

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 1121/2010

(2010. gada 2. decembris)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [Edam Holland (AĢIN)]

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽¹⁾ un jo īpaši tās 7. panta 5. punkta trešo daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punkta pirmo daļu un piemērojot minētās regulas 17. panta 2. punktu, Nīderlandes pieteikums reģistrēt nosaukumu "Edam Holland" Aizsargāto cilmes vietu nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*⁽²⁾.
- (2) Čehija, Vācija, Somija, Austrija, Slovākija, Austrālijas, Jaunzēlandes un Amerikas Savienoto Valstu valdība, kā arī *Dairy Australia* (Austrālijas piensaimnieki), *New Zealand Dairy Companies Association* (Jaunzēlandes piensaimnieku uzņēmumu asociācija) un *National Milk Producers Federation* (Valsts piena ražotāju federācija) kopā ar *U.S. Dairy Export Council* (ASV Piena produktu eksporta padome) ir cēlusi iebildumus pret reģistrāciju atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 1. punktam. Iebildumi tika atzīti par pieņemamiem saskaņā ar minētās regulas 7. panta 3. punktu, izņemot Austrālijas un *Dairy Australia* celtos iebildumus, ko uzskata par nepieņemamiem, jo tie tika iesniegti ar novēlošanos.
- (3) Iebildumi tika izteikti saistībā ar neatbilstību nosacījumiem, kas izklāstīti Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. pantā, īpaši attiecībā uz nosaukumu un tā lietošanu, produkta specifiskumu un reputāciju, ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanu, kā arī ierobežojumiem saistībā ar izejvielu izcelsmi. Iebildumos arī tika apgalvots, ka reģistrācija būtu pretrunā Regulas (EK) Nr. 510/2006 3. panta 3. punkta noteikumiem, kā arī apdraudētu tādu nosaukumu, preču zīmju vai produktu pastāvēšanu, kuri likumīgi bijuši tirgū vismaz piecus gadus pirms publikācijas dienas, kas paredzēta 6. panta 2. punktā, un ka nosaukums, par kuru iesniegts pieteikums reģistrācijai, ir vispārīgs.

(4) Komisija 2008. gada 21. oktobra vēstulēs aicināja Nīderlandi un iebildumu cēlājus censties panākt savstarpēju vienošanos saskaņā ar to iekšējām procedūrām.

(5) Ņemot vērā, ka norādītajā termiņā vienošanās ar iebildumu cēlājiem nav panākta, Komisijai ir jāpieņem lēmums saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Regulas (EK) Nr. 510/2006 15. panta 2. punktā.

(6) Saistībā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. panta iespējamu neievērošanu attiecībā uz nosaukumu, ģeogrāfisko apgabalu, produkta specifiskumu, saikni starp produktu īpašībām un ģeogrāfisko apgabalu, reputāciju un ierobežojumiem attiecībā uz izejvielas izcelsmi atbildīgās valsts iestādes ir sniegušas atzinumu, ka šie elementi ir bijuši iekļauti un ka turklāt nav konstatēta acīmredzama kļūda. Jāuzsver, ka "Holland" nav attiecīgās dalībvalsts nosaukums un ka "Edam Holland" uzskata par tradicionālu ģeogrāfisko nosaukumu, uz ko attiecas Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. panta 2. punkta noteikumi. Tādējādi ir izpildītas minētās regulas 2. panta 1. punkta b) apakšpunktā ietvertās prasības, jo attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala robežas ir noteiktas atbilstoši saistībai ar produkta specifiskumu un tā galvenajiem elementiem. "Edam Holland" specifiskumu veido dažādu ar ģeogrāfisko apgabalu saistīto faktoru apvienojums: piemēram, piena kvalitāte (augsts tauku līmenis un olbaltumvielu saturs), aminoskābes, kas rodas no β -CN un γ -glutamiltpeptīda, galvenokārt ganībās audzēti lopī, no teļa kuņģa iegūta fermenta izmantošana, dabiska nogatavināšana, kā arī lauksaimnieku un siera ražotāju prasmes.

(7) Attiecībā uz iebildumiem, kuri pamatojas uz neatbilstību Regulas (EK) Nr. 510/2006 3. panta 3. punkta noteikumiem, Nīderlande iesniedza informāciju par atšķirību starp produktu, kas reģistrēts ar nosaukumu "Noord-hollandse Edammer", un to, kura nosaukums ir "Edam Holland". Iebildumu paziņojumos nav sniegti pierādījumi, ka patērētāji varētu būt maldināti vai ka izturēšanās pret ražotājiem būtu netaisnīga.

(8) Apgalvojot, ka reģistrācija apdraudētu nosaukumu, preču zīmju vai produktu pastāvēšanu un ka reģistrācijai piedāvātais nosaukums ir vispārējs, iebildumu cēlēji acīmredzot neattiecināja savus iebildumus uz nosaukumu "Edam Holland" kopumā, taču attiecināja to tikai uz vienu nosaukuma elementu, proti, "Edam". Tomēr aizsardzību piešķir apzīmējumam "Edam Holland" kopumā. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 13. panta 1. punkta otro daļu apzīmējumu "Edam" var turpināt lietot ar nosacījumu, ka tiek ievēroti Savienības tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi. Skaidrības labad attiecīgi grozīja specifiskāciju un kopsavilkumu.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

⁽²⁾ OV C 57, 1.3.2008., 39. lpp.

(9) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums "Edam Holland" ir jāiekļauj Aizsargāto cilmes vietu nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

Neskarot pirmajā punktā izklāstīto, nosaukumu "Edam" var turpināt izmantot Savienības teritorijā, ja tiek ievēroti tās tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.

(10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietas nosaukumu pastāvīgās komitejas atzinumu,

2. pants

Kopsavilkuma konsolidētā redakcija, kas ietver specifiskācijas galvenos elementus, ir sniegta šīs regulas II pielikumā.

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu iekļauj reģistrā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 2. decembrī

*Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs*
José Manuel BARROSO

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā

1.3. grupa. Siers

NĪDERLANDE

Edam Holland (AĢIN)

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

“EDAM HOLLAND”

EK Nr.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifiskācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**Nosaukums: *Hoofdproductschap Akkerbouw*Adrese: *Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage*

Tālr.: +31-70-3708708

Fakss: +31-70-3708444

E-pasts: *plw@hpa.agro.nl*2. **Grupa**Nosaukums: *Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)*Adrese: *Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer*

Tālr.: + 31-79-3430300

Fakss: +31-79-3430320

E-pasts: *info@nzo.nl*

Sastāvs: Ražotāji/pārstrādātāji (X) Citi ()

3. **Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*

“Edam Holland”

4.2. *Apraksts*

“Edam Holland” ir dabiski nogatavināts puscietais siers. To izgatavo Nīderlandē no Nīderlandes piena lopu fermās iegūta govju piena; līdz patērētājam sagatavotam produktam sieru nogatavina Nīderlandē atrodošās siera nogatavināšanas telpās.

Sastāvs

“Edam Holland” izgatavo no vienas vai vairākām turpmāk minētajām izejvielām:

— piens, krējums un vājpiens vai govju piens ar samazinātu tauku saturu (tikai govju piens) no Nīderlandē esošām piena lopu fermām.

Raksturīgās īpašības

Siers tiek veidots bumbas formā ar nolīdzinātu virsu un apakšu, to var veidot arī klaipa vai kluča formā. Attiecīgās specifikācijas ir norādītas tabulā.

Tips	Svars	Tauku saturs sausnā	Mitruma sastāvs (maks.)	Sāls sausnā: (maks.)
"Baby Edam Holland"	maks. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
"Edam Holland" (bumbas formā)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
"Edam Holland Bros" (cietais)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
"Edam Holland Stip" (plankumainais)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
"Edam Holland" (kluča formā)	maks. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
"Edam Holland" (liela klaipa formā)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
"Edam Holland" (maza klaipa formā)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Mitruma saturs tiek mērīts 12 dienas pēc siera pirmās pagatavošanas dienas, izņemot "Baby Edam Holland", kuram mitruma saturs tiek mērīts 5 dienas pēc tā pirmās pagatavošanas dienas.

Pārējās raksturīgās īpašības ir šādas.

- Garša: no maigas līdz pikantai atkarībā no siera vecuma un veida.
- Šķērsgriezums: tam jābūt vienmērīgā krāsā, ar nedaudziem maziem apaļiem caurumiem. "Bros Edam Holland" sierā ir daudz mazu caurumu. Siera krāsas diapazons — no ziloņkaula nokrāsas līdz dzeltenai.
- Miza: tā ir cieta, gluda, sausa, tīra, un uz tās nav sēnīšu mikrofloras. Miza veidojas žūšanas laikā nogatavināšanas procesā.
- Konsistence: jaunam "Edam Holland" sieram jābūt pietiekami stingram un viegli griežamam. Tiklīdz siers ir vairāk nogatavināts, tā struktūra kļūst stingrāka un blīvāka. "Bros Edam Holland" jābūt pietiekami stingram un cietam.
- Nogatavināšanas ilgums: vismaz 28 dienas ("Baby Edam Holland" gadījumā — kā minimums 21 diena).
- "Edam Holland" ir dabiski nogatavināts siers. Nogatavināšana ar foliju "Edam Holland" gadījumā nav atļauta.
- Nogatavināšanas temperatūra: kā minimums 12 °C.
- Vecums: uzglabāšanas laiks svārstās no vismaz 28 dienām pēc izgatavošanas ("Baby Edam Holland") līdz vairāk nekā gadam.

Specifiski kvalitātes kritēriji

- Kad pienu, krējumu vai pienu ar samazinātu tauku saturu saņem un uzglabā siera ražotājs, tam vai nu nedrīkst būt veikta vispār nekāda termiskā apstrāde, vai arī tikai nepasterizējoša termiskā apstrāde.

- Krējums un vājpiens vai piens ar samazinātu tauku saturu jāpasterizē tieši pirms tā pārstrādes “Edam Holland” sierā, un izejvielām jāatbilst šādiem kritērijiem:
 - nav konstatējama fosfatāzes aktivitāte, ja vien nav iespējams konstatēt peroksidāzes aktivitāti;
 - veicot mērījumus, kas pamatojas uz taukus nesaturošu produktu, skābuma līmenis krējumā nepārsniedz 20 mmol NaOH litrā, ja vien laktāta saturs uz 100 g beztauku produkta nav 200 mg vai mazāk;
 - 0,1 ml tilpumā nav konstatējami koliformu mikroorganismi.
- Tieši pirms visu izejvielu pārstrādes “Edam Holland” sierā tās jāpasterizē tādā veidā, lai nedenaturētu sūkalu olbaltumvielu saturs neatšķirtos vai tikai nedaudz atšķirtos no tāda paša veida un kvalitātes nepasterizētu izejvielu olbaltumvielu satura.
- “Edam Holland” izgatavošanas procesā drīkst pievienot vienīgi ģenētiski nemodificētas pienskābi un aromātu veidojošo mikroorganismu kultūras. Pie šīm kultūrām pieder atbilstīgas mezofilās ierauga kultūras “Edam Holland” izgatavošanai: *Lactococcus* un *Leuconostoc L.* vai *LD.*, iespējams, kombinācijā ar termofilām *Lactobacillus* un/vai *Lactococcus* kultūrām. Pieejamajām ierauga kultūrām ir ļoti svarīga nozīme gan gatavināšanās, gan tipiskās garšas un aromāta veidošanās procesā.
- Siera ferments: “Edam Holland” izgatavošanā izmanto vienīgi no teļa kuņģa iegūtu fermentu. Tikai īpašos gadījumos, piemēram, ja tas nepieciešams epizootiskās slimības rezultātā, tas var būt jāaizvieto ar citu veidu fermentu. Tādā gadījumā izmantotajam siera fermentam jāatbilst prasībām, kas izklāstītas lēmumā par piena produktiem [Warenwetbesluit Zuivel].
- “Edam Holland” nitrītu saturs, izteikts kā nitrītjoni, nepārsniedz 2 mg vienā kg siera.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Ģeogrāfiskais apgabals, uz kuru attiecas pieteikums, ir Holande, proti, Nīderlandes Karalistes Eiropas daļa.

4.4. Izcelsmes apliecinājums

Katrs “Edam Holland” siera gabals pirms siera masas presēšanas tiek marķēts ar īpašu apzīmējumu no kazeīna (sk. diagrammu). Marķējumā ietverts nosaukums “Edam Holland”, ko papildina ciparu un burtu kombinācija, kas ir unikāla katram sieram (augošā alfabētiskā un skaitliskā secībā).



COKZ (Nīderlandes piensaimniecības inspekcijas institūts) uztur šo unikālo numuru reģistru, kurā iekļauti arī visi pārbaucēju dati (tostarp laiks un vieta). Šo apzīmējumu var viegli atpazīt patērētāji, un, izmantojot kazeīna krāsas marķējumu un COKZ reģistru, pārbaudīt apstiprināšanas iestāde.

4.5. Ražošanas metode

Siers “Edam Holland” ir ražots no piena, ko iegūst Nīderlandes piena fermās. Pienu fermā atdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C temperatūrai un uzglabā dzesēšanas tvertnē. 72 stundu laikā to nogādā siera ražotnē. Kad piens nonāk siera ražotnē, to vai nu pārstrādā tūlīt, vai pakļauj termizēšanai (nepasterizējošai vieglai uzkaršēšanai) un pirms pārstrādes siera pienā neilgu laiku uzglabā aukstumā.

Tauku saturu pienā normalizē tā, lai panāktu tādu tauku un olbaltumvielu attiecību, kur tauku saturs gatava siera sausnā būtu no 40 % līdz 44 %. Siera pienu pastēris 15 sekundes vismaz 72 °C temperatūrā. Sieru recina aptuveni 30 °C temperatūrā. Piena olbaltumvielu atdalīšana un koagulācija šī procesa laikā ir raksturīga tieši "Edam Holland".

Sarecinot iegūtie siera graudi tiek atdalīti no sūkalām, apstrādāti un skaloti, lai panāktu vēlamo mitruma saturu un pH līmeni.

Siera graudus presē tvertnēs, piešķirot sieram pareizo formu un vēlamu masu. Rezultātā iegūto "sieru" iegremdē vannā ar sāls šķīdumu.

"Edam Holland" vienmēr nogatavina dabiski, proti, nogatavināšanas laikā tam nodrošina gaisa piekļuvi, un to regulāri apgroza un pārbauda. Nogatavināšanas laikā sieram veidojas sausa miza. Laikam un temperatūrai ir svarīga nozīme, lai pietiekamā apjomā būtu nodrošināta fermentatīvo un novecošanas procesu iedarbība un sieram varētu izveidoties "Edam Holland" tik raksturīgās fizikālās un organoleptiskās īpašības. "Edam Holland" nogatavināšanas ilgums var pat pārsniegt vienu gadu — atkarībā no vēlamās garšas veida.

"Edam Holland" var sagriezt un iepakot vai nu Nīderlandē, vai ārpus tās, ievērojot nosacījumus, ka uzņēmumā, kur veic iepakojšanu, ir visaptveroša administratīvā kontroles sistēma, kas nodrošina sagriezta "Edam Holland" izsekojamību, izmantojot unikālo ciparu un burtu kombināciju marķējumā, un to, lai patērētājs varētu pārliecināties par siera izcelsmi.

4.6. Saikne

Šā produkta nosaukuma ģeogrāfiskā sastāvdaļa ir vārds "Holland" (Holande). Kā zināms, vārdu "Holande" izmanto kā sinonīmu oficiālajam nosaukumam "Nīderlande". Apvienotās Nīderlandes Republikas laikā (no 17. līdz 19. gadsimtam) Holande bija ietekmīgākā no septiņām provincēm.

Vēsturiskais pamatojums

"Edam Holland" ir Nīderlandes siera ražošanas tradīciju pierādījums; šīs tradīcijas aizsākās viduslaikos, taču pilnību sasniedza jau 17. gadsimtā (tā dēvētajā Zelta laikmetā).

Piena piemērotību garda un augstas kvalitātes siera izgatavošanai lielā mērā nosaka Nīderlandes ģeogrāfiskais novietojums (tā galvenokārt atrodas zem jūras līmeņa), klimats (piejūras klimats) un tur (galvenokārt smilšainā vai mālainā augsnē) augošās zāles sastāvs.

Piena kvalitāti garantē piena lopu fermās ieviestās kvalitātes nodrošināšanas sistēmas un intensīvā kvalitātes novērtēšanas sistēma (katrai piena partijai veic analīzes un nosaka dažādus kvalitātes parametrus). Turklāt ir nodrošināta nepārtraukta aukstuma ķēde līdz piena pārstrādes brīdim, jo pienu fermā novieto aukstumā (maksimāli 6 °C) un uz ražotni transportē cisternās ar refrīžeratoru. Saglabāt piena kvalitāti palīdz arī relatīvi nelieli attālumi.

Sākotnēji "Edam Holland" sieru izgatavoja fermās, vēlāk tā ražošana attīstījās līdz vietēja mēroga ražotnēm, un, visbeidzot, tas tiek ražots visā valstī un tam ir laba reputācija visā pasaulē, un tas ir svarīgs un stabils elements, kas palīdz nodrošināt piena lopu fermās iegūtā piena optimālu vērtību. Divdesmitā gadsimta sākumā valstī tika pieņemti noteikti likumi attiecībā uz "Edam" sieru, un nosaukums "Edam Holland" tika apstiprināts ar *Landbouwkwaliteitsbeskikking kaasproducten* (lēmumu par lauksaimniecības produktu (siera produktu) kvalitāti).

"Edam Holland" tēls Eiropas patērētāju acīs

Apjomīgā pētījumā, ko veica sešās Eiropas valstīs, tika noskaidrots, ka Eiropas patērētāji uzskata Nīderlandi par svarīgāko "Edam" (un "Gouda") ražotājvalsti.

"Edam Holland" (un "Gouda Holland") sieri ir Nīderlandes kultūras mantojuma simboli. Eiropas patērētāji uztver "Edam Holland" (un "Gouda Holland") siera šķirnes kā zīmolus. "Edam Holland" (un "Gouda Holland") ir sinonīmi Nīderlandes kvalitātei. Tirgus izpētē (1 250 respondentu paraugkopa katrā dalībvalstī, ticamība 97,5 %) sešās dalībvalstīs, kur ir vislielākais "Edam" (un "Gouda") siera patēriņš, tika konstatēts, ka:

— nosaukumu "Edam" izteikti saista ar Nīderlandi,

— siers "Edam Holland" ir daudz populārāks par "Edam" siera šķirnēm, kas ražotas ārpus Nīderlandes,

- gandrīz puse aptaujāto patērētāju dalībvalstīs uzskata, ka visus “Edam” sierus ražo Nīderlandē,
- “Edam Holland” ieguva ievērojami augstākus rezultātus, vērtējot tādus parametrus kā “izcila kvalitāte”, “tradicionāli ražots” un “oriģināls produkts”.

Vairāku gadsimtu laikā Nīderlandes valdība un nozares pārstāvji ir ieviesuši dažādus pasākumus un likumus, lai nodrošinātu “Edam Holland” (un “Gouda Holland”) siera ļoti augstās kvalitātes saglabāšanu. Turklāt Nīderlandes piena lopu nozares pārstāvji ir investējuši ievērojamus līdzekļus, lai nodrošinātu atbilstību šiem augstajiem kvalitātes standartiem un tirgus apguvei un saglabāšanai. No 1950. gada reklāmā, sabiedrības informētības uzlabošanā un noieta veicināšanai Eiropā investēti vairāk nekā 1,4 miljardi Nīderlandes guldeņu jeb 635 miljoni euro (neskaitot investīcijas Nīderlandē).

4.7. Pārbaudes struktūra

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

Adrese: *Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN*

Tālr.: +31-33-4965696

Fakss: +31-33-4965666

E-pasts: productcontrole@cocz.nl

4.8. Marķējums

“Edam Holland” ir Eiropas Savienības aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN).

Šai norādei jābūt redzamā vietā visu sieru marķējumā uz siera plakanās virsmas un/vai uz lentes ap sieru. Tā nav obligāta, ja sieru pārdod sagrieztu un iepakotu, kā noteikts 4.5. punktā. Tādā gadījumā uz iepakojuma jābūt redzamam nosaukumam “Edam Holland”.

Uz iepakojuma jābūt redzamai nepārprotamai pazīšanas zīmei, lai patērētāji varētu atpazīt “Edam Holland” sieru veikalu plauktos. Izmantojot nosaukumu, īpašu identitātes zīmi (logotips tiek izstrādāts) un ES AĢIN simbolu, ir jādara zināms patērētājiem, ka “Edam Holland” siers ir produkts, kas ir atšķirīgs no pārējiem “Edam” sieri.