

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil

(2015/C 310/08)

La Commission européenne a approuvé cette demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«EDAM HOLLAND»

N° UE: NL-PGI-0105-01336-18.5.2015

AOP () IGP (X) STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 93044
2509AA
Den Haag
PAYS-BAS

Tél.: +31 702191702

E-mail: info@nzo.nl

Composition: Producteurs/transformateurs (X) Autres ()

Intérêt légitime

L'intérêt légitime de la NZO est démontré par le fait que celle-ci a mis en œuvre son objectif statutaire en présentant, en sa qualité de «groupement», au sens de l'article 8 du règlement (UE) n° 1151/2012, une demande d'enregistrement de la dénomination «Edam Holland» en tant qu'indication géographique protégée (IGP).

La NZO est déjà reconnue par les autorités nationales et par la Commission en sa qualité de «groupement», au sens du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette reconnaissance signifie en soi, eu égard aux exigences liées à la qualité de «groupement», que la NZO a un intérêt légitime à introduire la présente demande. Il importe également de faire observer que la NZO est déjà intervenue auprès des autorités nationales et de la Commission en tant que représentant des intérêts de l'industrie laitière néerlandaise, plus particulièrement des producteurs de fromage néerlandais.

2. État membre ou pays tiers

Pays-Bas

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)— Description du produit— Preuve de l'origine

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

5.1. Description du produit

Dans le «Résumé», au point 3.2 (Description), le deuxième alinéa (Composition) se lit comme suit:

«L'Edam Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait, crème, lait entièrement ou partiellement écrémé (de vache exclusivement) provenant d'exploitations laitières néerlandaises.»

Par souci de cohérence avec la réglementation nationale, qui a été modifiée, nous souhaitons formuler cet alinéa comme suit:

«L'Edam Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait de vache ou produits obtenus à partir de lait de vache dans lesquels le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine de lait de vache n'est pas dépassé; il s'agit exclusivement de lait de vache provenant d'exploitations laitières néerlandaises.»

Cette clarification permet une mise en conformité avec la réglementation nationale, qui a été modifiée récemment. La référence au rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine vise à éviter que l'«Edam Holland» soit produit à partir d'une dose trop importante de protéines de lactosérum, ce qui nuirait à la qualité. Cette modification a donc également pour objet de garantir la qualité intrinsèque de l'IGP Edam Holland. La matière première doit être parfaitement conforme aux exigences mentionnées à la rubrique 4.5 de l'annexe II du règlement (UE) n° 1121/2010 en ce qui concerne l'origine néerlandaise.

DOCUMENT UNIQUE

«EDAM HOLLAND»

N° UE: NL-PGI-0105-01336-18.5.2015

AOP () IGP (X)

1. Nom

«Edam Holland»

2. État membre ou pays tiers

Pays-Bas

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

1.3. Fromage

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'Edam Holland est un fromage à maturation naturelle et à pâte semi-dure. Il est produit aux Pays-Bas à partir de lait de vache provenant d'éleveurs néerlandais de vaches laitières et transformé en produit consommable dans des salles d'affinage néerlandaises.

Composition

L'Edam Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait de vache ou produits obtenus à partir de lait de vache dans lesquels le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine de lait de vache n'est pas dépassé; il s'agit exclusivement de lait de vache provenant d'exploitations laitières néerlandaises.

Caractéristiques spécifiques

Le fromage se présente sous la forme d'une boule à faces supérieure et inférieure aplaties, ou sous la forme d'un pain ou d'un bloc. Ses spécifications figurent dans le tableau ci-après.

Type	Poids	Teneur en matières grasses sur extrait sec	Taux d'humidité (max.)	Teneur en sel de l'extrait sec (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (boule)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (dur)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (tacheté)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (bloc)	max. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (grand pain)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (petit pain)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

La teneur en humidité est mesurée douze jours après le premier jour du traitement, sauf dans le cas du Baby Edam Holland, pour lequel elle est mesurée cinq jours après le premier jour de la préparation.

Les autres caractéristiques sont les suivantes:

- goût: doux à piquant, selon l'âge et le type,
- coupe transversale: elle doit être de couleur égale avec quelques petits trous circulaires. Le Bros Edam Holland présente un grand nombre de petits trous. La couleur du produit va de l'ivoire au jaune,
- croûte: la croûte du fromage est ferme, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Elle se forme par séchage lors de la maturation,
- consistance: la pâte de l'Edam Holland jeune doit être suffisamment ferme et facile à trancher. Lorsque le processus de maturation du fromage est plus avancé, la fermeté s'accroît et la structure se rétrécit. Le Bros Edam Holland doit être suffisamment ferme et dur,
- période de maturation: 28 jours au moins (21 jours au moins pour le Baby Edam Holland),
- l'Edam Holland est un fromage affiné naturellement. L'affinage en feuille d'aluminium n'est pas admis pour l'Edam Holland,
- température de maturation: 12 °C au minimum,
- âge: l'âge de consommation varie de 28 jours au moins après la production (Baby Edam Holland) à plus d'un an.

Exigences spécifiques de qualité

- Le lait, la crème et le lait partiellement écrémé ne subissent aucun traitement thermique avant leur arrivée chez le producteur de fromage ni pendant leur conservation chez celui-ci, ou font l'objet d'un traitement thermique non pasteurisant.
- La pasteurisation de la crème et du lait partiellement ou entièrement écrémé doit intervenir immédiatement avant la production de l'Edam Holland de manière que:
 - l'on ne puisse déceler aucune activité de phosphatase, à moins que l'on ne puisse déceler aucune activité de peroxydase;
 - s'il s'agit de crème, le taux d'acidité maximal mesuré sur le produit dégraissé soit de 20 mmol de NaOH par litre, à moins que la teneur en lactate soit inférieure ou égale à 200 mg par 100 g de produit dégraissé;
 - aucun micro-organisme coliforme ne soit décelable dans 0,1 ml.
- Immédiatement avant leur transformation en Edam Holland, toutes les matières premières doivent être pasteurisées de manière que leur teneur en protéines de lactosérum non dénaturées ne diffère pas, ou diffère peu, de celle de la matière première non pasteurisée de type et qualité similaires.
- La fabrication de l'Edam Holland autorise uniquement l'ajout de cultures de micro-organismes non génétiquement modifiés formant de l'acide lactique et des arômes. En ce qui concerne l'Edam Holland, ces cultures consistent en des ferments lactiques mésophiles adéquats, à savoir des variantes de *Lactococcus* et *Leuconostoc* des types L ou LD, éventuellement en combinaison avec des *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus* thermophiles. Les cultures de ferments lactiques disponibles jouent un rôle très important dans le processus de maturation et dans la formation des goûts et arômes typiques.
- Présure: seule la présure de veau est utilisée pour la fabrication de l'Edam Holland. Ce n'est que dans des circonstances particulières, notamment à la suite d'une épizootie, que le recours à d'autres types de présure peut être justifié. En pareil cas, la présure utilisée doit être conforme aux exigences du Warenwetbesluit Zuivel (arrêté relatif aux produits laitiers).
- Le taux de nitrites de l'Edam Holland ne peut dépasser 2 mg par kg de fromage, calculé sur base ionique.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Méthode d'obtention

Le fromage Edam Holland est produit à base de lait provenant d'exploitations laitières situées aux Pays-Bas. Le lait est refroidi à la laiterie jusqu'à une température ne dépassant pas 6 °C, et stocké à la laiterie dans une cuve réfrigérée. Il est transporté à la fromagerie dans les 72 heures. Dès réception à la fromagerie, le lait est soit transformé, soit traité thermiquement (traitement non pasteurisant à basse température), puis stocké en entrepôt frigorifique pendant une brève période avant d'être transformé en lait à fromage.

La teneur en matières grasses du lait est standardisée de manière que le rapport entre les matières grasses et les protéines soit tel que la teneur en matières grasses dans la matière sèche du fromage obtenu en fin de processus représente entre 40 et 44 % sur extrait sec. Le lait à fromage est pasteurisé à une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes. Le caillage du lait à fromage se produit à une température d'environ 30 °C. La séparation et la coagulation des protéines qui se produisent ainsi sont typiques de l'Edam Holland.

Le caillé produit par la coagulation est séparé du lactosérum avant d'être traité et lavé de manière que le taux d'humidité et le pH atteignent les niveaux souhaités.

Ce caillé est pressé dans des fûts de manière à ce qu'il acquière la forme et le poids souhaité. Le «fromage» ainsi obtenu est plongé dans un bain de saumure.

L'Edam Holland est affiné de façon exclusivement naturelle. Cela signifie qu'il est laissé à l'air et régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme au cours du processus de maturation. Durée et température sont importantes pour que les processus enzymatiques et de vieillissement puissent conférer au fromage les qualités physiques et organoleptiques typiques de l'Edam Holland. La maturation de l'Edam Holland peut durer plus d'un an, selon le type de saveur recherché.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La découpe et le préconditionnement de l'Edam Holland peuvent être effectués aux Pays-Bas ou à l'étranger, à condition toutefois que le préemballeur applique un système de contrôle administratif complet garantissant la traçabilité de l'Edam Holland découpé, grâce à la combinaison unique de chiffres et de lettres figurant sur la marque, et que le consommateur puisse être assuré de son origine.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

«Edam Holland» est une indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP).

Cette indication doit figurer en évidence sur tous les fromages entiers, sous la forme d'une étiquette en papier apposée sur le côté plat du fromage et/ou sur une banderole entourant celui-ci. Toutefois, cela n'est pas obligatoire lorsque le fromage est commercialisé prédécoupé et préconditionné conformément aux prescriptions de la section 3.5. En pareil cas, la dénomination «Edam Holland» doit figurer sur l'emballage.

L'emballage doit être revêtu d'une marque hautement distinctive permettant au consommateur de reconnaître l'Edam Holland dans les rayons. Grâce à l'indication du nom, à l'utilisation d'une identité propre (un logo est en préparation) et au symbole IGP de l'Union européenne, il apparaîtra clairement au consommateur que l'Edam Holland est un produit différent des autres fromages dénommés Edam.

Preuve de l'origine

Avant le pressage du caillé, une marque en caséine est apposée sur chaque unité de fromage Edam Holland (voir illustration). Sur cette marque figure pour chaque fromage, outre la dénomination Edam Holland, une combinaison unique de chiffres et de lettres (dans l'ordre alphabétique et numérique).



Le COKZ, l'institut néerlandais de contrôle des produits laitiers, tient un registre de ces codes uniques dans lequel figurent également toutes les données de contrôle (y compris le lieu et la date). L'indication est aisément reconnaissable par le consommateur. Une vérification peut être effectuée par un institut de contrôle sur la base de la marque de caséine et du registre du COKZ.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Aire géographique

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la Hollande, à savoir la partie européenne du Royaume des Pays-Bas.

5. Lien avec l'aire géographique

Lien

La composante géographique de la dénomination du produit est «Holland». Le nom «Hollande» est couramment employé comme synonyme du nom plus officiel «Pays-Bas». Au temps de la République des Provinces Unies (du XVII^e au XIX^e siècle), la Hollande était celle des sept provinces qui avait le plus d'influence.

Évolution historique

L'Edam Holland témoigne de la culture fromagère néerlandaise, qui remonte au Moyen-Âge et était déjà en plein épanouissement au XVII^e siècle (le Siècle d'Or).

La situation des Pays-Bas (essentiellement sous le niveau de la mer), son climat (maritime) et la composition des pâturages (terrains essentiellement argileux et sablonneux) sont en grande partie responsables du fait que le lait qui y est produit se prête idéalement à la production d'un fromage savoureux et de qualité supérieure.

La qualité du lait est garantie par l'application de systèmes assurant la qualité au niveau des laiteries et l'utilisation d'un système intensif d'appréciation de sa qualité (chaque lot de lait est analysé et jugé à la livraison selon différents critères). À aucun moment il n'y a rupture de la chaîne du froid jusqu'au traitement du lait; celui-ci est ainsi stocké à froid (jusqu'à une température maximale de 6 °C) à la laiterie et transporté en camions réfrigérés jusqu'à la fromagerie. Le fait que les distances de transport sont relativement limitées contribue également à assurer le maintien de la qualité.

Initialement produit à la ferme, puis dans des unités locales, l'Edam Holland a évolué jusqu'à devenir un produit national jouissant d'une réputation internationale; il est une composante importante et stable de la valorisation du lait de ferme. Au début du vingtième siècle, une législation nationale a été introduite en ce qui concerne le fromage d'Edam, et la dénomination Edam Holland a été consacrée par l'arrêté relatif à la qualité agricole des produits fromagers (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

L'image de l'Edam Holland auprès des consommateurs européens

Une enquête de grande envergure menée dans six pays européens a établi que les Pays-Bas sont considérés par les consommateurs européens comme le producteur le plus important d'Edam (et de Gouda).

L'Edam Holland et le Gouda Holland sont des symboles de l'héritage culturel néerlandais. Le consommateur européen considère les variétés fromagères Gouda Holland et Edam Holland comme des marques. L'Edam Holland et le Gouda Holland sont synonymes de produits de qualité néerlandais. Une étude de marché réalisée dans les six États membres qui sont les plus gros consommateurs d'Edam (et de Gouda), sur un échantillon représentatif de 1 250 répondants par État membre et avec un indice de confiance de 97,5 %, révèle ce qui suit:

- il y a une forte association entre l'Edam et les Pays-Bas,
- l'Edam Holland est plus prisé que l'Edam produit en dehors des Pays-Bas,
- près de la moitié des consommateurs interrogés dans les États membres pensent que toute la production d'Edam provient des Pays-Bas,
- l'Edam Holland obtient des résultats nettement supérieurs en ce qui concerne les critères «excellente qualité», «production traditionnelle» et «produit original».

Au fil des siècles, le secteur fromager et le gouvernement néerlandais ont introduit diverses règles et mesures visant à maintenir l'Edam Holland (et le Gouda Holland) à un très haut niveau de qualité. L'industrie laitière néerlandaise a de son côté consenti des investissements substantiels pour satisfaire à ces hautes exigences de qualité et pour ouvrir de nouveaux marchés, les travailler et les entretenir. Depuis 1950, plus de 1,4 milliard NLG (635 millions EUR) a ainsi été investi dans la publicité, l'information et la promotion en Europe (sans compter les investissements aux Pays-Bas).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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