32010R1121

L 317/14 SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE 3.12.2010.

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1121/2010

od 2. prosinca 2010.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Edam Holland (ZOZP))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1], a posebno treći podstavak njezinog članka 7. stavka 5.,

budući da:

(1) U skladu s prvim podstavkom članka 6. stavka 2. i člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, zahtjev Nizozemske za upis naziva „Edam Holland" u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla objavljen je u *Službenom listu Europske unije* [2].

(2) Češka, Njemačka, Finska, Austrija, Slovačka, vlade Australije, Novoga Zelanda i Sjedinjenih Američkih Država, kao i Dairy Australia, Udruženje mljekarskih tvrtki Novoga Zelanda i Federacija nacionalnih proizvođača mlijeka s Vijećem za izvoz mliječnih proizvoda SAD-a, uložili su prigovore na registraciju u skladu s člankom 7. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Prigovori se smatraju prihvatljivima prema članku 7. stavku 3. iste Uredbe, osim prigovora Australije i Dairy Australia, koji se ne smatraju prihvatljivima zbog zakašnjele dostave.

(3) Ti se prigovori odnose na neusklađenost s uvjetima utvrđenima u članku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, posebno na naziv i njegovo korištenje, specifičnost i ugled proizvoda, razgraničenje zemljopisnog područja kao i ograničenja o podrijetlu sirovina. U prigovorima se također tvrdi da bi upis bio u suprotnosti s člankom 3. stavkom 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006, te da bi ugrozio već postojeće nazive, robne žigove ili proizvode koji su zakonski bili na tržištu najmanje pet godina prije datuma objave, kako je predviđeno u članku 6. stavku 2., i da je predloženi naziv za upis generički.

(4) Dopisima od 21. listopada 2008. Komisija je zatražila od Nizozemske i podnositelja prigovora da se međusobno sporazume u skladu s unutarnjim postupcima.

(5) Kako u zadanom roku nije postignut sporazum s podnositeljima prigovora, Komisija je dužna donijeti odluku u skladu s postupkom navedenim u članku 15. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006.

(6) U vezi s navodnim nepoštivanjem članka 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006 u odnosu na naziv, zemljopisno područje, specifičnost proizvoda, povezanost svojstava proizvoda i zemljopisnog područja, ugled i ograničenja vezano uz podrijetlo sirovina nadležna nacionalna tijela dostavila su potvrdu da su ti elementi prisutni te, uz to, da nije utvrđena neka izrazita greška. Treba naglasiti da „Holland" nije naziv dotične države članice i da se „Edam Holland" smatra tradicionalnim zemljopisnim nazivom u smislu članka 2. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Time su ispunjene odredbe članka 2. stavka 1. točke (b) navedene Uredbe budući da je zemljopisno područje razgraničeno prema povezanosti i glavnim elementima koji čine specifičnost proizvoda. Posebnost sira Edam Holland proizlazi iz kombinacije čimbenika povezanih sa zemljopisnim područjem: poput kvalitete mlijeka (visoka razina masnoća i bjelančevina), aminokiselina koje potječu od β-CN i γ-glutamil peptida, prevladavajuće ispaše na livadama, primjene telećeg renina, prirodnog zrenja, te znanja i iskustva farmera i proizvođača sira.

(7) U vezi s prigovorima zbog neusklađenosti s člankom 3. stavkom 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Nizozemska je predočila podatke o razlici između proizvoda koji je upisan pod nazivom „Noord-Hollandse Edammer" i proizvoda za koji je podnesen zahtjev za naziv „Edam Holland". U prigovorima nisu predočeni dokazi da bi potrošači mogli biti obmanuti ili da bi se s proizvođačima postupalo na nepravedan način.

(8) Izgleda da podnositelji prigovora nisu uzeli u obzir potpuni naziv „Edam Holland" kad su tvrdili da bi se upisom moglo ugroziti postojanje naziva, trgovačkih žigova ili proizvoda, te da je naziv predložen za upis generički, već samo jedan njegov dio, naime „Edam". Međutim zaštita se daje oznaci „Edam Holland" kao cjelini. Prema drugom podstavku članka 13. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006 oznaka „Edam" može se i dalje koristiti pod uvjetom da se poštuju važeća načela i propisi u okviru pravnoga poretka Unije. Radi jasnoće, specifikacija i sažetak izmijenjeni su na odgovarajući način.

[1] SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
[2] SL C 57, 1.3.2008., str. 39.

(9) Na temelju gore navedenog, naziv „Edam Holland" potrebno je upisati u „Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla".

(10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zaštićene oznake izvornosti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Ne dovodeći u pitanje prvi stavak, naziv „Edam" smije se i dalje koristiti na državnom području Unije pod uvjetom da se poštuju važeća načela i propisi u okviru pravnoga poretka Unije.

Članak 2.

Konsolidirana verzija sažetka s glavnim elementima specifikacije navedena je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 2. prosinca 2010.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

PRILOG I.

Poljoprivredni proizvodi namijenjeni prehrani ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovoru:

Razred 1.3. Sirevi

NIZOZEMSKA

Edam Holland (ZOZP)

PRILOG II.

SAŽETAK

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„EDAM HOLLAND”

EZ br.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003.

ZOI ( ) (ZOZP) (X)

Sažetak sadrži glavne elemente specifikacije u informativne svrhe.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

Naziv: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresa: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

Elektronička pošta: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa**

Naziv: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

Elektronička pošta: info@nzo.nl

Sastav: Proizvođači/Prerađivači (X) Ostalo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sir

4. **Specifikacija**

(Sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Edam Holland”

4.2. *Opis*

Edam Holland je prirodno sazreo polutvrdi sir. Proizvodi se u Nizozemskoj od kravljeg mlijeka koje se dobiva s nizozemskih gospodarstava - proizvođača mlijeka i koji sazrijeva u nizozemskim prostorima za sazrijevanje do proizvoda spremnog za potrošnju.

Sastav

Edam Holland se proizvodi od jedne ili više sljedećih sirovina

— mlijeka, vrhnja i obranog ili djelomično obranog mlijeka (isključivo kravljeg mlijeka) s nizozemskih gospodarstava - proizvođača mlijeka.

Karakteristična svojstva

Sir je u obliku kugle s ravnom gornjom i donjom stranom, ili može biti u obliku hljeba kruha ili u bloku. Specifikacije su navedene u tablici.

Vrsta	Težina	Mast u suhoj tvari	Sadržaj vlage (maks.)	Soli u suhoj tvari (maks.)
Baby Edam Holland	maks. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (kugla)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (tvrdi)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (šareni)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (u bloku)	maks. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (veliki u obliku kruha)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (mali u obliku kruha)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Sadržaj vlage se odnosi na količinu 12 dana nakon prvog dana proizvodnje, osim za Baby Edam Holland, kad se odnosi na količinu 5 dana nakon prvog dana proizvodnje.

Ostala karakteristična svojstva su:

— Okus: blag do pikantan, ovisno o starosti i tipu.

— Presjek: mora biti ravnomjerne boje s malim okruglim rupama. Bros Edam Holland ima velik broj malih rupa. Boja sira varira od boje slonove kosti do žute.

— Kora: kora je čvrsta, glatka, suha, čista i bez plijesni. Nastaje sušenjem za vrijeme faze zrenja.

— Tekstura: mladi Edam Holland mora biti dovoljno čvrst i podatan za rezanje. Kad je sir zreliji, postaje čvršći i kompaktniji. Bros Edam Holland mora biti dovoljno čvrst i tvrd.

— Trajanje zrenja: najmanje 28 dana (za Baby Edam Holland najmanje 21 dan).

— Edam Holland je prirodno sazreo sir. Primjena folije kod zrenja Edam Hollanda nije dozvoljena.

— Temperatura zrenja: najmanje 12 °C.

— Starost: rok valjanosti varira od najmanje 28 dana nakon proizvodnje (Baby Edam Holland) do više od jedne godine.

Posebni kriteriji kvalitete

— Do dostave i uskladištenja kod proizvođača sira, mlijeko, vrhnje ili djelomično obrano mlijeko ne podvrgavaju se nikakvoj termalnoj obradi ili ne pasterizirajućoj termalnoj obradi.

— Vrhnje i obrano mlijeko ili djelomično obrano mlijeko pasterizira se neposredno prije prerade u Edam Holland kako bi se zadovoljili sljedeći kriteriji:

— fosfatna aktivnost nije dokaziva, osim ako nije dokaziva peroksidazna aktivnost,

— stupanj kiselosti, za vrhnje mjereno na osnovi proizvoda slobodnog od masnoća, je najviše 20 mmol NaOH po litri, osim ako sadržaj laktoze nije 200 mg na 100 g suhe tvari slobodne od masnoća ili manje,

— nisu dokazivi mikroorganizmi u obliku kolija u 0,1 ml.

— Neposredno prije prerade u Edam Holland, sve se sirovine moraju pasterizirati na takav način da sadržaj denaturiranih bjelančevina ne odstupa ili tek neznatno odstupa od sadržaja u nepasteriziranim sirovinama slične vrste i kvalitete.

— Kod proizvodnje sira Edam Holland smiju se dodavati samo genetski nemodificirane kulture mikroorganizama koji stvaraju mliječnu kiselinu i aromu. Te se kulture sastoje od odgovarajućih mesofilnih pokretačkih kultura za Edam Holland: sojeva Lactococcus i Leuconostoc tipa L ili LD, uz moguću kombinaciju s termofilnim kulturama Lactobacillusa i/ili Lactococcusa. Pokretačke kulture na raspolaganju igraju vrlo važnu ulogu u procesu zrenja i nastajanju tipičnog okusa i arome.

— Sirila: u proizvodnji Edam Hollanda koristi se samo teleći renin. Samo u iznimnim okolnostima, primjerice ako je to posljedica neke epizootske bolesti, kad je potrebno prijeći na druge vrste renina. U tom slučaju korišteni renin mora ispunjavati zahtjeve propisa o mliječnim proizvodima u okviru zakona o prehrambenim proizvodima (Warenwetbesluit Zuivel).

— Sadržaj nitrita Edam Hollanda, izračunato u nitrit ionima, iznosi najviše 2 mg na kg sira.

4.3. *Zemljopisno područje*

Zemljopisno područje obuhvaćeno zahtjevom je Holandija, t.j. europski dio Kraljevine Nizozemske.

4.4. *Dokazivanje podrijetla*

Znak načinjen od kazeina stavlja se na svaki sir Edam Holland prije prešanja gruševine (vidjeti sliku). Na znaku je naziv „Edam Holland" i kombinacija brojeva i slova koja je jedinstvena za svaki pojedini sir (uzlaznim abecednim i numeričkim redom).



Nizozemsko kontrolno tijelo za mlijeko i proizvode od mlijeka (COKZ) vodi upisnik tih jedinstvenih brojeva, u kojem je također sadržana evidencija svih podataka o ispitivanju (uključujući vrijeme i mjesto). Znak je lako prepoznatljiv potrošačima i može ga se provjeriti kod tijela koje ga je odobrilo na temelju kaizeinskog znaka i upisnika COKZ.

4.5. *Metoda proizvodnje*

Edam Holland se proizvodi od mlijeka dobivenog s mljekarskih farmi u Nizozemskoj. Mlijeko se rashladi na farmi najviše do 6 °C i sprema u rashladne spremnike na farmi. Prevozi se u tvornicu sira u roku od 72 sata. Po prispijeću u tvornicu sira, mlijeko se ili odmah prerađuje ili termira (nepasterizirajuća blaga toplinska obrada) i stavlja kratko vrijeme u spremište na hlađenje prije nego se pretvara u sirno mlijeko.

Masni sadržaj mlijeka se standardizira tako da je odnos masnoća/bjelančevina takav da proizvedeni sir na kraju ima sadržaj masnoća od 40 % do 44 % masnoće u suhoj tvari. Sirno mlijeko se pasterizira 15 sekundi na temperaturi od najmanje 72 °C. Siri se na temperaturi od oko 30 °C. Odvajanje i koagulacija mliječnih bjelančevina do koje dolazi tijekom tog procesa tipična je za Edam Holland.

Gruševina koja nastaje koagulacijom odvaja se od sirutke te prerađuje i ispire kako bi se postigla željena razina sadržaja vlage i pH vrijednosti.

Gruševina se u velikim bačvama preša u pravilne oblike i željene težine. Potom se dobiveni „sir" uranja u rasolnu otopinu.

Edam Holland zrije samo na prirodan način, tj. ostavlja se zreti otvoren na zraku te se redovito okreće i provjerava. Sazrijevanjem sira nastaje suha kora. Vrijeme i temperatura igraju važnu ulogu kod osiguranja da se enzimskim procesima i procesu zrenja omogući da razviju fizičku i organoleptičku kvalitetu koja je svojstvena za Edam Holland. Zrenje Edam Hollanda može potrajati i više od godinu dana ovisno o željenoj vrsti okusa.

Edam Holland se može rezati i pakirati u konačna pakiranja u Nizozemskoj ili izvan Nizozemske pod uvjetom da pakiratelji raspolažu sustavom sveobuhvatne administrativne kontrole kojim se osigurava sljedivost rezanog Edam Hollanda jedinstvenom kombinacijom brojeva i slova na znaku i da se potrošaču jamči njegova izvornost.

4.6. *Povezanost*

Zemljopisna komponenta naziva toga proizvoda je Holland (Holandija). Kako je općepoznato, „Holandija" je sinonim za službeniji naziv „Nizozemska". Za vrijeme Republike Ujedinjene Nizozemske (od 17. do 19. stoljeća), Holandija je bila najutjecajnija od sedam provincija.

Povijesni razvoj

Edam Holland je eksponent holandske tradicije proizvodnje sira koja seže daleko u srednji vijek i dostiže svoj procvat u ranom 17. stoljeću (Zlatno doba).

Zahvaljujući ponajprije zemljopisnom položaju Nizozemske (uglavnom ispod površine mora), njezinoj klimi (morska klima) i sastavu trave koja tamo raste (pretežno na pješčanom i glinenom tlu) mlijeko je iznimno pogodno za proizvodnju visokokvalitetnog sira koji je vrlo aromatičan.

Kombinacijom sustava jamčenja kvalitete kojim raspolažu mljekarske farme i strogog vrednovanja kvalitete (testira se svaka pošiljka mlijeka i vrednuje prema raznim parametrima kvalitete) osigurava se kvaliteta mlijeka. Osim toga, postoji neprekinut lanac hlađenja sve do trenutka prerade mlijeka, od stavljanja mlijeka u hladnjače na farmi (najviše 6 °C) do prijevoza u tvornicu u rashladnim cisternama. Relativno male razdaljine na kojima se prevozi također pridonose očuvanju kvalitete mlijeka.

Od samih početaka proizvodnje na farmama, Edam Holland se razvijao počevši od proizvodnje u lokalnim tvornicama te postao proizvod koji se internacionalno proizvodi i koji uživa međunarodni ugled i predstavlja značajan, stabilan sastavni dio optimiranja vrijednosti mlijeka s farme. Početkom 20. stoljeća doneseni su nacionalni zakoni za sir Edam i naziv Edam Holland je utvrđen Odlukom o poljoprivrednoj kvaliteti za proizvode od sira (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

Slika koju europski potrošač ima o Edam Hollandu

Provedeno ispitivanje širokih razmjera u šest europskih zemalja pokazalo je da europski potrošač smatra Nizozemsku najvažnijim proizvođačem sira Edam (i Gouda).

Edam Holland (i Gouda Holland) simboli su holandske kulturne baštine. Europski potrošači poimaju sireve Edam Holland (i Gouda Holland) kao žigove. Edam Holland (i Gouda Holland) postali su sinonimima holandske kvalitete. Istraživanje tržišta (provedeno na reprezentativnom uzorku od 1 250 sudionika iz svake države članice, s 97,5 % pouzdanosti) u šest država članica u kojima je potrošnja sira Edam (i Gouda) najveća pokazala je da:

— prva asocijacija pri spomenu Edam je Nizozemska,

— Edam Holland je popularniji od Edama koji se proizvodi izvan Nizozemske,

— gotovo polovina anketiranih potrošača u državama članicama vjeruje da se sav Edam proizvodi u Nizozemskoj,

— Edam iz Holandije postiže znatno bolje ocjene nego varijante „izvanredna kvaliteta”, „proizveden na tradicionalan način” i „izvorni proizvod”.

Tijekom više stoljeća nizozemske vlade i industrija uvodili su razne mjere i propise kako bi se održala visoka razina kvalitete Edam Hollanda (i Gouda Hollanda). Štoviše, mljekarska industrija ulaže znatne svote kako bi dostigla te visoke standarde te otvorila, osvojila i zadržala nova tržišta. Od 1950. uloženo je više od 1,4 bilijuna NLG (635 milijuna eura) u promidžbu, podizanje javne svijesti i promicanje u Europi (osim ulaganja u Nizozemskoj).

4.7. *Inspekcijsko tijelo*

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

Adresa: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31 334965696

Faks: +31 334965666

Elektronička pošta: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Obilježavanje*

„Edam Holland” je zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) Europske unije.

Ta se oznaka mora staviti na istaknuto mjesto na svim cijelim sirevima, na naljepnicu koja se stavlja preko cijele plosnate strane sira i/ili na traci oko sira. To nije obavezno ako se sir prodaje u narezanom i unaprijed upakiranom obliku kako je opisano u odjeljku 4.5. U tom slučaju naziv „Edam Holland” mora se naznačiti na pakiranju.

Jasno prepoznatljiv znak mora se staviti na pakiranje kako bi se potrošaču omogućilo prepoznavanje Edam Hollanda na policama. Nazivom, korištenjem posebnog znaka (logotip se izrađuje) i znakom ZOZP Europske unije mora se potrošačima jasno predočiti da je Edam Holland različit proizvod od ostalih sireva Edam.