

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2015/C 310/08)

Niniejszy wniosek o nieznaczną zmianę został zatwierdzony przez Komisję Europejską zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZONEJ ZMIANY

Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾**„EDAM HOLLAND”**

Nr UE: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NIDERLANDY

Tel. +31 702191702

E-mail: info@nzo.nl

Skład: Producenti/przetwórcy (X) Inni ()

Uzasadniony interes

Uzasadniony interes NZO wynika z faktu, że NZO zrealizowała swój cel statutowy poprzez złożenie jako „grupa” w rozumieniu art. 8 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosku o rejestrację nazwy „Edam Holland” jako chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG).

NZO została już uznana przez organy krajowe i Komisję za „grupę” w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Biorąc pod uwagę wymagania, jakie należy spełniać jako „grupa”, już samo to uznanie oznacza, że NZO ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku. Należy również podkreślić, że NZO występuje stale przed organami krajowymi i Komisją jako przedstawiciel niderlandzkiego przemysłu mleczarskiego broniący jego interesów, a konkretnie interesów niderlandzkich producentów sera.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niderlandy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Opis produktu— Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do produktu, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

W streszczeniu pkt 3.2 (Opis produktu) akapit drugi (Skład) brzmi:

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

- mleko, śmietana, odtłuszczone lub półtłuste mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) pochodzące z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.”.

W celu dostosowania się do zmian w przepisach krajowych chcielibyśmy przeformułować ten akapit w następujący sposób:

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

- mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony; dotyczy to jedynie mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.”.

Powyższe doprecyzowanie jest oparte na niedawnych zmianach przepisów krajowych. Odniesienie do stosunku białek serwatkowych do kazeiny wprowadzono, aby zapobiec wytwarzaniu sera „Edam Holland” zawierającego zbyt wysoki poziom białek serwatkowych, co odbiłoby się negatywnie na jego jakości. Zmiana ta ma również na celu zagwarantowanie jakości, jaką charakteryzuje się ser oznaczony ChOG „Edam Holland”. Surowiec musi być w pełni zgodny z określonym w pkt 4.5 załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1121/2010 wymaganiami dotyczącymi pochodzenia z Niderlandów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„EDAM HOLLAND”

Nr UE: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Edam Holland”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niderlandy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Edam Holland” to naturalnie dojrzewający ser półtwardy. Jest on wytwarzany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych; dojrzewa jako gotowy do spożycia produkt w niderlandzkich pomieszczeniach do dojrzewania.

Skład:

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

- mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony; dotyczy to jedynie mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

Charakterystyczne właściwości:

Ser ma kształt kuli o płaskim wierzchu i spodzie albo kształt bochenka lub bloku. W poniższej tabeli podano właściwości poszczególnych produktów.

Typ	Waga	Zawartość tłuszczu w suchej masie	Wilgotność (maksymalnie)	Zawartość soli w suchej masie (maks.)
Baby Edam Holland	maks. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (kula)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (blok)	maks. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (w kształcie dużego bochenka)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (w kształcie małego bochenka)	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.

Pozostałe właściwości są następujące:

- smak: łagodny do pikantnego, w zależności od wieku i typu,
- przekrój poprzeczny: musi posiadać równomierny kolor i kilka małych okrągłych otworów. „Bros Edam Holland” ma bardzo liczne małe otwory. Miąższ sera ma kolor w odcieniu od kości słoniowej do żółtego,
- skórka: skórka jest zwarta, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka powstaje podczas etapu dojrzewania w procesie suszenia,
- konsystencja: miąższ młodego sera „Edam Holland” musi posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i musi nadawać się do krojenia. W wyniku dalszego dojrzewania struktura sera staje się twardsza i bardziej zwarta. „Bros Edam Holland” powinien posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i dostateczną kruchość,
- okres dojrzewania: co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland” co najmniej 21 dni),
- „Edam Holland” jest serem naturalnie dojrzewającym. Dojrzewanie sera „Edam Holland” z użyciem folii jest zabronione.
- 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 kryteria jakości:

- mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji,
- śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Edam Holland” tak, aby spełniały następujące kryteria:
 - aktywność fosfatazy jest niewykrywalna, chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
 - stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego, nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
 - w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne,
- wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Edam Holland” tak, aby zawartość niezdenaturowanych białek serwatkowych nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości takich białek w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju i jakości,
- podczas wytwarzania sera „Edam Holland” można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera „Edam Holland”: *Lactococcus* i *Leuconostoc* L lub LD, ewentualnie w połączeniu z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kwasy mlekowe odgrywają bardzo istotną rolę w procesie dojrzewania i powstawania charakterystycznego smaku i aromatu,
- podpuszczka: do wytwarzania sera „Edam Holland” wykorzystuje się wyłącznie cielęcą podpuszczkę. Inne rodzaje podpuszczki mogą być użyte wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach, takich jak wystąpienie choroby epizootycznej. W takim przypadku stosowana podpuszczka musi spełniać wymogi Warenwetbesluit Zui-vel (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych),
- zawartość azotanów w serze „Edam Holland”, w przeliczeniu na jony azotanu, nie przekracza 2 mg na kg sera.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Metoda produkcji

Ser „Edam Holland” wytwarzany jest z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw mlecznych w Niderlandach. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 72 godzin jest ono transportowane do zakładu produkcji sera. Po dotarciu do zakładu produkcji sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

Zawartość tłuszczu w mleku jest normalizowana tak, aby stosunek tłuszczu do białka wynosił tyle, żeby zawartość tłuszczu w ostatecznie wytworzonym serze wynosiła pomiędzy 40 % a 44 % tłuszczu w suchej masie. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane w temperaturze co najmniej 72 °C przez 15 sekund. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera „Edam Holland”.

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, by wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadziach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

„Edam Holland” dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura odgrywają ważną rolę w zagwarantowaniu, że procesy enzymatyczne i procesy starzenia się sera mają odpowiednią możliwość zapewnienia serowi osiągnięcia jakości zarówno fizycznej jak i organoleptycznej, które są tak charakterystyczne dla sera „Edam Holland”. Dojrzewanie sera „Edam Holland” może potrwać ponad rok, w zależności od rodzaju pożądanej smaku.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Cięcie oraz paczkowanie sera „Edam Holland” może odbywać się na terytorium Niderlandów lub poza nim, pod warunkiem że firma paczkująca posiada kompleksowy administracyjny system monitoringu pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia ciętego sera „Edam Holland” jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku kontroli, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Edam Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (ChOG).

Oznaczenie to należy umieszczać w widocznym miejscu na każdym całym serze na etykiecie przyklejonej na płaskiej stronie sera i/lub na pasku wokół sera. Nie jest ono obowiązkowe w przypadku sera sprzedawanego w formie ciętej i zapakowanego, zgodnie z opisem w pkt 3.5. Oznaczenie „Edam Holland” w takim przypadku powinno być umieszczone na opakowaniu.

Na opakowaniu musi być umieszczony wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera „Edam Holland” na półkach. Poprzez nazwę „Edam Holland”, podkreślanie odrębności (przygotowywany jest znak towarowy) i wykorzystywanie symbolu ChOG EU należy uświadomić konsumentom, że „Edam Holland” to produkt różniący się od wszystkich innych serów edamskich.

Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze „Edam Holland” przed prasowaniem skrzepów mleka (zob. rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Edam Holland” wraz z niepowtarzalną kombinacją cyfr i liter (w rosnącej kolejności alfabetycznej i liczbowej).



Instytut COKZ (holenderski instytut kontroli mleka i produktów mlecznych) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, który zawiera również zapis wszystkich wyników badań (w tym miejsce i datę kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania dla konsumentów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Niderlandy, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek

„Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Niderlandy) to synonim oficjalnej nazwy „Niderlandy”. W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Niderlandy była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

Tło historyczne

„Edam Holland” reprezentuje niderlandzką tradycję wytwarzania sera, która sięga średniowiecza i już w XVII wieku (złoty wiek) była w pełni rozwinięta.

Mleko z tego obszaru wyjątkowo nadaje się do produkcji wysokiej jakości i o pełnym smaku sera głównie za sprawą geograficznego położenia Niderlandów (przeważnie poniżej poziomu morza), ich klimatu (klimat morski) oraz składu rosnącej tam trawy (głównie na glebach piaszczystych i gliniastych).

Systemy zapewniania jakości w gospodarstwach mlecznych oraz wymagający system oceny jakości (każda dostawa mleka jest badana i oceniana według różnych parametrów) wspólnie gwarantują jakość mleka. Istnieje poza tym nieprzerwany łańcuch chłodzenia do momentu przeróbki mleka; w gospodarstwie mleko umieszczane jest w chłodni (maksymalnie 6 °C) i transportowane do fabryki w schładzanych zbiornikach. Transport na stosunkowo małe odległości również przyczynia się do zachowania jakości mleka.

Od początków produkcji w gospodarstwach i przez produkcję w lokalnych wytwórniach „Edam Holland” stał się wytwarzanym w całym kraju produktem o światowej renomie i jest istotnym, trwałym czynnikiem w promowaniu jakości mleka z gospodarstw. Na początku XX wieku wprowadzono krajowe przepisy dotyczące sera Edam, a decyzją w sprawie jakości produktów rolnych w odniesieniu do produktów serowarskich (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) ustanowiono nazwę „Edam Holland”.

Wizerunek sera „Edam Holland” wśród konsumentów europejskich

Przeprowadzone na szeroką skalę w sześciu państwach europejskich badanie pokazało, że konsumenci europejscy postrzegają Niderlandy jako najważniejszego producenta serów Edam (i Gouda).

„Edam Holland” (i „Gouda Holland”) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Konsumenci europejscy uważają sery „Edam Holland” (i „Gouda Holland”) za marki. „Edam Holland” (i „Gouda Holland”) to synonimy niderlandzkiej jakości. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Edam (i Gouda) jest bardzo wysokie, wykazało, że:

- istnieje silny związek pomiędzy serem Edam i Niderlandami,
- ser „Edam Holland” cieszy się większym popytem niż ser Edam wytwarzany poza terytorium Niderlandów,
- niemal połowa konsumentów w badanych państwach członkowskich myśli, że każdy ser Edam jest wytwarzany w Niderlandach,
- ser Edam z Holandii osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Na przestrzeni stuleci zarówno rząd holenderski, jak i przemysł mleczarski podejmowały różnorodne działania i wprowadzały różne przepisy prawne w celu utrzymania bardzo wysokiej jakości serów „Edam Holland” (i „Gouda Holland”). Niderlandzki przemysł mleczarski zainwestował ponadto znaczne środki finansowe w celu spełnienia wysokich wymogów jakościowych oraz zdobycia, rozwijania i utrzymania rynków. Od 1950 roku zainwestowano ponad 1,4 mld NLG (635 mln EUR) w reklamę, zwiększanie wiedzy na temat produktu wśród konsumentów oraz promowanie go w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Edam%20Holland%20gewijzigd.pdf>