

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2008/C 57/16)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„EDAM HOLLAND“

ES č.: NL/PGI/005/0329/27.11.2003

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely:

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

2. Skupina:

Názov: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adresa: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel: (31-79) 343 03 00
Fax: (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3: Syr

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov: „Edam Holland“

4.2. Opis: Edam Holland je prirodzene vyzretý polotvrdý syr. Vyrába sa v Holandsku z kravského mlieka získavaného od holandských výrobcov mlieka a v špeciálnych holandských komorách dozrieva na výrobok vhodný pre konečného spotrebiteľa.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Zloženie

Edam Holland sa vyrába z jednej alebo viacerých nasledujúcich surovín:

- mlieka, smotany a odstredeného alebo ploodstredeného kravského mlieka (výhradne z kravského mlieka) od holandských výrobcov mlieka.

Charakteristické vlastnosti

Syr má tvar gule so zarovnanou vrchnou a spodnou časťou alebo sa môže tvarovať ako bochník alebo ako blok. V tabuľke sa uvádzajú špecifikácie:

Druh	Hmotnosť	Tuk v sušine	Obsah vlhkosti (max.)	Soľ v sušine (max.)
Baby Edam	max. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (guľa)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros (tvrdý)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip (flákatý)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (blok)	max. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (veľký bochník)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (malý bochník)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

Obsah vlhkosti platí 12 dní od prvého dňa prípravy s výnimkou typu Baby Edam Holland, kde obsah vlhkosti platí 5 dní od prvého dňa prípravy.

Ďalšie charakteristické vlastnosti sú tieto:

- Chuť: mierna až pikantná v závislosti od veku a druhu.
- Priečny rez: musí mať jednotnú farbu s malými okrúhlymi okami. Bros Edam má veľký počet malých ôk. Farba tohto syra sa mení od slonovinej po žltú.
- Kôra: kôra je pevná, hladká, suchá, čistá a neobsahuje plesňovú flóru. Vzniká pri sušení počas fázy zrenia.
- Štruktúra: malý syr Edam Holland musí byť dostatočne pevný a rezateľný. Ďalším zrením sa jeho štruktúra stáva pevnejšou a hustejšou. Bros Edam musí byť dostatočne pevný a tvrdý.
- Čas zrenia: minimálne 28 dní (minimálne 21 dní pre Baby Edam Holland). Edam Holland je prirodzene vyzretý syr. Zrenie vo fólii nie je v prípade syra Edam Holland povolené.
- Teplota zrenia: aspoň 12 °C.
- Trvanlivosť: trvanlivosť sa pohybuje od 28 dní od výroby (Baby Edam Holland) po viac ako rok.

Osobitné kritériá kvality

- Mlieko, smotana alebo ploodstredené mlieko po dodaní výrobcovi syra sa tepelne nespracovávajú vôbec alebo sa len nepasterizačne tepelne spracujú.

- Smotana a odstredené alebo poloodstredené mlieko sa podrobia pasterizácii ihneď po zarobení do Edam Hollandu tak, aby spĺňali tieto kritériá:
 - aktivita fosfatázy je nezistiteľná, ak je nezistiteľná aktivita peroxidázy,
 - hladiny acidity merané na základe výrobku bez tuku nie sú vyššie ako 20 mmol NaOH na liter, ak nie je obsah laktátu 200 mg na 100 g hmoty bez tuku alebo menej,
 - v 0,1 ml nie sú zistiteľné žiadne koliformné mikroorganizmy.
 - Suroviny sa tesne predtým, ako sa použijú na výrobu syra Edam Holland, musia pasterizovať tak, aby sa obsah nedenaturovaných srvátkových bielkovín neodchyľoval alebo odchyľoval iba mierne od nepasterizovanej suroviny podobného druhu a kvality.
 - Pri výrobe syra Edam Holland sa môžu pridávať len geneticky nemodifikované kultúry mikroorganizmov, ktoré vytvárajú kyselinu mliečnu a príchuť. Tieto kultúry pozostávajú z mezofilných štartovacích kultúr vhodných pre Edam Holland: *Lactococcus* a *Leuconostoc* L alebo LD, podľa potreby v kombinácii s termofilnými kultúrami *Lactobacillus* alebo *Lactococcus*. Štartovacie kultúry zohrávajú veľmi dôležitú úlohu v procese zrenia a tvorby typickej chuti a vône.
 - Syridlo: pri výrobe Edam Hollandu sa používa len teľacie syridlo. Iné typy syridla je možné použiť len za výnimočných okolností, napríklad v prípade chorôb zvierat. Syridlo použité v takomto prípade musí splniť podmienky, ktoré ustanovuje *Warenwetbesluit Zuivel* (vyhláška o mliečnych výrobkoch k zákonu o tovare).
 - Obsah dusitanov v syre Edam Holland v súvislosti s iónmi dusitanu nie je vyšší ako 2 mg na kilogram syra.
- 4.3. *Zemepisná oblasť*: Zemepisná oblasť na ktorú sa vzťahuje žiadosť je Holandsko, to znamená európska časť Holandského kráľovstva.
- 4.4. *Dôkaz o pôvode*: Na každý syr Edam Holland sa pred vylisovaním tvarohu umiestni kazeínová značka (pozri obrázok). Značka obsahuje označenie „Edam Holland“ vždy s kombináciou čísel a písmen, ktorá je jedinečná pre každý syr (vo vzostupnom abecednom a číselnom poradí).



COKZ (Holandský inštitút kontroly mlieka) vedie register týchto jedinečných čísel, ktorý obsahuje aj záznam všetkých údajov pochádzajúcich z testov (vrátane času a miesta). Toto označenie je pre spotrebiteľov ľahko rozoznateľné a môže ho overiť schvaľovací orgán na základe kazeínovej značky a registra COKZ.

- 4.5. *Spôsob výroby*: Syr Edam Holland sa vyrába z mlieka od holandských výrobcov mlieka. Výrobca chladí mlieko na maximálne 6 °C a skladuje v chladiacej nádrži v podniku. Do závodu na výrobu syra sa dopravuje do 72 hodín. Po príchode do závodu na výrobu syra sa buď ihneď spracuje, alebo termizuje (nepasterizačné ľahké ošetrenie teplom) a na krátky čas sa uloží do studeného skladu predtým, než sa zmení na mlieko na sýrenie).

Obsahu tuku v mlieku sa štandardizuje, takže podiel tuk/ bielkoviny je taký, že napokon vyrobený syr má obsah tuku medzi 40 % a 44 % v sušine. Mlieko na výrobu syra sa pasterizuje 15 sekúnd pri teplote aspoň 72 °C. Zráža sa pri teplote asi 30 °C. Oddelenie a zrážanie mliečnych bielkovín, ku ktorému dochádza počas tohto procesu, sú typické pre Edam Holland.

Tvaroh získaný zrážaním sa oddelí od srvátky a následne sa spracuje a premyje, aby sa zabezpečilo, že obsah vlhkosti a pH dosiahnu potrebné hladiny. Tvaroh sa stlačí do správneho tvaru a želanej hmotnosti vo formách. Výsledný „syr“ sa potom ponorí do solného roztoku. Edam Holland prirodzene dozreje, ak sa necháva na vzduchu a pravidelne sa otáča a kontroluje. Pri zrení sa na syre tvorí suchá kôrka. Čas a teplota zohrávajú významnú úlohu pri zabezpečení toho, aby bol enzymatický proces a proces zrenia dostatočný na rozvoj fyzikálnej a organoleptickej kvality syra, ktoré sú charakteristické pre Edam Holland. Zrenie syra Edam Holland môže trvať vyše roka v závislosti od želanej chuti.

Edam Holland sa môže rezať a prebaľiť v Holandsku alebo mimo neho, za predpokladu, že baliarne, kde sa syr prebaľuje majú komplexný monitorovací systém, ktorý zabezpečí, že rezaný syr Edam Holland bude možné identifikovať pomocou kombinácie čísel a písmen v značke a že spotrebiteľ sa môže spoľahnúť na jeho pôvod.

- 4.6. *Spojenie:* Zemepisná zložka názvu tohto výrobku je „Holland“. Je všeobecne známe, že „Holland“ je synonymom úradnejšieho názvu „the Netherlands“. V čase Holandskej republiky (od 17. do 19. storočia) bola provincia Holland najplynnejšou zo siedmich provincií. Odvtedy sa tento názov začal postupne vzťahovať na celé územie Holandska. V mnohých krajinách je tento názov krajiny známejší alebo dokonca výlučne známy (Ollanda atď.).

Historické súvislosti

Edam Holland je súčasťou holandskej tradície výroby syra, ktorá siaha až do stredoveku a vyvrcholila už v 17. storočí (Zlatý vek).

To, že je tamojšie mlieko také vhodné na výrobu vysoko kvalitného baleného syra s príchutami, je do veľkej miery dané zemepisnou polohou Holandska (väčšinou pod hladinou mora), jeho podnebí (prímorské podnebie) a zložením trávy, ktorá v tejto krajine rastie (prevažne na piesočnatej a hlinitej pôde).

Systémy zabezpečenia kvality už u výrobcu mlieka a systém intenzívneho hodnotenia kvality (každá dodávka mlieka sa testuje a hodnotí podľa rôznych kvalitatívnych parametrov) spoločne zaručujú kvalitu mlieka. Okrem toho sa mlieko od momentu schladenia u výrobcu (na maximálne 6 °C) nepretržite udržiava v chlade a preváža sa do závodu v chladiacich cisternách, až po spracovanie. Relatívne krátke vzdialenosti takisto pomáhajú udržať kvalitu mlieka.

Od začiatkovej výroby v poľnohospodárskych podnikoch sa Edam Holland rozvíjal prostredníctvom výroby v miestnych závodoch, až sa stal národným výrobkom známy na celom svete, je významným a stabilným faktorom pri optimalizácii kvality mlieka z poľnohospodárskych podnikov. Začiatkom 20. storočia boli zavedené vnútroštátne zákony týkajúce sa syra Edam a názov Edam Holland sa zahrnul do *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (rozhodnutia o poľnohospodárskej kvalite syrových výrobkov).

Imidž syra Edam Holland u európskych spotrebiteľov

Z rozsiahleho prieskumu, ktorý sa uskutočnil v šiestich európskych krajinách vyplynulo, že európski spotrebiteľia považujú Holandsko za najvýznamnejšieho výrobcu syra Edam (a Gouda). Okrem toho sa dobré meno a postavenie syra Edam (a Gouda) sa spája s Holandskom.

Edam (a Gouda) sú symbolmi holandského kultúrneho dedičstva. Európski spotrebiteľia ich vnímajú ako značky. Sú synonymom holandskej kvality. Prieskum trhu (uskutočnený na reprezentatívnej vzorke 1 250 respondentov na členský štát s 97,5 % spoľahlivosťou) v šiestich členských štátoch, kde je spotreba syra Edam (a Gouda) najvyššia, ukázal, že:

- existuje silná asociácia medzi syrom Edam a Holandskom;
- Edam Holland je obľúbenejší ako Edam vyrábaný mimo Holandska;

- takmer polovica spotrebiteľov v členských štátoch, kde sa uskutočnil prieskum, si myslí, že všetok syr Edam sa vyrába v Holandsku (čo je pre európskych spotrebiteľov potenciálne zmätočné, pretože to nie je pravda);
- Edam Holland má preukazne vyššie hodnoty, pokiaľ ide o pojmy ako „vynikajúca kvalita“, „tradičná výroba“ a „pôvodný výrobok“.

Počas mnohých stáročí holandská vláda a odvetvia, ktoré mali zabezpečiť udržanie veľmi vysokej kvality syrov Edam (a Gouda), vydali rôzne opatrenia a zákony. Holandský mliekarenský priemysel okrem toho investoval značné finančné prostriedky s cieľom splniť normy tejto vysokej kvality a otvoriť, rozvíjať a udržať trhy. Od roku 1950 sa investovalo vyše 1,4 miliardy NLG (635 miliónov EUR) do reklamy, zvýšenia povedomia a propagácie v Európe (mimo investícií v Holandsku).

4.7. *Kontrolný orgán:*

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

Adresa: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Telefón: (31-33) 496 56 96

Fax: (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Označenie:* „Edam Holland“ je chránené zemepisné označenie Európskej únie (CHZO).

Toto označenie sa musí umiestniť na viditeľné miesto na všetkých celých syroch na etiketách, ktoré sa lepia na plochú stranu syra alebo na pásku okolo syra. Toto označenie nie je povinné, ak sa syr predáva vopred nakrájaný a prebalený, ako sa uvádza v časti 4.5. V tom prípade sa musí text „Edam Holland“ uviesť na balení.

Na balenie sa musí umiestniť ľahko rozoznateľná značka, ktorá umožní spotrebiteľom identifikovať syr Edam Holland na policiach. Označenie výrobku jeho názvom, vytvorenie jeho vlastnej totožnosti (pripravuje sa logo) a vystavením symbolu CHZO Európskej únie musí byť spotrebiteľom jasné, že Edam Holland je výrobok, ktorý sa líši od všetkých ostatných syrov „Edam“. Cieľom žiadosti je chrániť európskych spotrebiteľov pred potenciálnym zavádzaním.
