NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1121/2010

z 2. decembra 2010,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [Edam Holland (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1], a najmä na jeho článok 7 ods. 5 tretí pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 6 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a podľa článku 17 ods. 2 toho istého nariadenia bola žiadosť Holandska o zápis názvu „Edam Holland“ do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* [2].

(2) Česká republika, Nemecko, Fínsko, Rakúsko, Slovensko, vlády Austrálie, Nového Zélandu a Spojených štátov amerických, ako aj Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand a National Milk Producers Federation spolu s U. S. Dairy Export Council vzniesli v súlade s článkom 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006 námietky proti zápisu do registra. Námietky boli podľa článku 7 ods. 3 uvedeného nariadenia vyhlásené za prípustné, s výnimkou námietok Austrálie a Dairy Australia, ktoré boli vyhlásené za neprípustné z dôvodu ich neskorého doručenia.

(3) Vyhlásenia o námietkach sa týkali nedodržania podmienok stanovených v článku 2 nariadenia (ES) č. 510/2006, najmä názvu a jeho použitia, špecifickosti a dobrej povesti výrobku, vymedzenia zemepisnej oblasti, ako aj obmedzení týkajúcich sa pôvodu surovín. V námietkach sa takisto uvádzalo, že zápis do registra by bol v rozpore s článkom 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006, že by ohrozil existenciu názvov, ochranných známok alebo výrobkov, ktoré boli legálne na trhu počas minimálne piatich rokov pred dátumom uverejnenia podľa článku 6 ods. 2, a že názov navrhovaný na zápis do registra je druhový.

(4) Listami z 21. októbra 2008 vyzvala Komisia Holandsko a namietajúcich, aby sa snažili vzájomne dohodnúť v súlade s ich vnútornými postupmi.

(5) Vzhľadom na to, že sa s namietajúcimi nedosiahla dohoda v stanovenej lehote, Komisia by mala prijať rozhodnutie v súlade s postupom uvedeným v článku 15 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006.

(6) Pokiaľ ide o údajné nedodržiavanie článku 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 v súvislosti s názvom, zemepisnou oblasťou, špecifickosťou výrobku, spojením medzi vlastnosťami výrobku a zemepisnou oblasťou, dobrou povesťou a obmedzeniami týkajúcimi sa pôvodu surovín, zodpovedné vnútroštátne orgány potvrdili, že tieto podmienky sú splnené a okrem toho sa nezistila žiadna zrejmá chyba. Malo by sa zdôrazniť, že „Holland“ nie je názov príslušného členského štátu a že „Edam Holland“ sa považuje za tradičný zemepisný názov, na ktorý sa vzťahuje článok 2 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006. Požiadavky článku 2 ods. 1 písm. b) uvedeného nariadenia sú v tejto súvislosti splnené, pretože súvisiaca zemepisná oblasť je vymedzená v súlade s daným spojením a hlavnými prvkami špecifickosti výrobku. Výrobok Edam Holland vďačí za svoje špecifické vlastnosti kombinácii faktorov súvisiacich so zemepisnou oblasťou, akými sú kvalita mlieka (vysoký obsah tuku a bielkoviny), aminokyseliny pochádzajúce z β-CN a γ-glutamyl peptidu, pasenie kráv prevažne na lúkach, používanie teľacieho syridla, prirodzené zrenie, ako aj zručnosť chovateľov a výrobcov syra.

(7) Pokiaľ ide o námietky založené na nedodržiavaní článku 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006, Holandsko poskytlo informácie o rozdiele medzi výrobkom, ktorého zaregistrovaný názov je „Noord-Hollandse Edammer“, a výrobkom, pre ktorý sa používa názov „Edam Holland“. Vyhlásenia o námietkach neobsahovali žiaden dôkaz toho, že spotrebitelia by mohli byť zavádzaní alebo že by sa k výrobcom pristupovalo rozdielnym spôsobom.

(8) Zdá sa, že namietajúci nemali pri svojom tvrdení, že zápis do registra by ohrozil existenciu názvov, ochranných známok alebo výrobkov a že názov navrhovaný na zápis do registra je druhový, na mysli celý názov „Edam Holland“, ale iba jeho jednu časť, a to „Edam“. Chránený je však celý výraz „Edam Holland“. V súlade s článkom 13 ods. 1 druhým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 sa môže výraz „Edam“ používať aj naďalej za predpokladu, že sa budú dodržiavať platné zásady a pravidlá právneho poriadku Únie. V záujme objasnenia sa špecifikácia a zhrnutie zmenili zodpovedajúcim spôsobom.

[1] Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Ú. v. EÚ C 57, 1.3.2008, s. 39.

(9) Na základe uvedených skutočností by sa mal názov „Edam Holland“ zapísať do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení.

(10) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre chránené zemepisné označenia a chránené označenia pôvodu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Označenie uvedené v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Na území Únie sa môže názov „Edam“ bez ohľadu na prvý odsek používať aj naďalej za predpokladu, že sa budú dodržiavať zásady a pravidlá jej právneho poriadku.

Článok 2

Konsolidované znenie zhrnutia hlavných bodov špecifikácie je uvedené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 2. decembra 2010

Za Komisiu

predseda

José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu, uvedené v prílohe I zmluvy:

Trieda 1.3. Syry

HOLANDSKO

Edam Holland (CHZO)

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„EDAM HOLLAND“

ES č.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

CHOP ( ) CHZO (X)

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte**

Názov: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresa: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefón: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Skupina**

Názov: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefón: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ( )

3. **Druh výrobku**

Trieda 1.3 Syry

4. **Špecifikácia**

(zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Názov*

„Edam Holland“

4.2. *Opis*

Edam Holland je prirodzene vyzretý polotvrdý syr. Vyrába sa v Holandsku z kravského mlieka získavaného od holandských výrobcov mlieka a v špeciálnych holandských komorách dozrieva na výrobok vhodný pre konečného spotrebiteľa.

Zloženie

Edam Holland sa vyrába z jednej alebo viacerých nasledujúcich surovín:

— mlieka, smotany a odstredeného alebo poloodstredeného kravského mlieka (výhradne z kravského mlieka) od holandských výrobcov mlieka.

Charakteristické vlastnosti

Syr má tvar gule so zarovnanou vrchnou a spodnou časťou alebo sa môže tvarovať ako bochník alebo ako blok. V tabuľke sa uvádzajú špecifikácie.

Druh	Hmotnosť	Tuk v sušine	Obsah vlhkosti (max.)	Soľ v sušine (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (guľa)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (tvrdý)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (fľakatý)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (blok)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (veľký bochník)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (malý bochník)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Obsah vlhkosti platí 12 dní od prvého dňa prípravy s výnimkou typu Baby Edam Holland, kde obsah vlhkosti platí 5 dní od prvého dňa prípravy.

Ďalšie charakteristické vlastnosti sú:

— Chuť: mierna až pikantná v závislosti od veku a druhu.

— Priečny rez: musí mať jednotnú farbu s niekoľkými malými okrúhlymi okami. Bros Edam Holland má veľký počet malých ôk. Farba tohto syra je slonovinová až žltá.

— Kôra: kôra je pevná, hladká, suchá, čistá a neobsahuje plesňovú flóru. Vzniká pri sušení počas fázy zrenia.

— Štruktúra: mladý syr Edam Holland musí byť dostatočne pevný a rezateľný. Po dozretí syra sa jeho štruktúra stáva pevnejšou a hustejšou. Bros Edam Holland musí byť dostatočne pevný a tvrdý.

— Čas zrenia: minimálne 28 dní (minimálne 21 dní pre Baby Edam Holland).

— Edam Holland je prirodzene vyzretý syr. Zrenie vo fólii nie je v prípade syra Edam Holland povolené.

— Teplota zrenia: minimálne 12 °C.

— Vek: trvanlivosť sa pohybuje od minimálne 28 dní od výroby (Baby Edam Holland) po viac ako rok.

Osobitné kritériá kvality

— Mlieko, smotana alebo poloodstredené mlieko po dodaní výrobcovi syra, ktorý ich uskladní, sa tepelne nespracovávajú vôbec alebo sa len nepasterizačne tepelne spracujú.

— Smotana a odstredené alebo poloodstredené mlieko sa podrobia pasterizácii ihneď po zarobení do Edam Hollandu tak, aby spĺňali tieto kritériá:

— aktivita fosfatázy je nezistiteľná, ak je nezistiteľná aktivita peroxidázy;

— hladiny acidity smotany merané na základe výrobku bez tuku nie sú vyššie ako 20 mmol NaOH na liter, ak nie je obsah laktátu 200 mg na 100 g hmoty bez tuku alebo menej;

— v 0,1 ml nie sú zistiteľné žiadne koliformné mikroorganizmy.

— Všetky suroviny sa tesne predtým, ako sa použijú na výrobu syra Edam Holland, musia pasterizovať tak, aby sa obsah nedenaturovaných srvátkových bielkovín neodchyľoval alebo odchyľoval iba mierne od nepasterizovanej suroviny podobného druhu a kvality.

— Pri výrobe syra Edam Holland sa môžu pridávať len geneticky nemodifikované kultúry mikroorganizmov, ktoré vytvárajú kyselinu mliečnu a príchuť. Tieto kultúry pozostávajú z mezofilných štartovacích kultúr vhodných pre Edam Holland: *Lactococcus* a *Leuconostoc L* alebo *LD*, prípadne v kombinácii s termofilnými kultúrami *Lactobacillus* alebo *Lactococcus*. Štartovacie kultúry, ktoré sú k dispozícii, zohrávajú veľmi dôležitú úlohu v procese zrenia a tvorby typickej chuti a vône.

— Syridlo: pri výrobe Edam Hollandu sa používa len teľacie syridlo. Použitie iných typov syridla môže byť potrebné len za výnimočných okolností, napríklad v prípade chorôb zvierat. Syridlo použité v takomto prípade musí spĺňať požiadavky, ktoré ustanovuje *Warenwetbesluit Zuivel* (vyhláška o mliečnych výrobkoch k zákonu o tovare).

— Obsah dusitanov v syre Edam Holland vyjadrený v iónoch dusitanu nie je vyšší ako 2 mg na kilogram syra.

4.3. *Zemepisná oblasť*

Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje žiadosť, je Holandsko, t. j. európska časť Holandského kráľovstva.

4.4. *Dôkaz o pôvode*

Na každý syr Edam Holland sa pred vylisovaním syreniny umiestni kazeínová značka (pozri obrázok). Značka obsahuje označenie „Edam Holland“ vždy s kombináciou čísel a písmen, ktorá je jedinečná pre každý syr (vo vzostupnom abecednom a číselnom poradí).



COKZ (Holandský inštitút kontroly mlieka) vedie register týchto jedinečných čísel, ktorý obsahuje aj záznam všetkých údajov pochádzajúcich z testov (vrátane času a miesta). Toto označenie je pre spotrebiteľov ľahko rozoznateľné a môže ho overiť schvaľovací orgán na základe kazeínovej značky a registra COKZ.

4.5. *Spôsob výroby*

Syr Edam Holland sa vyrába z mlieka od holandských výrobcov mlieka. Výrobca chladí mlieko na maximálne 6 °C a skladuje v chladiacej nádrži v podniku. Do závodu na výrobu syra sa dopravuje do 72 hodín. Po príchode do závodu na výrobu syra sa buď ihneď spracuje, alebo termizuje (nepasterizačné ľahké ošetrenie teplom) a na krátky čas sa uloží do studeného skladu predtým, než sa spracuje na mlieko na sýrenie.

Obsahu tuku v mlieku sa štandardizuje, takže podiel tuku/bielkoviny je taký, že napokon má vyrobený syr obsah tuku medzi 40 % a 44 % v sušine. Mlieko na výrobu syra sa pasterizuje 15 sekúnd pri teplote aspoň 72 °C. Zráža sa pri teplote asi 30 °C. Oddelenie a zrážanie mliečnych bielkovín, ku ktorému dochádza počas tohto procesu, sú typické pre Edam Holland.

Syrenina získaná zrážaním sa oddelí od srvátky a následne sa spracuje a premyje, aby sa zabezpečilo, že obsah vlhkosti a pH dosiahnu potrebné hladiny.

Syrenina sa stlačí do správneho tvaru a želanej hmotnosti vo formách. Výsledný „syr“ sa potom ponorí do soľného roztoku.

Edam Holland sa necháva vždy iba prirodzene dozrieť, t. j. necháva sa na vzduchu a pravidelne sa otáča a kontroluje. Pri zrení sa na syre tvorí suchá kôrka. Čas a teplota zohrávajú významnú úlohu pri zabezpečovaní toho, aby bol enzymatický proces a proces zrenia dostatočný na rozvoj fyzikálnej a organoleptickej kvality syra, ktoré sú tak charakteristické pre Edam Holland. Zrenie syra Edam Holland môže trvať vyše roka v závislosti od želanej chuti.

Edam Holland sa môže rezať a prebaľovať buď v Holandsku, alebo mimo neho, za predpokladu, že baliarne, kde sa syr prebaľuje majú komplexný monitorovací systém, ktorý zabezpečí, že rezaný syr Edam Holland bude možné vysledovať pomocou kombinácie čísel a písmen v značke a že spotrebiteľ sa môže spoľahnúť na jeho pôvod.

4.6. *Spojenie*

Zemepisná zložka názvu tohto výrobku je „Holland“. Je všeobecne známe, že „Holland“ je synonymom úradnejšieho názvu „the Netherlands“. V čase Holandskej republiky (od 17. do 19. storočia) bola provincia Holland najvplyvnejšou zo siedmich provincií.

Historické súvislosti

Edam Holland je súčasťou holandskej tradície výroby syra, ktorá siaha až do stredoveku a vyvrcholila už v 17. storočí (Zlatý vek).

To, že je tamojšie mlieko také vhodné na výrobu vysoko kvalitného baleného syra s príchuťami, je do veľkej miery dané zemepisnou polohou Holandska (väčšinou pod úrovňou hladiny mora), jeho podnebím (prímorské podnebie) a zložením trávy, ktorá v tejto krajine rastie (prevažne na piesočnatej a hlinitej pôde).

Systémy zabezpečovania kvality výrobcov mlieka a systém intenzívneho hodnotenia kvality (každá dodávka mlieka sa testuje a hodnotí podľa rôznych kvalitatívnych parametrov) spoločne zaručujú kvalitu mlieka. Okrem toho sa mlieko od momentu schladenia u výrobcu (na maximálne 6 °C) nepretržite udržiava v chlade a preváža sa do závodu v chladiacich cisternách, až po spracovanie. Relatívne krátke vzdialenosti takisto pomáhajú zachovať kvalitu mlieka.

Od začiatočnej výroby v poľnohospodárskych podnikoch sa Edam Holland rozvíjal prostredníctvom výroby v miestnych závodoch, až sa stal národným výrobkom známy na celom svete, a je významným a stabilným faktorom pri optimalizácii kvality mlieka z poľnohospodárskych podnikov. Začiatkom 20. storočia boli zavedené vnútroštátne zákony týkajúce sa syra Edam a názov Edam Holland sa zahrnul do *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (rozhodnutia o poľnohospodárskej kvalite syrových výrobkov).

Imidž syra Edam Holland u európskych spotrebiteľov

Z rozsiahleho prieskumu, ktorý sa uskutočnil v šiestich európskych krajinách, vyplynulo, že európski spotrebitelia považujú Holandsko za najvýznamnejšieho výrobcu syra Edam (a Gouda).

Edam Holland (a Gouda Holland) sú symbolmi holandského kultúrneho dedičstva. Európski spotrebitelia ich vnímajú ako značky. Sú synonymom holandskej kvality. Prieskum trhu (uskutočnený na reprezentatívnej vzorke 1 250 respondentov na členský štát s 97,5 % spoľahlivosťou) v šiestich členských štátoch, kde je spotreba syra Edam (a Gouda) najvyššia, ukázal, že:

— existuje silná asociácia medzi syrom Edam a Holandskom;

— Edam Holland je obľúbenejší ako Edam vyrábaný mimo Holandska;

— takmer polovica spotrebiteľov v členských štátoch, kde sa uskutočnil prieskum, si myslí, že všetok syr Edam sa vyrába v Holandsku;

— Edam z Holandska má výrazne vyššie postavenie, pokiaľ ide o pojmy ako „vynikajúca kvalita“, „tradičná výroba“ a „pôvodný výrobok“.

Počas mnohých stáročí holandská vláda a priemyselné odvetvia prijali rôzne opatrenia a zákony, ktoré mali zabezpečiť udržanie veľmi vysokej kvality syrov Edam Holland (a Gouda Holland). Holandský mliekarenský priemysel okrem toho investoval značné finančné prostriedky s cieľom splniť tieto vysoké normy kvality a otvoriť, rozvíjať a udržať trhy. Od roku 1950 sa investovalo vyše 1,4 miliardy NLG (635 miliónov EUR) do reklamy, zlepšovania informovanosti verejnosti a propagácie v Európe (okrem investícií v Holandsku).

4.7. *Kontrolný orgán*

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

Adresa: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefón: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Označenie*

„Edam Holland“ je chránené zemepisné označenie Európskej únie (CHZO).

Toto označenie sa musí umiestniť na viditeľné miesto na všetkých celých syroch na etiketách, ktoré sa lepia na plochú stranu syra, alebo na páske okolo syra. Toto nie je povinné, ak sa syr predáva vopred nakrájaný a prebalený, ako sa uvádza v časti 4.5. V tom prípade sa musí text „Edam Holland“ uviesť na balení.

Na balenie sa musí umiestniť ľahko rozoznateľná značka, ktorá umožní spotrebiteľom identifikovať syr Edam Holland v regáloch. Z označenia výrobku jeho názvom, používania osobitnej totožnosti (pripravuje sa logo) a symbolu CHZO Európskej únie musí byť spotrebiteľom jasné, že Edam Holland je výrobok, ktorý sa líši od všetkých ostatných syrov Edam.