REGOLAMENTO (UE) N. 1121/2010 DELLA COMMISSIONE

del 2 dicembre 2010

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Edam Holland (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 7, paragrafo 5, terzo comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del suddetto regolamento, la domanda presentata dai Paesi Bassi per la registrazione della denominazione «Edam Holland» è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* [2].

(2) La Repubblica ceca, la Germania, la Finlandia, l'Austria, la Slovacchia, i governi di Australia, Nuova Zelanda e degli Stati Uniti d'America, nonché Diary Australia, Dairy Companies Association of New Zealand e National Milk Producers Federation con U.S. Dairy Export Council hanno presentato dichiarazioni di opposizione alla registrazione, ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006. Le opposizioni sono state dichiarate ricevibili ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 3, del detto regolamento, con l'eccezione di quelle presentate dall'Australia e da Dairy Australia, dichiarate irricevibili per presentazione tardiva.

(3) Le dichiarazioni di opposizione riguardavano il mancato rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 510/2006, in particolare per quanto riguarda la denominazione e l'uso, la specificità e la reputazione del prodotto, la delimitazione della zona geografica, nonché le restrizioni relative all'origine delle materie prime. Le dichiarazioni di opposizione sostenevano inoltre che la registrazione sarebbe stata contraria all'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006, in quanto avrebbe compromesso l'esistenza di denominazioni, marchi commerciali o prodotti legittimamente sul mercato almeno nei cinque anni precedenti la data di pubblicazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2, e che la denominazione proposta per la registrazione fosse generica.

(4) Con lettere del 21 ottobre 2008, la Commissione ha invitato i Paesi Bassi e i paesi opponenti a raggiungere un accordo conformemente alle proprie procedure interne.

(5) Poiché i Paesi Bassi e gli opponenti non hanno raggiunto un accordo nei termini previsti, la Commissione ha l'obbligo di adottare una decisione in base alla procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006.

(6) Per quanto attiene al presunto inadempimento dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 510/2006 rispetto alla denominazione, alla zona geografica, alla specificità del prodotto, al legame tra le caratteristiche del prodotto e la zona geografica, alla reputazione e alle restrizioni relative all'origine delle materie prime, le autorità nazionali competenti hanno confermato che detti elementi erano presenti e che inoltre non si ravvisava alcun errore manifesto. È opportuno precisare che «Holland» non rappresenta il nome dello Stato membro interessato e che «Edam Holland» è ritenuta una denominazione geografica tradizionale ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006. I requisiti dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera b), del detto regolamento nella fattispecie sono soddisfatti, poiché la zona geografica in questione è delimitata conformemente al legame e agli elementi principali della specificità del prodotto. La specificità dell'Edam Holland è dovuta a una combinazione di fattori collegati alla zona geografica, quali la qualità del latte (elevato contenuto lipidico e proteico), gli aminoacidi derivati da β-CN e γ-glutamil peptide, la prevalenza di pascolo su prato, il ricorso a presame di vitello, la maturazione naturale nonché le competenze degli agricoltori e dei produttori caseari.

(7) Per quanto riguarda le opposizioni fondate sull'inadempimento dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006, i Paesi Bassi hanno fornito informazioni relative alla distinzione tra il prodotto che reca la denominazione registrata «Noord-Hollandse Edammer» e quello cui si applica la denominazione «Edam Holland». Nelle dichiarazioni di opposizione non è stata fornita alcuna prova che i consumatori sarebbero indotti in errore o che i produttori sarebbero trattati in maniera iniqua.

(8) Risulta che gli opponenti non hanno fatto riferimento alla denominazione completa «Edam Holland» al momento di dichiarare che la registrazione comprometterebbe l'esistenza di denominazioni, marchi commerciali o prodotti e che la denominazione proposta per la registrazione sia generica ma solo in uno dei suoi elementi, «Edam» nella fattispecie. Tuttavia la protezione è conferita alla denominazione composta «Edam Holland». Ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, il termine «Edam» può continuare a essere usato, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nell'ordinamento giuridico dell'Unione. A fini di chiarezza, il disciplinare e la scheda riepilogativa sono stati modificati di conseguenza.

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
[2] GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 39.

(9) Alla luce di quanto sopra esposto, la denominazione «Edam Holland» deve quindi essere iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

(10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per le indicazioni geografiche protette e le denominazioni d'origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura all'allegato I del presente regolamento è registrata.

In deroga al primo comma, la denominazione «Edam» può continuare a essere usata entro il territorio dell'Unione, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nel proprio ordinamento giuridico.

Articolo 2

La scheda consolidata contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 2 dicembre 2010.

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

Classe 1.3. Formaggi

PAESI BASSI

Edam Holland (IGP)

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«EDAM HOLLAND»

Numero CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda riepilogativa contiene gli elementi principali del disciplinare ed è stata redatta a scopo informativo.

1. **Servizio competente dello stato membro**

Nome: Hoofdproductschap Akkerbouw

Indirizzo: Postbus 29739 – 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31.70.3708708

Fax: +31.70.3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Associazione**

Nome: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Indirizzo: Postbus 165 – 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31.79.3430300

Fax: +31.79.3430320

E-mail: info@nzo.nl

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto**

Categoria 1.3 Formaggio

4. **Disciplinare:**

riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006

4.1. *Nome*

«Edam Holland»

4.2. *Descrizione*

L'Edam Holland è un formaggio a stagionatura naturale, di tipo semiduro, prodotto nei Paesi Bassi con latte vaccino proveniente da bestiame locale e sottoposto a stagionatura, fino a divenire un prodotto pronto per il consumo, in appositi locali situati nei Paesi Bassi.

Composizione

Per la preparazione dell'Edam Holland si utilizzano una o più delle seguenti materie prime:

— latte, panna, latte totalmente o parzialmente scremato (unicamente latte vaccino) proveniente da aziende zootecniche dei Paesi Bassi.

Caratteristiche specifiche

Il formaggio ha forma sferica con le superfici superiore e inferiore appiattite, oppure forma di pane o di parallelepipedo. Le specifiche figurano nella tabella riportata di seguito.

Tipo	Peso	Grasso nella sostanza secca	Umidità (max.)	Sale nella sostanza secca (max)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (sfera)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (friabile)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (screziato)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (parallelepipedo)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tipo pane grande)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tipo pane piccolo)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Il tenore di umidità vale per i 12 giorni successivi al primo giorno di preparazione, con l'eccezione rappresentata dal Baby Edam Holland per il quale vale 5 giorni dopo il primo giorno di preparazione.

Di seguito sono riportate le altre caratteristiche specifiche:

— sapore: da delicato a piccante, a seconda della stagionatura e del tipo;

— sezione: deve risultare di colore uniforme, con alcuni piccoli occhi rotondi. Il Bros Edam (Edam friabile) è caratterizzato da numerosissimi piccoli occhi. Il colore della pasta va dall'avorio al giallo;

— crosta: la crosta del formaggio è compatta, liscia, asciutta, pulita e priva di formazione di muffa. Si forma con l'essiccazione durante la stagionatura;

— consistenza: la pasta dell'Edam Holland giovane deve essere sufficientemente robusta e deve potersi tagliare senza difficoltà. Con il procedere della stagionatura del formaggio, la consistenza aumenta e la struttura si rassoda. Il Bros Edam deve essere sufficientemente robusto e friabile;

— durata di maturazione: almeno 28 giorni (per il Baby Edam Holland almeno 21 giorni);

— l'Edam Holland è un formaggio a stagionatura naturale. Per l'Edam Holland non è ammessa la stagionatura nella carta d'alluminio;

— temperatura di stagionatura: minimo 12 °C;

— età: il periodo che deve trascorrere affinché il prodotto sia pronto per essere consumato varia da un minimo di 28 giorni (Baby Edam Holland) a partire dal giorno di produzione a più di un anno.

Requisiti particolari di qualità

— Il latte, la panna o il latte parzialmente scremato consegnati al produttore caseario non devono essere stati sottoposti ad alcun trattamento termico pastorizzante; è invece ammesso il trattamento termico non pastorizzante.

— La panna e il latte totalmente o parzialmente scremato devono essere sottoposti, subito prima della preparazione dell'Edam Holland, a un trattamento termico pastorizzante per soddisfare i seguenti requisiti:

  — l'attività della fosfatasi non deve essere manifesta, a meno che non sia evidente l'attività della perossidasi;

  — il grado di acidità nel caso della panna, calcolato sul prodotto senza grasso, non deve superare 20 mmol NaOH per litro, a meno che il tenore di lattati raggiunga al massimo 200 mg per 100 g di sostanza senza grasso;

  — non devono essere presenti microrganismi di tipo coli in 0,1 ml.

— Tutte le materie prime devono essere pastorizzate immediatamente prima della trasformazione nell'Edam Holland, in modo tale che il tenore delle sieroproteine non denaturate non si discosti o si discosti solo in minima percentuale da quello della materia prima non pastorizzata di pari natura e qualità.

— Nella fase di preparazione dell'Edam Holland si possono aggiungere solo colture non geneticamente modificate di microrganismi produttori di acido lattico e aromatizzanti. Tali colture consistono in batteri mesofili del caglio adatti all'Edam Holland: varianti di Lactococcus e Leuconostoc del tipo L o LD, eventualmente in combinazione con tipi termofili di Lactobacillus e/o Lactococcus. I cagli utilizzati svolgono un ruolo estremamente importante nel processo di stagionatura e ai fini dell'acquisizione del gusto e dell'aroma tipici.

— Presame: per la preparazione dell'Edam Holland si fa uso esclusivamente di presame di vitello. Solo in circostanze straordinarie, quali per esempio in seguito a un'epizoozia, può rivelarsi necessario impiegare tipi diversi di presame. In tal caso, il presame utilizzato dovrà allora soddisfare i requisiti fissati dal decreto sui prodotti caseari (Warenwetbesluit Zuivel).

— Il tenore in nitrito dell'Edam Holland non deve superare 2 mg per kg di formaggio, calcolato come ione di nitrito.

4.3. *Zona geografica*

Il territorio geografico cui fa riferimento la domanda è costituito dall'Olanda, ovvero la parte europea del Regno dei Paesi Bassi.

4.4. *Prova dell'origine*

Su ogni forma di Edam Holland, prima della pressatura della cagliata, è apposto un marchio di caseina (cfr. figura). Su quest'ultimo è riportato, oltre alla denominazione «Edam Holland», un codice alfanumerico (in ordine ascendente alfabetico e numerico) unico per ciascun formaggio.



Presso l'istituto olandese di controllo della produzione casearia (COKZ) è conservato un registro di tali numeri unici in cui sono riportati tutti i dati inerenti ai controlli (compresi luogo e data). Il consumatore può riconoscere facilmente detta indicazione. La verifica può essere effettuata da un organismo di controllo attraverso il marchio di caseina e il registro del COKZ.

4.5. *Metodo di ottenimento*

Il formaggio Edam Holland è prodotto con latte ottenuto in aziende zootecniche situate nei Paesi Bassi. Il latte è raffreddato nell'azienda fino a raggiungere una temperatura di non oltre 6 °C e conservato, sempre nell'azienda, in una cisterna frigorifera, per essere trasportato al caseificio entro 72 ore. Dopo la consegna al caseificio, il latte è lavorato direttamente oppure sottoposto a termizzazione (trattamento termico leggero, non pastorizzante), conservato al freddo per un breve periodo e poi lavorato fino a divenire latte cremoso.

Il tenore di grasso del latte è standardizzato affinché il rapporto grasso/proteine nel prodotto finale corrisponda a un tenore di grasso compreso tra il 40 e il 44 % rispetto alla sostanza secca. Il latte cremoso è pastorizzato a una temperatura di almeno 72 °C per almeno 15 secondi. La cagliatura avviene a una temperatura di circa 30 °C. La separazione e coagulazione delle proteine del latte che ne derivano sono tipiche dell'Edam Holland.

La cagliata formatasi attraverso la coagulazione è separata dal siero, lavorata e lavata in modo che il tenore di umidità e il pH raggiungano i valori desiderati.

La cagliata è pressata in fusti e quindi sagomata a seconda della forma e del peso desiderati. Il «formaggio» che ne risulta è immerso in salamoia.

L'Edam Holland è stagionato esclusivamente secondo procedimenti naturali: ciò significa che la stagionatura è effettuata all'aria, voltando e controllando periodicamente il formaggio. Durante la stagionatura si sviluppa una crosta secca. Il tempo e la temperatura sono fattori importanti affinché i processi enzimatici e di invecchiamento possano conferire al formaggio quella qualità fisica ed organolettica che caratterizza così marcatamente l'Edam Holland. La stagionatura dell'Edam Holland può durare più di un anno, a seconda del sapore che si desidera ottenere.

Il taglio e il confezionamento dell'Edam Holland possono avere luogo sia nei Paesi Bassi, sia al di fuori del paese, a condizione che chi procede all'imballaggio utilizzi un sistema di controllo amministrativo adeguato, in grado di garantire la tracciabilità del prodotto in base alla combinazione alfanumerica unica che figura sul marchio di controllo dell'Edam Holland tagliato e di informare il consumatore in merito all'origine.

4.6. *Legame*

La componente geografica della denominazione del prodotto è «Holland». Come universalmente noto, il termine «Olanda» costituisce un equivalente della denominazione più ufficiale di «Paesi Bassi». All'epoca della Repubblica dei Paesi Bassi Uniti (dal XVII al XIX secolo) l'Olanda era la più influente delle sette province.

Sviluppo storico

L'Edam Holland è un simbolo della cultura casearia olandese sviluppatasi nel Medio Evo e che già nel XVII secolo (il Secolo d'oro) aveva raggiunto la piena maturità.

A rendere il latte estremamente idoneo alla fabbricazione di un formaggio gustoso e di qualità sono in larga misura fattori quali la posizione dei Paesi Bassi (prevalentemente sotto il livello del mare), il clima (clima marittimo) e la composizione dei terreni da pascolo (prevalentemente argillosi e sabbiosi).

A garantire la qualità del latte è l'applicazione dei sistemi di garanzia della qualità alle imprese zootecniche, unita a un sistema intensivo di valutazione della qualità (ogni consegna di latte è ispezionata e valutata sulla base di diversi parametri qualitativi). Vi è inoltre una catena del freddo ininterrotta preliminare alla lavorazione del latte: questo è collocato in deposito frigorifero (max. 6 °C) nell'azienda e trasportato sino al caseificio in cisterne termicamente isolate. Un altro elemento che contribuisce alla salvaguardia della qualità è rappresentato dalle distanze di trasporto relativamente brevi.

Partendo dalla produzione nelle fattorie e passando per i caseifici locali, l'Edam Holland è divenuto un prodotto nazionale che gode di reputazione a livello mondiale e costituisce un elemento importante e stabile nella valorizzazione del latte di fattoria. All'inizio del ventesimo secolo sono state introdotte norme di legge a livello nazionale per il formaggio di Edam e la denominazione «Edam Holland» è stata fissata nella «decisione sulla qualità agricola per i prodotti caseari» (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

L'immagine dell'Edam Holland presso il consumatore europeo

Un'indagine di mercato su ampia scala condotta in sei Stati membri ha dimostrato che il consumatore europeo considera i Paesi Bassi il principale produttore di Edam (e Gouda).

L'Edam Holland (e il Gouda Holland) simboleggiano il patrimonio culturale olandese. Per il consumatore europeo, le varietà di formaggio come l'Edam Holland (e il Gouda Holland) sono marche. L'Edam Holland (e il Gouda Holland) sono sinonimi di prodotti olandesi di qualità. Dall'indagine di mercato (campione rappresentativo di 1 250 intervistati per Stato membro, con un'affidabilità del 97,5 %) realizzata nei sei Stati membri in cui risulta più elevato il consumo di Edam (e Gouda) risulta che:

— esiste una forte associazione fra l'Edam, da una parte, e i Paesi Bassi, dall'altra;

— l'Edam Holland è più richiesto dell'Edam prodotto all'esterno dei Paesi Bassi;

— quasi la metà dei consumatori negli Stati membri esaminati ritiene che l'Edam sia prodotto nei Paesi Bassi;

— l'Edam prodotto in Olanda ottiene punteggi significativamente più elevati alle voci «eccellente qualità», «preparazione tradizionale» e «il prodotto originale».

Per secoli, l'industria e il governo dei Paesi Bassi hanno messo in atto ogni sorta di misure e di leggi al fine di mantenere a un livello molto alto la qualità dell'Edam Holland (e del Gouda Holland). L'industria casearia olandese ha inoltre effettuato considerevoli investimenti per soddisfare questi elevati requisiti qualitativi e per aprire, coltivare e conservare i mercati. Dal 1950 sono stati investiti oltre 1,4 miliardi NLG (635 milioni EUR) in attività pubblicitarie, informative e promozionali in Europa, oltre agli investimenti effettuati nei Paesi Bassi.

4.7. *Struttura di controllo*

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

Indirizzo: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31.33.4965696

Fax: +31.33.4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etichettatura*

«Edam Holland» è un'indicazione geografica protetta dall'Unione europea (IGP).

Tale indicazione comparirà su tutti i formaggi in modo preminente, sotto forma di un'etichetta applicata sulla parte piatta del formaggio e/o su una striscia apposta attorno al formaggio. Ciò non è obbligatorio se il formaggio è tagliato e commercializzato in forma preconfezionata conformemente alla procedura descritta nella sezione 4.5; in tal caso l'indicazione «Edam Holland» figurerà sul preimballaggio.

Sull'imballaggio sarà chiaramente evidenziata la differenza, onde consentire al consumatore di riconoscere l'Edam Holland sugli scaffali del negozio. La denominazione, l'utilizzo di un'identità propria (si sta mettendo a punto il marchio) e il logotipo IGP dell'UE devono servire a mettere in chiaro che l'Edam Holland è un prodotto diverso da altri formaggi di tipo Edam.