KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 1121/2010

2010 m. gruodžio 2 d.

dėl pavadinimo įregistravimo saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre [„Edam Holland“ (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([1]), ypač į jo 7 straipsnio 5 dalies trečiąją pastraipą,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalies pirmąją pastraipą ir to reglamento 17 straipsnio 2 dalį Nyderlandų paraiška dėl pavadinimo „Edam Holland“ įregistravimo saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([2]).

(2) Čekija, Vokietija, Suomija, Austrija, Slovakija, Australijos, Naujosios Zelandijos ir Jungtinių Amerikos Valstijų vyriausybės, „Dairy Australia“, Naujosios Zelandijos pieninkystės bendrovių asociacija ir Nacionalinė pieno gamintojų federacija kartu su JAV pieno produktų eksporto taryba pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 1 dalį pareiškė prieštaravimus dėl įregistravimo. Prieštaravimai pagal to reglamento 7 straipsnio 3 dalį buvo pripažinti priimtinais, išskyrus Australijos ir „Dairy Australia“ prieštaravimus, kurie nebuvo pripažinti priimtinais, nes buvo gauti per vėlai.

(3) Prieštaravimo pareiškimuose nurodyta neatitiktis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnyje nustatytoms sąlygoms, visų pirma dėl pavadinimo ir jo naudojimo, produkto specifiškumo ir jo reputacijos, geografinės vietovės ribų nustatymo bei su žaliavų kilme susijusių apribojimų. Prieštaravimuose taip pat nurodyta, kad įregistruojant nebūtų laikomasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 3 straipsnio 3 dalies nuostatų, būtų pakenkta pavadinimams, prekių ženklams arba produktams, kurie teisėtai rinkoje yra ne mažiau kaip penkerius metus iki 6 straipsnio 2 dalyje nustatytos paskelbimo datos, ir kad siūlomas įregistruoti pavadinimas yra bendrinis.

(4) 2008 m. spalio 21 d. raštais Komisija paragino Nyderlandus ir prieštaravimų pareiškėjus susitarti laikantis savo vidaus tvarkos.

(5) Kadangi su prieštaravimų pareiškėjais per nustatytą laikotarpį nebuvo susitarta, Komisija turėtų priimti sprendimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 15 straipsnio 2 dalyje nustatytą tvarką.

(6) Dėl tariamos pavadinimo, geografinės vietovės, produkto specifiškumo, produkto savybių ir geografinės vietovės ryšio, reputacijos ir žaliavoms taikomų apribojimų neatitikties Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio nuostatoms atsakingos nacionalinės institucijos pateikė patvirtinimą, kad šie elementai buvo įvertinti ir, be to, nebuvo nustatyta daugiau jokių akivaizdžių klaidų. Pabrėžtina, kad „Holland“ nėra atitinkamos valstybės narės pavadinimas ir kad „Edam Holland“ laikomas tradiciniu geografiniu pavadinimu, kuriam taikomos Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio 2 dalies nuostatos. To reglamento 2 straipsnio 1 dalies b punkto reikalavimų šiuo atžvilgiu laikomasi, kadangi susijusios geografinės vietovės ribos nustatomos atsižvelgiant į ryšį ir pagrindinius produkto specifiškumo elementus. „Edam Holland“ specifiškumą sudaro su geografine vietove susijusių veiksnių derinys: pieno kokybė (didelis riebalų ir baltymų kiekis), β-CN ir γ-glutamilo peptido kilmės amino rūgštys, galvijų ganymas pievose, šliužo fermento naudojimas, natūralus brandinimas, taip pat ūkininkų ir sūrio gamintojų įgūdžiai.

(7) Dėl neatitiktimi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 3 straipsnio 3 dalies nuostatoms grindžiamų prieštaravimų Nyderlandai pateikė informacijos apie produkto, kurio įregistruotas pavadinimas „Noord-Hollandse Edammer“, ir produkto, kuris vadinamas „Edam Holland“, skirtumą. Prieštaravimo pareiškime nebuvo pateikta jokių įrodymų, kad vartotojai galėtų būti suklaidinti ar kad gamintojams būtų taikomos nevienodos sąlygos.

(8) Atrodo, kad prieštaravimų pareiškėjai tvirtindami, jog įregistruojant būtų pakenkta pavadinimams, prekių ženklams ar produktams ir jog siūlomas įregistruoti pavadinimas yra bendrinis, turi omenyje ne visą pavadinimą „Edam Holland“, o tik vieną jo dalį, t. y. žodį „Edam“. Tačiau apsauga suteikiama pavadinimui „Edam Holland“, o ne jo daliai. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 13 straipsnio 1 dalies antrąją pastraipą žodį „Edem“ galima ir toliau naudoti, jeigu laikomasi Sąjungos teisinės tvarkos principų ir taisyklių. Siekiant užtikrinti aiškumą atitinkamai buvo iš dalies pakeista specifikacija ir santrauka.

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
([2]) OL C 57, 2008 3 1, p. 39.

(9) Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta, pavadinimas „Edam Holland“ turėtų būti įregistruotas Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre.

(10) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas registre.

Nepaisant pirmosios pastraipos nuostatų pavadinimą „Edam“ galima ir toliau naudoti Sąjungos teritorijoje, jeigu laikomasi Sąjungos teisinės tvarkos principų ir taisyklių.

2 straipsnis

Produkto specifikacijos pagrindinių duomenų santraukos suvestinė redakcija pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. gruodžio 2 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.3 klasė. Sūriai

NYDERLANDAI

Edam Holland (SGN)

II PRIEDAS

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

„EDAM HOLLAND“

EB Nr. NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

SKVN ( ) SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstitucija**

Pavadinimas: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresas: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefonas: +31 70 3708708

Faksas: +31 70 3708444

El. paštas: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupė**

Pavadinimas: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresas: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefonas: +31 79 3430300

Faksas: +31 79 3430320

El. paštas: info@nzo.nl

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita ( )

3. **Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Edam Holland“

4.2. *Aprašymas*

„Edam Holland“ yra natūraliai brandintas vidutinio kietumo sūris. Jis gaminamas Nyderlanduose iš karvių pieno, gauto Nyderlandų pieno ūkiuose, ir brandinamas iki vartoti tinkamos būklės brandinimo kamerose Nyderlanduose.

Sudėtis

„Edam Holland“ gaminamas iš vienos arba keleto šių žaliavų:

— pieno, grietinėlės ir nugriebto arba pusiau nugriebto karvių, auginamų Nyderlandų pieno ūkiuose, pieno (išimtinai karvių pieno).

Būdingos savybės

Sūris būna rutulio, suploto iš viršaus ir apačios, formos, taip pat jis gali būti kepalo ar keturkampio formos. Specifikacijos pateiktos lentelėje.

Rūšis	Svoris	Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	Drėgmės kiekis (didžiausias galimas)	Druskos kiekis sausojoje medžiagoje (didžiausias galimas)
„Baby Edam Holland“	ne daugiau nei 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
„Edam Holland“ (rutulio formos)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
„Edam Holland Bros“ (kietas)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
„Edam Holland Stip“ (dėmėtas)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
„Edam Holland“ (keturkampio formos)	ne daugiau nei 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
„Edam Holland“ (didelio kepalo formos)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
„Edam Holland“ (mažo kepalo formos)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Drėgmės kiekis nurodytas toks, koks būna po 12 dienų nuo sūrio pagaminimo, išskyrus sūrį „Baby Edam Holland“ – drėgmės kiekis po 5 dienų nuo pagaminimo.

Kitos būdingos savybės:

— Skonis: nuo švelnaus iki pikantiško, priklausomai nuo brandinimo ir rūšies.

— Pjūvis: spalva turi būti tolygi, matyti kelios nedidelės apvalios skylutės. Sūryje „Bros Edam Holland“ yra daugiau mažų skylučių. Sūrio spalva įvairi: nuo dramblio kaulo iki geltonos.

— Pluta: kieta, glotni, sausa, švari, be pelėsio. Ji susidaro sūrio brandinimo etape, kai sūris džiovinamas.

— Struktūra: mažai brandintas „Edam Holland“ turi būti gana tvirtas ir lengvai pjaustomas. Ilgiau pabrandintas sūris tampa tvirtesnis ir kietesnis. „Bros Edam Holland“ turi būti gana tvirtas ir kietas.

— Brandinimo trukmė: ne trumpiau kaip 28 dienos („Baby Edam Holland“ – ne trumpiau kaip 21 diena).

— „Edam Holland“ yra brandinamas natūraliai. „Edam Holland“ brandinti įvyniojus neleidžiama.

— Brandinimo temperatūra: ne žemesnė kaip 12 °C.

— Laikymo trukmė: sūrį galima laikyti nuo mažiausiai 28 dienų nuo pagaminimo („Baby Edam Holland“) iki ilgiau nei vienerių metų.

Specialieji kokybės kriterijai

— Pienas, grietinėlė arba pusiau nugriebtas pienas sūrių gamintojui atvežami ir saugomi visiškai termiškai neapdoroti ir nepasterizuoti.

— Grietinėlė ir nugriebtas arba pusiau nugriebtas pienas, prieš gaminant iš jų „Edam Holland“ sūrį, turėtų būti nedelsiant pasterizuojami, kad atitiktų šiuos kriterijus:

— fosfatazės tyrimas turi būti neigiamas, jeigu peroksidazės tyrimas nėra neigiamas;

— grietinėlės rūgštumas, matuojamas produkte be riebalų, ne didesnis kaip 20 mmol NaOH viename litre, išskyrus atvejus, kai laktato kiekis yra 200 mg arba mažesnis 100 g medžiagos be riebalų;

— ištyrus 0,1 ml, nerasta koliformų mikroorganizmų.

— Prieš pradedant gaminti sūrį „Edam Holland“ visos žaliavos turi būti pasterizuojamos taip, kad baltymų kiekis nedenatūruotose išrūgose nesiskirtų arba tik labai mažai skirtųsi nuo nepasterizuoto panašios rūšies ir kokybės produkto.

— Gaminant „Edam Holland“ galima dėti tik genetiškai nemodifikuotų pieno rūgšties kultūrų ir aromatizuojančių mikroorganizmų. Šias kultūras sudaro atitinkamos mezofilinės pradinės kultūros, naudojamos gaminant „Edam Holland“: *Lactococcus* ir *Leuconostoc L* arba LD, dažnai kartu su termofilinėmis *Lactobacillus* ir (arba) *Lactococcus* kultūromis. Turimos pradinės kultūros yra labai svarbios tam, kad sūris subręstų ir įgytų jam būdingą skonį ir aromatą.

— Šliužo fermentas. Sūrio „Edam Holland“ gamyboje naudojamas tik veršelių šliužo fermentas. Kitos rūšies šliužo fermentas gali būti naudojamas tik išimtinėmis aplinkybėmis, pvz., jeigu to reikia dėl gyvulių ligų. Tokiais atvejais naudojamas šliužo fermentas privalo atitikti *Warenwetbesluit Zuivel* [Potvarkį dėl pieno produktų (Plataus vartojimo prekių aktas)].

— Nitritų kiekis sūryje „Edam Holland“. Nitritų jonų negali būti daugiau kaip 2 mg viename sūrio kg.

4.3. *Geografinė vietovė*

Geografinė vietovė, su kuria susijusi paraiška, – Olandija, t. y. europinė Nyderlandų Karalystės dalis.

4.4. *Kilmės įrodymas*

Ant kiekvieno sūrio „Edam Holland“ prieš spaudžiant varškę dedamas iš kazeino pagamintas ženklas (žr. paveikslėlį). Ženklą sudaro pavadinimas „Edam Holland“ ir skaičių bei raidžių derinys (kiekvienam sūriui unikalus) (raidžių pagal abėcėlę ir skaičių didėjimo tvarka).



COKZ (Nyderlandų pieno produktų tikrinimo institutas) tvarko šių unikalių numerių registrą, kuriame taip pat saugomi visų bandymų duomenys (įskaitant laiką ir vietą). Nuorodą vartotojai lengvai atpažįsta, patvirtinta institucija ją gali lengvai patikrinti pagal kazeino ženklą ir COKZ registrą.

4.5. *Gamybos būdas*

Sūris „Edam Holland“ gaminamas iš pieno, gauto Nyderlandų pieno ūkiuose. Pienas ūkyje atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros ir laikomas ūkyje vėsinimo talpose. Į gamyklą jis išvežamas per 72 valandas. Atvežtas į sūrių gamyklą pienas arba iškart perdirbamas, arba termiškai apdorojamas (tai ne pasterizavimas, o apdorojimas neaukštoje temperatūroje) ir trumpam supilamas į šaldomą talpyklą, vėliau iš jo gaunamos pasukos.

Taikomi tipiniai pieno riebumo reikalavimai: pieno riebalų ir baltymų santykis turi būti toks, kad pagaminto sūrio sausosios medžiagos riebumas būtų 40–44 %. Pasukos 15 sekundžių pasterizuojamos ne žemesnėje kaip 72 °C temperatūroje. Jos surūgsta esant maždaug 30 °C temperatūrai. Pieno baltymų separavimas ir koaguliavimas, kuris vyksta šiame procese, būdingas sūriui „Edam Holland“.

Koaguliuojant gauta varškė atskiriama nuo išrūgų, apdorojama ir išplaunama, užtikrinant norimą drėgmės ir pH lygį.

Varškė suspaudžiama į norimo dydžio ir svorio formas kubiluose. Tada suformuotas sūris dedamas į sūrymo vonią.

„Edam Holland“ visada brandinamas natūraliai, t. y. jis paliekamas bręsti atvirame ore, reguliariai apverčiamas ir tikrinamas. Sūriui bręstant formuojasi sausa jo pluta. Laikas ir temperatūra yra labai svarbūs užtikrinant, kad fermentacijos ir brandinimo procesai vyktų tiek, kad sūris įgytų sūriui „Edam Holland“ būdingų fizinių ir organoleptinių savybių. Priklausomai nuo to, kokio aromato pageidaujama, sūris „Edam Holland“ gali būti brandinamas ilgiau nei metus.

„Edam Holland“ gali būti pjaustomas ir pakuojamas Nyderlanduose arba kitoje šalyje, jeigu pakuojant naudojama visapusiškos administracinės priežiūros sistema, užtikrinanti, kad pjaustytą sūrį „Edam Holland“ bus galima atpažinti pagal ženkle nurodytą unikalų skaičių ir raidžių derinį, kad pirkėjas būtų tikras dėl sūrio kilmės.

4.6. *Ryšys su geografine vietove*

Šio produkto pavadinime yra geografinis pavadinimas „Holland“ (Olandija). Kaip žinia, Olandija yra oficialesnio pavadinimo, t. y. Nyderlandai, sinonimas. Jungtinės Nyderlandų Respublikos laikais (XVII–XIX a.) Olandija buvo įtakingiausia iš septynių provincijų.

Istorinės aplinkybės

„Edam Holland“ yra Nyderlandų sūrių gamybos tradicijų, kurios formavosi viduramžiais ir pasiekė savo aukso amžių XVII a., atspindys.

Tai, kad pienas yra toks tinkamas aukštos kokybės aromatingiems sūriams gaminti, daugiausia lėmė Nyderlandų geografinė padėtis (didžioji dalis teritorijos yra žemiau jūros lygio), klimatas (jūrinis) ir čia augančios žolės (daugiausia smėlėtose ir molingose dirvose) sudėtis.

Pieno ūkiuose įdiegtos kokybės užtikrinimo sistemos, intensyvios kokybės kontrolės sistema (kiekviena pieno partija tikrinama ir vertinama pagal įvairius kokybės parametrus) padeda garantuoti pieno kokybę. Be to, pienas iki perdirbimo visą laiką laikomas šaltai: ūkiuose laikomas šaldytuve (ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje), į gamyklą vežamas šaldomose cisternose. Tai, kad pienas vežamas palyginti nedidelius atstumus, taip pat padeda išsaugoti jo kokybę.

Nuo pat jo gaminimo pradžios ūkiuose, o dar labiau – kai buvo pradėtas gaminti vietinėse gamyklose, „Edam Holland“ yra nacionalinis visame pasaulyje žinomas produktas ir svarbus, stabilus veiksnys, padedantis gerinti ūkiuose gaunamo pieno kokybę. XX a. pradžioje „Edam“ sūrio gamybai pradėti taikyti nacionaliniai įstatymai ir Sprendime dėl žemės ūkio produktų kokybės, taikomame sūrio produktams *(Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten)*, nustatytas pavadinimas „Edam Holland“.

Kaip Europos vartotojai vertina „Edam Holland“

Iš išsamaus šešiose Europos šalyse atlikto tyrimo paaiškėjo, kad Europos vartotojai laiko Nyderlandus svarbiausiu „Edam“ (ir „Gouda“) gamintoju.

„Edam Holland“ (ir „Gouda Holland“) yra Nyderlandų kultūros paveldo simboliai. Europos vartotojų nuomone, sūris „Edam Holland“ (ir „Gouda Holland“) yra prekių ženklas. „Edam Holland“ (ir „Gouda Holland“) yra olandiškos kokybės sinonimai. Šešiose valstybėse narėse, kuriose sūrio „Edam“ (ir „Gouda“) suvartojama daugiausia, atliktas rinkos tyrimas (vienoje valstybėje narėje apklausta 1 250 respondentų, tyrimo patikimumas – 97,5 %) parodė, kad:

— „Edam“ ir Nyderlandai siejami labai glaudžiai;

— „Edam Holland“ yra populiaresnis nei „Edam“, kuris gaminamas ne Nyderlanduose;

— beveik pusė vartotojų valstybėse narėse, kuriose buvo vykdomas tyrimas, mano, kad visi „Edam“ sūriai gaminami Nyderlanduose;

— „Edam Holland“ įvertintas daug geriau pagal kriterijus „puiki kokybė“, „tradicinė gamyba“ ir „originalus produktas“.

Per daugelį amžių ir Nyderlandų vyriausybė, ir įmonės diegė įvairias priemones ir teisės aktus, siekdamos užtikrinti, kad būtų išsaugota labai aukšta „Edam Holland“ (ir „Gouda Holland“) kokybė. Be to, Nyderlandų pieno produktų pramonė investavo daug lėšų į tai, kad būtų užtikrinti griežti kokybės standartai ir atvertos, puoselėjamos ir saugomos rinkos. Nuo 1950 m. daugiau kaip 1,4 mlrd. Nyderlandų guldenų (635 mln. EUR) buvo investuota į reklamą, informavimo ir pardavimo skatinimo kampanijas Europoje (neskaičiuojant investicijų Nyderlanduose).

4.7. *Kontrolės įstaiga*

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

Adresas: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefonas: +31 33 4965696

Faksas: +31 33 4965666

El. paštas: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Ženklinimas etiketėmis*

„Edam Holland“ yra Europos Sąjungos saugoma geografinė nuoroda (SGN).

Ši nuoroda turi būti dedama aiškiai matomoje vietoje kiekvieno nepjaustyto sūrio etiketėje, kuri klijuojama ant plokščiosios sūrio pusės ir (arba) ant juostos, kuri dedama aplink sūrio gabalą. Tai neprivaloma, jeigu parduodamas sūris prieš tai supjaustomas ir supakuojamas, kaip nurodyta 4.5. punkte. Tokiu atveju „Edam Holland“ ženklas turi būti ant pakuotės.

Ant pakuotės turi būti aiškus skiriamasis ženklas, kad vartotojai pardavimo vietose galėtų atpažinti „Edam Holland“. Iš pavadinimo, produkto savitumo (logotipas kuriamas) ir ES SGN simbolio vartotojams turi būti aišku, kad sūris „Edam Holland“ skiriasi nuo kitų „Edam“ sūrių.