

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 57/16)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„EDAM HOLLAND”

EK-szám: NL/IGP/005/0329/27.11.2003

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Hoofdproductschap Akkerbouw
Cím: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Tel.: (31-70) 370 87 08
Fax: (31-70) 370 84 44
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Csoportosulás:

Név: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Cím: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel.: (31-79) 343 03 00
Fax: (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:* „Edam Holland”

4.2. *Leírás:* Az „Edam Holland” természetes érlelésű, félkemény sajt. Hollandiában készül holland termelőktől származó tehéntejből, és fogyasztásra való alkalmasságáig holland érlelő helyiségben érlelik.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Összetétele

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

- holland tejtermelőktől származó tej, tejszín, teljesen vagy részben főlözött tehéntej (kizárólag tehéntej).

Különleges ismertetőjelei

A sajt lehet gömbölyű (alul és felül lapos), illetve cipó vagy hasáb alakú is. A részletes adatokat a következő táblázat tartalmazza:

Fajta	Tömeg	Zsírtartalom a szárazanyagban	Nedvességtartalom (max.)	Sótartalom a szárazanyagban (max.)
Baby Edam	max. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (gömbölyű)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (hasáb)	max. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (nagy cipó)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (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 fajtájától függően enyhe vagy pikáns.
- Metszete: egyenletes színű, felületén néhány kisebb lyuk látható. A Bros Edam sajt felületén igen sok kis lyuk látható. A termék színe a csontfehértől a sárgáig terjedhet.
- Kérge: a sajt kérge teljesen zárt, sima, száraz, tiszta és penészmentes. A kéreg az érés során száradással keletkezik.
- Állaga: Az „Edam Holland” sajt fiatal korában viszonylag szilárd és jól vágható. További érlelés hatására megszilárdul, és szerkezete tömörebbé válik. A Bros Edam viszonylag szilárd és omlós.
- Érlelési ideje: legalább 28 nap (a Baby Edam Holland esetén legalább 21 nap). Az „Edam Holland” természetes érlelésű sajt, fóliában érlelni tilos.
- Érlelési hőmérséklete: legalább 12 °C.
- Életkora: a sajt a termeléstől számított 28 naptól (Baby Edam Holland) több mint egy évig fogyasztható.

Különleges minőségi előírások:

- A tej, a tejszín, illetve a részben főlözött 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” előállítására előtt kell pasztőrözni úgy, hogy teljesüljenek a következő feltételek:
 - 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” előállítására előtt valamennyi alapanyagot úgy kell pasztőrözni, hogy a nem denaturált tejsavófehérje-tartalom nem vagy csak kis mértékben térjen el az egyébként hasonló jellegű és minőségű nem pasztőrözött alapanyagokétól.
 - Az „Edam Holland” előállításakor az alapanyaghoz csak genetikailag nem módosított tejsavképző és aromaképző mikroorganizmus-kultúrák adhatók hozzá. Az „Edam Holland” előállítására alkalmas mezofil tejsavbaktériumokat a következő kultúrák tartalmazzák: L vagy LD típusú *Lactococcus* és *Leuconostoc* variánsok, esetleg termofil *Lactobacillus* és/vagy *Lactococcus* fajtákkal kombinálva. A rendelkezésre álló tejsavak igen fontos szerepet játszanak az érési folyamatban, illetve a jellegzetes íz és aroma kialakulásában.
 - Oltó: Az „Edam Holland” kizárólag borjúoltó alkalmazásával állítható elő. Egyéb oltófajtákat csakis kivételes körülmények között, például állatbetegség esetén lehet alkalmazni. Az ilyenkor alkalmazott oltóknak meg kell felelniük a Warenwetbesluit Zuivel (az élelmiszeripari kerettörvényhez csatolt tejipari határozat) előírásainak.
 - Az „Edam Holland” nitrittartalma nem haladhatja meg a 2 mg/kg értéket (nitritionok alapján számítva).
- 4.3. *Földrajzi terület:* A kérelem Hollandiára, pontosabban a Holland Királyság területének európai részére vonatkozik.
- 4.4. *A származás igazolása:* Az alvadék sajtolása előtt valamennyi „Edam Holland” sajtra kazeinjellet helyeznek (lásd az ábrát). Ezen a jelen az „Edam Holland” megnevezés, valamint valamennyi sajt esetében egyedi szám- és betűkombináció áll (alfabétikus és növekvő sorrendben).



Ezeket az egyedi számokat a Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ (holland tejtermék-ellenőrző intézet) tartja nyilván, amely valamennyi vizsgálati adatot rögzít, beleértve a helyet és az időt is. A jelzés a fogyasztó számára könnyen felismerhető. A kazeinjelzés és a COKZ-nyilvántartás segítségével a vizsgálati szervek bármikor végezhetnek ellenőrzést.

- 4.5. *Az előállítás módja:* Az „Edam Holland” sajt hollandiai állattenyésztő üzemekben termelt 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 (azaz alacsonyabb hőmérsékletű, nem pasztőrözött hőkezelésnek vetik alá), és rövid idejű alacsony hőmérsékletű tárolás után sajttejé alakítják.

Ezután szabályozzák a tej zsírtartalmát, ami azt jelenti, hogy 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 pasztőrözik. A sajttej alvasztása ± 30 °C hőmérsékleten történik. Az „Edam Holland”-ra jellemző a tejfehérjék ennek során fellépő bomlása és alvadása.

Az alvasztás során keletkező tejavadékból kiválasztják a tejsavót, az alvadékokat pedig addig munkálják és mossák, míg a nedvességtartalma és a pH-értéke el nem éri a kívánt szintet. Ezután az alvadékokat hordóban préselik, megfelelő alakúra és tömegűre formázzák, majd az így keletkezett sajtot sóoldatba helyezik. Az „Edam Holland”-ot kizárólag természetes módon érlelik. Ez azt jelenti, hogy a sajtot levegőn érlelik, miközben rendszeresen fordítják és ellenőrzik. 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 Holland”-ra jellemző fizikai és érzékszervi tulajdonságokat. Az „Edam Holland” érlelése a kívánt íztípustól függően akár egy évnél tovább is eltarthat.

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

- 4.6. *Kapcsolat:* A termék elnevezésében a földrajzi elem („Holland”) természetesen Hollandiára utal. Holland tartomány a hét egyesült tartomány köztársasága idejében (XVII–XIX. század) a legbefolyásosabb tartomány volt. Nevének jelentése azóta Hollandia egész területére kiterjedt. Hollandiát számos országban nem a „Nederland”, hanem inkább vagy akár kizárólag „Holland” (Ollanda stb.) néven ismerik.

Történelmi háttér

Az „Edam Holland” a holland sajt-kultúra jeles képviselője. A középkorban alakult ki, és végleges formáját a XVII. században (az ún. aranykorban) nyerte el.

A holland tej Hollandia – jórészt tengerszint alatti – fekvésének, óceáni éghajlatának és a területén található fűfajtáknak (túlnyomórészt agyagos és homokos talaj) 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) tárolják, és szigetelt tartálykocsiban szállítják az üzembe. A minőség megőrzéséhez hozzájárul a szállítások között eltelt viszonylag rövid idő is.

Az „Edam Holland”-ot eleinte gazdaságokban, majd helyi üzemekben állították elő, mára pedig már világhírű, Hollandia-szerte előállított terméké vált. Fontos szerepet játszik a termelői tej megbecsülésében. A XX. század elején nemzeti törvényben szabályozták az edami sajt előállítását, és az „Edam Holland” elnevezést a Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten határozatban (sajtokról szóló mezőgazdasági minőségi határozat) rögzítették.

Az „Edam Holland” megítélése az európai fogyasztók szemében

Egy hat európai országban végzett nagyszabású felmérés kimutatta, hogy az európai fogyasztók szemében az edami (és a gouda) sajt legfontosabb termelője Hollandia. Az edami (és a gouda) sajt hírneve tehát Hollandiához kötődik.

Az edami (és a gouda) sajt a holland kulturális örökség jelképe. Az európai fogyasztó márkának tekinti az edami (és a gouda) sajtot. Az edami (és a gouda) sajt neve egyet jelent a holland minőségi termék fogalmával. Az edami (és a gouda) sajt fogyasztása szempontjából jelentős hat tagállamban végzett piackutatás (reprezentatív szűrópróbaszerű felmérés tagállamonként 1 250 válaszadó körében, 97,5 % 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 vizsgált tagállamokban a fogyasztók csaknem fele úgy tudja, hogy valamennyi edami sajt Hollandiában készül (ez félrevezető lehet az európai fogyasztó számára, hiszen nem így van),
- az „Edam Holland” megítélése sokkal jobb volt a „kiváló minőség”, a „hagyományos előállítás” és „az eredeti termék” kategóriában.

A holland ipar és a holland kormány intézkedéseivel és jogszabályaival évszázadokon át minden tőle telhetőt megtett annak érdekében, hogy fenntartsa az edami (és a gouda) sajt igen magas minőségét. A holland tejipar jelentős összegeket fordított a magas minőségi előírások betartására és újabb piacok megszerzésére, kibővítésére és megtartására. 1950 óta Európában (Hollandián kívül) több mint 1,4 milliárd NLG (635 millió EUR-t) fordítottak hirdetésre, ismeretterjesztésre és promócióra.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Cím: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tel.: (31-33) 496 56 96

Fax: (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Címkézés: „Edam Holland”, az Európai Unióban oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ).

Az ilyen megjelölést tartalmazó címkét darabolatlan sajt esetén feltűnő helyen, a sajt lapos felén és/vagy a sajtot körülvevő szalagon kell feltüntetni. Amennyiben a sajtot a 4.5. pont szerint darabolják és előcsomagoltan hozzák forgalomba, a megjelölés nem kötelező, ilyen esetben az „Edam Holland” megjelölést az előcsomagoláson tüntetik fel.

Olyan egyértelműen megkülönböztethető csomagolást kell alkalmazni, amelynek segítségével a fogyasztó képes felismerni a polcokon az „Edam Holland” sajtot. Az elnevezéssel, a saját azonosság kialakításával (a márkajel jelenleg kifejlesztés alatt áll) és az uniós OFJ-logó alkalmazásával egyértelművé kell tenni a fogyasztó számára, hogy az „Edam Holland” eltér a többi edami sajtól. A kérelem célja az európai fogyasztó esetleges félrevezetésének megelőzése.
