

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета
(2015/C 310/08)

Европейската комисия одобри заявлението за несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран Регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„EDAM HOLLAND“

ЕС №: NL-PGI-0105-01336-18.5.2015

ЗНП () ЗГУ (X) ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Име: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Адрес: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NEDERLAND

Тел. +31-702191702

Имейл: info@nzo.nl

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

Законен интерес

Законният интерес на NZO се основава на факта, че дружеството изпълнява своите уставни цели, като подава като „група“ по смисъла на член 8 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 заявление за регистрация на наименованието „Edam Holland“ като защитено географско указание (ЗГУ).

NZO вече е било призната от националните органи и от Комисията като „група“ по смисъла на Регламент (ЕС) № 1151/2012. Това признаване само по себе си предполага, че предвид изискванията, на които кандидатите трябва да отговарят, за да бъдат класифицирани като „група“, NZO има законен интерес по отношение на настоящото заявление. Също така от значение е фактът, че в отношенията си с националните органи и Комисията NZO винаги е представлявало интересите на нидерландската млекопреработвателна промишленост като цяло, и по-специално на нидерландските производители на сирене.

2. Държава членка или трета държава

Нидерландия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

— Описание на продукта

— Доказателство за произход

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Друго [да се посочи]

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ.
- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ.
- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ.
- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

5.1. Описание на продукта

Вторият параграф (състав) в точка 3.2 (описание) на „Резюме“ се формулира, както следва:

„Edam Holland“ се произвежда от една или повече от следните суровини:

- мляко, сметана и обезмаслено или с намалена масленост краве мляко (единствено краве мляко) от нидерландски млекопроизводителни стопанства.“

С оглед по-добро отчитане на поправки в националното законодателство, бихме желали да се преформулира параграфът, както следва:

„Edam Holland“ се произвежда от една или повече от следните суровини:

- краве мляко или млечни продукти от краве мляко, в които съотношението на суроватъчен белтък към казеин в кравето мляко не надвишава определената норма. Кравето мляко се добива изключително от нидерландски млекопроизводителни стопанства.“

Разяснението отразява последните изменения в националното законодателство. Позоваването на съотношението суроватъчен белтък/казеин е нужно за предотвратяване на производство на „Edam Holland“ с прекалено високо съдържание на белтъчини от суроватка, които биха понижали качеството му. Целта на изменението е да се гарантира истинското качество на ЗГУ „Edam Holland“. Суровината трябва да отговаря изцяло на изискванията относно нидерландския произход, посочени в точка 4.5 от приложение II към Регламент (ЕС) № 1121/2010.

ЕДИНИЕН ДОКУМЕНТ

„EDAM HOLLAND“

ЕС №: NL-PGI-0105-01336-18.5.2015

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Edam Holland“

2. Държава членка или трета държава

Нидерландия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

1.3. Сирене

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Edam Holland“ е естествено узряло полутвърдо сирене. То се произвежда в Нидерландия от краве мляко, добито в нидерландски млекопроизводителни стопанства, и узрява в нидерландски помещения за зреене до годен за консумация продукт.

Състав:

„Edam Holland“ се произвежда от една или повече от следните суровини:

- краве мляко или млечни продукти от краве мляко, в които съотношението на суроватъчен белтък към казеин в кравето мляко не надвиша определената норма. Кравето мляко се добива изключително от нидерландски млекопроизводителни стопанства.

Характерни качества:

Сиренето е под формата на топка със сплескани горна и долна повърхност, или може да бъде под формата на буца или пита. Спецификациите са посочени в таблицата.

Вид	Тегло	Масленост в сухо вещество	Съдържание на влажност (макс.)	Сол в сухо вещество (макс.)
„Baby Edam Holland“	макс. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
„Edam Holland“ (топка)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
„Edam Holland Bros“ (твърдо)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
„Edam Holland Stip“ (на петна)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
„Edam Holland“ (във формата на буца)	макс. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
„Edam Holland“ (във формата на голяма пита)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
„Edam Holland“ (във формата на малка пита)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Съдържанието на влажност се измерва 12 дни след първия ден от производството, с изключение на „Baby Edam Holland“, при което се измерва пет дни след първия ден от производството.

Другите характерни черти са следните:

- Вкус: мек до остър аромат в зависимост от периода на зреене и вида.
- Напречно сечение: трябва да бъде еднакво на цвят с няколко малки дупки. „Bros Edam Holland“ има много дупчици. Цветът на сиренето варира от цвят на слонова кост до жълт.
- Кора: кората е твърда, гладка, суха, чиста и няма плесенни образувания. Кората се получава при сушенето в етапа на зреене.
- Консистенция: неузрялото сирене „Edam Holland“ трябва да бъде достатъчно твърдо и лесно за рязане. След като сиренето узрее повече, структурата му става по-твърда и по-стегната. „Bros Edam Holland“ трябва да бъде достатъчно твърдо и стегнато.
- Период на зреене: минимум 28 дни (минимум 21 дни за „Baby Edam Holland“).
- „Edam Holland“ е естествено узряло сирене. При „Edam Holland“ не се разрешава зреене на сиренето във фолио.
- Температура на зреене: поне 12 °C.
- Срок на годност: годността варира от минимум 28 дни след производството („Baby Edam Holland“) до повече от година.

Специални критерии за качество:

- Преди да бъдат получени и съхранени от производителя на сирене, млякото, сметаната или млякото с намалена масленост или не преминават през никаква термична обработка, или преминават през непастъризираща термична обработка.
- Сметаната и обезмасленото или с намалена масленост мляко трябва да бъдат подложени на пастъризация непосредствено преди да бъдат преработени в „Edam Holland“, за да отговарят на следните критерии:
 - не се долавя фосфатазна активност, освен ако не се долавя пероксидазна активност,
 - измерена на базата на обезмасления продукт, киселинността на сметаната е не по-висока от 200 mmol NaOH на литър, освен ако съдържанието на лактат е 20 mg на 100 g обезмаслена маса или по-малко,
 - в 0,1 ml не са отчетени колиформни микроорганизми.
- Непосредствено преди да бъдат преработени в „Edam Holland“, всички суровини трябва да бъдат пастъризирани по начин, при който съдържанието на неденатуриран суроватков белтък не се отклонява или се отклонява незначително от съдържанието му в непастъризирани суровини от подобен вид и качество.
- При производството на „Edam Holland“ могат да бъдат добавени култури на микроорганизми, образуващи млечна киселина и аромати, само ако културите не са генетично модифицирани. Тези култури съдържат необходимите мезофилни закваски за „Edam Holland“: *Lactococcus* и *Leuconostoc* L или LD, евентуално в комбинация с термофилни бактерии *Lactobacillus* и/или *Lactococcus*. Наличните закваски играят много важна роля за процеса на узряване и получаване на характерния вкус и аромат.
- Сирише: за производството на „Edam Holland“ се използва единствено телешко сирише. Други видове сирише могат да бъдат използвани единствено при специални обстоятелства, например в резултат на епизоотия. В този случай използваното сирише трябва да е в съответствие с *Warenwetbesluit Zuivel* (Наредба за млечните продукти (Закон за потребителските стоки)).
- Съдържанието на нитрити в „Edam Holland“, под формата на нитритни йони, трябва да е не повече от 2 mg на килограм сирене.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Метод на производство

„Edam Holland“ се произвежда от мляко, добито в млекопроизводителни стопанства в Нидерландия. Млякото се охлажда в стопанството до максимум 6 °C и се съхранява в охлаждащ резервоар в стопанството. Млякото се транспортира до фабриката за сирене в рамките на 72 часа. След като бъде доставено във фабриката за сирене, то се преработва веднага или се подлага на термична обработка (слаба термична обработка, без да се пастъризира) и се съхранява на хладно за кратко време преди да бъде преработено в мляко за сирене.

Масленото съдържание на млякото се стандартизира по начин, при който се постига такова съотношение мазнини/белтък, така че маслеността на произведеното сирене да бъде между 40 % и 44 % в сухото вещество. Млякото за сирене се пастъризира при минимум 72 °C за 15 секунди. Млякото се подсирва при температура около 30 °C. При този процес настъпват разделяне и коагулация на млечните белтъци, което е характерно за „Edam Holland“.

Сиренината, получена при коагулацията, се отделя от суроватката и се преработва и измива, за да се достигнат желаните нива на съдържание на влага и pH.

Сиренината се пресова във вани в правилната форма и желаното тегло. Полученото „сирене“ се потапя в саламура.

„Edam Holland“ винаги узрява естествено, т.е. оставя се да зрее на открито и редовно се обръща и проверява. В процеса на зреене се образува суха кора. Времето и температурата играят важна роля за това ензимите и процесът на зреене да могат да се развият, за да позволят на сиренето да придобие физическите и органолептични качества, които са толкова характерни за „Edam Holland“. Зреенето на „Edam Holland“ може да отнеме повече от година в зависимост от желания вид аромат.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Edam Holland“ може да бъде нарязано и предварително пакетирано във или извън Нидерландия, при условие че операторът, извършващ пакетирането, има развита административна система за наблюдение, за да гарантира, че нарязаното сирене „Edam Holland“ може да бъде проследено посредством уникалната комбинация на цифри и букви върху печата, както и че потребителят може да бъде сигурен в произхода на сиренето.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Edam Holland“ е защитено географско указание (ЗГУ) на Европейския съюз.

Това указание трябва да бъде поставено на видимо място върху етикета на всички ненарязани сирена, на плоската страна на сиренето и/или на лентата около него. Това изискване не е задължително, ако сиренето се продава предварително нарязано и предварително пакетирано, както е описано в точка 3.5. В този случай указанието „Edam Holland“ трябва да бъде обозначено на опаковката.

Върху опаковката трябва да бъде поставен ясен отличителен знак, за да улесни потребителите при разпознаването на „Edam Holland“ по рафтовете. Целта на даването на име на продукта, създаването на собствена идентичност (в процес на развитие е и лого) и поставянето на символа ЗГУ на ЕС е да се обясни ясно на потребителите, че „Edam Holland“ е различен продукт от всички други „Edam“ сирена.

Доказателство за произход

Казеинов печат се поставя на всяко сирене „Edam Holland“ преди сиренината да бъде пресована (виж диаграмата). Печатът съдържа наименованието „Edam Holland“ заедно с комбинация от цифри и букви, която е уникална за всяко сирене (във възходящ азбучен и цифров ред).



Нидерландският институт за млечна инспекция (СОКЗ) води регистър на тези уникални номера, който също така съдържа запис на всички тествани данни (включително време и място). Обозначението е лесно за разпознаване от потребителите и може да бъде проверено от отговорните власти въз основа на казеиновия печат и регистъра на СОКЗ.

4. Кратко определение на географския район

Географски район

Заявлението се отнася за географския район Холандия, т.е. европейската част на Кралство Нидерландия.

5. Връзка с географския район

Връзка

Географският компонент на името на продукта е „Холандия“. Общозвестно е, че „Холандия“ е синоним на по-официалното име „Нидерландия“. По време на Републиката на Обединените Нидерландии (от XVII до XIX век) Холандия е била най-влиятелната от седемте провинции.

История

„Edam Holland“ представлява нидерландската традиция в производството на сирене, която датира от средновековието и достига зрялост още през XVII век (Златния век).

Географското положение на Нидерландия (основно под морското равнище), нейният климат (морски климат) и съставът на тревата, която расте там (преобладаващо върху пясъчлива и глинеста почва), са основните фактори, които правят млякото толкова подходящо за производство на висококачествено сирене, със силен аромат.

Съществуващите в млекопроизводителните стопанства системи за гарантиране на качеството заедно с развитата система за оценка на качеството (всяка доставка на мляко се тества и оценява в съответствие с редица качествени параметри) гарантират качеството на млякото. В допълнение, съществува непрекъснатата верига на охлаждане до момента на преработване на млякото, като млякото се съхранява на студено в млекопроизводителното стопанство (максимум 6 °C) и се транспортира до завода в хладилни цистерни. Сравнително късото разстояние също допринася да се запази качеството на млякото.

От самото начало, когато се е произвеждало в стопанствата, и посредством производството му в местни заводи, сиренето „Edam Holland“ се развива като национален продукт, който се ползва със световна известност, и е важен, траен фактор за оптимизирането на стойността на млякото, добито в млекопроизводителните стопанства. В началото на XX в. се въвежда национално законодателство относно сиренето „Edam“ и името „Edam Holland“ е регистрирано в *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (Решение за селскостопанското качество — сирена).

Мнението за „Edam Holland“ сред европейските потребители

Обширно допитване, извършено в шест европейски страни, показва, че европейските потребители възприемат Нидерландия като най-важния производител на „Edam“ (и „Gouda“).

„Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) са символи на нидерландското културно наследство. Европейските потребители смятат „Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) за търговски марки. Те са синоними на нидерландско качество. Пазарно проучване (направено сред представителна извадка от 1 250 участници във всяка държава членка, с 97,5 % достоверност) в шестте държави членки с най-висока консумация на „Edam“ (и „Gouda“) показва, че:

- съществува тясна връзка между „Edam“ и Нидерландия,
- „Edam Holland“ е по-известно от „Edam“, произведено извън Нидерландия,
- почти половината от потребителите в държавите членки, в които е направено допитването, вярват, че всички сирена „Edam“ са произведени в Нидерландия,
- холандското „Edam“ се оценява значително по-високо по променливите критерии „отлично качество“, „традиционно произведено“ и „оригинален продукт“.

В течение на няколко века са въведени различни мерки и закони, както от нидерландското правителство, така и от промишлеността, за да се гарантира запазването на качеството на „Edam Holland“ (и „Gouda Holland“) на много високо ниво. Освен това, нидерландската млекопреработвателна промишленост инвестира значителни финансови средства, за да отговори на тези високи стандарти за качество, както и за отварянето, развиването и поддържането на пазари. От 1950 г. повече от 1,4 млрд. NLG (635 млн. евро) са били инвестирани в реклама, популяризиране и промоция в Европа (като се изключат инвестициите в Нидерландия).

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕО) № 1151/2012)

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