

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012

(2015/C 310/08)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾**„EDAM HOLLAND“**

EU č.: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

CHOP () CHZO (X) ZTS ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NEDERLAND

Tel.: +31 702191702

E-mail: info@nzo.nl

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

Oprávněný zájem

Oprávněný zájem vyplývá ze skutečnosti, že organizace NZO konkrétně splnila svůj statutární cíl tím, že žádost o zápis názvu „Edam Holland“ jako chráněného zeměpisného označení (CHZO) podala jako „seskupení“ ve smyslu článku 8 nařízení (EU) č. 1152/2012.

Organizaci NZO již jako „seskupení“ ve smyslu článku 8 nařízení (EU) č. 1152/2012 uznaly jak vnitrostátní orgány, tak Komise. Vzhledem k požadavkům, jež musí žadatelé splnit pro to, aby se stali „seskupením“, znamená toto uznání, že organizace NZO má na této žádosti oprávněný zájem. Důležitá je rovněž skutečnost, že organizace NZO ve vztahu vnitrostátním orgánům i Komisi trvale vystupuje jako představitelka zájmů nizozemského mlékárenství, konkrétně pak nizozemských producentů sýrů.

2. Členský stát nebo třetí země

Nizozemsko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)— ☒ Popis produktu— ☐ Důkaz původu

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☐ Jiná [uveďte]

4. Druh změny (změn)

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu
- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent)
- ☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna

5.1. Popis produktu

V „Souhrnu“ zní druhý odstavce (Složení) bodu 3.2. (Popis) takto:

„Sýr ‚Edam Holland‘ se vyrábí z jedné či více těchto surovin:

- mléka, smetany, odstředěného nebo polotučného mléka (výlučně kravského), které pocházejí z nizozemských podniků zabývajících se chovem mléčného skotu.“

V zájmu zohlednění novelizovaných vnitrostátních předpisů si přejeme, aby byl uvedený odstavec formulován takto:

„Sýr ‚Edam Holland‘ se vyrábí z jedné či více těchto surovin:

- kravského mléka nebo produktů z kravského mléka, u nichž nedojde k překročení poměru mezi syrovátkovými bílkovinami a kaseinem z kravského mléka; jedná se výlučně o kravské mléko, které pochází z nizozemských podniků zabývajících se chovem mléčného skotu.“

Toto vysvětlení zohledňuje nedávnou novelizaci vnitrostátních předpisů. Odkaz na poměr mezi syrovátkovými bílkovinami a kaseinem má předejít tomu, aby byl sýr „Edam Holland“ vyráběn s přílišným obsahem syrovátkových bílkovin, což by nepříznivě ovlivnilo jeho jakost. Účelem této změny je zajistit vlastní jakost produktu s CHZO Edam Holland. Surovina musí v plném rozsahu splňovat požadavky uvedené v bodě 4.5. přílohy II nařízení (EU) č. 1121/2010 týkající se nizozemského původu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„EDAM HOLLAND“

EU č.: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Edam Holland“

2. Členský stát nebo třetí země

Nizozemsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

1.3. Sýry

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Edam Holland“ je přírodní vyzrálý polotvrdý sýr. Sýr se vyrábí v Nizozemsku z kravského mléka od chovatelů mléčného skotu a zraje do hotového výrobku v nizozemských zracích místnostech.

Složení

Sýr „Edam Holland“ se vyrábí z jedné či více těchto surovin:

- kravského mléka nebo produktů z kravského mléka, u nichž nedojde k překročení poměru mezi syrovátkovými bílkovinami a kaseinem z kravského mléka; jedná se výlučně o kravské mléko, které pochází z nizozemských podniků zabývajících se chovem mléčného skotu.

Charakteristické vlastnosti

Sýr je ve tvaru koule s plochou svrchní a spodní stranou nebo též ve tvaru bochníku či bloku. Jednotlivé specifikace jsou uvedeny v tabulce.

Druh	Hmotnost	Obsah tuku v sušině	Vlhkost (max.)	Obsah soli v sušině (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (tvar koule)	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 (tvar bloku)	max. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tvar velkého bochníku)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tvar malého bochníku)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Uvedená úroveň vlhkosti se vztahuje na dobu 12 dnů po prvním dnu výroby, s výjimkou sýru „Baby Edam Holland“, u kterého platí na dobu 5 dnů po prvním dnu výroby.

Ostatní charakteristické vlastnosti:

- Chuť: v závislosti na stáří sýru jemná až výrazná.
- Řez: musí mít stejnou barvu s výskytem jen několika malých kulatých otvorů. V sýru „Bros Edam Holland“ se vyskytuje velmi mnoho malých otvorů. Sýrová hmota může mít odstín slonové kosti až žlutou barvu.
- Kůra: kůra sýru je pevná, hladká, suchá, bez nečistot a nedochází na ní ke tvorbě plísní. Kůra vznikne sušením během zrání sýra.
- Konzistence: sýrová hmota mladého sýru „Edam Holland“ musí být dostatečně tvrdá a musí se snadno krájet. S postupujícím dobou zrání se zvyšuje tvrdost sýra a jeho struktura je tužší. Sýr „Bros Edam Holland“ musí být dostatečně tvrdý a tuhý.
- Doba zrání: nejméně 28 dnů („Baby Edam Holland“ nejméně 21 dnů).
- „Edam Holland“ je přírodní vyzrálý sýr. Zrání sýru „Edam Holland“ nesmí probíhat ve fóliích.
- Teplota zrání: nejméně 12 °C.
- Stáří: doba trvanlivosti může být různá, v intervalu od nejméně 28 dní od data výroby (u sýru „Baby Edam Holland“) až po více než jeden rok.

Zvláštní požadavky na jakost:

- Před dodáním a uskladněním u výrobce sýru nesmí mléko, smetana ani polotučné mléko projít tepelným ošetřením; případně je dovoleno tepelné ošetření bez pasterizace.
- Smetana, odstředěné nebo polotučné mléko musí ještě před výrobou sýru „Edam Holland“ projít tepelným ošetřením v podobě pasterizace, aby byla splněna tato kritéria:
 - není zjištělá aktivita fosfatázy, pokud není nezjištělá aktivita peroxidázy;
 - kyselost smetany při přepočtu na produkt s nulovým obsahem tuku činí nejvýše 20 mmol NaOH na litr, pokud obsah laktátů činí nejvýše 200 mg na 100 g tukuprosté hmoty;
 - v 0,1 ml nejsou zjištělé žádné koliformní mikroorganismy.
- Veškeré suroviny se bezprostředně před zpracováním k výrobě „Edam Holland“ pasterizují tak, aby se obsah nedenaturovaných syrovátkových bílkovin neodchyloval od nepasterizované suroviny stejného druhu a jakosti či se od ní odchyloval jen v minimální míře.
- Při výrobě sýru „Edam Holland“ se používají výhradně kultury mikroorganismů tvořících kyselinu mléčnou a aroma, které nejsou geneticky modifikovány. Tyto kultury sestávají z mezofilních bakterií mléčného kvašení, které jsou vhodné právě pro sýr „Edam Holland“, rody *Lactococcus* a *Leuconostoc* typu L nebo LD, případně v kombinaci s termofilními kulturami *Lactobacillus* a/nebo *Lactococcus*. Dostupné kultury jsou důležité pro proces zrání i pro vznik typické chuti a vůně.
- Syřidlo: K výrobě sýru „Edam Holland“ se používá výhradně telecí syřidlo. Pouze za výjimečných okolností, například v případě chorob zvířat, lze použít i jiné druhy syřidel. Použité syřidlo musí splňovat požadavky rozhodnutí o mléčných výrobcích k zákonu o komoditách (Warenwetbesluit Zuivel).
- Obsah dusitanů u sýru „Edam Holland“ činí v přepočtu na amonné ionty nejvýše 2 mg na kg sýru.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Způsob produkce

Sýr „Edam Holland“ se vyrábí z mléka, které se získává od podniků zabývajících se chovem mléčného skotu se sídlem v Nizozemsku. Mléko se přímo v daném hospodářství ochladí na nejvýše 6 °C a je tam skladováno v chladicí nádrži. Do 72 hodin se mléko přepraví do výroby sýru. Po dodání do výroby se mléko okamžitě zpracuje nebo termizuje (ošetření mírným zahřevem, bez pasterizace), nakrátko se uskladní v chladu a následně se zpracuje v mléko na výrobu sýrů.

K tomuto účelu se mléko standardizuje na obsah tuku, přičemž poměr tuku a proteinu se upraví tak, aby v hotovém sýru byl obsah tuku v sušině mezi 40 a 44 %. Mléko na výrobu sýru se pasterizuje 15 sekund při teplotě nejméně 72 °C. K syření mléka na výrobu sýrů dochází za teploty přibližně 30 °C. Oddělování a srážení (koagulace) mléčných bílkovin je pro sýr „Edam Holland“ typické.

Sýřenina, která vznikla srážením, se oddělí od syrovátky a je následně zpracována a promývána tak, aby dosáhla požadovaných hodnot vlhkosti a pH.

Tato sýřenina se lisuje ve vanách a získá tak správný tvar a požadovanou hmotnost. Takto vzniklý „sýr“ se ponoří do solné lázně.

Sýr „Edam Holland“ zraje pouze přirozenou cestou, tedy bez omezení přísunu vzduchu, a je pravidelně otáčen a kontrolován. Během zrání vzniká na sýru suchá kůra. Je nutno dbát na správnou dobu zrání a teplotu, aby mohly v dostatečném rozsahu proběhnout příslušné enzymatické a zrací procesy a sýr tak získal fyzické a organoleptické vlastnosti, které jsou pro sýr „Edam Holland“ typické. Zrání sýru „Edam Holland“ může dle požadované chuti trvat i déle než rok.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „Edam Holland“ lze rozkrájet a hotově zabalit v Nizozemsku i mimo něj za podmínky, že subjekt, jenž hotově balení zajišťuje, používá komplexní systém administrativní kontroly, který u rozkrájeného sýru „Edam Holland“ zaručuje výsledovatelnost jedinečné kombinace číslic a písmen a spotřebiteli jasně dokládá původ sýru.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Edam Holland“ je zeměpisné označení chráněné Evropskou unií (CHZO).

Toto označení musí být uvedeno na viditelném místě na štítku, který se umístí na plochou stranu sýru, a/nebo na ovinovací pásku k sýru. Není to však povinné, pokud je sýr podle bodu 3.5. rozkrájen a v hotovém balení uveden na trh; pak se označení „Edam Holland“ umístí na hotové balení.

Obal musí být natolik odlišný, aby byl spotřebitel schopen poznat sýr „Edam Holland“ na prodejních pultech. Z jeho názvu, uplatňování vlastní identity (vytváří se logo) a symbolu CHZO Evropské unie musí být spotřebiteli zjevné, že „Edam Holland“ je jiný produkt než ostatní eidamské sýry.

Doklady o původu

Na každý jednotlivý sýr „Edam Holland“ se ještě před lisováním sýřeniny umístí značka vyrobená z kaseinu (viz obrázek). Na této značce je uvedeno označení „Edam Holland“, jakož i kombinace číslic a písmen (ve vzestupném abecedním i číselném pořádku), která je pro každý sýr jedinečná.



Nizozemský institut pro mlékárenské kontroly („Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ“) spravuje rejstřík těchto jedinečných čísel a zaznamenává do něj rovněž veškeré údaje z testů (včetně místa a času). Pro spotřebitele je toto označení dobře rozpoznatelné. Pomocí kaseinové značky a rejstříku COKZ může zkušební orgán tohoto označení ověřit.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Geografická oblast

Tato žádost se vztahuje na zeměpisnou oblast „Holland“ (Holandsko), která patří k evropské části Nizozemského království.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost

Zeměpisným prvkem v názvu produktu je slovo „Holland“. Jak je obecně známo, označení „Holland“ (Holandsko) je ekvivalentem oficiálnějšího názvu „Nederland“ (Nizozemsko). V době Republiky spojených nizozemských provincií („Republiek der Verenigde Nederlanden“) (v 17. až 19. století) bylo Holandsko nejvlivnější ze sedmi provincií.

Historický vývoj

Sýr „Edam Holland“ je reprezentantem nizozemské tradice výroby sýru, která se rozvíjela od středověku a dočkala se plného rozkvětu již v 17. století (označovaném též jako „zlaté století“).

Skutečnost, že místní mléko je nadmíru vhodné k výrobě vysoce kvalitního sýra s výraznou chutí, je třeba velkou měrou přičíst poloze Nizozemska (převážně pod úrovní moře), klimatu (přímořské podnebí) a složení trav (rostoucích převážně na jílovitých a písčitých půdách).

Jakost mléka zaručuje kombinace systémů pro zajištění kvality v podnicích na chov mléčného skotu a používání komplexního systému pro posuzování jakosti (u každé dodávky mléka se provádějí různé kontroly a posouzení). U mléka je navíc před jeho zpracováním nepřetržitě udržován chladicí řetězec, kdy je ochlazené mléko (o teplotě nejvýše 6 °C) skladováno v hospodářství a následně v jednotlivých cisternách přepraveno do výroby sýru. K udržení jakosti mléka přispívají i poměrně krátké přepravní vzdálenosti.

Od produkce v hospodářstvích přes místní výroby se ze sýru „Edam Holland“ stal produkt vyráběný po celé zemi a těší se světovému věhlasu, který je stabilní složkou zhodnocování mléka z jednotlivých hospodářství. Na počátku dvacátého století byly pro eidamský sýr zavedeny vnitrostátní právní předpisy a označení „Edam Holland“ bylo stanoveno v rozhodnutí o jakosti v zemědělství u sýrových výrobků („Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten“).

Image sýru „Edam Holland“ mezi evropskými spotřebiteli

Na základě rozsáhlého průzkumu provedeného v šesti evropských zemích se zjistilo, že Nizozemsko evropští spotřebitelé vnímají jako nejdůležitějšího producenta sýru Edam (a Gouda).

„Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) jsou jedním ze symbolů nizozemského kulturního dědictví. Evropští spotřebitelé vnímají druhy sýru „Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) jako značky. „Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) jsou synonymem jakostních produktů z Nizozemska. Z průzkumu trhu (reprezentativní vzorek 1 250 dotazovaných na jeden členský stát se spolehlivostí 97,5 %) provedeného v šesti nejdůležitějších členských státech z hlediska spotřeby sýru Edam (a Gouda) vyplývá, že:

- mezi názvy Edam a Nizozemsko existuje silná asociace;
- o sýr „Edam Holland“ je větší zájem než o sýr Edam vyrobený mimo Nizozemsko;
- téměř polovina spotřebitelů v členských státech, v nichž se průzkum uskutečnil, se domnívá, že v Nizozemsku se vyrábí všechny sýr Edam;
- sýr Edam z Holandska dosahuje výrazně lepšího umístění v rámci proměnných „vynikající jakost“, „vyrobena tradičním způsobem“ a „původní produkt“.

Pro udržení velmi vysoké jakosti sýru „Edam Holland“ (a „Gouda Holland“) přijímal v průběhu století v Nizozemsku stát i mlékárenské odvětví různá opatření a právní předpisy. V zájmu splnění těchto požadavků na jakost, ale i pro otevření trhů, jejich rozvoj a zachování nizozemské mlékárenství navíc učinilo výrazné investice. Od roku 1950 toto odvětví investovalo v Evropě více než 1,4 miliardy nizozemských guldenů (635 milionů EUR) do reklamy, osvětové činnosti a propagace (bez započtení investic realizovaných přímo v Nizozemsku).

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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