NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1121/2010

ze dne 2. prosince 2010

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení [Edam Holland (CHZO)]

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 7 odst. 5 třetí pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Žádost Nizozemska o zápis názvu „Edam Holland“ do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení byla podle čl. 6 odst. 2 prvního pododstavce nařízení (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* [2].

(2) Česká republika, Finsko, Německo, Rakousko, Slovensko, vlády Austrálie, Nového Zélandu a Spojených států amerických, jakož i australský svaz mlékárenského průmyslu („Dairy Australia“), novozélandský mlékárenský svaz („Dairy Companies Association of New Zealand“) a Národní federace výrobců mléka („National Milk Producers Federation“) spolu s Radou USA pro export mléčných výrobků („U.S. Dairy Export Council“) podaly v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 proti zápisu námitky. Námitky byly shledány přípustnými podle čl. 7 odst. 3 uvedeného nařízení, s výjimkou námitek Austrálie a australského svazu mlékárenského průmyslu, které nebyly shledány přípustnými z důvodu jejich pozdního podání.

(3) Námitky se týkaly nedodržení podmínek stanovených v článku 2 nařízení (ES) č. 510/2006, zejména názvu a jeho používání, specifičnosti a pověsti produktu, vymezení zeměpisné oblasti a omezení, pokud jde o původ surovin. V námitkách se rovněž uvádělo, že zápis by byl v rozporu s čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006, ohrozil by existenci názvů, ochranných známek nebo produktů, které byly v souladu s právem na trhu po dobu nejméně pěti let před datem zveřejnění námitek podle čl. 6 odst. 2, a že název navrhovaný k zápisu je druhový.

(4) Dopisy ze dne 21. října 2008 vyzvala Komise Nizozemsko a strany, které námitky vznesly, k hledání vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.

(5) Vzhledem k tomu, že se stranami, které námitky vznesly, nebylo ve stanovené lhůtě dohody dosaženo, by Komise měla postupem podle čl. 15 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 přijmout rozhodnutí.

(6) Pokud jde o údajné nedodržení podmínek článku 2 nařízení (ES) č. 510/2006 týkajících se názvu, zeměpisné oblasti, specifičnosti produktu, souvislosti mezi vlastnostmi produktu a zeměpisnou oblastí, pověsti a omezení ohledně původu surovin, příslušné vnitrostátní orgány potvrdily, že tyto prvky jsou přítomny, a dodatečně nebyly zjištěny žádné zjevné chyby. Mělo by se zdůraznit, že označení „Holland“ (Holandsko) není názvem dotyčného členského státu a že „Edam Holland“ se považuje za tradiční zeměpisný název uvedený v čl. 2 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006. Požadavky čl. 2 odst. 1 písm. b) uvedeného nařízení jsou v této souvislosti splněny, jelikož dotyčná zeměpisná oblast je vymezena v souladu s danou souvislostí a hlavními prvky specifičnosti produktu. Specifičnost sýru „Edam Holland“ vychází z kombinace faktorů souvisejících se zeměpisnou oblastí, např. kvality mléka (vysoký obsah tuku a bílkovin), aminokyselin odvozených od β-CN a γ-glutamyl-peptidu, převážně pastvy na loukách, používání telecího syřidla, přirozeného zrání a dovedností zemědělců a výrobců sýra.

(7) Pokud jde o námitky týkající se nedodržení podmínek čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006, Nizozemsko poskytlo informace o rozdílu mezi produktem se zapsaným názvem „Noord-Hollandse Edammer“ a produktem, pro nějž se používá název „Edam Holland“. V námitkách nebyly uvedeny žádné důkazy o možném uvádění spotřebitelů v omyl či nerovném zacházení s výrobci.

(8) Zdá se, že strany vznášející námitky při svém tvrzení, že zápis by ohrozil existenci názvů, ochranných známek či produktů a že název navrhovaný k zápisu je druhový, neodkazovaly na celý název „Edam Holland“, nýbrž jen na jednu jeho část, a to „Edam“. Chráněn je však název „Edam Holland“ jako celek. Podle čl. 13 odst. 1 druhého pododstavce nařízení (ES) č. 510/2006 se může název „Edam“ nadále používat, jsou-li dodržovány zásady a předpisy právního řádu Unie. V zájmu jasnosti byly specifikace a přehled odpovídajícím způsobem změněny.

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 39.

(9) Na základě těchto skutečností by tedy název „Edam Holland“ měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.

(10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Označení uvedené v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Aniž je dotčen první odstavec, název „Edam“ se může nadále používat na území Unie, jsou-li dodržovány zásady a předpisy jejího právního řádu.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 2. prosince 2010.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.3 Sýry

NIZOZEMSKO

Edam Holland (CHZO)

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„EDAM HOLLAND“

č. ES: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu**

Název: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresa: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31 703708708

Fax: +31 703708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Skupina**

Název: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31 793430300

Fax: +31 793430320

E-mail: info@nzo.nl

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu**

Třída 1.3 Sýry

4. **Specifikace**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1. *Název*

„Edam Holland“

4.2. *Popis*

„Edam Holland“ je přírodní vyzrálý polotvrdý sýr. Sýr se vyrábí v Nizozemsku z kravského mléka od chovatelů mléčného skotu a zraje do hotového výrobku v nizozemských zracích místnostech.

Složení

Sýr „Edam Holland“ se vyrábí z jedné či více těchto surovin:

— mléka, smetany, odstředěného nebo polotučného mléka (výlučně kravského), které pocházejí z nizozemských podniků zabývajících se chovem mléčného skotu.

Charakteristické vlastnosti

Sýr je ve tvaru koule s plochou svrchní a spodní stranou nebo též ve tvaru bochníku či bloku. Jednotlivé specifikace jsou uvedeny v tabulce.

Druh	Hmotnost	Obsah tuku v sušině	Vlhkost (max.)	Obsah soli v sušině (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (tvar koule)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (tvar bloku)	max. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tvar velkého bochníku)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tvar malého bochníku)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Uvedená úroveň vlhkosti se vztahuje na dobu 12 dnů po prvním dnu výroby, s výjimkou sýru „Baby Edam Holland“, u kterého platí na dobu 5 dnů po prvním dnu výroby.

Ostatní charakteristické vlastnosti:

— Chuť: v závislosti na stáří sýru jemná až výrazná.

— Řez: musí mít stejnou barvu s výskytem jen několika malých kulatých otvorů. V sýru „Bros Edam Holland“ se vyskytuje velmi mnoho malých otvorů. Sýrová hmota může mít odstín slonové kosti až žlutou barvu.

— Kůra: kůra sýru je pevná, hladká, suchá, bez nečistot a nedochází na ní ke tvorbě plísní. Kůra vznikne sušením během zrání sýra.

— Konzistence: sýrová hmota mladého sýru „Edam Holland“ musí být dostatečně tvrdá a musí se snadno krájet. S postupující dobou zrání se tvrdost sýra zvyšuje a jeho struktura je tužší. Sýr „Bros Edam Holland“ musí být dostatečně tvrdý a tuhý.

— Doba zrání: nejméně 28 dnů („Baby Edam Holland“ nejméně 21 dnů).

— „Edam Holland“ je přírodní vyzrálý sýr. Zrání sýru „Edam Holland“ nesmí probíhat ve fóliích.

— Teplota zrání: minimálně 12 °C.

— Stáří: doba trvanlivosti může být různá, v intervalu od nejméně 28 dní od data výroby (u sýru „Baby Edam Holland“) až po více než jeden rok.

Zvláštní požadavky na jakost

— Před dodáním a uskladněním u výrobce sýru nesmí mléko, smetana ani polotučné mléko projít tepelným ošetřením; případně je dovoleno tepelné ošetření bez pasterizace.

— Smetana, odstředěné nebo polotučné mléko musí ještě před výrobou sýru „Edam Holland“ projít tepelným ošetřením v podobě pasterizace, aby byla splněna tato kritéria:

— nelze zjistit aktivitu fosfatázy, ledaže nelze zjistit aktivitu peroxidázy;

— kyselost, u smetany měřená na základě produktu s nulovým obsahem tuku, činí nejvýše 20 mmol NaOH na litr, pokud obsah laktátů nečiní nejvýše 200 mg na 100 g hmoty bez tuku;

— v 0,1 ml nejsou zjistitelné žádné koliformní mikroorganismy.

— Veškeré suroviny se bezprostředně před zpracováním k výrobě „Edam Holland“ pasterizují tak, aby se obsah nedenaturovaných syrovátkových bílkovin neodchyloval od nepasterizované suroviny stejného druhu a jakosti či se od ní odchyloval jen v minimální míře.

— Při výrobě sýru „Edam Holland“ se používají výhradně kultury mikroorganismů tvořících kyselinu mléčnou a aroma, které nejsou geneticky modifikovány. Tyto kultury sestávají z mezofilních bakterií mléčného kvašení, které jsou vhodné právě pro sýr „Edam Holland“: rody *Lactococcus* a *Leuconostoc* typu L nebo LD, případně v kombinaci s termofilními kulturami *Lactobacillus* a/nebo *Lactococcus*. Dostupné kultury jsou důležité pro proces zrání i pro vznik typické chuti a vůně.

— Syřidlo: K výrobě sýru „Edam Holland“ se používá výhradně telecí syřidlo. Pouze v mimořádných případech, například v důsledku epizootické nákazy, může být nutné použít jiné druhy syřidla. V takovém případě musí syřidlo splňovat požadavky vyhlášky o mléčných výrobcích provádějící zákon o komoditách („Warenwetbesluit Zuivel“).

— Obsah dusitanů u sýru „Edam Holland“ činí v přepočtu na amonné ionty nejvýše 2 mg na kg sýru.

4.3. *Zeměpisná oblast*

Tato žádost se vztahuje na zeměpisnou oblast „Holland“ (Holandsko), která patří k evropské části Nizozemského království.

4.4. *Důkaz původu*

Na každý jednotlivý sýr „Edam Holland“ se ještě před lisováním sýřeniny umístí značka vyrobená z kaseinů (viz obrázek). Na této značce je uvedeno označení „Edam Holland“, jakož i kombinace číslic a písmen (ve vzestupném abecedním i číselném pořádku), která je pro každý sýr jedinečná.



Nizozemský institut pro mlékárenské kontroly („Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ“) spravuje rejstřík těchto jedinečných číslic a zaznamenává do něj rovněž veškeré údaje z testů (včetně místa a času). Pro spotřebitele je toto označení dobře rozpoznatelné. Pomocí kaseinové značky a rejstříku COKZ může zkušební orgán toto označení ověřit.

4.5. *Metoda produkce*

Sýr „Edam Holland“ se vyrábí z mléka, které se získává od podniků zabývajících se chovem mléčného skotu se sídlem v Nizozemsku. Mléko se přímo v daném hospodářství ochladí na nejvýše 6 °C a je tam skladováno v chladicí nádrži. Do 72 hodin se mléko přepraví do výrobny sýru. Po dodání do výrobny se mléko okamžitě zpracuje nebo termizuje (ošetření mírným záhřevem, bez pasterizace), nakrátko se uskladní v chladu a následně se zpracuje v mléko na výrobu sýrů.

K tomuto účelu se mléko standardizuje na obsah tuku, přičemž poměr tuku a proteinu se upraví tak, aby v hotovém sýru byl obsah tuku v sušině mezi 40 a 44 %. Mléko na výrobu sýru se pasterizuje 15 sekund při teplotě nejméně 72 °C. K sýření mléka na výrobu sýrů dochází za teploty přibližně 30 °C. Oddělování a srážení (koagulace) mléčných bílkovin je pro sýr „Edam Holland“ typické.

Sýřenina, která vznikla srážením, se oddělí od syrovátky a je následně zpracována a promývána tak, aby dosáhla požadovaných hodnot vlhkosti a pH.

Tato sýřenina se lisuje ve vanách a získá tak správný tvar a požadovanou hmotnost. Takto vzniklý „sýr“ se ponoří do solné lázně.

Sýr „Edam Holland“ zraje pouze přirozenou cestou, tedy bez omezení přísunu vzduchu, a je pravidelně otáčen a kontrolován. Během zrání vzniká na sýru suchá kůra. Je nutno dbát na správnou dobu zrání a teplotu, aby mohly v dostatečném rozsahu proběhnout příslušné enzymatické a zrací procesy a sýr tak získal fyzické a organoleptické vlastnosti, které jsou pro sýr „Edam Holland“ typické. Zrání sýru „Edam Holland“ může dle požadované chuti trvat i déle než rok.

Sýr „Edam Holand“ lze rozkrájet a hotově zabalit v Nizozemsku i mimo něj za podmínky, že subjekt, jenž hotové balení zajišťuje, používá komplexní systém administrativní kontroly, který u rozkrájeného sýru „Edam Holland“ zaručuje vysledovatelnost jedinečné kombinace číslic a písmen a spotřebiteli jasně dokládá původ sýru.

4.6. *Souvislost*

Zeměpisným prvkem v názvu produktu je slovo „Holland“. Jak je obecně známo, označení „Holland“ (Holandsko) je ekvivalentem oficiálnějšího názvu „Nederland“ (Nizozemsko). V době Republiky spojených nizozemských provincií („Republiek der Verenigde Nederlanden“) (v 17. až 19. století) bylo Holandsko nejvlivnější ze sedmi provincií.

Historický vývoj

Sýr „Edam Holland“ je reprezentantem nizozemské tradice výroby sýru, která se rozvíjela od středověku a dočkala se plného rozkvětu již v 17. století (označovaném též jako „zlaté století“).

Skutečnost, že místní mléko je nadmíru vhodné k výrobě vysoce kvalitního sýra s výraznou chutí, je třeba velkou měrou přičíst poloze Nizozemska (převážně pod úrovní moře), klimatu (přímořské podnebí) a složení trav (rostoucích převážně na jílovitých a písčitých půdách).

Jakost mléka zaručuje kombinace systémů pro zajištění kvality v podnicích na chov mléčného skotu a používání komplexního systému pro posuzování jakosti (u každé dodávky mléka se provádějí různé kontroly a posouzení). U mléka je navíc před jeho zpracováním nepřetržitě udržován chladicí řetězec, kdy je ochlazené mléko (o teplotě nejvýše 6 °C) skladováno v hospodářství a následně v jednotlivých cisternách přepraveno do výrobny sýru. K udržení jakosti mléka přispívají i poměrně krátké přepravní vzdálenosti.

Od produkce v hospodářstvích přes místní výrobny se ze sýru „Edam Holland“ stal produkt vyráběný po celé zemi a těšící se světovému věhlasu, který je důležitou stabilní složkou zhodnocování mléka z jednotlivých hospodářství. Na počátku dvacátého století byly pro eidamský sýr zavedeny vnitrostátní právní předpisy a označení „Edam Holland“ bylo stanoveno v rozhodnutí o jakosti v zemědělství u sýrových výrobků („Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten“).

Dobré jméno sýru „Edam Holland“ mezi evropskými spotřebiteli

Na základě rozsáhlého průzkumu provedeného v šesti evropských zemích se zjistilo, že evropští spotřebitelé vnímají Nizozemsko jako nejdůležitějšího producenta sýru Edam (a Gouda).

„Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) jsou jedním ze symbolů nizozemského kulturního dědictví. Evropští spotřebitelé vnímají druhy sýru „Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) jako značky. „Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) jsou synonymem jakostních produktů z Nizozemska. Z průzkumu trhu (reprezentativní vzorek 1 250 dotazovaných na jeden členský stát se spolehlivostí 97,5 %) provedeného v šesti nejdůležitějších členských státech z hlediska spotřeby sýru Edam (a Gouda) vyplývá, že:

— mezi názvy Edam a Nizozemsko existuje silná asociace;

— o sýr „Edam Holland“ je větší zájem než o sýr Edam vyrobený mimo Nizozemsko;

— téměř polovina spotřebitelů v členských státech, v nichž se průzkum uskutečnil, se domnívá, že všechen sýr Edam se vyrábí v Nizozemsku.

— sýr Edam z Holandska dosahuje výrazně lepšího umístění v rámci proměnných „vynikající jakost“, „vyrobeno tradičním způsobem“ a „původní produkt“.

Pro udržení velmi vysoké jakosti sýru „Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) přijímal v průběhu století v Nizozemsku stát i mlékárenské odvětví různá opatření a právní předpisy. V zájmu splnění těchto požadavků na jakost, ale i pro otevření trhů, jejich rozvoj a zachování navíc nizozemské mlékárenství učinilo výrazné investice. Od roku 1950 toto odvětví investovalo v Evropě více než 1,4 miliardy guldenů (635 milionů EUR) do reklamy, osvětové činnosti a propagace (bez započtení investic realizovaných přímo v Nizozemsku).

4.7. *Kontrolní subjekt*

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

Adresa: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31 334965696

Fax: +31 334965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Označování*

„Edam Holland“ je zeměpisné označení chráněné Evropskou unií (CHZO).

Toto označení musí být uvedeno na viditelném místě na štítku, který se umístí na plochou stranu sýru, a/nebo na ovinovací pásku k sýru. Není to však povinné, pokud je sýr podle bodu 4.5. rozkrájen a v hotovém balení uveden na trh; pak se označení „Edam Holland“ umístí na hotové balení.

Obal musí být natolik odlišný, aby byl spotřebitel schopen poznat sýr „Edam Holland“ na prodejních pultech. Z jeho názvu, uplatňování vlastní identity (vytváří se logo) a symbolu CHZO Evropské unie musí být spotřebiteli zjevné, že „Edam Holland“ je jiný produkt než ostatní eidamské sýry.