

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2008/C 57/16)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„EDAM HOLLAND“**

**ES št.: NL/PGI/005/0329/27.11.2003**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Hoofdproductschap Akkerbouw  
Naslov: Postbus 29739  
2502 LS 's-Gravenhage  
Nederland  
Telefon: (31-70) 370 87 08  
Telefaks: (31-70) 370 84 44  
E-naslov: plw@hpa.agro.nl

**2. Vlagatelj:**

Naziv: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)  
Naslov: Postbus 165  
2700 AD Zoetermeer  
Nederland  
Tel: (31-79) 343 03 00  
Telefaks: (31-79) 343 03 20  
E-naslov: info@nzo.nl  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

**3. Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.3 – sir

**4. Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 *Ime:* „Edam Holland“

4.2 *Opis:* Sir Edam Holland je naravno zorjeni poltrdi sir. Sir proizvajajo na Nizozemskem iz kravjega mleka, ki ga pridobijo na nizozemskih mlečnih kmetijah, in zori v nizozemskih prostorih za zorenje, dokler ni pripravljen za prodajo.

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

## Sestava

Sir Edam Holland se proizvaja iz ene ali več naslednjih surovin:

- mleka, smetane, posnetega ali polposnetega kravjega mleka (izključno kravjega mleka), pridobljenega na nizozemskih mlečnih kmetijah.

## Značilne lastnosti

Sir ima obliko krogle s sploščeno zgornjo in spodnjo ploskvijo ali pa obliko hlebca ali kvadra. Specifikacije so navedene v naslednji tabeli.

Vrsta	Teža	Maščoba v suhi snovi	Vsebnost vlage (največ)	Sol v suhi snovi (največ)
Mali edamec (Baby Edam)	največ 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edamec (Edam) (oblika krogle)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros (trdi)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip (lisast)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edamec (kvadraste oblike)	največ 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edamec (oblika velikega hlebca)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edamec (oblika malega hlebca)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

Navedena vsebnost vlage velja po dvanajstem dnevu, šteto od dneva začetka postopka priprave, razen za mali Edam Holland (Baby Edam Holland), pri katerem velja po petem dnevu.

Ostale značilne lastnosti so:

- Okus: blag do pikanten, odvisno od starosti in vrste.
- Prerez: mora biti enotne barve z nekaj majhnimi okroglimi luknjami. Sir Bros Edam ima veliko majhnih lukenj. Sir je slonokoščene do rumene barve.
- Skorja: skorja je trdna, gladka, suha, čista in brez plesni. Skorja nastane s sušenjem med fazo zorenja.
- Čvrstost: mladi sir Edam Holland mora biti dovolj čvrst in primeren za rezanje. Z nadaljnjim zorenjem postane njegova sestava čvrstejša in bolj zategnjena. Sir Bros Edam mora biti dovolj čvrst in trd.
- Obdobje zorenja: najmanj 28 dni (najmanj 21 dni za mali Edam Holland). Edam Holland je naravno zorjeni sir. Sir Edam Holland ne sme zoreti v foliji.
- Temperatura zorenja: vsaj 12 °C.
- Starost: rok uporabnosti je od najmanj 28 dni po dnevu proizvodnje (mali Edam Holland) do več kot eno leto.

## Posebna merila kakovosti

- Ko proizvajalec sira dobi in shrani mleko, smetano ali polposneto mleko, ti še niso bili toplotno obdelani ali pa so bili toplotno obdelani brez pasterizacije.

- Smetano in posneto ali polposneto mleko je treba neposredno pred predelavo v sir Edam Holland pasterizirati, da se izpolnijo naslednja merila:
    - aktivnost fosfataze je neopazna, razen če je aktivnost peroksidaze neopazna,
    - stopnja kislosti, v primeru smetane preračunana za nemasten proizvod, ni višja od 20 mmol NaOH na liter, razen če je vsebnost laktata 200 mg na 100 g nemastne snovi ali manj,
    - v 0,1 ml ni koliformnih mikroorganizmov.
  - Neposredno pred predelavo v sir Edam Holland je treba vse surovine pasterizirati tako, da vsebnost nedenaturiranih beljakovin sirotke ne odstopa ali le rahlo odstopa od vsebnosti v nepasteriziranih surovinah podobne vrste in kakovosti.
  - Med proizvodnjo sira Edam Holland se lahko dodajo le gensko nespremenjene kulture mikroorganizmov, ki ustvarjajo mlečno kislino in dajejo aromo. Te kulture vsebujejo za sir Edam Holland primerne mezofilne mlečnokislinske kulture, *Lactococcus* in *Leuconostoc*, vrste L ali LD, po možnosti v kombinaciji s termofilnimi kulturami *Lactobacillus* in/ali *Lactococcus*. Kulture, ki so na voljo, imajo zelo pomembno vlogo v postopku zorenja in nastajanja značilnega okusa in arome.
  - Sirilo: za proizvodnjo sira Edam Holland se uporablja le sirilo iz telet. Druge vrste sirila se lahko uporabljajo le izjemoma, na primer, če je to nujno zaradi bolezni živali. Uporabljeno sirilo mora biti v skladu z uredbo *Warenwetbesluit Zuivel* (uredba o mlečnih proizvodih), izdano na podlagi zakona o živilih.
  - Vsebnost nitrita v siru Edam Holland, v smislu vsebnosti nitritnih ionov, ni višja od 2 mg na kilogram sira.
- 4.3 *Geografsko območje*: Geografsko območje, ki ga zajema vloga, je Holandija, tj. evropski del Kraljevine Nizozemske.
- 4.4 *Dokazilo o poreklu*: Preden se sesirjeno mleko stisne, se na vsak sir Edam Holland natisne oznaka iz kazeina (glejte sliko). Oznaka vsebuje označbo „Edam Holland“, skupaj s kombinacijo števil in črk, ki je za vsak sir enkratna (znaki si sledijo po abecednem vrstnem redu oziroma po naraščajoči velikosti).



Nizozemski inštitut za inšpekcijski nadzor mlečnih proizvodov (COKZ) vodi register teh enkratnih števil, ki vsebuje tudi evidenco vseh podatkov o preskusih (vključno s časom in krajem). Oznaka je za potrošnike enostavno prepoznavna. Kontrolni organ lahko opravi kontrolo na podlagi oznake iz kazeina in registra COKZ.

- 4.5 *Metoda pridobivanja*: Sir Edam Holland se proizvaja iz mleka, pridobljenega na mlečnih kmetijah na Nizozemskem. Na kmetiji mleko ohladijo na največ 6 °C in ga shranijo v hladilno posodo. V sirarno ga pripeljejo v 72 urah. Po prihodu v sirarno mleko takoj predelajo ali toplotno obdelajo (blaga toplotna obdelava brez pasterizacije), potem pa ga za kratek čas postavijo v hladilnico, preden ga uporabijo za proizvodnjo sira.

Vsebnost maščob v mleku je standardizirana, tako da je razmerje maščob in beljakovin takšno, da je vsebnost maščob v končno proizvedenem siru med 40 % in 44 % maščobe v suhi snovi. Mleko za sir se pasteurizira 15 sekund pri temperaturi najmanj 72 °C. Sesiri se pri temperaturi približno 30 °C. Pri tem pride do delitve in koagulacije mlečnih beljakovin, kar je značilno za sir Edam Holland.

Sesirjeno mleko, ki nastane pri koagulaciji, se loči od sirotke ter predela in opere, tako da vsebnost vlage in pH dosežeta želeni vrednosti. Sesirjeno mleko se v kadeh stisne, tako da dobi pravilno obliko in želeno težo. Nastali „sir“ se potem potopi v kad s slanico. Sir Edam Holland zori le naravno, tj. pusti se na odprtem zraku, da zori, pri tem pa se redno obrača ter kontrolira. Med zorenjem sira nastaja suha skorja. Za encimski postopek in postopek staranja sta potrebna ustrezna čas in temperatura, da lahko sir razvije fizikalno in organoleptično kakovost, ki je značilna za sir Edam Holland. Zorenje sira Edam Holland lahko traja več kot eno leto, odvisno od vrste zelenega okusa.

Sir Edam Holland se lahko razreže in predpakira na Nizozemskem ali zunaj Nizozemske, če ima izvajalec predpakiranja celovit upravni sistem za spremljanje, s katerim zagotovi, da se lahko ugotavlja poreklo razrezanega sira Edam Holland z enkratno kombinacijo števil in črk na oznaki ter da je potrošnik prepričan o poreklu sira.

- 4.6 *Povezava:* Geografski element imena tega proizvoda je „Holland“. Kot je splošno znano, je „Holland“ (Holandija) sopomenka bolj uradnega imena Nizozemska. V času Republike združena Nizozemska (od 17. do 19. stoletja) je bila Holandija najvplivnejša od sedmih pokrajin. Od takrat se je to ime postopoma vse bolj uporabljalo za celotno ozemlje Nizozemske. V veliko državah je Nizozemska bolj znana ali celo izključno znana kot Holandija (Ollanda itd.).

#### Zgodovinsko ozadje

Sir Edam Holland je simbol nizozemske tradicije proizvodnje sira, ki sega v srednji vek in se je popolnoma razvila že v 17. stoletju (zlata doba).

Mleko je primerno za proizvodnjo visokokakovostnega sira, polnega arome, predvsem zaradi geografskega položaja Nizozemske (večinoma pod morsko gladino), njenega podnebja (morskega) in sestave trave, ki tam raste (večinoma na peščeni in glinini prsti).

Sistemi zagotavljanja kakovosti, ki se uporabljajo na mlečnih kmetijah, in sistem intenzivnega ocenjevanja kakovosti (vsaka pošiljka mleka se pregleda in oceni na podlagi različnih parametrov kakovosti) skupaj zagotavljajo kakovost mleka. Dokler se mleko ne predela, je v neprekinjeni hladilni verigi. Že na kmetiji ga ohladijo (tako da ima največ 6 °C), v proizvodnjo pa ga pripeljejo v hladilnih posodah. Sorazmerno kratke razdalje prav tako pripomorejo k ohranjanju kakovosti mleka.

Od začetkov proizvodnje na kmetijah se je sir Edam Holland razvijal s proizvodnjo v lokalnih tovarnah, dokler ni postal nacionalni proizvod svetovnega slovesa ter pomemben in trden dejavnik pri doseganju najboljše kakovosti mleka s kmetij. Na začetku 20. stoletja so bili uvedeni nacionalni zakoni o siru edamec, ime Edam Holland pa je bilo določeno v *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (odločba o kakovosti v kmetijstvu za sirne proizvode).

#### Podoba sira Edam Holland med evropskimi potrošniki

Obsežna raziskava, opravljena v šestih evropskih državah, je pokazala, da je po mnenju evropskih potrošnikov Nizozemska najpomembnejša proizvajalka sirov edamec (in gavda). Poleg tega sta ugled in položaj sirov edamec (in gavda) povezana z Nizozemsko.

Edamec (in gavda) sta simbol nizozemske kulturne dediščine. Evropski potrošniki ju obravnavajo kot blagovni znamki. Sira sta sopomenki za nizozemsko kakovost. Tržna raziskava (opravljena na podlagi reprezentativnega vzorca 1 250 vprašancev na državo članico s 97,5 % zanesljivostjo) v šestih državah članicah, v katerih je proba edamca (in gavde) največja, je pokazala, da:

- obstaja močno povezovanje edamca z Nizozemsko,
- je sir Edam Holland bolj priljubljen kot edamec, ki se proizvaja zunaj Nizozemske,

- skoraj polovica potrošnikov v državah članicah, vključenih v raziskavo, verjame, da so vsi siri edamec proizvedeni na Nizozemskem (kar lahko zavaja evropske potrošnike, ker to ne drži),
- sir Edam Holland dosega bistveno boljše rezultate pri spremenljivkah „izvrstna kakovost“, „tradicionalna proizvodnja“ in „proizvod s poreklom“.

Skozi več stoletij sta nizozemska vlada in tudi panoga uvajali različne ukrepe in zakone, da bi zagotovili ohranjanje visoke kakovosti edamca (in gavde). Poleg tega je nizozemska mlečna panoga velik del sredstev vlagala v izpolnjevanje teh standardov visoke kakovosti ter v odpiranje, razvijanje in vzdrževanje trgov. Od leta 1950 je bilo za oglaševanje, ozaveščanje in promocijo po Evropi (brez upoštevanja naložb na Nizozemskem) vloženi več kot 635 milijonov EUR (1,4 milijarde NLG).

#### 4.7 Nadzorni organ:

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

Naslov: Kastanjelaan 7  
3833 AN Leusden  
Nederland

Telefon: (31-33) 496 56 96

Telefaks: (31-33) 496 56 66

E-naslov: productcontrole@cokz.nl

#### 4.8 Označevanje: „Edam Holland“ je zaščiten geografska označba (ZGO) Evropske unije.

Ta označba mora biti na vseh celih silih navedena na vidnem mestu na etiketi, ki je na ravni ploskvi sira, in/ali na traku, ki poteka po obodu. To ni obvezno, če se sir prodaja predhodno razrezan in predpakiran, kot je opisano v oddelku 4.5. V tem primeru mora biti oznaka „Edam Holland“ navedena na embalaži.

Na embalaži mora biti jasen razpoznavni znak, da lahko potrošniki prepoznajo sir Edam Holland na policah. Z uporabo imena za proizvod, ustvarjanjem lastne identitete (z razvojem logotipa) in navedbo simbola ZGO Evropske unije mora biti potrošnikom pojasnjeno, da se sir Edam Holland razlikuje od ostalih sirov „edamec“. Cilj te vloge je preprečiti, da bi bili evropski potrošniki zavedeni.