UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1121/2010

z dne 2. decembra 2010

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Edam Holland (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1] ter zlasti tretjega pododstavka člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s prvim odstavkom člena 6(2) in členom 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Nizozemske za vpis imena „Edam Holland“ v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* [2].

(2) Češka republika, Nemčija, Finska, Avstrija, Slovaška, vlade Avstralije, Nove Zelandije in Združenih držav Amerike ter organizacija Dairy Australia, novozelandsko združenje podjetij v sektorju mleka in nacionalno združenje proizvajalcev mleka skupaj z ameriškim svetom za izvoz mleka so v skladu s členom 7(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 registraciji ugovarjali. Ugovori so se na podlagi člena 7(3) navedene uredbe šteli za sprejemljive, razen ugovorov Avstralije in organizacije Dairy Australia, ki zaradi pozne vložitve nista bila sprejemljiva.

(3) Izjave o ugovoru so se nanašale na neizpolnjevanje pogojev iz člena 2 Uredbe (ES) št. 510/2006, zlasti glede imena in njegove uporabe, posebnosti in slovesa proizvoda, opredelitve geografskega območja in omejitev v zvezi s poreklom surovin. V ugovorih je bilo še navedeno, da bi bila registracija v nasprotju s členom 3(3) Uredbe (ES) št. 510/2006, da bi ogrozila obstoj imen, blagovnih znamk ali proizvodov, ki so bili zakonito na trgu vsaj pet let pred datumom objave iz člena 6(2), ter da je ime, predlagano za registracijo, generično.

(4) Komisija je v dopisih z dne 21. oktobra 2008 Nizozemsko in vlagatelje ugovorov pozvala, naj se med seboj dogovorijo v skladu z njihovimi notranjimi postopki.

(5) Ker vlagatelji ugovorov v predvidenem roku niso dosegli nobenega sporazuma, mora Komisija sprejeti sklep v skladu s postopkom iz člena 15(2) Uredbe (ES) št. 510/2006.

(6) Kar zadeva domnevno neizpolnjevanje člena 2 Uredbe (ES) št. 510/2006 glede imena, geografskega območja, posebnosti proizvoda, povezave med lastnostmi proizvoda in geografskim območjem, slovesa in omejitev v zvezi s poreklom surovin, so pristojni nacionalni organi potrdili prisotnost teh elementov, poleg tega pa ni bila ugotovljena nobena očitna napaka. Treba je poudariti, da „Holland“ ni ime zadevne države članice in da se „Edam Holland“ šteje za tradicionalno geografsko ime, zajeto s členom 2(2) Uredbe (ES) št. 510/2006. V zvezi s tem so izpolnjene zahteve člena 2(1)(b) navedene uredbe, saj je zadevno geografsko območje opredeljeno glede na povezavo in glavne elemente posebnosti proizvoda. Posebnost sira Edam Holland je povezana z več dejavniki v zvezi z geografskim območjem, kot so kakovost mleka (visoka raven maščob in vsebnost beljakovin), aminokisline iz β-CN in γ-glutamil peptidov ter pretežna paša na travnikih, uporaba sirila iz telet, naravno zorenje ter veščine kmetov in proizvajalcev sira.

(7) Kar zadeva ugovore zaradi neizpolnjevanja člena 3(3) Uredbe (ES) št. 510/2006, je Nizozemska predložila informacije v zvezi z razlikovanjem med proizvodom z registriranim imenom „Noord-Hollandse Edammer“ in proizvodom, za katerega se uporablja ime „Edam Holland“. V izjavi o ugovoru ni bil naveden noben dokaz o morebitnem zavajanju potrošnikov ali neenakovredni obravnavi proizvajalcev.

(8) Zdi se, da vlagatelji ugovorov, ko so trdili, da bi registracija ogrozila obstoj imen, blagovnih znamk ali proizvodov in da je ime, predlagano za registracijo, generično, niso upoštevali celotnega imena „Edam Holland“, ampak le njegov del, tj. „Edam“. Vendar se zaščita dodeli za izraz „Edam Holland“ kot celoto. V skladu z drugim pododstavkom člena 13(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 se lahko izraz „Edam“ še naprej uporablja, če se upoštevajo veljavna načela in pravila iz pravnega reda Unije. Zaradi večje jasnosti sta bila specifikacija in povzetek ustrezno spremenjena.

[1] UL L 93, 31.3.2006, str. 12.
[2] UL C 57, 1.3.2008, str. 39.

(9) Glede na to je treba ime „Edam Holland“ vpisati v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb“.

(10) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zaščitene geografske označbe in zaščitene označbe porekla –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se vpiše v register.

Ne glede na prvi odstavek se lahko ime „Edam“ še naprej uporablja na ozemlju Unije, če se upoštevajo veljavna načela in pravila iz pravnega reda Unije.

Člen 2

Prečiščeni povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 2. decembra 2010

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, navedeni v Prilogi I k Pogodbi:

Skupina 1.3. Siri

NIZOZEMSKA

Edam Holland (ZGO)

PRILOGA II

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„EDAM HOLLAND“

ES št.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici**

Naziv: Hoofdproductschap Akkerbouw

Naslov: Postbus 29739 – 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Telefaks: +31-70-3708444

E-naslov: plw@hpa.agro.nl

2. **Skupina**

Naziv: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Naslov: Postbus 165 – 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Telefaks: +31-79-3430320

E-naslov: info@nzo.nl

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3 Sir

4. **Specifikacija**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. *Ime*

„Edam Holland“

4.2. *Opis*

Sir Edam Holland je naravno zorjeni poltrdi sir. Sir proizvajajo na Nizozemskem iz kravjega mleka, ki ga pridobivajo na nizozemskih mlečnih kmetijah, in ki zori v nizozemskih prostorih za zorenje, dokler ni pripravljen za prodajo.

Sestava

Sir Edam Holland se proizvaja iz ene ali več naslednjih surovin:

— mleka, smetane, posnetega ali polposnetega kravjega mleka (izključno kravjega mleka), pridobljenega na nizozemskih mlečnih kmetijah.

Značilne lastnosti

Sir ima obliko krogle s sploščeno zgornjo in spodnjo ploskvijo ali pa obliko hlebca ali kvadra. Specifikacije so navedene v naslednji tabeli.

Vrsta	Teža	Maščoba v suhi snovi	Vsebnost vlage (največja)	Sol v suhi snovi (največ)
Baby Edam Holland	največ 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (oblika krogle)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (trdi)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (lisast)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (kvadraste oblike)	največ 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (oblika velikega hlebca)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (oblika malega hlebca)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Navedena vsebnost vlage velja po dvanajstem dnevu od dneva začetka postopka priprave, razen za Baby Edam Holland, pri katerem velja po petem dnevu.

Ostale značilne lastnosti so:

— okus: blag do pikanten, odvisno od starosti in vrste;

— prerez: mora biti enotne barve z nekaj majhnimi okroglimi luknjami. Sir Bros Edam Holland ima veliko majhnih lukenj. Sir je slonokoščene do rumene barve;

— skorja: skorja je trdna, gladka, suha, čista in brez plesni. Skorja nastane s sušenjem med fazo zorenja;

— tekstura: mladi sir Edam Holland mora biti dovolj čvrst in primeren za rezanje. Z nadaljnjim zorenjem postane njegova sestava čvrstejša in bolj zategnjena. Sir Bros Edam Holland mora biti dovolj čvrst in trd;

— obdobje zorenja: najmanj 28 dni (najmanj 21 dni za Baby Edam Holland);

— Edam Holland je naravno zorjeni sir. Sir Edam Holland ne sme zoreti v foliji;

— temperatura zorenja: najmanj 12 °C;

— starost: rok uporabnosti je od najmanj 28 dni po dnevu proizvodnje (Baby Edam Holland) do več kot eno leto.

Posebna merila kakovosti

— Ko proizvajalec sira dobi in shrani mleko, smetano ali polposneto mleko, ti še niso bili toplotno obdelani ali pa so bili toplotno obdelani brez pasterizacije.

— Smetano in posneto ali polposneto mleko je treba neposredno pred predelavo v sir Edam Holland pasterizirati, da se izpolnijo naslednja merila:

— aktivnost fosfataze je neopazna, razen če je aktivnost peroksidaze neopazna;

— stopnja kislosti za smetano, preračunana za nemasten proizvod, ni višja od 20 mmol NaOH na liter, razen če je vsebnost laktata 200 mg na 100 g nemastne snovi ali manj;

— v 0,1 ml ni koliformnih mikroorganizmov.

— Neposredno pred predelavo v sir Edam Holland je treba vse surovine pasterizirati tako, da vsebnost nedenaturiranih beljakovin sirotke ne odstopa ali le rahlo odstopa od vsebnosti v nepasteriziranih surovinah podobne vrste in kakovosti.

— Med proizvodnjo sira Edam Holland se lahko dodajo le negensko spremenjene kulture mikroorganizmov, ki ustvarjajo mlečno kislino in dajejo aromo. Te kulture vsebujejo za sir Edam Holland primerne mezofilne mlečnokislinske kulture, Lactococcus in Leuconostoc, vrste L ali LD, po možnosti v kombinaciji s termofilnimi kulturami Lactobacillus in/ali Lactococcus. Kulture, ki so na voljo, imajo zelo pomembno vlogo v postopku zorenja ter nastajanja značilnega okusa in arome.

— Sirilo: za proizvodnjo sira Edam Holland se uporablja le sirilo iz telet. Le v posebnih okoliščinah, če je to na primer nujno zaradi kužne živalske bolezni, je morda treba uporabiti druga sirila. V tem primeru mora uporabljeno sirilo izpolnjevati zahteve uredbe o mlečnih proizvodih (Warenwetbesluit Zuivel).

— Vsebnost nitrita v siru Edam Holland, v smislu vsebnosti nitritnih ionov, ni višja od 2 mg na kilogram sira.

4.3. *Geografsko območje*

Geografsko območje, ki ga zajema vloga, je Holandija, tj. evropski del Kraljevine Nizozemske.

4.4. *Dokazilo o poreklu*

Preden se sesirjeno mleko stisne, se na vsak sir Edam Holland natisne oznaka iz kazeina (glej sliko). Oznaka vsebuje označbo „Edam Holland“, skupaj s kombinacijo številk in črk, ki je za vsak sir enkratna (znaki si sledijo po abecednem vrstnem redu oziroma po naraščajoči velikosti).



Nizozemski inštitut za inšpekcijski nadzor mlečnih proizvodov (COKZ) vodi register teh enkratnih številk, ki vsebuje tudi evidenco vseh podatkov o preskusih (vključno s časom in krajem). Označba je za potrošnike enostavno prepoznavna ter jo lahko kontrolni organ preveri na podlagi oznake iz kazeina in registra COKZ.

4.5. *Metoda pridobivanja*

Sir Edam Holland se proizvaja iz mleka, pridobljenega na mlečnih kmetijah na Nizozemskem. Na kmetiji mleko ohladijo na največ 6 °C in ga shranijo v hladilni posodi. V sirarno ga prepeljejo v 72 urah. Po prihodu v sirarno mleko takoj predelajo ali toplotno obdelajo (blaga toplotna obdelava brez pasterizacije), potem pa ga za kratek čas postavijo v hladilnico, preden ga uporabijo za proizvodnjo sira.

Vsebnost maščob v mleku je standardizirana, tako da je razmerje maščob in beljakovin takšno, da je vsebnost maščob v končno proizvedenem siru med 40 % in 44 % maščobe v suhi snovi. Mleko za sir se pasterizira 15 sekund pri temperaturi najmanj 72 °C. Sesiri se pri temperaturi približno 30 °C. Pri tem pride do delitve in koagulacije mlečnih beljakovin, kar je značilno za sir Edam Holland.

Sesirjeno mleko, ki nastane pri koagulaciji, se loči od sirotke ter predela in opere, da vsebnost vlage in pH dosežeta želeni vrednosti.

Sesirjeno mleko se v kadeh stisne, da dobi pravilno obliko in želeno težo. Nastali „sir“ se potem potopi v kad s slanico.

Sir Edam Holland zori le naravno, tj. pusti se na odprtem zraku, da zori, pri tem pa se redno obrača ter kontrolira. Med zorenjem sira nastaja suha skorja. Za encimski postopek in postopek staranja sta potrebna ustrezna čas in temperatura, da lahko sir razvije fizikalno in organoleptično kakovost, ki je značilna za sir Edam Holland. Zorenje sira Edam Holland lahko traja več kot eno leto, odvisno od vrste želenega okusa.

Sir Edam Holland se lahko razreže in predpakira na Nizozemskem ali zunaj Nizozemske, če ima izvajalec predpakiranja celovit upravni sistem za spremljanje, s katerim zagotovi, da se lahko ugotavlja poreklo razrezanega sira Edam Holland z enkratno kombinacijo številk in črk na oznaki ter da je potrošnik prepričan o poreklu sira.

4.6. *Povezava*

Geografski element v imenu tega proizvoda je „Holland“. Kot je splošno znano, je „Holland“ (Holandija) sopomenka uradnejšega imena Nizozemska. V času Republike združena Nizozemska (od 17. do 19. stoletja) je bila Holandija najvplivnejša od sedmih pokrajin.

Zgodovinsko ozadje

Sir Edam Holland je simbol nizozemske tradicije proizvodnje sira, ki sega v srednji vek in se je popolnoma razvila že v 17. stoletju (zlata doba).

Mleko je primerno za proizvodnjo visokokakovostnega sira, polnega arome, predvsem zaradi geografskega položaja Nizozemske (večinoma pod morsko gladino), njenega (obmorskega) podnebja in sestave trave, ki tam raste (večinoma na peščeni in glineni prsti).

Sistemi zagotavljanja kakovosti, ki se uporabljajo na mlečnih kmetijah, in sistem intenzivnega ocenjevanja kakovosti (vsaka pošiljka mleka se pregleda in oceni na podlagi različnih parametrov kakovosti) skupaj zagotavljajo kakovost mleka. Že na kmetiji mleko ohladijo (tako da ima največ 6° C), v proizvodnjo pa ga pripeljejo v hladilnih posodah. Sorazmerno kratke razdalje prav tako pripomorejo k ohranjanju kakovosti mleka.

Od začetkov proizvodnje na kmetijah se je sir Edam Holland razvijal s proizvodnjo v lokalnih tovarnah, dokler ni postal nacionalni proizvod svetovnega slovesa ter pomemben in trden dejavnik pri doseganju najboljše kakovosti mleka s kmetij. Na začetku 20. stoletja so bili uvedeni nacionalni zakoni o siru edamec, ime Edam Holland pa je bilo določeno v Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten (odločba o kakovosti v kmetijstvu za sirne proizvode).

Podoba sira Edam Holland med evropskimi potrošniki

Obsežna raziskava, opravljena v šestih evropskih državah, je pokazala, da je po mnenju evropskih potrošnikov Nizozemska najpomembnejša proizvajalka sirov edamec (in gavda).

Edam Holland (in Gouda Holland) sta simbola nizozemske kulturne dediščine. Evropski potrošniki sir Edam Holland (in Gouda Holland) obravnavajo kot blagovno znamko. Edam Holland (in Gouda Holland) sta sopomenki za nizozemsko kakovost. Tržna raziskava (opravljena na podlagi reprezentativnega vzorca 1 250 vprašancev na državo članico s 97,5-odstotno zanesljivostjo) v šestih državah članicah, v katerih je poraba edamca (in gavde) največja, je pokazala, da:

— obstaja močna povezava med edamcem in Nizozemsko;

— je sir Edam Holland bolj priljubljen kot edamec, ki se proizvaja zunaj Nizozemske;

— skoraj polovica potrošnikov v državah članicah, vključenih v raziskavo, verjame, da so vsi siri edamec proizvedeni na Nizozemskem;

— edamec iz Holandije dosega bistveno boljše rezultate pri spremenljivkah „izvrstna kakovost“, „tradicionalna proizvodnja“ in „proizvod s poreklom“.

Skozi več stoletij sta nizozemska vlada in mlečnopredelovalna industrija uvajali različne ukrepe in zakone, da bi zagotovili ohranjanje zelo visoke kakovosti sira Edam Holland (in Gouda Holland). Poleg tega je nizozemska mlečnopredelovalna industrija velik del sredstev vložila v izpolnjevanje teh standardov visoke kakovosti ter odpiranje, razvijanje in vzdrževanje trgov. Od leta 1950 je bilo za oglaševanje, ozaveščanje in promocijo po Evropi (brez upoštevanja naložb na Nizozemskem) vloženih več kot 635 milijonov EUR (1,4 milijarde NLG).

4.7. *Nadzorni organ*

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

Naslov: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefon: +31-33-4965696

Telefaks: +31-33-4965666

E-naslov: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Označevanje*

„Edam Holland“ je zaščitena geografska označba (ZGO) Evropske unije.

Ta označba mora biti na vseh celih sirih na vidnem mestu na etiketi, ki je na ravni ploskvi sira, in/ali na traku, ki poteka po obodu sira. To ni obvezno, če se sir prodaja predhodno razrezan in predpakiran, kot je opisano v oddelku 4.5. V tem primeru mora biti oznaka „Edam Holland“ navedena na embalaži.

Na embalaži mora biti jasen razpoznaven znak, da lahko potrošniki prepoznajo sir Edam Holland na policah. S poimenovanjem in uporabo ločene identitete (z razvojem logotipa) ter simbolom ZGO EU mora biti potrošnikom pojasnjeno, da se sir Edam Holland razlikuje od ostalih sirov edamec.