REGULAMENTUL (UE) NR. 1121/2010 AL COMISIEI

din 2 decembrie 2010

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Edam Holland (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 7 alineatul (5) paragraful al treilea,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, cererea depusă de Țările de Jos pentru înregistrarea denumirii „Edam Holland" în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* [2].

(2) Republica Cehă, Germania, Finlanda, Austria, Slovacia, guvernele Australiei, Noii Zeelande și Statelor Unite ale Americii, precum și Diary Australia, Dairy Companies Association din Noua Zeelandă și National Milk Producers Federation împreună cu Dairy Export Council din S.U.A. au depus declarații de opoziție la înregistrare în conformitate cu articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Aceste declarații de opoziție au fost considerate admisibile în temeiul articolului 7 alineatul (3) din regulamentul respectiv, cu excepția declarațiilor de opoziție depuse de Australia și Dairy Australia, care au fost considerate inadmisibile, deoarece au fost primite cu întârziere.

(3) Declarațiile de opoziție au vizat nerespectarea condițiilor prevăzute la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, în special denumirea și utilizarea acesteia, specificitatea și reputația produsului, delimitarea ariei geografice, precum și restricțiile privind originea materiilor prime. Declarațiile de opoziție au invocat, de asemenea, faptul că înregistrarea ar contraveni articolului 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și ar prejudicia existența unor denumiri, mărci înregistrate sau produse prezente în mod legal pe piață de cel puțin cinci ani anterior datei de publicare prevăzute la articolul 6 alineatul (2), precum și caracterul generic al denumirii propuse spre înregistrare.

(4) Prin scrisorile din 21 octombrie 2008, Comisia a solicitat Țărilor de Jos și entităților care au depus declarații de opoziție să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.

(5) Dat fiind că nu s-a ajuns la niciun acord cu entitățile care au depus declarații de opoziție în termenul specificat, Comisia ar trebui să adopte o decizie în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 15 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.

(6) Referitor la presupusa nerespectare a articolului 2 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 în ceea ce privește denumirea, aria geografică, specificitatea produsului, legătura dintre caracteristicile produsului și aria geografică, reputația și restricțiile privind originea materiilor prime, autoritățile naționale responsabile au adus confirmări privind prezența acestor elemente și, în plus, nu s-a identificat nicio eroare evidentă. Trebuie subliniat că „Holland" nu este numele statului membru în cauză și că „Edam Holland" este considerată o denumire geografică tradițională care se înscrie în prevederile articolului 2 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Cerințele de la articolul 2 alineatul (1) litera (b) din regulamentul menționat sunt îndeplinite în această privință, deoarece aria geografică respectivă este delimitată în conformitate cu legătura și principalele elemente de specificitate ale produsului. Specificitatea produsului „Edam Holland" se datorează unei combinații de factori legați de aria geografică, precum calitatea laptelui (conținutul ridicat de grăsime și de proteine), aminoacizi derivați din β-CN și γ-glutamil peptide, pășunatul realizat predominant pe pajiști, utilizarea cheagului de vițel, maturarea naturală și competența fermierilor și producătorilor de brânzeturi.

(7) În ceea ce privește declarațiile de opoziție bazate pe nerespectarea articolului 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Țările de Jos au transmis informații privind distincția dintre produsul care poartă denumirea înregistrată „Noord-Hollandse Edammer" și cel căruia i se aplică denumirea „Edam Holland". În declarațiile de opoziție nu s-au furnizat probe conform cărora consumatorii ar putea fi induși în eroare sau producătorii ar fi tratați în mod inechitabil.

(8) Se pare că entitățile care au depus declarații de opoziție nu s-au referit la denumirea în ansamblu, „Edam Holland", atunci când au susținut că înregistrarea ar prejudicia existența unor denumiri, mărci înregistrate sau produse și că denumirea propusă pentru înregistrare este generică, ci numai la un element al acesteia, și anume „Edam". Protecția se acordă însă denumirii „Edam Holland" în ansamblu. În temeiul articolului 13 alineatul (1) al doilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, termenul „Edam" poate fi utilizat în continuare, cu condiția respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a Uniunii. Pentru clarificare, caietul de sarcini și fișa rezumat au fost modificate în consecință.

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12.
[2] JO C 57, 1.3.2008, p. 39.

(9) Având în vedere cele de mai sus, denumirea „Edam Holland” trebuie așadar înscrisă în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate.

(10) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru indicațiile geografice și denumirile de origine protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea care figurează în anexa I la prezentul regulament.

Fără a aduce atingere primului paragraf, denumirea „Edam” poate fi utilizată în continuare pe teritoriul Uniunii, cu condiția respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a acesteia.

Articolul 2

O versiune consolidată a fișei rezumat, care reia principalele elemente din caietul de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 2 decembrie 2010.

Pentru Comisie

Președintele

José Manuel BARROSO

ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.3. Brânzeturi

ȚĂRILE DE JOS

Edam Holland (IGP)

ANEXA II

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„EDAM HOLLAND”

NR. CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

DOP ( ) IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru**

Denumire: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresă: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefon: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Grup**

Denumire: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresă: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefon: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ( )

3. **Tip de produs**

Clasa 1.3 Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire*

„Edam Holland”

4.2. *Descriere*

„Edam Holland” este o brânză semitare, maturată natural, produsă în Țările de Jos din lapte de vacă obținut de la fermele olandeze producătoare de lactate și maturată în camere speciale din Țările de Jos până devine gata de consum.

Compoziție

„Edam Holland” este produsă din una sau mai multe dintre următoarele materii prime:

— lapte, smântână și lapte de vacă degresat sau semidegresat (numai lapte de vacă) de la fermele producătoare de lactate din Țările de Jos.

Proprietăți caracteristice

Brânza se prezintă sub forma unei mingi turtite la partea superioară și la bază ori sub formă de „franzelă” sau de calup. Specificațiile sunt indicate în tabel.

Tip	Greutate	Grăsime în substanță uscată	Umiditate (max.)	Sare în substanță uscată (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (minge)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (tare)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (pătată)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (în formă de calup)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (în formă de franzelă mare)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (în formă de franzelă mică)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Conținutul de umiditate se aplică la 12 zile după prima zi de fabricație, cu excepția brânzei „Baby Edam Holland”, în cazul căreia se aplică la 5 zile după prima zi de fabricație.

Celelalte proprietăți caracteristice sunt următoarele:

— Aromă: moderată până la picantă, în funcție de vechime și de tip.

— Secțiune: trebuie să aibă o culoare uniformă, cu câteva mici găuri rotunde. „Bros Edam Holland” prezintă multe găuri mici. Culoarea brânzei variază de la ivoriu la galben.

— Crustă: crusta este tare, netedă, uscată, curată și nu prezintă floră fungică. Se formează prin uscare în faza de maturare.

— Consistență: „Edam Holland” proaspătă trebuie să fie suficient de solidă ca să se poată tăia ușor. Pe măsură ce maturarea avansează, brânza devine mai tare și mai compactă. „Bros Edam Holland” trebuie să fie suficient de tare și compactă.

— Perioada de maturare: cel puțin 28 de zile (cel puțin 21 de zile pentru „Baby Edam Holland”).

— „Edam Holland” este o brânză maturată natural. Maturarea în folie a brânzei „Edam Holland” nu este permisă.

— Temperatura de maturare: cel puțin 12 °C.

— Vechime: perioada în care poate fi consumată variază între 28 de zile („Baby Edam Holland”) și peste un an de la fabricație.

Criterii de calitate speciale

— Laptele, smântâna sau laptele semidegresat care ajung la producătorul de brânzeturi și sunt depozitate de acesta nu sunt supuse în prealabil niciunui tratament termic sau sunt tratate termic, dar fără a fi pasteurizate.

— Smântâna și laptele degresat sau semidegresat trebuie să fie pasteurizate chiar înainte de a fi transformate în brânză „Edam Holland”, pentru a îndeplini următoarele criterii:

— activitatea fosfatazei nu trebuie să fie detectabilă decât dacă activitatea peroxidazei nu este detectabilă;

— nivelurile de aciditate, care la smântână se măsoară pe baza produsului degresat, nu trebuie să depășească 20 mmol NaOH pe litru decât dacă conținutul de lactat nu depășește 200 mg la 100 g de substanță degresată;

— nu trebuie să se detecteze niciun microorganism coliform la 0,1 ml.

— Imediat înainte de a fi transformate în brânză „Edam Holland”, toate materiile prime trebuie pasteurizate în așa fel încât conținutul de proteine din zer nedenaturate să nu difere sau să difere doar foarte puțin de cel al unor ingrediente nepasteurizate de tip și calitate asemănătoare.

— În procesul de fabricație al brânzei „Edam Holland”, se pot adăuga numai culturi nemodificate genetic de microorganisme producătoare de acid lactic și arome. Aceste culturi sunt alcătuite din bacterii lactice mezofile, adecvate pentru „Edam Holland”: Lactococcus și Leuconostoc L sau LD, eventual în combinație cu culturi de Lactobacillus și/sau Lactococcus termofile. Culturile disponibile joacă un rol foarte important în procesul de maturare și în formarea gustului și aromei specifice.

— Cheagul: în producția de „Edam Holland” se utilizează numai cheag de vițel. Alte tipuri de cheag pot fi folosite numai în situații excepționale, de exemplu ca urmare a unei epizootii. Într-o astfel de situație, cheagul folosit trebuie să respecte condițiile stabilite prin Warenwetbesluit Zuivel (Decretul privind produsele lactate).

— Conținutul de nitriți din „Edam Holland”, calculat în ioni de nitrit, nu trebuie să depășească 2 mg pe kilogram de brânză.

4.3. *Aria geografică*

Aria geografică acoperită de cererea de înregistrare este Olanda, adică partea europeană a Regatului Țărilor de Jos.

4.4. *Dovada originii*

Înainte de presarea cașului, pe fiecare bucată de „Edam Holland” se aplică un marcaj din cazeină (a se vedea desenul de mai jos). Marcajul conține denumirea „Edam Holland”, însoțită de o combinație de cifre și litere unică pentru fiecare bucată de brânză (în ordine alfabetică și numerică crescătoare).



COKZ (Institutul de control al produselor lactate din Țările de Jos) ține un registru al acestor numere unice, care include și o evidență a tuturor informațiilor privind controalele întreprinse (inclusiv data și locul acestora). Această indicație este ușor de recunoscut de către consumatori și poate fi verificată de autoritățile de control pe baza marcajului din cazeină și a informațiilor din registrul COKZ.

4.5. *Metodă de obținere*

Brânza „Edam Holland” se produce din lapte obținut în fermele de lactate din Țările de Jos. Laptele se răcește în incinta fermei până la o temperatură de maxim 6 °C și se depozitează într-un tanc de răcire. Se transportă la fabrica de brânzeturi în cel mult 72 de ore. Odată ajuns la fabrică, laptele este fie prelucrat imediat, fie tratat termic (un tratament termic ușor, care nu comportă pasteurizare), după care se depozitează la rece pentru o scurtă perioadă de timp, pentru ca apoi să fie transformat în lapte pentru brânză.

Conținutul de grăsime al laptelui este standardizat astfel încât să se obțină un raport grăsimi/proteine care să asigure produsului final un conținut de grăsime cuprins de 40 %-44 % în substanță uscată. Laptele pentru brânză se pasteurizează timp de 15 secunde la o temperatură de cel puțin 72 °C. Laptele se coväsește la o temperatură de aproximativ 30 °C. Separarea și coagularea proteinelor din lapte, care au loc în cursul acestui proces, sunt tipice pentru brânza „Edam Holland".

Cașul obținut în urma coagulării se separă de zer, se prelucrează și se spală pentru a se asigura un grad de umiditate și un pH care să corespundă nivelului dorit.

Cașul este presat în cuve pentru a se obține forma corectă și greutatea dorită. „Brânza" rezultată este apoi cufundată în saramură.

„Edam Holland" se maturează numai în mod natural, adică este lăsată în contact cu aerul și este întoarsă și controlată periodic. Pe măsură ce brânza se maturează, se formează o crustă uscată. Timpul și temperatura joacă un rol important, garantând faptul că procesele enzimatice și de învechire au posibilitatea să acționeze suficient pentru ca brânza să dezvolte proprietățile fizice și organoleptice atât de caracteristice pentru „Edam Holland". Maturarea brânzei „Edam Holland" poate dura chiar și mai mult de un an, în funcție de tipul de aromă dorit.

„Edam Holland" poate fi tăiată și preambalată fie în Țările de Jos, fie în afară, cu condiția ca unitatea de preambalare să posede un sistem complex de monitorizare administrativă care să garanteze că brânza „Edam Holland" tăiată poate fi identificată prin intermediul combinației unice de cifre și litere de pe marcaj, iar consumatorul poate fi sigur de originea produsului.

4.6. *Legătură*

Componenta geografică a denumirii produsului este „Holland". După cum se știe, „Olanda" este un sinonim al denumirii oficiale „Țările de Jos". Pe vremea Republicii Provinciilor Unite ale Țărilor de Jos (secolele XVII-XIX), Olanda era cea mai influentă dintre cele șapte provincii.

Istoric

„Edam Holland" reprezintă un exponent al tradiției olandeze în domeniul producției de brânzeturi, care datează încă din Evul Mediu și a ajuns la apogeu în secolul al XVII-lea („secolul de aur").

Laptele produs în Țările de Jos este ideal pentru producerea unei brânze de calitate superioară, foarte aromată, în special datorită poziției geografice a țării (în cea mai mare parte sub nivelul mării), climei locale (climă maritimă) și compoziției ierbii care crește aici (pe soluri în majoritate nisipoase și argiloase).

Calitatea laptelui este garantată de sistemele de asigurare a calității de care dispun fermele, precum și de sistemul intensiv de evaluare a calității (fiecare livrare de lapte este testată și evaluată pe baza mai multor parametri de calitate). De asemenea, se asigură în permanență o temperatură scăzută până la momentul prelucrării laptelui: în incinta fermei laptele se depozitează la rece (maximum 6 °C), după care se transportă la fabrică în tancuri frigorifice. Calitatea laptelui se păstrează și datorită distanțelor scurte pe care acesta este transportat.

Inițial, „Edam Holland" era produsă în ferme, iar ulterior producția s-a extins la nivelul fabricilor locale, devenind treptat un produs național, cunoscut în toată lumea, fiind în același timp un factor important și constant de valorificare optimă a laptelui de fermă. La începutul secolului al XX-lea au fost adoptate legi naționale cu privire la brânza Edam, iar denumirea „Edam Holland" a fost stabilită prin Decizia privind calitatea produselor agricole în cazul brânzeturilor (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*).

Imaginea brânzei „Edam Holland" în rândul consumatorilor europeni

Conform unui sondaj de proporții efectuat în șase țări europene, consumatorii din Europa consideră că Țările de Jos sunt cel mai important producător de brânză Edam (și Gouda).

„Edam Holland" (și „Gouda Holland") sunt simboluri ale patrimoniului cultural olandez. Consumatorii europeni le consideră mărci, brânzeturile „Edam Holland" (și „Gouda Holland") fiind sinonime cu calitatea olandeză. Studiile de piață (pe un eșantion reprezentativ de 1 250 de respondenți pentru fiecare stat membru, cu o marjă de siguranță de 97,5 %) efectuate în cele șase state membre cu cel mai mare consum de brânzeturi Edam (și Gouda) au indicat următoarele:

— brânza Edam este strâns asociată cu Țările de Jos;

— „Edam Holland" este mai apreciată decât brânza Edam produsă în afara Țărilor de Jos;

— aproape jumătate dintre consumatorii din statele membre intervievați cred că Edam este produsă exclusiv în Țările de Jos;

— brânza Edam produsă în Olanda primește calificative considerabil mai bune atunci când este vorba de criterii precum „calitate excelentă”, „mod de fabricație tradițional” sau „produs original”.

Timp de mai multe secole, atât guvernul olandez, cât și reprezentanții sectorului în cauză au adoptat diferite legi și măsuri, astfel încât să asigure menținerea calității brânzeturilor „Edam Holland” (și „Gouda Holland”) la un nivel foarte înalt. De asemenea, industria olandeză de lactate a realizat investiții importante pentru îndeplinirea acestor standarde de calitate și pentru deschiderea, promovarea și menținerea piețelor. Din 1950, s-au investit peste 1,4 miliarde NLG (635 milioane EUR) în activități de publicitate, informare și promovare în Europa (fără a lua în considerare investițiile din Țările de Jos).

4.7. *Organism de control*

Denumire: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Adresă: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefon: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etichetare*

„Edam Holland” este o indicație geografică protejată (IGP) în Uniunea Europeană.

Această indicație trebuie să fie afișată în mod vizibil pe toate bucățile întregi de brânză, sub forma unei etichete aplicate pe partea plată a bucății de brânză și/sau pe banderola din jurul acesteia. Etichetarea respectivă nu este obligatorie dacă brânza se comercializează sub formă feliată și preambalată, după cum se precizează la punctul 4.5. În acest caz, mențiunea „Edam Holland” trebuie să figureze pe ambalaj.

Pe ambalaj trebuie să se afișeze un semn distinctiv clar, astfel încât consumatorii să poată identifica brânza „Edam Holland” în magazine. Prin utilizarea denumirii, prin utilizarea unei identități proprii (un logo este în curs de elaborare) și prin afișarea simbolului IGP al UE, consumatorilor trebuie să li se transmită mesajul clar că brânza „Edam Holland” este un produs diferit de toate celelalte brânzeturi „Edam”.