РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1121/2010 НА КОМИСИЯТА

от 2 декември 2010 година

за вписване на наименование в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Edam Holland (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1] и по-специално член 7, параграф 5, трета алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 6, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и в приложение на член 17, параграф 2 от посочения регламент, заявлението на Нидерландия за вписване на наименованието „Edam Holland“ в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания бе публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* [2].

(2) Чешката република, Германия, Финландия, Австрия, Словакия, правителствата на Австралия, Нова Зеландия и Съединените американски щати, както и Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand и National Milk Producers Federation съвместно с U.S. Dairy Export Council подадоха възражения срещу регистрацията съгласно член 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006. Възраженията бяха счетени за приемливи въз основа на член 7, параграф 3 от посочения регламент, с изключение на възраженията на Австралия и Dairy Australia, които бяха счетени за неприемливи поради закъснението, с което бяха получени.

(3) Възраженията бяха за несъблюдаване на посочените в член 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 условия, по-специално наименованието и употребата му, специфичните качества и репутацията на продукта, определянето на границите на географския район, както и ограниченията по отношение на произхода на суровините. Във възраженията също така се твърдеше, че вписването би било в противоречие с член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006, би застрашило съществуването на наименования, търговски марки или продукти, които са били законно предлагани на пазара в продължение на най-малко пет години преди датата на публикуване на спецификацията в съответствие с член 6, параграф 2, както и че предложеното за вписване наименование е родово.

(4) С писма от 21 октомври 2008 г. Комисията покани Нидерландия и възразяващите да постигнат взаимно съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.

(5) Като се има предвид, че страните не постигнаха съгласие в рамките на предвидения срок, Комисията следва да приеме решение в съответствие с процедурата, предвидена в член 15, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006.

(6) По отношение на твърденията за несъблюдаване на условията в член 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006, отнасящи се до наименованието, географския район, специфичните качества на продукта, връзката между характеристиките му и географския район, репутацията, както и ограниченията по отношение на произхода на суровините, компетентните национални органи потвърдиха, че тези елементи са налице, както и че не е установена явна грешка. Следва да се отбележи, че „Holland“ не е наименованието на съответната държава-членка, както и че „Edam Holland“ се смята за традиционно географско име, обхванато от разпоредбите на член 2, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006. В тази връзка изискванията на член 2, параграф 1, буква б) от посочения регламент са изпълнени, тъй като границите на съответния географски район са определени в съответствие с посочените в заявлението основни елементи на специфичните качества на продукта и връзката. Специфичните качества на „Edam Holland“ се дължат на съвместното действие на свързани с географския район фактори, като например: качеството на млякото (високо съдържание на масленост и белтъчини), аминокиселини от β-казеин и γ-глутамил-пептид, преобладаваща паша на открито, използването на телешко сирище, естественото зреене, както и знанията и уменията на селскостопанските производители и сиренарите.

(7) По отношение на възраженията за неспазване на член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006, Нидерландия предостави информация за разликата между продукта с регистрираното наименование „Noord-Hollandse Edammer“ и този, за който се заявява наименованието „Edam Holland“. Във възраженията не се съдържаше никакво доказателство за това, че потребителите биха могли да бъдат заблудени или че производителите биха могли да бъдат третирани неравностойно.

(8) Изглежда, че когато във възраженията се посочва, че вписването би застрашило съществуването на наименования, търговски марки или продукти, както и че предложеното за вписване наименование е родово, това всъщност не се отнася до цялото наименование „Edam Holland“, а само до единия от елементите му – „Edam“. Защитено е обаче цялото наименование „Edam Holland“, а не част от него. По силата на член 13, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006, „Edam“ може да продължи да се използва, при условие че се спазват приложимите принципи и правила на правния ред на ЕС. За повече яснота спецификацията и резюмето бяха съответно изменени.

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
[2] ОВ C 57, 1.3.2008 г., стр. 39.

(9) В светлината на горното наименованието „Edam Holland“ следва да бъде вписано в „Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания“.

(10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет за защитените географски указания и наименования за произход,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Независимо от първата алинея, наименованието „Edam“ може да продължи да се използва на територията на ЕС, при условие че се спазват приложимите принципи и правила на правния ред на Съюза.

Член 2

Консолидираното резюме на основните елементи от спецификацията се намира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставен в Брюксел на 2 декември 2010 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Предназначени за консумация от човека земеделски продукти, посочени в приложение I към Договора:

Клас 1.3. Сирена

НИДЕРЛАНДИЯ

Edam Holland (ЗГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„EDAM HOLLAND“

ЕО №: NL-PGI-0005-0329 – 27.11.2003 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

В настоящото резюме се излагат основните елементи от спецификацията на продукта за информационни цели.

1. **Отговорен орган в държавата-членка**

Наименование: Hoofdproductschap Akkerbouw

Адрес: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Тел.: +31-70-3708708

Факс: +31-70-3708444

Електронна поща: plw@hpa.agro.nl

2. **Група**

Наименование: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Адрес: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Тел.: + 31-79-3430300

Факс: +31-79-3430320

Електронна поща: info@nzo.nl

Състав: Производители/преработватели (X) Други ( )

3. **Вид продукт**

Клас 1.3 Сирене

4. **Спецификация**

(обобщение на изискванията в съответствие с член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Edam Holland“

4.2. *Описание*

„Edam Holland“ е естествено узряло полутвърдо сирене. То се произвежда в Нидерландия от краве мляко, добито в нидерландски млекопроизводителни стопанства, и узрява в нидерландски помещения за зреене до годен за консумация продукт.

Състав

„Edam Holland“ се произвежда от една или повече от следните суровини:

— мляко, сметана и обезмаслено или с намалена масленост краве мляко (единствено краве мляко) от нидерландски млекопроизводителни стопанства.

Характерни качества

Сиренето е под формата на топка със сплескани горна и долна повърхност, или може да бъде под формата на буца или пита. Спецификациите са посочени в таблицата.

Тип	Тегло	Масленост в сухо вещество	Влажност (макс.)	Сол в сухото вещество (макс.)
Baby Edam Holland	макс. 1,5 kg	40,0—44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (топка)	1,5—2,5 kg	40,0—44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (твърдо)	1,5—2,5 kg	40,0—44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (на петна)	1,5—2,5 kg	40,0—44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (във формата на буца)	макс. 20 kg	40,0—44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (във формата на голяма пита)	4—5 kg	40,0—44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (във формата на малка пита)	2—3 kg	40,0—44,0 %	47,0 %	4,8 %

Влажността се измерва 12 дни след първия ден от производството, с изключение на „Baby Edam Holland“, при което се измерва 5 дни след първия ден от производството.

Другите характерни черти са следните:

— Аромат: мек до остър аромат в зависимост от периода на зреене и вида.

— Напречно сечение: трябва да бъде еднакво на цвят с няколко дупчици. „Bros Edam Holland“ има много дупчици. Цветът на сиренето варира от цвят на слонова кост до жълт.

— Кора: кората е твърда, гладка, суха, чиста и няма плесенни образувания. Кората се получава при сушенето в етапа на зреене.

— Консистенция: неузрялото сирене „Edam Holland“ трябва да бъде достатъчно твърдо и лесно за рязане. След като сиренето узрее повече, структурата му става по-твърда и по-стегната. „Bros Edam Holland“ трябва да бъде достатъчно твърдо и стегнато.

— Период на зреене: минимум 28 дни (минимум 21 дни за „Baby Edam Holland“).

— „Edam Holland“ е естествено узряло сирене. При „Edam Holland“ не се разрешава зреене на сиренето във фолио.

— Температура на зреене: минимум 12 °C.

— Срок на годност: годността варира от минимум 28 дни след производството („Baby Edam Holland“) до повече от година.

Специални критерии за качество

— Преди да бъдат получени и съхранени от производителя на сирене, млякото, сметаната или млякото с намалена масленост или не преминават през никаква термична обработка, или преминават през непастьоризираща термична обработка.

— Сметаната и обезмасленото мляко или млякото с намалена масленост трябва да бъдат подложени на пастьоризация непосредствено преди да бъдат преработени в „Edam Holland“, за да отговарят на следните критерии:

— не се долавя фосфатазна активност, освен ако не се долавя пероксидазна активност;

— измерена на базата на обезмасления продукт, киселинността на сметаната е не по-висока от 20 mmol NaOH на литър, освен ако съдържанието на лактат е 200 mg на 100 g обезмаслена маса или по-малко;

— в 0.1 ml не се установяват колиформни микроорганизми.

— Непосредствено преди да бъдат преработени в „Edam Holland“, всички суровини трябва да бъдат пастьоризирани по начин, при който съдържанието на неденатуриран суроватков белтък не се отклонява или се отклонява незначително от съдържанието му в непастьоризирани суровини от подобен вид и качество.

— При производството на „Edam Holland“ могат да бъдат добавени култури на микроорганизми, образуващи млечна киселина и аромати, само ако културите не са генетично модифицирани. Тези култури съдържат необходимите мезофилни закваски за „Edam Holland“: Lactococcus и Leuconostoc L или LD, евентуално в комбинация с термофилни бактерии Lactobacillus и/или Lactococcus. Наличните закваски играят много важна роля за процеса на узряване и получаване на характерния вкус и аромат.

— Сирище: за производството на „Edam Holland“ се използва единствено телешко сирище. До друг вид сирище може да се прибягва единствено при специални обстоятелства, например в резултат на епизоотия. В такъв случай използваното сирище трябва да е в съответствие с изискванията на Warenwetbesluit Zuivel [Наредба за млечните продукти (Закон за стоките)].

— Съдържанието на нитрити в „Edam Holland“, под формата на нитритни йони, трябва да е не повече от 2 mg на килограм сирене.

4.3. *Географски район*

Географският район, за който се отнася заявлението, е Холандия, т.е. европейската част на Кралство Нидерландия.

4.4. *Доказателство за произход*

Казеинов печат се поставя на всяко сирене „Edam Holland“ преди сиренината да бъде пресована (виж диаграмата). Печатът съдържа наименованието „Edam Holland“ заедно с комбинация от цифри и букви, която е уникална за всяко сирене (във възходящ азбучен и цифров ред).



Нидерландският институт за млечна инспекция (COKZ) води регистър на тези уникални номера, който също така съдържа запис на всички тествани данни (включително време и място). Обозначението е лесно за разпознаване от потребителите и може да бъде проверено от отговорните власти въз основа на казеиновия печат и регистъра на COKZ.

4.5. *Метод на производство*

Сиренето „Edam Holland“ се произвежда от мляко, добито в млекопроизводителни стопанства в Нидерландия. Млякото се охлажда в стопанството до максимум 6 °C и се съхранява в охлаждащ резервоар в стопанството. Млякото се транспортира до млекозавода в рамките на 72 часа. След като бъде доставено в млекозавода, то се преработва веднага или се подлага на термична обработка (слаба термична обработка, без да се пастьоризира) и се съхранява на хладно за кратко време преди да бъде преработено в мляко за сирене.

Масленото съдържание на млякото се стандартизира по начин, при който се постига такова съотношение мазнини/белтък, че маслеността на сиренето, което ще се произведе впоследствие, да бъде между 40 % и 44 % в сухото вещество. Млякото за сирене се пастьоризира при минимум 72 °C за 15 секунди. Млякото се подсирва при температура около 30 °C. При този процес настъпват разделяне и коагулация на млечните белтъци, което е характерно за „Edam Holland“.

Сиренината, получена при коагулацията, се отделя от суроватката и се преработва и измива, за да се достигнат желаните нива на съдържание на влага и pH.

Сиренината се пресова във вани в правилната форма и желаното тегло. Полученото „сирене“ се потапя в саламура.

„Edam Holland“ винаги узрява естествено, т.е. оставя се да зрее на открито и редовно се обръща и проверява. В процеса на зреене се образува суха кора. Времето и температурата играят важна роля за това ензимите и процесът на зреене да могат да се развият, за да позволят на сиренето да придобие физическите и органолептични качества, които са толкова характерни за „Edam Holland“. Зреенето на „Edam Holland“ може да отнеме повече от година в зависимост от желания вид аромат.

„Edam Holland“ може да бъде нарязано и предварително пакетирано във или извън Нидерландия, при условие че операторът, извършващ пакетирането, има добре разработена административна система за наблюдение, за да гарантира, че нарязаното сирене „Edam Holland“ може да бъде проследено посредством уникалната комбинация на цифри и букви върху печата, както и че потребителят може да бъде сигурен в произхода на сиренето.

4.6. *Връзка*

Географският компонент на името на продукта е „Холандия“. Общоизвестно е, че „Холандия“ е синоним на по-официалното име „Нидерландия“. По време на Републиката на Обединените Нидерландии (от 17 в. до 19 в.) Холандия е била най-влиятелната от седемте провинции.

История

„Edam Holland“ представлява нидерландската традиция в производството на сирене, която датира от Средновековието и достига своя апогей още през 17 в. (Златния век).

Географското положение на Нидерландия (основно под морското равнище), нейният климат (морски климат) и съставът на тревата, която расте там (преобладаващо върху песъчлива и глинеста почва), са основните фактори, които правят млякото толкова подходящо за производство на висококачествено сирене, със силен аромат.

Съществуващите в млекопроизводителните стопанства системи за гарантиране на качеството заедно с развитата система за оценка на качеството (всяка доставка на мляко се тества и оценява в съответствие с редица качествени параметри) гарантират качеството на млякото. В допълнение, съществува непрекъсната верига на охлаждане до момента на преработване на млякото, като млякото се съхранява на студено в млекопроизводителното стопанство (максимум 6 °C) и се транспортира до завода в хладилни цистерни. Сравнително късото разстояние също допринася да се запази качеството на млякото.

От самото начало, когато се е произвеждало в стопанствата, и посредством производството му в местни заводи, сиренето „Edam Holland“ се е развило като национален продукт, който се ползва със световна известност, и е важен, траен фактор за оптимизирането на стойността на млякото, добито в млекопроизводителни стопанства. В началото на 20 в. се въвежда национално законодателство относно сиренето „Edam“ и името „Edam Holland“ е регистрирано в Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten [Решение за селскостопанското качество (Сирена)].

Мнението за „Edam Holland“ сред европейските потребители

Обширно допитване, извършено в шест европейски страни, показа, че европейските потребители възприемат Нидерландия като най-важния производител на „Edam“ (и „Gouda“).

„Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) са символи на нидерландското културно наследство. Европейските потребители смятат „Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) за търговски марки. „Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) са синоними на нидерландско качество. Пазарно проучване (направено сред представителна извадка от 1 250 респонденти от държава-членка, с 97,5 % достоверност) в шестте държави-членки с най-висока консумация на „Edam“ (и „Gouda“) показва, че:

— съществува тясна връзка между „Edam“ и Нидерландия;

— „Edam Holland“ е по-известно от „Edam“, произведено извън Нидерландия;

— почти половината от потребителите в държавите-членки, в които беше направено допитването, вярват, че всички сирена „Edam“ са произведени в Нидерландия;

— холандското „Edam“ се оценява значително по-високо по променливите критерии „отлично качество“, „традиционно произведено“ и „оригинален продукт“.

В течение на няколко века различни мерки и закони са били въведени, както от нидерландското правителство, така и от промишлеността, за да се гарантира запазването на качеството на „Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) на много високо ниво. Освен това, нидерландската млечна промишленост инвестира значителни финансови средства, за да отговори на тези високи стандарти за качество, както и за отварянето, развиването и поддържането на пазари. От 1950 г. повече от 1,4 млрд. NLG (635 млн. EUR) са били инвестирани в реклама, популяризиране и промоция в Европа (като се изключат инвестициите в Нидерландия).

4.7. *Инспекционен орган*

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

Адрес: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Тел.: +31-33-4965696

Факс: +31-33-4965666

Електронна поща: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Етикетиране*

„Edam Holland“ е защитено географско указание (ЗГУ) на Европейския съюз.

Това указание трябва да бъде поставено на видимо място върху етикета на всички ненарязани сирена, на плоската страна на сиренето и/или на лентата около него. Това изискване не е задължително, ако сиренето се продава предварително нарязано и предварително пакетирано, както е описано в точка 4.5. В този случай указанието „Edam Holland“ трябва да бъде обозначено на опаковката.

Върху опаковката трябва да бъде поставен ясен отличителен знак, за да улесни потребителите при разпознаването на „Edam Holland“ по рафтовете. Целта на даването на име на продукта, създаването на собствена идентичност (в процес на развитие е и лого) и поставянето на символа ЗГУ на ЕС е да се обясни ясно на потребителите, че „Edam Holland“ е различен продукт от всички други „Edam“ сирена.