

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2015/C 310/08)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«EDAM HOLLAND»

N. UE: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Indirizzo: Postbus 93044
2509AA
Den Haag
NEDERLAND

Tel. +31702191702

Email: info@nzo.nl

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

Interesse legittimo

L'interesse legittimo della NZO è dimostrato dal fatto che quest'ultima ha concretamente rispettato i suoi obiettivi statutari presentando, in qualità di «gruppo» ai sensi dell'articolo 8 del regolamento (UE) n. 1151/2012, domanda di registrazione della denominazione dell'«Edam Holland» come indicazione geografica protetta (IGP).

La NZO è già stata riconosciuta dalle autorità nazionali e dalla Commissione come «gruppo» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tenuto conto dei requisiti che devono essere soddisfatti per essere riconosciuti come «gruppo», ciò significa di per sé che NZO ha un interesse legittimo a sottoporre la presente domanda. Va tenuto presente inoltre che NZO è sempre intervenuta presso le autorità nazionali e la Commissione europea per rappresentare gli interessi dell'industria casearia neerlandese, in particolare dei produttori di formaggi.

2. Stato membro o paese terzo

Paesi Bassi

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica— Descrizione del prodotto— Prova dell'origine

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica

5.1. Descrizione del prodotto

Nella Scheda riepilogativa, il secondo paragrafo (Composizione) del punto 3.2 (Descrizione) è formulato nel modo seguente:

«Per la preparazione dell'Edam Holland si utilizzano una o più delle seguenti materie prime:

- latte, panna, latte totalmente o parzialmente scremato (unicamente latte vaccino) proveniente da aziende zootecniche dei Paesi Bassi.»

Per un migliore allineamento alla normativa nazionale modificata, si chiede di riformulare il paragrafo nel modo seguente:

«Per la preparazione dell'Edam Holland si utilizzano una o più delle seguenti materie prime:

- latte vaccino o prodotti derivati in cui non viene superato il rapporto tra sieroproteine e caseina del latte vaccino; il latte vaccino proviene esclusivamente da aziende zootecniche dei Paesi Bassi.»

Questa precisazione consente di adeguarsi alle recenti modifiche della legislazione nazionale. Il riferimento al rapporto tra sieroproteine/caseina mira ad evitare che l'«Edam Holland» sia prodotto con un tenore di sieroproteine eccessivamente elevato, il che ne pregiudicherebbe la qualità. L'obiettivo di tale modifica è quindi garantire la qualità intrinseca dell'«Edam Holland» IGP. Le materie prime devono essere perfettamente conformi al requisito dell'origine nei Paesi Bassi di cui al punto 4.5 dell'allegato II del regolamento (UE) n. 1121/2010.

DOCUMENTO UNICO

«EDAM HOLLAND»

N. UE: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Edam Holland»

2. Stato membro o paese terzo

Paesi Bassi

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

1.3. Formaggio

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Edam Holland è un formaggio a stagionatura naturale, di tipo semiduro, che viene prodotto nei Paesi Bassi con latte vaccino proveniente da bestiame di allevatori dei Paesi Bassi e sottoposto a stagionatura, fino a divenire un prodotto pronto per il consumo, in appositi locali situati nei Paesi Bassi.

Composizione:

per la preparazione dell'Edam Holland si utilizzano una o più delle seguenti materie prime:

- latte vaccino o prodotti derivati in cui non viene superato il rapporto tra sieroproteine e caseina del latte vaccino; il latte vaccino proviene esclusivamente da aziende zootecniche dei Paesi Bassi.

Caratteristiche specifiche:

il formaggio ha forma sferica con la superficie sia superiore che inferiore piatta, oppure anche la forma di un pane o di un parallelepipedo. Le specifiche figurano nella tabella riportata di seguito.

Tipo	Peso	Grasso nella sostanza secca	Umidità (max)	Sale nella sostanza secca (max)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (sfera)	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 (parallelepipedo)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tipo pane grande)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (tipo pane piccolo)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Il tenore di umidità vale per i 12 giorni successivi al primo giorno di preparazione, con l'eccezione rappresentata dal Baby Edam Holland per il quale vale 5 giorni dopo il primo giorno di preparazione.

Di seguito sono riportate le altre caratteristiche specifiche:

- Sapore: da delicato a piccante, a seconda della stagionatura e del tipo,
- Sezione: deve risultare di colore uniforme, con alcuni piccoli occhi rotondi. Il Bros Edam Holland è caratterizzato da numerosissimi piccoli occhi. Il colore della pasta va dall'avorio al giallo,
- Crosta: la crosta del formaggio è compatta, liscia, asciutta, pulita e priva di formazione di muffa. Si forma dall'essiccazione durante la stagionatura,
- Consistenza: la pasta dell'Edam Holland giovane deve essere sufficientemente robusta e deve potersi tagliare senza difficoltà. Con il procedere della stagionatura del formaggio, la consistenza aumenta e la struttura si accorcia. Il Bros Edam Holland deve essere sufficientemente robusto e friabile,
- Durata di maturazione: almeno 28 giorni (per il Baby Edam Holland almeno 21 giorni),
- L'Edam Holland è un formaggio a stagionatura naturale. Per l'Edam Holland non è ammessa la stagionatura in pellicola,
- Temperatura di stagionatura: minimo 12 °C,
- Età: il periodo che deve trascorrere affinché il prodotto sia pronto per essere consumato varia da un minimo di 28 giorni (Baby Edam Holland) a partire dal giorno di produzione a più di un anno.

Requisiti particolari di qualità:

- Il latte, la panna o il latte parzialmente scremato consegnati al produttore di formaggi non devono essere stati sottoposti ad alcun trattamento termico pastorizzante; è invece ammesso il trattamento termico non pastorizzante,
- La panna e il latte totalmente o parzialmente scremato devono essere sottoposti, subito prima della preparazione dell'Edam Holland, ad un trattamento termico pastorizzante per soddisfare i seguenti requisiti:
 - l'attività della fosfatasi non deve essere manifesta, a meno che non sia evidente l'attività della perossidasi,
 - il grado di acidità nel caso della panna, calcolato sul prodotto senza grasso, non deve superare 20 mmol NaOH per litro, a meno che il tenore di lattati raggiunga al massimo 200 mg per 100 g di sostanza senza grasso,
 - non devono essere presenti microrganismi di tipo coli in 0,1 ml,
- Tutte le materie prime devono essere pastorizzate immediatamente prima della trasformazione nell'Edam Holland, in modo tale che il tenore delle sieroproteine non denaturate non si discosti o si discosti solo in minima percentuale da quello della materia prima non pastorizzata di pari natura e qualità,
- Nella fase di preparazione dell'Edam Holland si possono aggiungere solo colture non geneticamente modificate di microrganismi produttori di acido lattico e aromatizzanti. Tali colture consistono in batteri mesofili del caglio adatti all'Edam Holland: varianti di *Lactococcus* e *Leuconostoc* del tipo L o LD, eventualmente in combinazione con tipi termofili di *Lactobacillus* e/o *Lactococcus*. I cagli utilizzati svolgono un ruolo estremamente importante nel processo di stagionatura e ai fini dell'acquisizione del gusto e dell'aroma tipici,
- Presame: per la preparazione dell'Edam Holland si fa uso esclusivamente di presame di abomaso di vitello. Sol tanto in casi eccezionali, ad esempio qualora si manifesti un'epizoozia, può essere necessario ricorrere ad altri tipi di presame: il presame utilizzato dovrà allora soddisfare i requisiti fissati dal decreto sui prodotti caseari (Warenwetbesluit Zuivel),
- Il tenore in nitrito dell'Edam Holland non deve superare 2 mg per kg di formaggio, calcolato come ione di nitrito.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Metodo di ottenimento

Il formaggio Edam Holland è prodotto con latte ottenuto in aziende zootecniche situate nei Paesi Bassi. Il latte viene raffreddato nell'azienda fino a raggiungere una temperatura di non oltre 6 °C e conservato, sempre nell'azienda, in una cisterna frigorifera. Entro le 72 ore successive viene trasferito al caseificio. Dopo la consegna al caseificio, il latte è lavorato direttamente oppure sottoposto a termizzazione (trattamento termico leggero, non pastorizzante), conservato al freddo per un breve periodo e poi lavorato fino a divenire latte cremoso.

Il tenore di grasso del latte viene standardizzato in modo tale che nel prodotto finale il rapporto grasso/proteine dia un tenore di grasso compreso tra il 48 e il 52 % rispetto alla sostanza secca. Il latte cremoso viene pastorizzato ad una temperatura di almeno 72 °C per 15 secondi. La cagliatura avviene a una temperatura di circa 30 °C. La separazione e coagulazione delle proteine del latte che ne derivano sono tipiche dell'Edam Holland.

La cagliata formatasi attraverso la coagulazione viene separata dal siero, lavorata e lavata in modo che il tenore di umidità e il pH raggiungano i valori desiderati.

La cagliata viene pressata in fusti e poi sagomata a seconda della forma e del peso desiderati. Il «formaggio» che ne risulta è immerso in salamoia.

L'Edam Holland viene stagionato esclusivamente secondo procedimenti naturali: ciò significa che la stagionatura viene effettuata all'aria, voltando e controllando periodicamente il formaggio. Durante la stagionatura si sviluppa una crosta secca. Il tempo e la temperatura sono fattori importanti affinché i processi enzimatici e di invecchiamento possano conferire al formaggio quella qualità fisica ed organolettica che caratterizza così marcatamente l'Edam Holland. La stagionatura dell'Edam Holland può durare più di un anno, a seconda del sapore che si desidera ottenere.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il taglio e il confezionamento dell'Edam Holland possono avere luogo sia in loco, ossia nei Paesi Bassi, che al di fuori del paese, a condizione che chi procede all'imballaggio utilizzi un sistema di controllo amministrativo adeguato, in grado di garantire la rintracciabilità del prodotto in base alla combinazione unica di cifre e lettere che figura sul marchio di controllo dell'Edam Holland tagliato e di informare il consumatore in merito all'origine.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

«Edam Holland» è un'indicazione geografica protetta dall'Unione europea (IGP).

Tale indicazione comparirà su tutti i formaggi in modo preminente, sotto forma di un'etichetta di carta applicata sulla parte piatta del formaggio e/o su una striscia apposta attorno al formaggio. Ciò non è obbligatorio se il formaggio è tagliato e commercializzato in forma preconfezionata conformemente alla procedura descritta nella sezione 3.5; in tal caso l'indicazione «Edam Holland» figurerà sul preimballaggio.

Sull'imballaggio sarà chiaramente evidenziata la differenza, onde consentire al consumatore di riconoscere l'Edam Holland sugli scaffali del negozio. La denominazione, l'utilizzo di un'identità propria (si sta mettendo a punto il marchio) e il logotipo IGP dell'UE devono servire a mettere in chiaro che l'Edam Holland è un prodotto diverso da altri formaggi di tipo Edam.

Prova dell'origine

Su ogni forma di Edam Holland, prima della pressatura della cagliata, è apposto un marchio di caseina (cfr. figura). Su quest'ultimo è riportato, oltre alla denominazione «Edam Holland», un codice alfanumerico (in ordine ascendente alfabetico e numerico) unico per ciascun formaggio.



Presso l'istituto neerlandese di controllo della produzione casearia (COKZ) è conservato un registro di tali numeri unici in cui sono riportati tutti i dati inerenti ai controlli (compresi luogo e data). Il consumatore può riconoscere facilmente detta indicazione. La verifica può essere effettuata da un organismo di controllo attraverso il marchio di caseina e il registro del COKZ.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Area geografica

Il territorio geografico cui fa riferimento la domanda è costituito dall'Olanda, ossia dalla parte europea del Regno dei Paesi Bassi.

5. **Legame con la zona geografica**

Legame

La componente geografica della denominazione del prodotto è l'Olanda. Come universalmente noto, il termine «Olanda» costituisce un equivalente della denominazione più ufficiale di «Paesi Bassi». All'epoca della Repubblica dei Paesi Bassi Uniti (dal XVII al XIX secolo) l'Olanda era la più influente delle sette province.

Sviluppo storico

L'Edam Holland è un rappresentante della cultura casearia neerlandese sviluppatasi nel Medio Evo e che già nel XVII secolo (il Secolo d'oro) aveva raggiunto la piena maturità.

A rendere il latte estremamente idoneo alla fabbricazione di un formaggio gustoso e di qualità sono in larga misura fattori quali la posizione dei Paesi Bassi (prevalentemente sotto il livello del mare), il clima (clima marittimo) e la composizione dei terreni da pascolo (prevalentemente argillosi e sabbiosi).

A garantire la qualità del latte è l'applicazione dei sistemi di garanzia della qualità alle imprese zootecniche, unita ad un sistema intensivo di valutazione della qualità (ogni consegna di latte è ispezionata e valutata sulla base di diversi parametri qualitativi). Vi è inoltre una catena del freddo ininterrotta preliminarmente alla lavorazione del latte: questo è collocato in deposito frigo (max. 6 °C) nell'azienda e trasportato sino al caseificio in cisterne termicamente isolate. Un altro elemento che contribuisce alla salvaguardia della qualità è rappresentato dalle distanze di trasporto relativamente brevi.

Partendo dalla produzione nelle fattorie e passando per i caseifici locali, l'Edam Holland è divenuto un prodotto nazionale che gode di reputazione a livello mondiale e costituisce un elemento importante e stabile nella valorizzazione del latte di fattoria. Ai primi del ventesimo secolo sono state introdotte norme di legge a livello nazionale per il formaggio di Edam e la denominazione «Edam Holland» è stata fissata nella «decisione sulla qualità agricola per i prodotti caseari» (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

L'immagine dell'Edam Holland presso il consumatore europeo

Da un sondaggio su larga scala realizzato in sei paesi europei è emerso che il consumatore europeo considera i Paesi Bassi come il principale paese produttore di Edam (e Gouda),

L'Edam Holland (e il Gouda Holland) simboleggiano il patrimonio culturale neerlandese. Per il consumatore europeo, le varietà di formaggio come l'Edam Holland (e il Gouda Holland) sono marche. L'Edam Holland (e il Gouda Holland) sono sinonimi di prodotti olandesi di qualità. Dall'indagine di mercato (campione rappresentativo di 1 250 intervistati per Stato membro, con un'affidabilità del 97,5 %) realizzata nei sei Stati membri in cui risulta più elevato il consumo di Edam (e Gouda) risulta che:

- esiste una forte associazione fra l'Edam, da una parte, e i Paesi Bassi, dall'altra,
- l'Edam Holland è più richiesto dell'Edam prodotto all'esterno dei Paesi Bassi,
- quasi la metà dei consumatori negli Stati membri esaminati ritiene che l'Edam sia prodotto nei Paesi Bassi,
- l'Edam prodotto in Olanda ottiene punteggi significativamente più elevati alle voci «eccellente qualità», «preparazione tradizionale» e «il prodotto originale».

Per secoli, l'industria e il governo dei Paesi Bassi hanno messo in atto ogni sorta di misure e di leggi al fine di mantenere a un livello molto alto la qualità dell'Edam Holland (e del Gouda Holland). L'industria casearia neerlandese ha inoltre effettuato considerevoli investimenti per venire incontro a questi elevati requisiti qualitativi e per aprirsi, coltivarsi e conservarsi i mercati. Dal 1950 sono stati investiti oltre 1,4 miliardi di NLG (635 milioni di EUR) in attività pubblicitarie, di informazione e di promozione in Europa (senza contare gli investimenti effettuati nei Paesi Bassi).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1151/2012]

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