

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 288/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„HOLSTEINER TILSITER”****NR WE: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Holsteiner Tilsiter”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Holsteiner Tilsiter” to produkowany tradycyjnie ser półtwardy z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu w suchej masie wynoszącej od 30 % do 60 %, który podczas dojrzewania jest stale pokrywany bakteriami czerwieni serowej. „Holsteiner Tilsiter” może być produkowany zarówno z mleka surowego, jak i pasteryzowanego. Oprócz klasycznej postaci koła ser ten jest również coraz częściej produkowany w postaci bochenka. Ma on cienką, żółtawobrazową naturalną skórkę, która podczas trwającego co najmniej pięć tygodni dojrzewania jest poddawana obróbce mieszaniną bakterii czerwieni serowej, serwatki i mleka odtłuszczonego lub solanki. Powstały jasnożółty ser jest półtwardy, sprężysty i bardzo elastyczny. Dzięki specjalnemu sposobowi przygotowywania „Holsteiner Tilsiter” posiada typowe dla sera tylniczkiego szpary i szczeliny. Zależnie od okresu przechowywania ma smak od łagodnego, lekko korzennego po mocno pikantny. Ser jest produkowany w kształcie bochenka lub bloku o masie od 3,5 kg do 5 kg.

„Holsteiner Tilsiter” występuje w trzech rodzajach o różnej zawartości tłuszczu: od 30 % tłuszczu w suchej masie, od 45 % tłuszczu w suchej masie i od 60 % tłuszczu w suchej masie. Minimalna

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

zawartość tłuszczu w suchej masie to 30 %. Produkcja „Holsteiner Tilsiter” odbywa się przeważnie bez dodawania przypraw. Jedyną przyprawą, która może być dodawana, jest kminek. Nie stosuje się innych przypraw.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Wykorzystywane mleko nie musi pochodzić z wyżej wspomnianego obszaru geograficznego.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji sera, począwszy od odbioru surowców i włącznie z trwającym co najmniej pięć tygodni okresem przechowywania i dojrzewania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn w Republice Federalnej Niemiec. Historycznie udokumentowany obszar produkcji „Holsteiner Tilsiter” obejmuje od pierwszej połowy XX w. (ok. 1920 r.) kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn w jego obecnych granicach.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Specjalny proces produkcji i będąca jego efektem szczególna jakość i renoma „Holsteiner Tilsiter” mogły wykształcić się w tej postaci tylko dzięki połączeniu określonych poniżej uwarunkowań:

Klimat w Szlezwiku-Holsztynie charakteryzują silne wpływy oceaniczne wynikające z usytuowania pomiędzy Morzem Północnym a Morzem Bałtyckim. Położenie geograficzne i właściwości gleby doprowadziły do wykształcenia się szczególnych zbiorowisk roślinnych, a co za tym idzie, specjalnych właściwości paszy. Uwarunkowania te od lat sprzyjają produkcji mleka i serów oraz znajdują odzwierciedlenie zwłaszcza w korzennym, aromatycznym charakterze sera „Holsteiner Tilsiter”.

Dzięki doskonałym warunkom produkcja mleka w Szlezwiku-Holsztynie ma długą tradycję. Początki przemysłu mleczarskiego sięgają końca XVI w., kiedy to wielkość produkcji mleka w Szlezwiku i Holsztynie zaczęła przekraczać własne potrzeby tych księstw. Napływający w owym czasie uchodźcy z Niderlandów przywieźli ze sobą wiedzę dotyczącą profesjonalnej produkcji mleczarskiej. Pod koniec XIX w. rozwinęła się struktura serowarni spółdzielczych. Tylko w 1888 r. powstało 251 nowych serowarni. Struktura mleczarni i doskonałe wyszkolenie personelu, połączone z dobrymi warunkami klimatycznymi i glebowymi, sprawiły, że Szlezwik-Holsztyn stał się jednym z europejskich obszarów o dużym znaczeniu produkcji mleczarskiej. Holsztyno-fryzyjska rasa bydła – w Niemczech często określana również mianem „Schwarzbunte” (czarno-białej) – nie bez przyczyny nosi właśnie taką nazwę. Duża dostępność mleka i podpuszczki cielęcej sprawiły, że produkcja sera na tym terenie rozwijała się dobrze. Obecnie jednak do produkcji serów w Szlezwiku-Holsztynie wykorzystuje się również mleko spoza obszaru geograficznego.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Holsteiner Tilsiter” cieszy się doskonałą opinią już około stu dwudziestu lat i jest uważany za wysokiej jakości ser, będący lokalną specjalnością. Stare dokumenty zawierają wzmianki o istnieniu podobnego sera w Szwajcarii Holsztyńskiej (Gut Behl) już w XVI w. Receptura sera Tilsit (tylżyckiego) została po raz pierwszy opisana w 1840 r. przez panią Westpfahl, która zamieszkiwała w posiadłości ziemskiej koło Tylży na terenie ówczesnych Prus Wschodnich. W ten sposób wspomniany gatunek sera zyskał swoją nazwę. Pod koniec XIX w. receptura ta trafiła na tereny dzisiejszego Szlezwika-Holsztynu, gdzie ser tylżycki stał się najbardziej popularnym serem, którym pozostaje do dziś.

Cytując za „Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800” (Frank Roeb, Moguncja 1976): „W Szlezwiku-Holsztynie ser tylżycki pojawił się jeszcze później, istnieją bowiem wzmianki o tym, że jego produkcja nie była podejmowana na większą skalę przed 1900 r., a w późniejszym okresie była nawet wspierana przez państwo (od 1929 r., por. Middelhaue).”.

Obecnie Szlezwik-Holsztyn jest ośrodkiem produkcji sera tyłzyckiego (por. „Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon”, 2004, s. 812; C. Dumont, „Kulinarisches Lexikon”, 1998, s. 516; dział „Essen & Trinken im Detail” w „mein coop magazin”, artykuł „Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC”). W tekście „Tilsiter – Käse der Ostsee” stowarzyszenia „Slow Food Convivium Hamburg” (Burchard Bösch, 2005) napisano, że „Szlezwik-Holsztyn, kraj związkowy położony pomiędzy morzami, jest obecnie głównym ośrodkiem produkcji sera tyłzyckiego.”.

Institucje branżowe poproszone o wypowiedź potwierdzają, że „Holsteiner Tilsiter” stał się znaną i lubianą specjalnością regionalną, a nazwa ta jest najczęściej kojarzona z serem produkowanym w Szlezwik-Holsztynie. Potwierdza to fakt wymienienia tego sera jako specjalności regionalnej w książce „Kulturgeschichte der deutschen Küche” Petera Petera (2005, s. 135), gdzie stwierdzono: „Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) – w porównaniu z Francją czy Włochami, ale nawet Anglią czy Irlandią, wybór znanych niemieckich serów jest dość ograniczony.”. Również na różnych stronach internetowych jest mowa o szczególnej sławie „Holsteiner Tilsiter”. Serwis „Alles Käse – das Infoportal” (<http://www.walserstolz.de>) informuje: „Ser tyłzycki ma długą tradycję, zwłaszcza w północnych Niemczech i wzdłuż całego wybrzeża Morza Bałtyckiego. Głównym ośrodkiem produkcji w Niemczech jest Szlezwik-Holsztyn, gdzie słowa »Tilsiter« i »Schnittkäse« (ser półtwardy) nadal bywają używane jako synonimy.”. Według przewodnika po niemieckiej żywności w USA (<http://www.germanfoods.org>) „(...) na obszarach Szlezwika-Holsztynu (...) na północy Niemiec powstają również niektóre z bardziej znanych niemieckich serów, takie jak (...) tyłzycki (...)”. Dalsze wzmianki można znaleźć między innymi na stronie internetowej przedsiębiorstwa Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>). Znajduje się tam określenie: „Holsteiner Tilsiter – najlepszy ser ze Szlezwika-Holsztynu”.

Specjalne, naturalne kultury bakterii stosowane w dojrzewalniach, występujące tylko w tym regionie i wykształcone wiele pokoleń wstecz, nadają serowi „Holsteiner Tilsiter” niepowtarzalną pikantną nutę smakową, która wyraźnie odróżnia go od serów tyłzyckich z innych obszarów geograficznych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Szczególna sława i duża popularność sera „Holsteiner Tilsiter” opierają się na długiej tradycji Szlezwika-Holsztynu jako obszaru, na którym produkuje się mleko i sery, ale przede wszystkim na umiejętnościach i specjalistycznej wiedzy lokalnych serowarów. Ze względu na dużą podaż mleka na tym obszarze, na przestrzeni wieków wykształciła się tradycja produkcji sera przez miejscowych rolników. Stare receptury i doświadczenia rzemieślniczych serowarni były przekazywane z pokolenia na pokolenie. W ten sposób powstały sery będące specjalnością Szlezwika-Holsztynu. Do dziś szczególne znaczenie ma „Holsteiner Tilsiter”. Jego różne rodzaje są specjalnością lokalną i cieszą się dużą renomą również w innych regionach.

Na długo przed rozpowszechnieniem się nazwy sera tyłzyckiego znane były jego typowe dziury i charakterystyczny korzenny smak. Dopiero pod koniec XIX w. nazwę tę przeniesiono z Prus Wschodnich do Szlezwika-Holsztynu i zaczęto nią określać ser produkowany w tym regionie według podobnej receptury. Od tego czasu funkcjonują zatem nazwy „ser tyłzycki ze Szlezwika-Holsztynu” lub „Holsteiner Tilsiter”.

Rolnicza tradycja produkcji sera w Szlezwik-Holsztynie nadal się rozwija. Szkolenie serowarów, którego głównym ośrodkiem jest obecnie Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft w miejscowości Bad Malente, cieszy się doskonałą opinią również poza granicami kraju związkowego.

Szczególna renoma, jaką cieszy się „Holsteiner Tilsiter”, wiąże się z jego charakterystycznym aromatem i wyjątkowym smakiem uzyskiwanym dzięki specjalnemu przyprawianiu kminkiem. Obie te cechy można uzyskać tylko dzięki specjalnym kulturom bakterii, które w odpowiednim rodzaju i połączeniu występują tylko w strefie klimatycznej pomiędzy Morzem Północnym a Morzem Bałtyckim.

Zakłady produkujące „Holsteiner Tilsiter” są trzonem stowarzyszenia „Käsestraße Schleswig-Holstein”, znanego daleko poza granicami kraju związkowego. W ramach tego stowarzyszenia około 40 serowarni tworzy grupę wspierającą tradycję produkcji sera w Szlezwik-Holsztynie i promuje około 120 różnych rodzajów sera. Punktem wyjścia dla założenia stowarzyszenia były zainicjowane w 1999 r. przez ruch kulinarny „Slow Food” targi sera na terenie skansenu Kiekeberg koło Hamburga. Na targach tych serowarzy ze Szlezwika-Holsztynu zostali okrzyknięci „winiarzami północy” ze względu na zaprezentowany bogaty asortyment serów z tego obszaru. Szczególny nacisk położono na różne odmiany sera „Holsteiner Tilsiter” jako reprezentanta „kraju sera Szlezwik-Holsztyn”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Pełny tekst specyfikacji opublikowano w:

Markenblatt tom 30 z dnia 24 lipca 2009 r., część 7a-aa, s. 13378

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