

REGULAMENTO (UE) N.º 1121/2010 DA COMISSÃO**de 2 de Dezembro de 2010****relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Edam Holland (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e em aplicação do artigo 17.º, n.º 2, do mesmo regulamento, o pedido de registo da denominação «Edam Holland» no Registo das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas, apresentado pelos Países Baixos, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽²⁾.
- (2) A República Checa, a Alemanha, a Finlândia, a Áustria, a Eslováquia, os governos da Austrália, da Nova Zelândia e dos Estados Unidos da América, bem como a Dairy Australia, a Dairy Companies Association of New Zealand e a National Milk Producers Federation, juntamente com o US Dairy Export Council, apresentaram declarações de oposição ao registo nos termos do artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Essa oposição foi considerada admissível com base no artigo 7.º, n.º 3, do referido regulamento, com excepção da oposição da Austrália e da Dairy Australia, não admissíveis por darem entrada fora de prazo.
- (3) As declarações de oposição incidiam no incumprimento das condições previstas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, em especial o nome e sua utilização, especificidade e reputação do produto, delimitação da área geográfica e restrições aplicáveis à origem das matérias-primas. As declarações de oposição alegavam igualmente que a inscrição da denominação em questão no registo seria contrária ao artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e comprometeria a existência de denominações, marcas ou produtos que se encontravam legalmente no mercado há pelo menos cinco anos à data da publicação da oposição, nos termos do artigo 6.º, n.º 2, para além de evidenciar carácter genérico.
- (4) Por ofício de 21 de Outubro de 2008, a Comissão convidou os Países Baixos e os opositores a procurar um

acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.

- (5) Dado que o contencioso não foi resolvido no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 15.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006.
- (6) Relativamente ao alegado incumprimento do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, no que respeita à denominação, área geográfica, especificidade do produto, relação entre as características do produto e a área geográfica, reputação e restrições sobre a origem das matérias-primas, as autoridades nacionais responsáveis confirmaram não só a presença de todos estes elementos como a ausência de erros patentes. Há que salientar que «Holland» não é o nome do Estado-Membro em questão e que «Edam Holland» é uma designação geográfica tradicional abrangida pelo artigo 2.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As disposições do artigo 2.º, n.º 1, alínea b), do referido regulamento são inteiramente observadas neste contexto, pois a área geográfica em questão encontra-se delimitada nos termos da relação e dos principais elementos da especificidade do produto. A especificidade do «Edam Holland» deve-se a uma combinação de factores que se prendem com a área geográfica, como a qualidade do leite (elevado teor lipídico e proteico), aminoácidos derivados de β-CN e gama-glutamyl, preponderância de pastagens, utilização de coalho de vitelo, cura natural, para além do saber dos agricultores e produtores de queijo.
- (7) Relativamente à oposição baseada no incumprimento do artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, os Países Baixos apresentaram informações sobre a distinção entre o produto de denominação registada «Noord-Hollandse Edammer» e o de denominação «Edam Holland». As declarações de oposição são omissas, quer em comprovar de que forma os consumidores poderiam ser induzidos em erro, quer os produtores tratados com desigualdade.
- (8) Consta-se que os opositores não fazem referência à denominação completa, «Edam Holland», quando argumentam que o registo comprometeria a existência de nomes, marcas registadas ou produtos e que a denominação proposta para registo é genérica, mas apenas a um dos seus elementos, a saber, «Edam». Ora, a protecção é conferida à denominação composta «Edam Holland». Nos termos do artigo 13.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, o termo «Edam» pode continuar a ser utilizado, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis no ordenamento jurídico comunitário. Por razões de clareza, o Caderno de Especificações e a Ficha-Resumo foram alterados em conformidade.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO C 57 de 1.3.2008, p. 39.

(9) Nestas circunstâncias, a denominação «Edam Holland» deve ser inscrita no Registo das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A denominação constante do anexo I do presente regulamento é inscrita no Registo.

Pese embora o primeiro parágrafo, pode continuar a utilizar-se a denominação «Edam» dentro do território da União, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis na sua ordem jurídica.

Artigo 2.º

A ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Dezembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.3. Queijos

PAÍSES BAIXOS

Edam Holland (IGP)

ANEXO II

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«EDAM HOLLAND»

N.º CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Hoofdproductschap Akkerbouw

Endereço: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefone: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Agrupamento

Nome: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Endereço: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefone: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

4. Caderno de especificações

(resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome

«Edam Holland»

4.2. Descrição

O «Edam Holland» é um queijo de pasta semi-dura, curado naturalmente. É fabricado nos Países Baixos a partir de leite de vaca procedente de explorações leiteiras deste país, e transforma-se num produto pronto para consumo em câmaras de cura situadas nos Países Baixos.

Composição

O «Edam Holland» é preparado a partir de uma ou várias das seguintes matérias-primas:

— Leite, natas e leite de vaca desnatado ou semi-desnatado (unicamente leite de vaca) proveniente de explorações leiteiras dos Países Baixos.

Características específicas

A forma do queijo é de bola achatada nas faces superior e inferior, ou ainda de pão ou de bloco. As suas características específicas são apresentadas no quadro seguinte:

Tipo	Peso (kg)	Gordura na matéria seca	Teor de humidade (máximo)	Sal na matéria seca (máx.)
«Baby Edam Holland»	1,5 kg, no máximo	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
«Edam Holland» (bola)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
«Edam Holland Bros» (duro)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
«Edam Holland Stip» (manchado)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
«Edam Holland» (forma de bloco)	20 kg, no máximo	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
«Edam Holland» (em forma de pão grande)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
«Edam Holland» (pão pequeno)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

O teor de humidade é determinado 12 dias a contar do primeiro dia de elaboração, excepto no caso do «Edam Holland Baby», em que é determinado 5 dias a contar do primeiro dia de elaboração.

As restantes características específicas são as seguintes:

- Sabor: suave a picante, consoante a idade e o tipo.
- Secção de corte: cor uniforme, salpicado de pequenos olhos redondos. O «Edam Holland Bros» tem uma grande quantidade de pequenos olhos. A cor do queijo varia entre o marfim e o amarelo.
- Casca: a crosta é consistente, lisa, seca, limpa e isenta de flora fúngica. A crosta forma-se por secagem durante a fase de maturação.
- Textura: o «Edam Holland» novo deve ser suficientemente firme e fácil de cortar. À medida que vai curando, o produto adquire uma consistência mais firme e compacta. O «Edam Holland Bros» deve ser suficientemente firme e duro.
- Período mínimo de cura: 28 dias (21 dias para o «Baby Edam Holland»).
- O «Edam Holland» é um queijo curado de forma natural. No fabrico do «Edam Holland», não é autorizada cura artificial.
- Temperatura mínima de cura: 12 °C;
- Idade: o prazo para o consumo varia entre 28 dias, no mínimo, depois de produzido («Baby Edam Holland»), e mais de um ano.

Exigências específicas de qualidade

- O leite, as natas ou o leite semi-desnatado entregues ao produtor de queijo e por este armazenado não devem ter sido submetidos a nenhum tratamento térmico ou, pelo menos, a nenhum com efeito pasteurizador.

- As natas e o leite desnatado ou semi-desnatado devem ser submetidos a um tratamento térmico de pasteurização imediatamente antes da elaboração do «Edam Holland», de forma a cumprir os seguintes requisitos:
 - ausência de actividade de fosfatase, a menos que não se detecte actividade de peroxidase,
 - a acidez da nata, referida ao produto isento de gordura, não deve exceder 20 mmol NaOH por litro, salvo se o teor de lactatos corresponder, no máximo, a 200 mg por 100 g de matéria isenta de gordura,
 - ausência de microrganismos coliformes em 0,1 ml.
- Todas as matérias-primas devem ser pasteurizadas imediatamente antes da sua transformação em «Edam Holland», de modo a que o conteúdo de proteínas não desnaturadas do soro não varie, ou varie apenas em pequena medida, em relação ao teor da matéria-prima não pasteurizada do mesmo tipo e qualidade.
- No fabrico do «Edam Holland», só podem adicionar-se culturas de microrganismos produtores de ácido láctico e de aromas não modificados geneticamente. As referidas culturas consistem em bactérias lácticas mesófilas próprias para o fabrico do «Edam Holland»: estirpes do tipo L ou LD de *Lactococcus* e *Leuconostoc*, eventualmente associadas a estirpes termófilas de *Lactobacillus* ou *Lactococcus*. As culturas de fermentos lácticos disponíveis são muito importantes no processo de maturação e de formação do sabor e aroma característicos.
- Coalho: para o fabrico de «Edam Holland», apenas se utiliza coalho de vitelo. Só se podem utilizar outros tipos de coalho em circunstâncias especiais, por exemplo, se tal for necessário devido a uma doença animal. Nesse caso, o coalho utilizado deve cumprir os requisitos do *Warenwetbesluit Zuivel* (Decreto-lei relativo aos Produtos Lácteos).
- O teor de nitritos do «Edam Holland», calculado em ião-nitrito, não deve exceder 2 mg por kg de queijo.

4.3. Área geográfica

A área geográfica a que se refere o presente pedido é a Holanda, ou seja, a parte europeia do Reino dos Países Baixos.

4.4. Prova de origem

Em cada queijo «Edam Holland», antes de se prensar a coalhada, coloca-se uma marca de caseína (ver gráfico). Na referida marca, além da denominação «Edam Holland», figura também uma combinação de números e letras (por ordem numérica e alfabética crescente) única para cada queijo.



O Instituto dos Países Baixos para o Controlo dos Produtos Lácteos, COKZ, mantém um registo dos referidos números únicos em que também consta o registo de todos os dados dos controlos (incluindo a data e o local). Esta indicação é facilmente identificável pelos consumidores. A verificação por uma entidade homologadora pode efectuar-se através da marca de caseína e do registo do COKZ.

4.5. Método de obtenção

O queijo «Edam Holland» é fabricado a partir de leite proveniente de explorações leiteiras neerlandesas. O leite é arrefecido na exploração agrícola a uma temperatura máxima de 6 °C e é conservado num tanque frigorífico na própria exploração. Dali, é transportado para a queijaria num prazo de 72 horas. Ao chegar à queijaria, é transformado imediatamente ou submetido a um tratamento térmico (aquecimento ligeiro, sem pasteurizar o leite) e conservado no frio durante um breve tempo, antes de ser transformado em leite para queijo.

O teor de matéria gorda do leite é normalizado, ajustando a proporção de matéria gorda e proteína, de modo a que no queijo produzido se obtenha um teor de gordura que oscile entre 40 % e 44 % na matéria seca. O leite para fabricar o queijo é pasteurizado a uma temperatura mínima de 72 °C durante 15 segundos. A coagulação do leite obtém-se a uma temperatura de cerca de 30 °C. A separação e coagulação das proteínas do leite que ocorrem durante este processo são características do «Edam Holland».

A coalhada formada pela coagulação separa-se do soro e é submetida a tratamento e lavada, para conseguir os níveis pretendidos de humidade e pH.

A coalhada é prensada em moldes no formato apropriado e no peso pretendido. O «queijo» resultante é colocado em seguida num banho de salmoura.

O «Edam Holland» é sempre curado de forma natural. É, portanto, curado ao ar e, periodicamente, vai sendo voltado e controlado. Com o processo de maturação, forma-se uma crosta seca. O tempo e a temperatura são importantes para dar ao processo enzimático e de envelhecimento a possibilidade de conferir ao queijo as características físicas e organolépticas que distinguem o «Edam Holland». A maturação do «Edam Holland» pode demorar mais de um ano, consoante o tipo de sabor pretendido.

O «Edam Holland» pode ser cortado e pré-embalado, tanto dentro como fora dos Países Baixos, desde que o embalador disponha de um sistema de controlo administrativo adequado, susceptível de assegurar a identificação do «Edam Holland» cortado, através da combinação única de números e letras que figuram na marca, e de garantir ao consumidor a sua origem.

4.6. Relação

A componente geográfica da presente denominação do produto é «Holland». Como se sabe, «Holland» (Holanda) é um sinónimo do nome oficial «the Netherlands» (Países Baixos). Durante a época da República das Províncias Unidas dos Países Baixos (do século XVII ao século XIX), a Holanda era a mais influente das sete províncias.

Historial

O «Edam Holland» é um expoente da tradição queijeira neerlandesa que remonta à Idade Média e atingiu o auge no início do século XVII (a Idade de Ouro).

A situação geográfica dos Países Baixos (maioritariamente abaixo do nível do mar), o seu clima (clima marítimo) e a composição dos pastos (que crescem principalmente em solos arenosos e argilosos) são em grande parte responsáveis pela adequação do leite ao fabrico de um queijo saboroso de alta qualidade.

A qualidade do leite é garantida mediante a combinação de uma aplicação de sistemas de protecção da qualidade nas explorações leiteiras e a aplicação de um sistema intensivo de avaliação de qualidade (em cada entrega o leite é submetido a análise e avaliação dos vários parâmetros de qualidade). Além disso, antes da transformação do leite, mantém-se uma cadeia de frio constante, em que o leite é conservado no frio na exploração (máximo de 6 °C) e transportado para a fábrica em camiões-cisterna frigoríficos. As distâncias percorridas, relativamente curtas, também ajudam a manter a qualidade do leite.

Desde a origem da sua produção em quintas, passando pelas fábricas locais, o «Edam Holland» desenvolveu-se e atingiu uma produção a nível nacional com reputação mundial, constituindo um factor importante e estável de valorização do leite das quintas. No início do século XX, foi introduzida legislação nacional para o «queijo Edam», e a denominação «Edam Holland» foi estabelecida na *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (Decisão sobre a qualidade agrícola do queijo).

A imagem do «Edam Holland» para o consumidor europeu

Um inquérito de larga escala levado a cabo em seis países europeus revelou que os consumidores europeus consideram os Países Baixos como o principal produtor de «queijo Edam» (e «queijo Gouda»).

O «Edam Holland» (e o «Gouda Holland») é um símbolo do património cultural neerlandês. O consumidor europeu considera o «Edam Holland» (e o «Gouda Holland») como uma marca. O «Edam Holland» (e o «Gouda Holland») é sinónimo de produto de qualidade dos Países Baixos. Do estudo de mercado (realizado numa amostra representativa de 1 250 inquiridos por Estado-Membro, com 97,5 % de fiabilidade) nos seis Estados-Membros em que mais se consome «Edam» (e «Gouda») ressalta o seguinte:

- existe uma forte associação entre o «Edam» e os Países Baixos,
- o «Edam Holland» é mais popular do que o «Edam» produzido fora dos Países Baixos,

- quase metade dos consumidores interrogados nos Estados-Membros pensa que todo o «Edam» é produzido nos Países Baixos;
- o «Edam Holland» tem uma classificação significativamente superior nas variáveis «qualidade excelente», «fabrico tradicional» e «produto original».

Durante séculos, e indústria e o Governo dos Países Baixos introduziram numerosas medidas e regras para manter a qualidade do «Edam Holland» (e do «Gouda Holland») a um nível muito elevado. Para além disso, a indústria de produtos lácteos dos Países Baixos fez grandes investimentos financeiros para corresponder às características de alta qualidade e para abrir, desenvolver e manter mercados. Desde 1950, investiram-se mais de 1,4 mil milhões de florins (635 milhões de euros) em publicidade, acções de sensibilização e promoção na Europa (excluindo o investimento nos Países Baixos).

4.7. Estrutura de controlo

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

Endereço: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefone: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Rotulagem

O «Edam Holland» é uma indicação geográfica protegida (IGP) da União Europeia.

Esta indicação deve constar, com o devido destaque, nos queijos inteiros, no rótulo aplicado na face plana do queijo e/ou na banda colocada à volta do produto. Esta disposição não é obrigatória se o queijo for comercializado cortado ou pré-embalado, conforme descrito no ponto 4.5. Nesse caso, deve constar da embalagem a menção «Gouda Holland».

Na embalagem, deve ser exibida uma marca distintiva evidente para que o consumidor possa identificar o «Edam Holland» nos expositores. Mediante a denominação, a utilização de uma identidade própria (está em preparação um logótipo) e o símbolo IGP da UE, deve deixar-se claro ao consumidor que o «Edam Holland» é um produto diferente de todos os outros queijos «Edam».
