

## V

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2012/C 288/08)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„HOLSTEINER TILSITER“****ES št.: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Holsteiner Tilsiter“

**2. Država članica ali tretja država:**

Nemčija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.3 Siri

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:**

„Holsteiner Tilsiter“ je poltrdi sir, tradicionalno proizveden iz kravjega mleka, ki se v fazi zorenja neprekinjeno obdeluje z bakterijo *Brevibacterium linens* in ima v suhi snovi med 30 % in 60 % maščobe. „Holsteiner Tilsiter“ se lahko proizvaja iz surovega ali pasteriziranega mleka. Običajno je sir v klasični obliki koluta, vse bolj pa ga proizvajajo tudi v obliki štruce. Ima tanko, rumeno-rjavo naravno skorjo, ki je v fazi zorenja, ki traja vsaj pet tednov, obdelana z mešanico bakterij *Brevibacterium linens*, sirotke in posnetega mleka ali slanice. Svetlo rumeni sir je poltrd, prožen in zelo elastičen. Zaradi posebne metode proizvodnje ima „Holsteiner Tilsiter“ luknjice in razpoke, značilne za tilzit. Okus se razlikuje od blagega in rahlo aromatičnega do močnega in začinjenega, kar je odvisno od tega, kako dolgo se sir skladišči. Sir se proizvaja v obliki štruce ali kvadra ter tehta od 3,5 do 5 kg.

„Holsteiner Tilsiter“ se proizvaja s tremi različnimi vsebnostmi maščobe: tako ima lahko 30 % maščobe v suhi snovi, 45 % maščobe v suhi snovi ali 60 % maščobe v suhi snovi. Najmanjša vsebnost maščobe

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

je 30 % maščobe v suhi snovi. Začimbe se v postopku proizvodnje sira „Holsteiner Tilsiter“ običajno ne dodajajo. Kadar sir je začinjen, se za ta namen uporablja izključno kumina. Druge začimbe se ne uporabljajo.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Ni treba, da je poreklo uporabljenega mleka z opredeljenega geografskega območja.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Vse faze v postopku proizvodnje sira od prejetja surovin do vsaj pettedenskega postopka skladiščenja in zorenja morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:*

—

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Dežela Schleswig-Holstein v Zvezni republiki Nemčiji. Zgodovinsko dokumentirano območje proizvodnje sira „Holsteiner Tilsiter“ je zajemalo deželo Schleswig-Holstein znotraj današnjih meja, ki jih ima ta dežela od prve polovice 20. stoletja (okrog leta 1920).

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Posebni postopek proizvodnje, značilna kakovost, ki temelji na tem postopku, in videz sira „Holsteiner Tilsiter“ so se lahko na tem območju tako razvili le zaradi medsebojnega vpliva naslednjih posebnih pogojev:

Na podnebje v deželi Schleswig-Holstein pomembno vpliva morje, saj leži dežela med Severnim morjem in Baltskim morjem. Zaradi geografske lokacije in značilnosti tal so se razvile posebne skupine rastlin in zato tudi krma s posebnimi značilnostmi. To je ugodno vplivalo na proizvodnjo mleka in sirarstvo ter se izraža tudi v začinjenem, aromatičnem značaju sira „Holsteiner Tilsiter“.

Dežela Schleswig-Holstein ima dolgo tradicijo proizvodnje mleka, saj so na tem območju zanjo odlični pogoji. Ob koncu 16. stoletja je mlečna industrija v vojvodstvih Schleswig in Holstein začela proizvajati večjo količino proizvodov, kot sta jo potrebovali vojvodstvi sami. V tem času so se na to območje naselili nizozemski begunci, ki so poznali strokovne postopke za proizvodnjo mleka. Struktura mlečne zadruge se je vzpostavila ob koncu 19. stoletja. Samo v letu 1888 je bilo ustanovljenih 251 novih kmetij. Zaradi strukture kmetij, ki proizvajajo mleko, visoke ravni usposabljanja ter ugodnih podnebnih razmer in tal je dežela Schleswig-Holstein eno od evropskih območij, na katerih so najboljše možnosti za proizvodnjo mleka. Zato ni naključje, da se po tem območju imenuje ena od svetovno priznanih pasem krav molznic, tj. „holstein-frizijska“ pasma (v Nemčiji se uporablja tudi splošno ime „Schwarzbunte“ ali črnobela pasma). Ker je bilo na voljo dovolj mleka in telečjega sirila, se je v deželi razširila umetnost sirarstva. Vendar se danes za proizvodnjo sira v deželi Schleswig-Holstein uporablja tudi mleko, proizvedeno na drugih območjih.

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

„Holsteiner Tilsiter“ ima že več kot 120 let odličen sloves kot visokokakovostna lokalna specialiteta iz sira. Stari dokumenti kažejo, da je na kmetijskem posestvu Gut Behl na območju Holsteinische Schweiz podoben sir obstajal že v 16. stoletju. Recept za tilzit je leta 1840 prvič opisala ga. Westpfahl, ki je živel na kmetiji v mestu Tilsit v takratni Vzhodni Prusiji. Tako je sir dobil svoje ime. Recept se je ob koncu 19. stoletja razširil na območje današnje dežele Schleswig-Holstein, na katerem je kmalu postal najbolj priljubljeni sir in to ostal do danes.

„Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800“ (Frank Roeb, Mainz, 1976) navaja: V deželi Schleswig-Holstein se je začel tilzit proizvajati šele pozneje. Glede na poročila se ta sir pred letom 1900 na tem območju ni proizvajal v večjih količinah. To se je zgodilo šele pozneje, ko so se za spodbujanje te dejavnosti začela dodeljevati državna sredstva (od leta 1929, glej Middelhauve).

Danes je dežela Schleswig-Holstein središče proizvodnje tilzita (glej Dr. Oetker, Lebensmittel-Lexikon, 2004, str. 812; Dumont, C., Kulinarisches Lexikon, 1998, str. 516; članek Essen & Trinken im Detail – „mein coop magazin“: „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC“). Članek z naslovom „Tilsiter – Käse der Ostsee“ iz „Hamburg Slow Food Convivium“ (Burchard Bösch, 2005) navaja, da je „Schleswig-Holstein, ki je dežela med morjema, danes nesporno središče proizvodnje tilzita“.

Ugotovitve institucij iz tega sektorja potrjujejo, da je postal „Holsteiner Tilsiter“ zelo znana in priljubljena regionalna specialiteta; poleg tega je „Holsteiner Tilsiter“ ime, ki se najpogosteje povezuje s sirom tilzit, proizvedenim v deželi Schleswig-Holstein. To dokazuje tudi dejstvo, da je kot regionalna posebnost omenjen v „Kulturgeschichte der deutschen Küche“ (Peter Peter, 2005, str. 135), v kateri avtor navaja, da je s siri „Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, [...] izbira visokokakovostnih nemških sirov v primerjavi s francoskimi in italijanskimi ter celo angleškimi ali irskimi razmeroma skromna“. Tudi številna spletna mesta omenjajo posebni sloves sira „Holsteiner Tilsiter“. Na spletnem mestu „Alles Käse – das Infoportal“ (<http://www.walserstolz.de>) je navedeno, da ima sir tilzit dolgo tradicijo zlasti v severni Nemčiji in obalnih deželah ob Baltskem morju. Glavna dežela, v kateri proizvajajo ta sir, je Schleswig-Holstein, v kateri se izraza „tilzit“ in „poltrdi sir“ še vedno uporabljata predvsem kot sinonima. V vodniku po nemških prehrabnih proizvodih v ZDA (<http://www.germanfoods.org>) je pojasnjeno, da „... na območjih dežele Schleswig-Holstein [...] v severnem delu Nemčije proizvajajo tudi nekatere od bolj znanih nemških sirov, kot je [...] tilzit [...]“. Druge referenčne navedbe je mogoče najti na spletnih mestih, kot je stran podjetja Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>), ki navaja, da je „Holsteiner Tilsiter“ „najboljši sir iz dežele Schleswig-Holstein“.

Kulture posebnih, naravnih bakterij v kletah za zorenje, ki so se razvile prek več generacij in so avtohtone le na opredeljenem geografskem območju, dajejo siru „Holsteiner Tilsiter“ neprimerljiv oreškast okus, ki ga jasno ločuje od sira tilzit iz drugih geografskih regij.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):*

Posebni sloves sira „Holsteiner Tilsiter“ in dejstvo, da je zelo cenjen, temeljita delno na dolgi tradiciji dežele Schleswig-Holstein kot proizvajalke mleka in sira ter zlasti na usposobljenosti in strokovnem znanju lokalnih proizvajalcev mleka. Odlična metoda proizvodnje mleka je bistvena za proizvodnjo sira, s katero se že več stoletij ukvarjajo lokalni kmetje. Stari recepti in izkušnje pri sirarstvu kot lokalni obrti so se prenašali iz generacije v generacijo ter navdihovali pripravo specialitet iz sira te dežele. Ena od najpomembnejših je „Holsteiner Tilsiter“, tj. regionalna specialiteta v različnih oblikah, ki so dobro znane in zelo cenjene tudi zunaj regije.

Prepoznaven, oster okus sira „Holsteiner Tilsiter“ in luknje, ki jih ima običajno, so postali del sirarske tradicije dežele Schleswig-Holstein že dolgo pred tem, ko se je za to vrsto sira začelo splošno uporabljati ime tilzit. Šele ob koncu 19. stoletja se je to ime iz Vzhodne Prusije razširilo v deželo Schleswig-Holstein, v kateri se je začelo uporabljati tudi za vrsto sira, ki se je v zadevni deželi proizvajal po podobnem receptu. Od tedaj se uporabljata imeni „tilzit iz dežele Schleswig-Holstein“ in „Holsteiner Tilsiter“.

Tradicija razvoja sirarstva na podeželju območja Schleswig-Holstein se je nadaljevala vse do danes. K temu pripomore tudi odličen sloves, ki ga ima usposabljanje kmetov na področju mlekarских tehnologij zlasti v izobraževalno-raziskovalnem središču *Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft* v mestu Bad Malente in ki sega daleč prek meja dežele.

Znak odličnega slovesa sira „Holsteiner Tilsiter“ sta njegova posebna aroma in značilen okus, na katerega vpliva poseben način začinjanja s kumino. Ti lastnosti se lahko zagotovita le z uporabo kultur posebnih bakterij, ki lahko živijo v vrsti in kombinaciji podnebnih pogojev na območju med Severnim morjem in Baltskim morjem.

Obrati, ki proizvajajo „Holsteiner Tilsiter“, so tudi bistvene ogledne točke na poti „Käsestraße Schleswig-Holstein“, katere sloves sega daleč prek meja same dežele. S to potjo je povezana skupina okoli 40 sirarjev, ki spodbuja tradicijo sirarstva v deželi Schleswig-Holstein in predstavlja okrog 120 različnih vrst sira. Zveza je bila ustanovljena po koncu prireditve, ki je na pobudo gibanja Slow Food potekala leta 1999 v muzeju na prostem „Kiekeberg“ v Hamburgu in na kateri so pripravili tržnico s ponudbo sirov. Na tej tržnici so proizvajalce mleka iz dežele Schleswig-Holstein poimenovali kot „vinogradnike s severa“ zaradi obsežnega nabora sirov iz dežele Schleswig-Holstein, ki so jih predstavili na dogodku. Na tržnici so bile kot vzorčni primerki predstavljene zlasti različice sira „Holsteiner Tilsiter“ iz „dežele sira Schleswig-Holstein“.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Celotna specifikacija je na voljo v publikaciji:

Markenblatt, 30. zvezek, 24. julij 2009, del 7a-aa, str. 13378.

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

---