstein”, al cărei renume trece cu mult dincolo de frontierele landului. În cadrul acestei asociații, aproximativ 40 de producători de brânză formează un grup care promovează tradiția de fabricare a brânzei în Schleswig-Holstein și reprezintă aproximativ 120 de tipuri diferite de brânză. Asociația a fost fondată în urma organizării în 1999 a pieței brânzeturilor din cadrul muzeului în aer liber „Kiekeberg” din Hamburg, la inițiativa mișcării Slow Food. Cu ocazia organizării acestei piețe, producătorii de produse lactate din Schleswig-Holstein au fost supranumiți „viticulorii din nord” datorită gamei largi de brânzeturi din Schleswig-Holstein expuse în cadrul acestui eveniment. În special, diferitele variante de „Holsteiner Tilsiter” au fost expuse în piață ca modele tipice ale brânzeturilor din Schleswig-Holstein.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Caietul de sarcini este publicat în întregime în:

Markenblatt, vol. 30 din 24 iulie 2009, partea 7a-aa, p. 13378

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

---