# ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1121/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

## της 2ας Δεκεμβρίου 2010

## για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Edam Holland (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5, τρίτο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και κατ' εφαρμογή του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η αίτηση που υπέβαλαν οι Κάτω Χώρες για την καταχώριση της ονομασίας «Edam Holland» στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* [2].

(2) Η Τσεχική Δημοκρατία, η Γερμανία, η Φινλανδία, η Αυστρία, η Σλοβακία, οι κυβερνήσεις της Αυστραλίας, της Νέας Ζηλανδίας και των Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής, καθώς και οι γαλακτοκομικές ενώσεις Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand και National Milk Producers Federation μαζί με τον αμερικανικό εξαγωγικό σύνδεσμο U.S. Dairy Export Council υπέβαλαν ενστάσεις στην καταχώριση βάσει του άρθρου 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006. Οι ενστάσεις αυτές κρίθηκαν παραδεκτές σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού, εκτός από τις ενστάσεις της Αυστραλίας και της Dairy Australia που κρίθηκαν με παραδεκτές λόγω καθυστερημένης υποβολής.

(3) Οι δηλώσεις ένστασης αφορούσαν τη μη συμμόρφωση με τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, ιδίως όσον αφορά την ονομασία και τη χρήση της, την ιδιοτυπία και τη φήμη του προϊόντος, την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής καθώς και τους περιορισμούς σε σχέση με την προέλευση των πρώτων υλών. Στις ενστάσεις υποστηριζόταν επίσης ότι η καταχώριση της εν λόγω ονομασίας θα ήταν αντίθετη προς το άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και θα έβλαπτε την ύπαρξη ονομασίας, εμπορικού σήματος ή προϊόντων τα οποία κυκλοφορούσαν νομίμως στην αγορά επί πέντε τουλάχιστον έτη πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2 καθώς και ότι η προτεινόμενη προς καταχώριση ονομασία είναι κοινή.

(4) Με επιστολές της 21ης Οκτωβρίου 2008, η Επιτροπή ζήτησε από τις Κάτω Χώρες και τους ενιστάμενους να επιδιώξουν συμφωνία μεταξύ τους με βάση τις εσωτερικές τους διαδικασίες.

(5) Δεδομένου ότι δεν υπήρξε συμφωνία με τους ενιστάμενους εντός των προβλεπόμενων προθεσμιών, η Επιτροπή οφείλει να λάβει απόφαση σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 15 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.

(6) Σχετικά με την εικαζόμενη μη συμμόρφωση με το άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, όσον αφορά την ονομασία, τη γεωγραφική περιοχή, την ιδιοτυπία του προϊόντος, τον δεσμό μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής, τη φήμη και τους περιορισμούς σχετικά με την προέλευση των πρώτων υλών, οι αρμόδιες εθνικές αρχές επιβεβαίωσαν ότι τα εν λόγω στοιχεία είναι ορθά και επιπλέον δεν προκύπτει πρόδηλο σφάλμα. Πρέπει να σημειωθεί ότι «Ολλανδία» δεν είναι η ονομασία του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους και ότι η ονομασία «Edam Holland» θεωρείται παραδοσιακή γεωγραφική ονομασία καλυπτόμενη από το άρθρο 2 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006. Ως προς το εν λόγω ζήτημα, πληρούνται οι απαιτήσεις του άρθρου 2 παράγραφος 1 στοιχείο β) του ανωτέρω κανονισμού δεδομένου ότι η σχετική γεωγραφική περιοχή οριοθετείται σύμφωνα με τον δεσμό και τα κύρια στοιχεία της ιδιοτυπίας του προϊόντος. Η ιδιοτυπία του Edam Holland οφείλεται σε συνδυασμό παραγόντων συνδεόμενων με τη γεωγραφική περιοχή, όπως η ποιότητα του γάλακτος (υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος και σε πρωτεΐνες), τα αμινοξέα που προέρχονται από β-CN και γ-γλουταμυλο πεπτίδια, η διατροφή των ζώων κυρίως με βόσκηση σε λειμώνες, η χρήση πυτιάς μόσχου, η φυσική ωρίμαση, καθώς και η δεξιοτεχνία των κτηνοτρόφων και των τυροκόμων.

(7) Όσον αφορά τις ενστάσεις που στηρίζονται στην έλλειψη συμμόρφωσης με το άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, οι Κάτω Χώρες υπέβαλαν στοιχεία σχετικά με τη διάκριση μεταξύ του προϊόντος που φέρει την καταχωρισμένη ονομασία «Noord-Hollandse Edammer» και του προϊόντος το οποίο αφορά η ονομασία «Edam Holland». Στις ενστάσεις δεν περιλαμβάνονταν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι υπάρχει κίνδυνος παραπλάνησης των καταναλωτών ή άνισης μεταχείρισης των παραγωγών.

(8) Φαίνεται ότι οι ενιστάμενοι δεν αναφέρονταν στο σύνολο της ονομασίας «Edam Holland» όταν υποστήριζαν ότι η καταχώριση θα έθιγε την ύπαρξη ονομασιών, εμπορικών σημάτων ή προϊόντων και ότι η προτεινόμενη προς καταχώριση ονομασία είναι κοινή, αλλά αναφέρονταν μόνο σε ένα στοιχείο της, συγκεκριμένα τη λέξη «Edam». Ωστόσο, η προστασία χορηγείται στην ένδειξη «Edam Holland» στο σύνολό της. Δυνάμει του δεύτερου εδαφίου του άρθρου 13 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η ένδειξη «Edam» μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται εφόσον τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της Ένωσης. Για λόγους σαφήνειας, οι προδιαγραφές και η σύνοψη προσαρμόστηκαν αναλόγως.

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
[2] ΕΕ C 57 της 1.3.2008, σ. 39

(9) Σύμφωνα με τα ανωτέρω, η ονομασία «Edam Holland» πρέπει να καταχωριστεί στο «Μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων».

(10) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

*Άρθρο 1*

Καταχωρίζεται στο Μητρώο η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Κατά παρέκκλιση της πρώτης παραγράφου, η ονομασία «Edam» μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται εντός της επικράτειας της Ένωσης, εφόσον τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της.

*Άρθρο 2*

Η σύνοψη με τα βασικά στοιχεία των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 3*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από την ημερομηνία δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 2 Δεκεμβρίου 2010.

*Για την Επιτροπή*

*Ο Πρόεδρος*

José Manuel BARROSO

*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι*

Γεωργικά προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση που αναφέρονται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης:

**Κλάση 1.3. Τυριά**

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

Edam Holland (ΠΓΕ)

*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II*

**ΣΥΝΟΨΗ**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

**«EDAM HOLLAND»**

Αριθμός ΕΚ: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομα: Hoofdproductschap Akkerbouw

Διεύθυνση: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Τηλ.: +31-70-3708708

Φαξ: +31-70-3708444

Ηλεκτρ. διεύθυνση: plw@hpa.agro.nl

2. **Ομάδα**

Όνομα: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Διεύθυνση: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Τηλ.: + 31-79-3430300

Φαξ: +31-79-3430320

e-mail: info@nzo.nl

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι (.)

3. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3.Τυριά

4. **Προδιαγραφές**

(σύνοψη των απαιτήσεων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

4.1. *Ονομασία*

«Edam Holland»

4.2. *Περιγραφή*

Το Edam Holland είναι ένα τυρί φυσικής ωρίμασης, ημίσκληρου τύπου. Το τυρί παρασκευάζεται στις Κάτω Χώρες από αγελαδινό γάλα προερχόμενο από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις των Κάτω Χωρών και ωριμάζει, μέχρι να μετατραπεί σε έτοιμο προϊόν για την κατανάλωση, σε θαλάμους ωρίμασης ευρισκόμενους στις Κάτω Χώρες.

Σύνθεση

Το Edam Holland παρασκευάζεται από μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες πρώτες ύλες:

— γάλα, κρέμα γάλακτος, πλήρως ή μερικώς αποκορυφωμένο αγελαδινό γάλα (αποκλειστικά αγελαδινό γάλα) προερχόμενα από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις των Κάτω Χωρών.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

Το τυρί έχει σχήμα σφαίρας με πεπλατυσμένη άνω και κάτω επιφάνεια ή καρβελιού ή τετραγωνισμένου ψωμιού φόρμας. Οι προδιαγραφές εμφαίνονται στον ακόλουθο πίνακα.

| Τύπος | Βάρος | Λίπος επί ξηρού | Περιεκτικότητα σε υγρασία (max) | Αλάτι επί ξηρού (max) |
|---|---|---|---|---|
| Baby Edam Holland | max. 1,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,5 % | 5,4 % |
| Edam Holland (σφαίρα) | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 45,5 % | 5,0 % |
| Edam Holland Bros (σκληρό) | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,5 % | 5,3 % |
| Edam Holland Stip (με κηλίδες) | 1,5 – 2,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 45,5 % | 6,0 % |
| Edam Holland (τετραγωνισμένο) | max. 20 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| Edam Holland (σχήμα καρβελιού, μεγάλο) | 4 – 5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| Edam Holland (σχήμα καρβελιού, μικρό) | 2 – 3 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,0 % | 4,8 % |

Η τιμή για την υγρασία έχει εφαρμογή στο τυρί ηλικίας 12 ημερών από την ημέρα παραγωγής με εξαίρεση το Baby Edam Holland, για το οποίο ισχύει σε ηλικία 5 ημερών από την ημέρα παραγωγής.

Τα λοιπά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι:

— Γεύση: ήπια έως πικάντικη, ανάλογα με την ηλικία και τον τύπο.

— Διατομή: πρέπει να έχει ομοιόμορφο χρώμα με λίγες στρογγυλές οπές. Το σκληρό Edam έχει πολλές μικρές οπές. Η μάζα του τυριού έχει χρώμα υπόλευκο έως κίτρινο.

— Κρούστα: η κρούστα του τυριού είναι συμπαγής, λεία, στεγνή, καθαρή και απαλλαγμένη από μυκητική χλωρίδα. Δημιουργείται λόγω ξήρανσης κατά την περίοδο ωρίμασης.

— Υφή: η μάζα του νωπού Edam Holland πρέπει να είναι αρκετά συμπαγής και να κόβεται εύκολα. Όταν ωριμάζει περαιτέρω το τυρί, η μάζα γίνεται πιο σκληρή και πιο συνεκτική. Το Edam Bros πρέπει να είναι αρκετά συμπαγές και σκληρό.

— Χρόνος ωρίμασης: τουλάχιστον 28 ημέρες (τουλάχιστον 21 ημέρες για το Baby Edam Holland).

— Το Edam Holland είναι τυρί φυσικής ωρίμασης. Η ωρίμαση του Edam Holland σε φύλλα αλουμινίου δεν επιτρέπεται.

— Θερμοκρασία ωρίμασης: ελάχιστο 12 °C.

— Ηλικία: ο χρόνος διατήρησης κυμαίνεται από τουλάχιστον 28 ημέρες μετά την παραγωγή (Baby Edam Holland) έως και περισσότερο από ένα έτος.

Ιδιαίτερες απαιτήσεις ποιότητας

— Το γάλα, η κρέμα γάλακτος ή το μερικώς αποκορυφωμένο γάλα δεν πρέπει να έχουν υποστεί θερμική κατεργασία ή παστερίωση πριν από την παραλαβή και κατά την αποθήκευσή τους από τον τυροκόμο.

— Η κρέμα γάλακτος και το πλήρως ή μερικώς αποκορυφωμένο γάλα πρέπει να υποβληθούν σε παστερίωση αμέσως πριν τη μετατροπή τους σε Edam Holland, ούτως ώστε να πληρούν τις εξής απαιτήσεις:

— να μην ανιχνεύεται η δράση φωσφατάσης, εφόσον ανιχνεύεται η δράση υπεροξειδάσης·

— η οξύτητα, υπολογιζόμενη επί του προϊόντος χωρίς λίπος, να μην υπερβαίνει την τιμή 20 mmol NaOH ανά λίτρο, εκτός εάν η περιεκτικότητα σε ενώσεις γαλακτικού οξέος δεν υπερβαίνει τα 200 mg ανά 100 g επί της ουσίας χωρίς λίπος·

— να μην ανιχνεύονται μικροοργανισμοί που ανήκουν στα κολοβακτηρίδια σε 0,1 ml.

— Αμέσως πριν από τη μετατροπή τους σε Edam Holland, όλες οι πρώτες ύλες πρέπει να παστεριώνονται, κατά τρόπο ώστε η περιεκτικότητά τους σε μη μετουσιωμένες πρωτεΐνες ορού γάλακτος να μην διαφέρει ή να διαφέρει ελάχιστα από τη μη παστεριωμένη πρώτη ύλη ανάλογου είδους και ποιότητας.

— Κατά την παρασκευή του Edam Holland, επιτρέπεται να προστίθενται μόνο μη γενετικά τροποποιημένες καλλιέργειες μικροοργανισμών παραγωγής γαλακτικού οξέος και αρωματισμού. Οι καλλιέργειες αυτές αποτελούνται από μεσόφιλα βακτήρια γαλακτικού οξέος που έχουν την κατάλληλη σύνθεση για το Edam Holland: πρόκειται για τις παραλλαγές Lactococcus και Leuconostoc τύπου L ή LD, ενδεχομένως σε συνδυασμό με θερμόφιλες ποικιλίες Lactobacillus και/ή Lactococcus. Οι διαθέσιμες βασικές καλλιέργειες εκκίνησης παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στη διαδικασία ωρίμασης και δημιουργίας της γεύσης και του αρώματος που είναι χαρακτηριστικά του τυριού.

— Πυτιά: μόνο πυτιά μόσχου χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Edam Holland. Μόνο σε ειδικές περιστάσεις, για παράδειγμα όταν αυτό απαιτείται λόγω της εμφάνισης επιζωοτίας, ενδέχεται να χρειαστεί να χρησιμοποιηθούν άλλοι τύποι πυτιάς. Στην περίπτωση αυτή, η χρησιμοποιούμενη πυτιά πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις του Warenwetbesluit Zuivel (διάταγμα για τα γαλακτοκομικά προϊόντα).

— Η μέγιστη περιεκτικότητα του Edam Holland σε νιτρώδεις ενώσεις είναι 2 mg ανά χιλιόγραμμο τυριού, υπολογιζόμενη σε νιτρώδη ιόντα.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή*

Η γεωγραφική περιοχή την οποία αφορά η αίτηση είναι το έδαφος των Κάτω Χωρών, δηλαδή το ευρωπαϊκό τμήμα του Βασιλείου των Κάτω Χωρών.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης*

Σε κάθε κεφάλι τυριού Edam Holland, πριν τη συμπίεση του τυροπήγματος, τοποθετείται σήμα από καζεΐνη (βλέπε διάγραμμα). Το σήμα περιέχει την ονομασία «Edam Holland» και ένα αλφαριθμητικό συνδυασμό που είναι μοναδικός για κάθε τυρί (με αλφαβητική και αριθμητική σειρά).




Ο Οργανισμός Ελέγχου Γαλακτοκομικών προϊόντων (Nederlandse Zuivelcontrole-instituut — COKZ) τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται όλοι οι προαναφερόμενοι μοναδικοί χαρακτηριστικοί κωδικοί, καθώς και όλα τα στοιχεία ελέγχου (συμπεριλαμβανομένου του τόπου και της ημερομηνίας). Ο καταναλωτής μπορεί εύκολα να αναγνωρίσει την ένδειξη αυτή. Η επαλήθευση μπορεί να πραγματοποιηθεί από τον οργανισμό ελέγχου με βάση το σήμα καζεΐνης και το μητρώο του COKZ.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής*

Το τυρί Edam Holland παρασκευάζεται από γάλα προερχόμενο από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις των Κάτω Χωρών. Αμέσως μετά το άρμεγμα, το γάλα ψύχεται στην εκμετάλλευση, σε μέγιστη θερμοκρασία 6 °C και αποθηκεύεται σε δεξαμενή ψύξης η οποία βρίσκεται στην εκμετάλλευση. Κατόπιν μεταφέρεται στο τυροκομείο εντός 72 ωρών. Κατά την παραλαβή του στο τυροκομείο, το γάλα είτε μεταποιείται αμέσως είτε θερμίζεται (υποβάλλεται σε ελαφρά θερμική κατεργασία, χωρίς παστερίωση) και αποθηκεύεται για σύντομο χρονικό διάστημα σε ψυκτικούς θαλάμους και στη συνέχεια μετατρέπεται σε γάλα τυροκομίας.

Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λιπαρές ουσίες τυποποιείται μέσω του λόγου λίπος/πρωτεΐνες, κατά τέτοιο τρόπο ώστε το τυρί που παράγεται τελικά να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 40 % έως 44 % επί ξηρού. Το γάλα τυροκομίας παστεριώνεται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 72 °C επί 15 δευτερόλεπτα. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 30 °C περίπου. Ο διαχωρισμός και η πήξη των πρωτεϊνών του γάλακτος που επιτυγχάνονται με τον τρόπο αυτό είναι τυπικά για το Edam Holland.

Το τυρόπηγμα που δημιουργείται από τη διαδικασία της πήξης αποχωρίζεται από τον ορό του γάλακτος και στη συνέχεια υφίσταται επεξεργασία και έκπλυση, έτσι ώστε να επιτυγχάνονται οι επιθυμητές τιμές υγρασίας και pH.

Το τυρόπηγμα συμπιέζεται κατόπιν σε κάδους, για να αποκτήσει το επιθυμητό σχήμα και βάρος. Το «τυρί» που παράγεται με τον τρόπο αυτό τοποθετείται κατόπιν σε λουτρό άλμης.

Το Edam Holland ωριμάζει αποκλειστικά με φυσικό τρόπο. Για να ωριμάσει, αφήνεται εκτεθειμένο στον αέρα και αναστρέφεται και ελέγχεται τακτικά. Κατά τη διαδικασία της ωρίμασης σχηματίζεται κρούστα. Η διάρκεια και η θερμοκρασία ωρίμασης αποτελούν στοιχεία καθοριστικής σημασίας, τα οποία επιτρέπουν στις διεργασίες ενζυμικής δράσης και παλαίωσης να οδηγήσουν στη δημιουργία των τόσο ιδιαίτερων φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του Edam Holland.

Η ωρίμαση του Edam Holland μπορεί να διαρκέσει περισσότερο από ένα έτος, ανάλογα με το εκάστοτε επιδιωκόμενο είδος γεύσης. Η κοπή και προσυσκευασία του Edam Holland μπορούν να γίνουν τόσο στις Κάτω Χώρες όσο και στο εξωτερικό, υπό τον όρο ότι η επιχείρηση προσυσκευασίας διαθέτει πλήρες σύστημα διοικητικού ελέγχου που επιτρέπει την ιχνηλασιμότητα του τεμαχισμένου προϊόντος μέσω του μοναδικού αλφαριθμητικού συνδυασμού που αναγράφεται στην ετικέτα, ώστε να κατοχυρώνονται οι καταναλωτές όσον αφορά την προέλευση του προϊόντος.

4.6. *Δεσμός*

Η γεωγραφική συνιστώσα αυτής της ονομασίας προϊόντος είναι ο όρος «Holland» (Ολλανδία). Όπως είναι ευρύτερα γνωστό, ο όρος «Holland» είναι ισοδύναμος με την πιο επίσημη ονομασία «Nederland» (Κάτω Χώρες). Την εποχή της Δημοκρατίας των Ηνωμένων Κάτω Χωρών (17ος-19ος αιώνας), η Ολλανδία ασκούσε τη μεγαλύτερη επιρροή από τις επτά επαρχίες.

Ιστορικό

Το Edam Holland αποτελεί αντιπροσωπευτικό προϊόν της τυροκομικής παράδοσης των Κάτω Χωρών, η οποία ξεκίνησε τον Μεσαίωνα και έφθασε στο απόγειό της στο 17ο αιώνα (χρυσή εποχή).

Η γεωγραφική θέση των Κάτω Χωρών (με το μεγαλύτερο τμήμα της χώρας κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας), το (θαλάσσιο) κλίμα τους και η σύσταση του χόρτου που φύεται σε αυτές (κυρίως στα αμμώδη και πηλώδη εδάφη) καθιστούν το γάλα εξαιρετικά κατάλληλο για την παραγωγή εύγευστου τυριού υψηλής ποιότητας.

Τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας που εφαρμόζονται στις γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις, καθώς και το εντατικό σύστημα αξιολόγησης της ποιότητας (κάθε παράδοση γάλακτος ελέγχεται και αξιολογείται σύμφωνα με διάφορες παραμέτρους ποιότητας) εγγυώνται την ποιότητα του γάλακτος. Επιπλέον, υπάρχει μια αδιάλειπτη αλυσίδα ψύχους έως την στιγμή της επεξεργασίας του γάλακτος, το οποίο ψύχεται στην εκμετάλλευση (ανώτατο όριο 6 °C) και μεταφέρεται στο τυροκομείο με ψυχόμενα βυτιοφόρα. Το γεγονός ότι οι αποστάσεις είναι σχετικά σύντομες βοηθά επίσης στη διατήρηση της ποιότητας του γάλακτος.

Από προϊόν μικρών τοπικών εκμεταλλεύσεων το Edam Holland άρχισε να παράγεται σε τοπικά εργοστάσια για να εξελιχθεί σε εθνικό προϊόν που χαίρει παγκόσμιας φήμης και αποτελεί σημαντική και σταθερή συνιστώσα της βελτιστοποίησης της αξίας του γάλακτος των εκμεταλλεύσεων. Στις αρχές του 20ού αιώνα θεσπίστηκαν εθνικές νομοθετικές διατάξεις για το τυρί Edam, η δε ονομασία Edam Holland κατοχυρώθηκε με την Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten (Απόφαση για την ποιότητα των γεωργικών (τυροκομικών) προϊόντων).

Η εικόνα του Edam Holland μεταξύ των ευρωπαίων καταναλωτών

Μια μεγάλης κλίμακας μελέτη σε έξι ευρωπαϊκές χώρες έδειξε ότι οι ευρωπαίοι καταναλωτές θεωρούν τις Κάτω Χώρες ως τον σημαντικότερο παραγωγό των τυριών Edam και Gouda.

Το Edam Holland (και το Gouda Holland) αποτελούν σύμβολα της ολλανδικής πολιτιστικής κληρονομιάς. Οι ευρωπαίοι καταναλωτές θεωρούν το τυρί Edam Holland (και το Gouda Holland) ως κατοχυρωμένες ονομασίες. Το Edam Holland (και το Gouda Holland) είναι συνώνυμα της ολλανδικής ποιότητας. Η έρευνα αγοράς (σε αντιπροσωπευτικό δείγμα 1 250 ερωτηθέντων ανά κράτος μέλος, με αξιοπιστία 97,5 %) στα έξι κράτη μέλη με τη μεγαλύτερη κατανάλωση τυριού Edam (και Gouda) έδειξε ότι:

— υπάρχει ισχυρός συσχετισμός μεταξύ Edam και Κάτω Χωρών·

— το Edam Holland είναι δημοφιλέστερο από το Edam που παράγεται εκτός Κάτω Χωρών·

— σχεδόν οι μισοί καταναλωτές στα κράτη μέλη όπου διεξήχθη η έρευνα πιστεύουν ότι όλα τα τυριά Edam παράγονται στις Κάτω Χώρες·

— το Edam από την Ολλανδία λαμβάνει σημαντικά υψηλότερη βαθμολογία στις μεταβλητές «εξαιρετική ποιότητα», «παρασκευασμένο με παραδοσιακό τρόπο» και «γνήσιο προϊόν».

Επί σειρά αιώνων, έχουν θεσπιστεί διάφορα μέτρα και νόμοι, από την ολλανδική κυβέρνηση και από τον κλάδο, προκειμένου να εξασφαλιστεί η διατήρηση της ποιότητας του Edam Holland (και του Gouda Holland) σε πολύ υψηλά επίπεδα. Το κυριότερο, ο γαλακτοκομικός κλάδος των Κάτω Χωρών επένδυσε σημαντικά ποσά για τη συμμόρφωσή του με αυτά τα υψηλής ποιότητας πρότυπα και για το άνοιγμα, την επέκταση και τη διατήρηση των αγορών. Από το 1950 έως σήμερα έχουν επενδυθεί 1,4 δισ. NLG (635 εκατ. EUR) για διαφήμιση, δράσεις ευαισθητοποίησης και προώθηση στην Ευρώπη (επιπλέον των επενδύσεων στις Κάτω Χώρες).

4.7. *Οργανισμός ελέγχου*

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

Διεύθυνση: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Τηλ.: +31-33-4965696

Φαξ: +31-33-4965666

e-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Επισήμανση*

Το «Edam Holland», αποτελεί Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η ένδειξη αυτή πρέπει να αναγράφεται με πρόδηλο τρόπο σε όλα τα ακέραια κεφάλια τυριού, στην ετικέτα που επικολλάται στην επίπεδη επιφάνεια των κεφαλιών ή/και στην ταινία που τα περιτυλίσσει.

Η υποχρέωση αυτή δεν υφίσταται όταν το τυρί διατίθεται στο εμπόριο τεμαχισμένο και προσυσκευασμένο, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.5· στην περίπτωση αυτή, η ένδειξη «Edam Holland» πρέπει να εμφαίνεται στη συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να φέρει σαφές διακριτικό σήμα για να επιτρέπει στους καταναλωτές να αναγνωρίζουν το Edam Holland στις προθήκες των καταστημάτων. Με την απόδοση στο προϊόν μιας ονομασίας, τη χρήση ξεχωριστής ταυτότητας (ένα λογότυπο βρίσκεται στο στάδιο του σχεδιασμού) και το σύμβολο της ΠΓΕ πρέπει να καθίσταται σαφές στους καταναλωτές ότι το Edam Holland είναι διαφορετικό προϊόν από όλα τα άλλα τυριά Edam.