

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdése szerinti, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele**

(2015/C 310/08)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosításra irányuló kérelmet.

## KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem****„EDAM HOLLAND”**

EU-szám: NL-PGI-0105-01336 – 2015.5.18.

OEM ( ) OFJ (X) HKT ( )

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Cím: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NEDERLAND

Tel. +31 702191702

E-mail: info@nzo.nl

Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

*Jogos érdek*

Az NZO jogos érdekét alátámasztja, hogy alapító okirata alapján az 1151/2012/EU rendelet 8. cikkének értelmében vett „csoportosulásként” kérelmet nyújtott be az „Edam Holland” elnevezés oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé (OFJ) való minősítése érdekében.

A nemzeti hatóságok és a Bizottság már elismerte, hogy az NZO az 1151/2012/EU rendelet értelmében „csoportosulásnak” minősül. Maga az elismerés – a „csoportosulásokkal” szemben támasztott követelményeket figyelembe véve – is jelzi, hogy az NZO-nak jogos érdeke fűződik a szóban forgó kérelemhez. Fontos megemlíteni továbbá, hogy az NZO a nemzeti hatóságokkal és a Bizottsággal szemben rendszeresen fellép a holland tejipar – különösen a holland sajtttermelők – érdekeinek képviseletében.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Hollandia

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**—  A termék leírása—  A származás igazolása

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

#### 4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot
- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása

#### 5. Módosítás(ok)

##### 5.1. A termék leírása

Az „Összefoglaló” rész 3.2. pontjának (Leírás) második bekezdése (Összetétel) a következő:

„Az Edam Holland az alább felsorolt nyersanyagok közül egy vagy több felhasználásával készül:

- holland tejjgazdaságból származó tej, tejszín, teljesen vagy részben fölözött tehéntej (kizárólag tehéntej).”

A bekezdést a módosított nemzeti szabályozásnak való jobb megfelelés érdekében a következőképpen fogalmaznánk át:

„Az »Edam Holland« az alább felsorolt alapanyagok közül egy vagy több felhasználásával készül:

- tehéntej vagy tehéntejből készült olyan termék, amelyben a tejsavófehérje kazeinhez viszonyított aránya nem haladja meg a megengedettet; kizárólag holland tejjgazdaságból származó tehéntej használható.”

A pontosítás a nemzeti szabályozás nemrégiben elfogadott módosítását követi. A tejsavófehérje/kazein arányra való utalás célja, hogy megelőzze az „Edam Holland” túlzott mennyiségű tejsavófehérjével való készítését, ami a minőséget rontaná. A módosítás továbbá az „Edam Holland” OFJ minőségének garantálását célozza. Az alapanyagoknak a holland származás tekintetében az 1121/2010/EU rendelet II. mellékletének 4.5. pontjában foglalt követelményeknek kell maradéktalanul eleget tennie.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„EDAM HOLLAND”

EU-szám: NL-PGI-0105-01336 – 2015.5.18.

OEM ( ) OFJ ( X )

#### 1. Elnevezés

„Edam Holland”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Hollandia

#### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

##### 3.1. Termékkategória

1.3. Sajtok

### 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az Edam Holland természetes érlelésű, félkemény sajt. Hollandiában készül holland tejgazdaságokból származó tehéntejből, és fogyasztásra való alkalmasságáig holland érlelőhelyiségben érlelik.

#### Összetétel

Az Edam Holland az alább felsorolt alapanyagok közül egy vagy több felhasználásával készül:

- tehéntej vagy tehéntejből készült olyan termék, amelyben a tejsavófehérje kazeinhez viszonyított aránya nem haladja meg a megengedettet; kizárólag holland tejgazdaságból származó tehéntej használható.

#### Jellemzői

A sajt lehet alsó és felső részén lelapított gömb formájú, illetve cipó vagy hasáb alakú is. A részletes adatokat a következő táblázat tartalmazza:

Típus	Tömeg	Zsirtartalom a szárazanyagban	Nedvességtartalom (max.)	Sótartalom a szárazanyagban (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (gömbölyű)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (kemény)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (foltos)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (hasáb)	max. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (nagy cipó)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (kis cipó)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

A sajtok nedvességtartalmát az előállítás első napjától számított tizenkettedik napon, illetve a Baby Edam Holland esetében az előállítás első napjától számított ötödik napon kell mérni.

#### További jellemzői:

- Íze: korától és típusától függően enyhe vagy pikáns.
- Vágási felülete: egyenletes színű, felületén néhány kisebb, kerek lyuk látható. A Bros Edam Holland sajt felületén sok kis lyuk látható. A sajt színe a csontfehértől a sárgáig terjedhet.
- Kérgé: a sajt kérge teljesen zárt, sima, száraz, tiszta és penészmentes. A kéreg az érés során száradással keletkezik.
- Állaga: Az Edam Holland sajt fiatal korában kellően szilárd és jól vágható. További érlelés hatására megszilárdul, és szerkezete tömörebbé válik. A Bros Edam Holland kellően szilárd és kemény.
- Érlelési ideje: legalább 28 nap (a Baby Edam Holland esetében legalább 21 nap).
- Az Edam Holland természetes érlelésű sajt, fóliában érlelni tilos.
- Érlelési hőmérséklete: legalább 12 °C.
- Életkora: a sajt az előállítástól számított 28. naptól (Baby Edam Holland) több mint egy évig fogyasztható.

#### Különleges minőségi előírások

- A tej, a tejszín, illetve a részben fölözött tej átvételkor, illetve a sajtüzemben való tárolás során legfeljebb pasztörözés nélküli hőkezelésnek vethető alá.
- A tejszínt és a teljesen vagy részben fölözött tejet közvetlenül az Edam Holland előállítása előtt pasztörözni kell, úgy, hogy eleget tegyen a következő feltételeknek:
  - foszfatáz-aktivitás nem lehet kimutatható, kivéve, ha a peroxidáz-aktivitás nem kimutatható,
  - a tejszín zsírmentes termékre számított savfoka legfeljebb 20 mmol NaOH/liter lehet, kivéve, ha a zsírmentes anyag laktáttartalma nem haladja meg a 200 mg/100 g-ot,
  - coli-jellegű mikroorganizmusok 0,1 ml-ben nem lehetnek kimutathatók.
- Közvetlenül az Edam Holland előállítása előtt valamennyi nyersanyagot úgy kell pasztörözni, hogy az általa tartalmazott nem denaturált tejsavófehérje mennyisége ne vagy csak kis mértékben térjen el az egyébként hasonló jellegű és minőségű nem pasztörözött nyersanyagokban található mennyiségtől.
- Az Edam Holland előállításakor az alapanyaghoz csak genetikailag nem módosított tejsavképző és aromaképző mikroorganizmus-kultúrák adhatók hozzá. Ezek a kultúrák az Edam Holland előállítására alkalmas mezofil tejsavbaktériumokból állnak, nevezetesen a következőkből: L vagy LD típusú *Lactococcus* és *Leuconostoc* variánsok, esetleg termofil *Lactobacillus* és/vagy *Lactococcus* kultúrákkal kombinálva. A rendelkezésre álló starterkultúrák igen fontos szerepet játszanak az érési folyamatban, valamint a jellegzetes íz és aroma kialakulásában.
- Oltó: az Edam Holland kizárólag borjúoltó alkalmazásával állítható elő. Más oltótípusra való áttérés kizárólag rendkívüli körülmények között, például járványos állapotbetegség következtében válhat indokolttá. Ilyen esetben az alkalmazott oltónak meg kell felelnie a Warenwetbesluit Zuivel (az élelmiszer-ipari kerettörvényhez csatolt, tejtermékekről szóló határozat) követelményeinek.
- Az Edam Holland nitrittartalma legfeljebb 2 mg/kg sajt (nitritionok alapján számítva).

#### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

#### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

##### Az előállítás módja

Az Edam Holland sajt hollandiai tejgazdaságokból származó tejből készül. A tejet a gazdaságban legfeljebb 6 °C-osra hűtik, és hűtőtartályban tárolják mindaddig, amíg – 72 órán belül – a sajtüzembe nem szállítják. A sajtüzemben való átvétel után a tejet vagy közvetlenül feldolgozzák, vagy termizálják (alacsonyabb hőmérsékleten történő, nem pasztöröző hőkezelés) és rövid idejű, alacsony hőmérsékleten való tárolás után sajttejje alakítják.

Ennek során szabályozzák a tej zsírtartalmát, azaz a zsír- és fehérjetartalmát úgy állítják be, hogy a kész sajt zsírtartalma a szárazanyagban 40–44 % legyen. A sajttejet legalább 72 °C-on 15 másodperces hőntartással pasztörözik. A sajttej alvasztása megközelítőleg 30 °C hőmérsékleten történik. Az Edam Hollandra jellemző a tejfehérjék ennek során fellépő bomlása és alvadása.

Az alvasztás során keletkező tejalvadékból kiválasztják a tejsavót, az alvadékot pedig addig munkálják és mossák, míg a nedvességtartalma és a pH-értéke el nem éri a kívánt szintet.

Ezután az alvadékot hordóban préselik, megfelelő alakúra és tömegűre formázzák, majd az így keletkezett „sajtot” sóoldatba helyezik.

Az Edam Hollandot kizárólag természetes módon, azaz levegőn, rendszeres fordítás és ellenőrzés mellett érlelik. Érlelés során száradással kialakul a kéreg. Az idő és a hőmérséklet jelentős szerepet játszik abban, hogy a sajt az enzimatikus és öregedési folyamatok során elnyerhesse az „Edam Hollandra” jellemző fizikai és érzékszervi tulajdonságokat. Az Edam Holland érlelése a kívánt íztípustól függően akár egy évnél tovább is tarthat.

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az Edam Holland darabolása és előcsomagolása történhet akár Hollandiában, akár Hollandián kívül is, feltéve, hogy az előcsomagoló olyan átfogó adminisztratív ellenőrző rendszert alkalmaz, amelyben a termék a darabolt Edam Hollandon feltüntetett ellenőrző jelen szereplő egyedi szám- és betűkombináció alapján nyomon követhető, és a fogyasztó számára garantálható a termék eredete.

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „Edam Holland” európai uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ).

Ezt a jelzést a darabolatlan sajtokon feltűnő helyen, a sajt lapos oldalán és/vagy a sajtot körülvevő szalagon elhelyezett címként kell feltüntetni. Nem kötelező ilyen megjelölést alkalmazni, amennyiben a sajtot a 3.5. pontban foglaltak szerint darabolják és előcsomagoltan hozzák forgalomba. Ilyen esetben az „Edam Holland” jelzést az előcsomagoláson kell feltüntetni.

Olyan egyértelműen megkülönböztethető csomagolást kell alkalmazni, amely segítségével a fogyasztó képes felismerni az Edam Holland sajtot a polcokon. Az elnevezéssel, a saját identitás kialakításával (a márkajel jelenleg kifejlesztés alatt áll) és az uniós OFJ-szimbólum feltüntetésével egyértelművé kell tenni a fogyasztók számára, hogy az Edam Holland más, mint a többi edami sajt.

#### A származás igazolása

Az alvadék sajtolása előtt valamennyi Edam Holland sajtra kazeinjelet helyeznek (lásd az ábrát). Ezen a jelen az „Edam Holland” megnevezés, valamint minden egyes sajt esetében egyedi szám- és betűkombináció áll (alfabétikus és növekvő sorrendben).



Ezeket az egyedi számokat a COKZ (a holland tejtermék-ellenőrző intézet) tartja nyilván, amely ezenkívül valamennyi vizsgálati adatot is rögzít (beleértve a helyet és az időt is). A jelölést a fogyasztók könnyen felismerhetik, és a sajtot a jóváhagyásért felelős hatóság is ellenőrizni tudja a kazeinjel és a COKZ-nyilvántartás alapján.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

#### Földrajzi terület

A kérelem Hollandiára, pontosabban a Holland Királyság területének európai részére vonatkozik.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

#### Kapcsolat

A termék elnevezésében a földrajzi elem a „Holland” szó. Ahogy az köztudott, ez a szó az ország hivatalosabb megnevezésének (hollandul: Nederland) szinonimájaként használatos. Az Egyesült Németalföldi Köztársaság idejében (17–19. század) a köztársaságot alkotó hét tartomány közül Holland volt a legbefolyásosabb.

#### Történelmi háttér

Az Edam Holland kiválóan testesíti meg a holland sajtkészítési hagyományt, amely a középkorra nyúlik vissza, és a 17. században (az úgynevezett aranykorban) teljesedett ki.

A holland tej Hollandia – jórészt tengerszint alatti – fekvésének, óceáni éghajlatának és a területén (túlnyomórészt homokos és agyagos talajon) található fűfajtáknak köszönhetően különösen alkalmas a minőségi, ízletes sajt előállítására.

A tej minőségét egyrészt a tejtermelők körében alkalmazott minőségbiztosítási rendszerek, másrészt az intenzív minőségértékelés (minden tejszállítmányt több minőségi paraméter alapján vizsgálnak és osztályoznak) biztosítja. Ezenkívül a tejfeldolgozás előtt zárt hűtési láncot alkalmaznak: a tejet a gazdaságban alacsony hőmérsékleten (legfeljebb 6 °C-on) tárolják, és szigetelt tartálykocsikban szállítják az üzembe. A minőség megőrzéséhez hozzájárulnak a viszonylag rövid szállítási távolságok is.

Az Edam Hollandot eleinte gazdaságokban, majd helyi üzemekben állították elő, mára pedig már Hollandia-szerte előállított, világhírű termékévé vált. Fontos és tartós tényező a termelői tej értékének optimalizálásában. A 20. század elején nemzeti törvényben szabályozták az edami sajt előállítását, és az Edam Holland elnevezést a Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten határozatban (azaz a sajtokról szóló mezőgazdasági minőségügyi határozatban) rögzítették.

*Az Edam Holland megítélése az európai fogyasztók körében*

Egy nagyszabású, hat európai országban végzett felmérés kimutatta, hogy az európai fogyasztók szemében az edami (és a gouda) sajt legfőbb termelője Hollandia.

Az Edam Holland (és a Gouda Holland) a holland kulturális örökség jelképe. Az európai fogyasztó márkának tekinti az Edam Holland (és a Gouda Holland) sajtot. Az Edam Holland (és a Gouda Holland) a holland minőségi termék szinonimájává vált. Az edami (és a gouda) sajt fogyasztása szempontjából legjelentősebb hat tagállamban végzett piackutatás (amelyet tagállamonként 1 250 válaszadóból álló reprezentatív mintán végeztek, 97,5 %-os megbízhatósággal) a következőket mutatta ki:

- az edami sajt és Hollandia között erős asszociatív kapcsolat áll fenn,
- az Edam Holland keresettebb, mint a Hollandián kívül előállított edami sajtok,
- a felmérésben érintett tagállamokban a fogyasztók csaknem fele hiszi azt, hogy minden edami sajt Hollandiában készül,
- a Hollandiában készült edami sajt megítélése sokkal jobb a „kiváló minőség”, a „hagyományos előállítás” és „az eredeti termék” kategóriában.

A holland kormány és a holland ipar intézkedéseivel és jogszabályaival évszázadokon át minden tőle telhetőt megtett annak érdekében, hogy megőrizze az Edam Holland (és a Gouda Holland) kiváló minőségét. Ezenkívül a holland tejipar jelentős összegeket fordított a magas minőségi előírások betartására és újabb piacok megszerzésére, illetve a meglévő piacok kibővítésére és megtartására. 1950 óta Európában (Hollandián kívül) több mint 1,4 milliárd holland forintot (635 millió eurót) fordítottak hirdetésre, ismeretterjesztésre és promócióra.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(az 1151/2012/EU rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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