

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 57/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z artykułem 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„EDAM HOLLAND”

NR WE: NL/PGI/005/0329/27.11.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Hoofdproductschap Akkerbouw
Adres: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Tel.: (31-70) 370 87 08
Faks: (31-70) 370 84 44
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adres: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel.: (31-79) 343 03 00
Faks: (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: ser

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „Edam Holland”

4.2. *Opis produktu:* „Edam Holland” to naturalnie dojrzewający ser półtwardy, produkowany w Holandii z mleka krowiego pochodzącego z holenderskich gospodarstw mlecznych i dojrzewający w holenderskich dojrzewalniach aż do otrzymania produktu gotowego do spożycia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Skład

Ser „Edam Holland” wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

- mleko, śmietana, całkowicie lub częściowo odtłuszczone mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) z holenderskich gospodarstw mlecznych.

Specyficzne właściwości

Ser posiada kształt kuli o płaskim wierzchu i spodzie, albo kształt bochenka lub bloku. Poniższa tabela zawiera specyfikacje produktów.

Typ	Waga	Zawartość tłuszczu w suchej masie	Wilgotność (maksymalnie)	Zawartość soli w suchej masie (maksymalnie)
Baby Edam	maks. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (kula)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (blok)	maks. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (duży bochenek)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (mały bochenek)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

Podana wilgotność obowiązuje od 12 dni po pierwszym dniu od wytworzenia, z wyjątkiem sera „Baby Edam Holland”, w przypadku którego obowiązuje ona od 5 dni po pierwszym dniu od wytworzenia.

Inne specyficzne właściwości:

- Smak: łagodny do pikantnego, w zależności od wieku i typu.
- Przekrój poprzeczny: musi posiadać równomierny kolor i kilka małych okrągłych otworów. „Bros Edam” ma bardzo liczne małe otwory. Miąższ sera jest koloru kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka sera jest dobrze zamknięta, gładka, sucha, czysta, bez wykwitów pleśni. Skórka powstała podczas procesu suszenia w czasie dojrzewania.
- Konsystencja: miąższ młodego sera „Edam Holland” musi posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i musi być możliwy do krojenia. W miarę dalszego dojrzewania wzrasta jego zawartość i struktura staje się coraz bardziej jednorodna. „Bros Edam” powinien być dostatecznie zwarty i kruchy.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland” co najmniej 21 dni). „Edam Holland” jest serem naturalnie dojrzewającym. Dojrzewanie w folii w przypadku sera „Edam Holland” jest niedozwolone.
- Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C.
- Wiek: wiek w chwili spożycia wynosi od co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland”) od daty produkcji do ponad roku.

Szczególne wymogi jakościowe

- Mleko, śmietana lub mleko częściowo odtłuszczone nie zostały przy przyjęciu i podczas przechowywania przez wytwórcę sera poddane obróbce cieplnej lub zostały poddane obróbce cieplnej niebędącej pasteryzacją.

- Śmietanę bądź całkowicie lub częściowo odtłuszczone mleko należy bezpośrednio przed przetworzeniem na ser „Edam Holland” poddać obróbce termicznej (pasteryzacji), tak aby zostały spełnione następujące wymagania:
 - aktywność fosfatazy nie jest możliwa do stwierdzenia, chyba że nie jest możliwa do stwierdzenia aktywność peroksydazy,
 - poziom zakwaszenia, w przypadku śmietany, wyliczony dla produktu odtłuszczonego, wynosi maksymalnie 20 mmol NaOH na litr, o ile zawartość laktatów wynosi maksymalnie 200 mg na 100 g masy odtłuszczonej;
 - w 0,1 ml nie są możliwe do stwierdzenia bakterie kolipodobne.
 - Wszystkie surowce bezpośrednio przed przetworzeniem na ser „Edam Holland” muszą zostać poddane pasteryzacji w taki sposób, aby zawartość niedenaturyzowanych białek serwatki nie wykazywała lub wykazywała tylko nieznaczne odchylenia od niepoddanego pasteryzacji surowca tego samego rodzaju i o takich samych właściwościach.
 - Przy produkcji sera „Edam Holland” można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury bakterii tworzące kwas mlekowy i mikroorganizmy wytwarzające związki aromatyczne. Kultury te składają się z właściwych w przypadku sera „Edam Holland” bakterii mezofilnych kwasu mlekowego: warianty *Lactococcus* i *Leuconostoc* typu L lub LD, ewentualnie w kombinacji z termofilnymi rodzajami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kwasy mlekowe odgrywają bardzo istotną rolę w procesie dojrzewania i wytwarzania charakterystycznego smaku i aromatu.
 - Podpuszczka: Do wytwarzania sera „Edam Holland” używa się wyłącznie podpuszczki cielęcej. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach, na przykład jeżeli wymaga tego pojawienie się choroby zwierzęcej, konieczne może być sięgnięcie po inne rodzaje podpuszczki. Zastosowana podpuszczka musi wtedy spełniać wymogi dekretu w sprawie produktów mlecznych (*Warenwetbesluit Zuivel*).
 - Zawartość azotynów w serze „Edam Holland” wynosi maksymalnie 2 mg na kg sera, wyliczone jako jon azotynowy.
- 4.3. *Obszar geograficzny:* Obszarem geograficznym, którego dotyczy niniejszy wniosek, jest Holandia, stanowiąca europejską część Królestwa Niderlandów.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Na każdej jednostce sera „Edam Holland” przed prasowaniem umieszcza się znak wykonany z kazeiny (zobacz rysunek). Znak ten zawiera, poza nazwą „Edam Holland”, niepowtarzalną dla każdego sera kombinację cyfr i liter (w kolejności alfabetycznej i według kolejności liczb).



Niderlandzki Instytut ds. Kontroli Jakości Produktów Mlecznych (*Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ*) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, w którym odnotowane są także wszystkie dane dotyczące kontroli (wraz z miejscem i czasem). Oznaczenie jest rozpoznawalne dla konsumenta. Weryfikacji może dokonać organ kontrolny poprzez kontrolę znaku kazeinowego i rejestru COKZ.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Ser „Edam Holland” produkowany jest z mleka pozyskiwanego z gospodarstw hodowlanych w Niderlandach. Mleko zostaje schłodzone w gospodarstwie do maksymalnie 6 °C i jest przechowywane w zbiornikach chłodniczych. W ciągu 72 godzin mleko zostaje przetransportowane do fabryki serów. Przy odbiorze w fabryce mleko zostaje bezpośrednio przetworzone lub poddane termizacji (nie jest to pasteryzacja, lecz obróbka pod wpływem ciepła) i przez krótki czas jest przechowywane w warunkach chłodniczych, a następnie zostaje przetworzone na mleko serowarskie.

W tym celu dokonuje się standaryzacji mleka pod kątem zawartości tłuszczu, podczas której stosunek tłuszczu do białka zostaje określony w taki sposób, aby w finalnym produkcie, jakim jest ser, uzyskać zawartość tłuszczu w suchej masie między 40 a 44 %. Mleko serowarskie jest pasteryzowane przez 15 sekund w temperaturze co najmniej 72 °C. Ścinanie mleka serowarskiego odbywa się w temperaturze około 30 °C. Mający przy tym miejsce rozpad i koagulacja białek mleka są charakterystyczne dla sera „Edam Holland”.

Powstały w czasie koagulacji skrzep zostaje oddzielony od serwatki i w taki sposób przetworzony i umyty, aby wilgotność i pH osiągnęły pożądane wartości. Skrzep ten zostaje przełożony do pojemników, w celu nadania mu właściwego kształtu i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zostaje zanurzony w solance. „Edam Holland” dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób. Oznacza to, że dojrzewa na powietrzu, przy czym jest regularnie obracany i kontrolowany. Dojrzwaniu towarzyszy wytwarzanie się suchej skórki. Czas i temperatura są ważne, aby proces enzymatyczny i proces starzenia się sera mógł w odpowiednim stopniu spowodować, że jego jakość pod względem właściwości fizycznych i organoleptycznych będzie taka, jaka charakteryzuje „Edam Holland”. Dojrzwanie sera „Edam Holland” może trwać ponad rok, w zależności od pożądanego smaku.

Krojenie i wstępne pakowanie sera „Edam Holland” może się odbywać zarówno na terytorium Holandii, jak i poza nim, pod tym jednak warunkiem, że firma zajmująca się wstępnym pakowaniem stosuje niezawodny system kontroli administracyjnej pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia krojonego sera „Edam Holland” jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku kontrolnym, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Komponentem geograficznym nazwy tego produktu jest „Holland”. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (*Holandia*) to synonim bardziej oficjalnej nazwy „Nederland” (*Królestwo Niderlandów*). W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Holandia była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji. Od tamtego czasu nazwa ta stopniowo zaczęła być stosowana w odniesieniu do całego obszaru dzisiejszych Niderlandów. W wielu krajach Niderlandy funkcjonują nawet częściej lub wyłącznie pod nazwą „Holland” (Ollanda itp).

Związek historyczny

Ser „Edam Holland” jest reprezentantem niderlandzkiej „kultury sera”, która rozwijała się od czasów średniowiecza i została w pełni ukształtowana już w siedemnastym wieku (Złoty Wiek).

Położenie Niderlandów (w przeważającej części poniżej poziomu morza), klimat (klimat morski) i mieszanka traw (rosnących w większości na glebach gliniastych i piaszczystych) są w istotnym stopniu odpowiedzialne za wyjątkową przydatność mleka do wytwarzania produktu o wysokiej jakości oraz sera o doskonałym smaku.

Jakość mleka jest gwarantowana dzięki połączeniu zastosowania systemu gwarancji jakości w gospodarstwach hodowlanych z zastosowaniem systemu intensywnej oceny jakości (każda dostawa mleka zostaje zbadana i oceniona pod kątem różnych parametrów jakościowych.) Ponadto mamy tu do czynienia z zamkniętym łańcuchem chłodniczym przed przetwarzaniem mleka. Mleko przechowywane jest w gospodarstwie w zbiornikach chłodniczych (maksymalnie 6 °C) i jest transportowane do fabryki w izolowanych cysternach samochodowych. Stosunkowo krótkie odległości również przyczyniają się do utrzymania jakości.

Od produkcji w gospodarstwach, przez lokalne fabryki, ser „Edam Holland” stał się produkowanym na skalę krajową produktem o światowej sławie, stanowiącym ważny, stabilny element dążenia do jak najlepszego wykorzystania mleka pochodzącego z gospodarstw. Na początku dwudziestego wieku wprowadzone zostały krajowe przepisy prawne dla sera Edammer i nazwa „Edam Holland” została uwzględniona w „*de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*” (Zarządzenie w sprawie jakości produktów rolnych — Produkty serowarskie).

Postrzeganie sera „Edam Holland” przez europejskiego konsumenta

Na podstawie zakrojonych na szeroką skalę, przeprowadzonych w sześciu krajach europejskich badań stwierdzono, że Niderlandy postrzegane są przez europejskiego konsumenta jako najważniejszy producent sera Edam (i Gouda). Ponadto nazwa i sława sera Edam (i Gouda) są kojarzone z Niderlandami.

Edam (i Gouda) są symbolem dorobku kultury niderlandzkiej. Konsument europejski traktuje gatunki sera Edam (i Gouda) jak marki. Edam (i Gouda) są synonimami niderlandzkich produktów jakościowych. Z badań rynku (reprezentatywna próba 1 250 respondentów na państwo członkowskie przy 97,5 % poziomie ufności) w sześciu istotnych dla konsumpcji sera Edam (i Gouda) państwach członkowskich wynika, że:

- istnieje silne kojarzenie sera Edam z Niderlandami,
- „Edam Holland” jest bardziej popularnym serem niż Edam produkowany poza Niderlandami,

- blisko połowa konsumentów w badanych państwach członkowskich sądzi, że wszystkie sery Edam produkowane są w Niderlandach (co w efekcie wprowadza europejskiego konsumenta w błąd, ponieważ w rzeczywistości tak nie jest),
- „Edam Holland” otrzymuje znacznie wyższe oceny w kategoriach: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Przemysł i państwo niderlandzkie wprowadziły ponadto na przestrzeni wieków szereg środków i przepisów służących utrzymaniu jakości sera Edam (i Gouda) na bardzo wysokim poziomie. Mleczarstwo niderlandzkie poczyniło istotne inwestycje w celu sprostania tym wysokim wymogom jakościowym oraz zdobycia, obsługi i utrzymania rynków. Tak więc od roku 1950 zainwestowano ponad 1,4 miliarda guldenów (635 milionów EUR) w reklamę, informację i promocję w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

4.7. *Organ kontrolny:*

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

Adres: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tel.: (31-33) 496 56 96

Faks: (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etykietowanie:* „Edam Holland” jest Chronionym Oznaczeniem Geograficznym Unii Europejskiej (CHOG).

Oznaczenie to będzie umieszczane na całych serach na etykiecie naklejanej na płaskiej stronie sera i/lub na banderoли wokół sera. Nie jest to obowiązkowe, jeżeli ser został wprowadzony do obrotu w postaci pokrojonej i wstępnie opakowany, zgodnie z opisem w pkt. 4.5. Oznaczenie „Edam Holland” jest wówczas umieszczane na opakowaniu.

Na opakowaniu zostanie dokonane wyraźne rozróżnienie, aby konsument był w stanie rozpoznać na półkach sklepowych ser „Edam Holland”. Poprzez nazwę, stosowanie własnego znaku identyfikacyjnego (znak towarowy jest przygotowywany) i logo CHOG Unii Europejskiej należy jednoznacznie informować konsumenta, że „Edam Holland” jest produktem innym niż pozostałe sery edamskie. Celem wniosku jest zapobieżenie potencjalnemu wprowadzeniu w błąd europejskiego konsumenta.
