A BIZOTTSÁG 1121/2010/EU RENDELETE

(2010. december 2.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről [Edam Holland (OFJ)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének harmadik albekezdésére,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Hollandia kérelmét [2] az „Edam Holland" elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzésére.

(2) A Cseh Köztársaság, Németország, Finnország, Ausztria, Szlovákia, Ausztrália, Új-Zéland és az Amerikai Egyesült Államok kormánya, valamint a Dairy Australia, a Dairy Companies Association of New Zealand, továbbá a National Milk Producers Federation és a U.S. Dairy Export Council az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. E kifogások a hivatkozott rendelet 7. cikkének (3) bekezdése alapján elfogadhatónak bizonyultak, az Ausztrália és a Dairy Ausztrália által emelt kifogások kivételével, amelyek késedelmes benyújtásuk miatt nem voltak elfogadhatók.

(3) A kifogások az 510/2006/EK rendelet 2. cikkében megállapított feltételeknek való meg nem felelésre vonatkoztak, különös tekintettel az elnevezésre és annak használatára, a termék egyediségére és hírnevére, a földrajzi terület körülhatárolására, valamint a nyersanyagok eredetére vonatkozó korlátozásokra. A kifogásokban ezenkívül az is szerepel, hogy a szóban forgó elnevezés bejegyzése ellentétes lenne az 510/2006/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdésével és veszélyeztetné az olyan elnevezések, védjegyek, illetve termékek létét, amelyek a 6. cikk (2) bekezdésében előírt közzétételt megelőzően már legalább öt éven át jogszerűen forgalomban voltak, valamint hogy a bejegyzésre javasolt elnevezés szokásosnak minősül.

(4) 2008. október 21-én kelt levelében a Bizottság felkérte Hollandiát és a kifogást emelő feleket, hogy belső eljárásaikkal összhangban törekedjenek megállapodásra jutni egymás között.

(5) Mivel a megjelölt határidőig nem jött létre megegyezés a kifogást emelő felekkel, helyénvaló, hogy a Bizottság az 510/2006/EK rendelet 15. cikkének (2) bekezdésében előírt eljárás szerint határozatot hozzon.

(6) Az 510/2006/EK rendelet 2. cikkének az elnevezés, a földrajzi terület, a termék egyedisége, a termék jellemzői és a földrajzi terület közötti kapcsolat, a hírnév és a nyersanyagok eredetére vonatkozó korlátozások tekintetében való állítólagos meg nem felelést illetően az illetékes nemzeti hatóságok megerősítették, hogy teljesülnek az érintett feltételek, ezenkívül pedig semmiféle nyilvánvaló hiba nem volt kimutatható. Indokolt rámutatni arra, hogy a „Holland" szó nem azonos az érintett tagállam nevével, továbbá hogy az „Edam Holland" elnevezés az 510/2006/EK rendelet 2. cikkének (2) bekezdése szerinti hagyományos földrajzi elnevezésnek minősül. E tekintetben tehát teljesülnek az említett rendelet 2. cikke (1) bekezdésének b) pontjában foglalt követelmények, mivel a kapcsolódó földrajzi terület körülhatárolása megfelel a földrajzi kapcsolatnak és azoknak a főbb elemeknek, amelyeknek a termék egyedi jellegét köszönheti. Az Edam Holland egyedisége több, a földrajzi területhez kötődő tényező kombinációjából adódik; ilyen tényező például a tej minősége (magas zsír- és fehérjetartalom), a β-CN és a γ-glutamil peptidből származó aminosavak jelenléte, a réteken folytatott legeltetés meghatározó volta, a borjúoltó alkalmazása, a természetes érlelés, továbbá a mezőgazdasági termelők és a sajtkészítők szakismeretei.

(7) Az 510/2006/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdésében foglaltaknak való meg nem felelést érintő kifogásokat illetően Hollandia információkat nyújtott be a „Noord-Hollandse Edammer" néven már bejegyzett termék és a bejegyzési kérelem tárgyát képező „Edam Holland" elnevezést viselő termék közötti különbségtételre vonatkozóan. A kifogások nem tartalmaznak bizonyítékot arra nézve, hogy az elnevezés esetleg a fogyasztók megtévesztésének, illetve a termelőkkel való méltánytalan bánásmódnak az eszközéül szolgálhat.

(8) Úgy tűnik, hogy a kifogást emelő felek nem a teljes „Edam Holland" elnevezésre, hanem annak csupán egy elemére, nevezetesen az „Edam" szóra utaltak, amikor azt állították, hogy a bejegyzés veszélyeztetné bizonyos elnevezések, védjegyek, illetve termékek létét, illetve hogy a bejegyzésre javasolt elnevezés szokásosnak minősül. Márpedig az oltalom az „Edam Holland" összetett elnevezésre vonatkozik. Az 510/2006/EK rendelet 13. cikke (1) bekezdésének második albekezdése értelmében az „Edam" kifejezés az Unió jogrendjében alkalmazandó elvek és szabályok betartása mellett továbbra is használható. Az egyértelműség érdekében a termékleírás és az összefoglaló ennek megfelelően módosult.

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL C 57., 2008.3.1., 39. o.

(9) A fentiekre tekintettel indokolt az „Edam Holland” elnevezést bejegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”.

(10) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekkel és az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekkel foglalkozó állandó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyezésre kerül.

Az első bekezdés ellenére az „Edam” elnevezés az uniós jogrendben alkalmazandó elvek és szabályok betartása mellett továbbra is használható az Unió területén.

2. cikk

A termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. december 2-án.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek

1.3. osztály: Sajtok

HOLLANDIA

Edam Holland (OFJ)

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„EDAM HOLLAND”

EK-szám: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

OEM ( ) OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A Tagállam felelős szervezeti egysége**

Név: Hoofdproductschap Akkerbouw

Cím: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Csoportosulás**

Név: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Cím: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A Termék típusa**

1.3. osztály Sajtok

4. **Leírás**

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés*

„Edam Holland”

4.2. *Leírás*

Az Edam Holland természetes érlelésű, félkemény sajt. Hollandiában készül holland tejgazdaságokból származó tehéntejből, és fogyasztásra való alkalmasságáig holland érlelő helyiségben érlelik.

Összetétel

Az Edam Holland az alább felsorolt nyersanyagok közül egy vagy több felhasználásával készül:

— holland tejgazdaságból származó tej, tejszín, teljesen vagy részben fölözött tehéntej (kizárólag tehéntej).

Jellemző tulajdonságok

A sajt lehet alsó és felső részén lelapított gömb formájú, illetve cipó vagy hasáb alakú is. A részletes adatokat a következő táblázat tartalmazza:

Típus	Tömeg	Zsírtartalom a szárazanyagban	Nedvességtartalom (max.)	Sótartalom a szárazanyagban (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (gömbölyű)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (kemény)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (foltos)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (hasáb)	max. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (nagy cipó)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (kis cipó)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

A sajtok nedvességtartalmát az előállítás első napjától számított tizenkettedik napon, illetve a Baby Edam Holland esetében az előállítás első napjától számított ötödik napon kell mérni.

Az Edam Holland további jellemző tulajdonságai a következők:

— Íze: korától és típusától függően enyhe vagy pikáns.

— Metszete: egyenletes színű, felületén néhány kisebb, kerek lyuk látható. A Bros Edam Holland sajt felületén sok kis lyuk látható. A sajt színe a csontfehértől a sárgáig terjedhet.

— Kérge: a sajt kérge teljesen zárt, sima, száraz, tiszta és penészmentes. A kéreg az érés során száradással keletkezik.

— Állaga: az Edam Holland sajt fiatal korában kellően szilárd és jól vágható. További érlelés hatására megszilárdul, és szerkezete tömörebbé válik. A Bros Edam Holland kellően szilárd és kemény.

— Érlelési ideje: legalább 28 nap (a Baby Edam Holland esetében legalább 21 nap).

— Az Edam Holland természetes érlelésű sajt, fóliában érlelni tilos.

— Érlelési hőmérséklete: legalább 12 °C.

— Eltarthatósága: a sajt az előállítástól számított 28. naptól (Baby Edam Holland) több mint egy évig fogyasztható.

Különleges minőségi előírások

— A tej, a tejszín, illetve a részben fölözött tej a sajtüzembe való megérkezéséig, illetve az ott történő tárolása során legfeljebb pasztőrözés nélküli hőkezelésnek vethető alá.

— A tejszínt és a teljesen vagy részben fölözött tejet közvetlenül az Edam Holland előállítása előtt kell pasztőrözni úgy, hogy teljesüljenek a következő feltételek:

  — foszfatáz-aktivitás nem lehet kimutatható, kivéve, ha a peroxidáz-aktivitás nem kimutatható;

  — a tejszín zsírmentes termékre számított savfoka legfeljebb 20 mmol NaOH/liter lehet, kivéve, ha a zsírmentes anyag laktáttartalma nem haladja meg a 200 mg/100 g-ot;

  — coli-jellegű mikroorganizmusok 0,1 ml-ben nem lehetnek kimutathatók.

— Közvetlenül az Edam Holland előállítása előtt valamennyi nyersanyagot úgy kell pasztőrözni, hogy az általa tartalmazott nem denaturált tejsavófehérje mennyisége ne vagy csak kis mértékben térjen el az egyébként hasonló jellegű és minőségű nem pasztőrözött nyersanyagokban található mennyiségtől.

— Az Edam Holland előállításakor az alapanyaghoz csak genetikailag nem módosított tejsavképző és aromaképző mikroorganizmus-kultúrák adhatók hozzá. Ezek a kultúrák az Edam Holland előállítására alkalmas mezofil tejsavbaktériumokból állnak, nevezetesen a következőkből: L vagy LD típusú Lactococcus és Leuconostoc variánsok, esetleg termofil Lactobacillus és/vagy Lactococcus kultúrákkal kombinálva. A rendelkezésre álló starterkultúrák igen fontos szerepet játszanak az érési folyamatban, valamint a jellegzetes íz és aroma kialakulásában.

— Oltó: az Edam Holland kizárólag borjúoltó alkalmazásával állítható elő. Más oltótípusra való áttérés kizárólag rendkívüli körülmények között, például járványos állatbetegség következtében válhat indokolttá. Ilyen esetben az alkalmazott oltónak meg kell felelnie a Warenwetbesluit Zuivel (az élelmiszeripari kerettörvényhez csatolt, tejtermékekről szóló határozat) követelményeinek.

— Az Edam Holland nitrittartalma nem haladhatja meg a 2 mg/kg értéket (nitritionok alapján számítva).

4.3. *Földrajzi terület*

A kérelem Hollandiára, pontosabban a Holland Királyság területének európai részére vonatkozik.

4.4. *A származás igazolása*

Az alvadék sajtolása előtt valamennyi Edam Holland sajtra kazeinjelet helyeznek (lásd az ábrát). Ezen a jelen az „Edam Holland” megnevezés, valamint minden egyes sajt esetében egyedi szám- és betűkombináció áll (alfabetikus és növekvő sorrendben).



Ezeket az egyedi számokat a COKZ (a holland tejtermék-ellenőrző intézet) tartja nyilván, amely ezenkívül valamennyi vizsgálati adatot is rögzít (beleértve a helyet és az időt is). A jelölést a fogyasztók könnyen felismerhetik, és a jóváhagyásért felelős hatóság is ellenőrizni tudja a kazeinjel és a COKZ-nyilvántartás alapján.

4.5. *Az előállítás módja*

Az Edam Holland sajt hollandiai tejgazdaságokból származó tejből készül. A tejet a gazdaságban legfeljebb 6 °C-osra hűtik, és hűtőtartályban tárolják mindaddig, amíg – 72 órán belül – a sajtüzembe nem szállítják. A sajtüzemben való átvétel után a tejet vagy közvetlenül feldolgozzák, vagy termizálják (alacsonyabb hőmérsékleten történő, nem pasztőröző hőkezelés) és rövid idejű, alacsony hőmérsékleten való tárolás után sajttejjé alakítják.

Ezután szabályozzák a tej zsírtartalmát, ami azt jelenti, hogy a zsír- és fehérjetartalmát úgy állítják be, hogy a kész sajt zsírtartalma a szárazanyagban 40–44 % legyen. A sajttejet legalább 72 °C-on 15 másodperces hőntartással pasztőrözik. A sajttej alvasztása megközelítőleg 30 °C hőmérsékleten történik. Az Edam Hollandra jellemző a tejfehérjék ennek során fellépő bomlása és alvadása.

Az alvasztás során keletkező tejalvadékból kiválasztják a tejsavót, az alvadékot pedig addig munkálják és mossák, míg a nedvességtartalma és a pH-értéke el nem éri a kívánt szintet.

Ezután az alvadékot hordóban préselik, megfelelő alakúra és tömegűre formázzák, majd az így keletkezett „sajtot" sóoldatba helyezik.

Az Edam Hollandot kizárólag természetes módon érlelik, ami azt jelenti, hogy a sajtot levegőn érlelik, miközben rendszeresen megfordítják és ellenőrzik. Érlelés során száradással kialakul a kéreg. Az idő és a hőmérséklet jelentős szerepet játszik abban, hogy a sajt az enzimatikus és öregedési folyamatok során elnyerhesse az Edam Hollandra jellemző fizikai és érzékszervi tulajdonságokat. Az Edam Holland érlelése a kívánt íztípustól függően akár egy évnél tovább is eltarthat.

Az Edam Holland darabolása és előcsomagolása akár Hollandiában, akár Hollandián kívül is történhet, feltéve, hogy az előcsomagoló olyan átfogó adminisztratív ellenőrző rendszert alkalmaz, amelyben a termék a darabolt Edam Hollandon feltüntetett ellenőrző jelen szereplő egyedi szám- és betűkombináció alapján nyomon követhető, és a fogyasztó számára garantálható a termék eredete.

4.6. *Kapcsolat*

A termék elnevezésében a földrajzi elem a „Holland" szó. Ahogy az köztudott, ez a szó az ország hivatalosabb megnevezésének (hollandul: Nederland) szinonimájaként használatos. Az Egyesült Németalföldi Köztársaság idejében (17–19. század) a köztársaságot alkotó hét tartomány közül Holland volt a legbefolyásosabb.

Történelmi háttér

Az Edam Holland kiválóan testesíti meg a holland sajtkészítési hagyományt, amely a középkorra nyúlik vissza, és a 17. században (az ún. aranykorban) teljesedett ki.

A holland tej Hollandia – jórészt tengerszint alatti – fekvésének, óceáni éghajlatának és a területén (túlnyomórészt homokos és agyagos talajon) található fűfajtáknak köszönhetően különösen alkalmas a minőségi, ízletes sajt előállítására.

A tej minőségét egyrészt a tejtermelők körében alkalmazott minőségbiztosítási rendszerek, másrészt az intenzív minőségértékelés (minden tejszállítmányt több minőségi paraméter alapján vizsgálnak és osztályoznak) biztosítja. Ezenkívül a tejfeldolgozás előtt zárt hűtési láncot alkalmaznak: a tejet a gazdaságban alacsony hőmérsékleten (legfeljebb 6 °C-on) tárolják, és szigetelt tartálykocsikban szállítják az üzembe. A minőség megőrzéséhez hozzájárulnak a viszonylag rövid szállítási távolságok is.

Az Edam Hollandot eleinte gazdaságokban, majd helyi üzemekben állították elő, mára pedig már Hollandia-szerte előállított, világhírű termékké vált. Fontos és tartós tényező a termelői tej értékének optimalizálásában. A 20. század elején nemzeti törvényben szabályozták az edami sajt előállítását, és az Edam Holland elnevezést a Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten határozatban (azaz a sajtokról szóló mezőgazdasági minőségügyi határozatban) rögzítették.

Az Edam Holland megítélése az európai fogyasztók körében

Egy nagyszabású, hat európai országban végzett felmérés kimutatta, hogy az európai fogyasztók szemében az edami (és a gouda) sajt legfontosabb termelője Hollandia.

Az Edam Holland (és a Gouda Holland) a holland kulturális örökség jelképe. Az európai fogyasztó márkának tekinti az Edam Holland (és a Gouda Holland) sajtot. Az Edam Holland (és a Gouda Holland) a holland minőségi termék szinonimájává vált. Az edami (és a gouda) sajt fogyasztása szempontjából legjelentősebb hat tagállamban végzett piackutatás (amelyet tagállamonként 1 250 válaszadót magában foglaló reprezentatív mintán végeztek, 97,5 %-os megbízhatósággal) a következőket mutatta ki:

— az edami sajt és Hollandia között erős asszociatív kapcsolat áll fenn;

— az Edam Holland keresettebb, mint a Hollandián kívül előállított edami sajtok;

— a felmérésben érintett tagállamokban a fogyasztók csaknem fele hiszi azt, hogy minden edami sajt Hollandiában készül;

— a Hollandiában készült edami sajt megítélése sokkal jobb a „kiváló minőség”, a „hagyományos előállítás” és „az eredeti termék” kategóriában.

A holland kormány és a holland ipar intézkedéseivel és jogszabályaival évszázadokon át minden tőle telhetőt megtett annak érdekében, hogy megőrizze az Edam Holland (és a Gouda Holland) kiváló minőségét. Ezenkívül a holland tejipar jelentős összegeket fordított a magas minőségi előírások betartására és újabb piacok megszerzésére, illetve a meglévő piacok kibővítésére és megtartására. 1950 óta Európában (Hollandián kívül) több mint 1,4 milliárd holland forintot (635 millió eurót) fordítottak hirdetésre, ismeretterjesztésre és promócióra.

4.7. *Ellenőrző szerv*

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

Cím: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Címkézés*

Az „Edam Holland” európai uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ).

Ezt a jelzést a darabolatlan sajtokon feltűnő helyen, a sajt lapos felén és/vagy a sajtot körülvevő szalagon elhelyezett címként kell feltüntetni. Nem kötelező ilyen megjelölést alkalmazni, amennyiben a sajtot a 4.5. pontban foglaltak szerint darabolják és előcsomagoltan hozzák forgalomba. Ilyen esetben az „Edam Holland” jelzést a csomagoláson kell feltüntetni.

Olyan egyértelműen megkülönböztethető csomagolást kell alkalmazni, amelynek segítségével a fogyasztó képes felismerni a polcokon az Edam Holland sajtot. Az elnevezéssel, a saját identitás kialakításával (a márkajel jelenleg kifejlesztés alatt áll) és az uniós OFJ-logóval egyértelművé kell tenni a fogyasztók számára, hogy az Edam Holland más, mint a többi edami sajt.