

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie nieznaczącej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2020/C 60/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczącą zmianę w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczącej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„EDAM HOLLAND”

Nr UE: PGI-NL-00329-AM02 – 25 września 2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Edam Holland”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niderlandy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Edam Holland” to naturalnie dojrzewający ser półtwardy. Jest on wytwarzany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych; dojrzewa jako gotowy do spożycia produkt w niderlandzkich pomieszczeniach do dojrzewania.

Skład

Ser „Edam Holland” wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony; dotyczy to jedynie mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

Charakterystyczne właściwości

Ser ma kształt kuli o płaskim wierzchu i spodzie albo kształt bochenka lub bloku. W poniższej tabeli podano właściwości poszczególnych produktów.

(1) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Typ	Waga	Zawartość tłuszczu w suchej masie	Wilgotność (maksymalnie)	Zawartość soli w suchej masie (maksymalnie)
Edam Holland (baby)	maks. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (kula)	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 (blok)	maks. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (w kształcie dużego bochenka)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (w kształcie małego bochenka)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Podana wilgotność obowiązuje od 12 dni po pierwszym dniu produkcji, z wyjątkiem sera „Edam Holland (baby)”, w przypadku którego obowiązuje ona od pięciu dni po pierwszym dniu produkcji.

Pozostałe właściwości są następujące:

Smak: łagodny do pikantnego, w zależności od wieku i typu.

Przekrój poprzeczny: musi posiadać równomierny kolor i kilka małych okrągłych otworów. „Edam Holland (Bros)” ma bardzo liczne małe otwory. „Edam Holland (Stip)” posiada trochę niewielkich okrągłych otworów lub bardzo dużo małych otworów. Ser ma kolor w odcieniu od kości słoniowej do żółtego.

Skórka: skórka jest zwarta, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka powstaje podczas etapu dojrzewania w procesie suszenia.

Konsystencja: miąższ młodego sera „Edam Holland” musi posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i musi nadawać się do krojenia. W wyniku dalszego dojrzewania struktura sera staje się twardsza i bardziej zwarta. „Edam Holland (Bros)” powinien posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i dostateczną kruchość.

Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni (w przypadku sera „Edam Holland (baby)”) co najmniej 21 dni po pierwszym dniu produkcji.

„Edam Holland” jest serem naturalnie dojrzewającym. Dojrzewanie sera „Edam Holland” z użyciem folii jest zabronione.

Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C.

Wiek: okres przechowywania waha się od minimum 28 dni (w przypadku sera „Edam Holland (baby)”) – 21 dni do ponad roku po pierwszym dniu produkcji.

Szczególne kryteria jakości

Mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji.

Śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Edam Holland” tak, aby spełniały następujące kryteria:

- aktywność fosfatazy jest niewykrywalna, chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
- stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego, nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
- w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne.

Wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Edam Holland” tak, aby zawartość niezdenaturowanych białek serwatkowych nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości takich białek w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju i jakości.

Podczas wytwarzania sera „Edam Holland” można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera „Edam Holland”: kultury starterowej typu L (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* lub *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* lub *Leuconostoc* spp.) lub kultury starterowej typu LD (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* lub *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. lub *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*), ewentualnie w połączeniu z kulturami dodatkowymi składającymi się z termofilnych szczepów *Lactobacillus* spp. lub *Streptococcus thermophilus*. Wspomniane kultury dodatkowe są uznawane za kultury termofilne. Dostępne kwasy mlekowe odgrywają bardzo istotną rolę w procesie dojrzewania i wytwarzania charakterystycznego smaku i aromatu.

Podpuszczka: „Edam Holland” jest wytwarzany przy użyciu podpuszczki, która umożliwia osiągnięcie pożądanego profilu smaku tego sera. Podpuszczka ta może być otrzymywana w wyniku ekstrakcji z trawieńca cielęcego lub z peptydów bydłych lub może mieć pochodzenie mikrobiologiczne.

Stosowanie (mikro)organizmów produkcyjnych wytworzonych przy pomocy technologii rekombinacji genetycznej nie jest dozwolone w przypadku podpuszczki; w związku z tym wyklucza się podpuszczkę produkowaną w drodze modyfikacji genetycznej.

Zawartość azotanów w serze „Edam Holland”, w przeliczeniu na jony azotanu, nie przekracza 2 mg na kg sera.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Metoda produkcji

Ser „Edam Holland” wytwarzany jest z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw mlecznych w Niderlandach. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 96 godzin jest ono transportowane do zakładu produkcji sera. Po dotarciu do zakładu produkcji sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

Zawartość tłuszczu w mleku jest normalizowana tak, aby stosunek tłuszczu do białka wynosił tyle, żeby zawartość tłuszczu w ostatecznie wytworzonym serze wynosiła pomiędzy 40 % a 44 % tłuszczu w suchej masie. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane w temperaturze co najmniej 72 °C przez 15 sekund. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera „Edam Holland”.

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, by wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądaną poziom.

W kadiach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądaney wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

„Edam Holland” dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura odgrywają ważną rolę w zagwarantowaniu, że procesy enzymatyczne i procesy starzenia się sera mają odpowiednią możliwość zapewnienia serowi osiągnięcia jakości zarówno fizycznej jak i organoleptycznej, które są tak charakterystyczne dla „Edam Holland”. Dojrzewanie sera „Edam Holland” może potrwać ponad rok, w zależności od rodzaju pożądanego smaku.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Cięcie oraz paczkowanie sera „Edam Holland” może odbywać się na terytorium Niderlandów lub poza nim, pod warunkiem że firma paczkująca posiada kompleksowy administracyjny system monitoringu pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia ciętego sera „Edam Holland” jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku kontroli, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Edam Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (ChOG).

Oznaczenie to należy umieszczać w widocznym miejscu na każdym całym serze na etykiecie przyklejonej na płaskiej stronie sera i/lub na pasku wokół sera. Nie jest ono obowiązkowe w przypadku sera sprzedawanego w formie ciętej i zapakowanego, zgodnie z opisem w pkt 3.5. Oznaczenie „Edam Holland” w takim przypadku powinno być umieszczone na opakowaniu.

Oprócz nazwy produktu „Edam Holland” w tym samym polu widzenia na opakowaniu musi być umieszczony wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera „Edam Holland” na półkach. Znak ten składa się z obowiązkowego logo ChOG UE, ewentualnie w połączeniu z własnym oznakowaniem produktu. Dla konsumentów musi być jasne, że „Edam Holland” to produkt różniący się od wszystkich innych serów „Edam”.

Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze „Edam Holland” przed prasowaniem skrzepów mleka (zob. rysunek). Znak ten oprócz nazwy „Edam Holland” zawiera niepowtarzalną dla każdego sera kombinację liter i ułożonych w porządku rosnącym cyfr, w formie alfanumerycznej, cyfrowej lub cyfrowo-graficznej.

Holenderski oficjalny organ nadzorczy sektora mleczarskiego (COKZ) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, który zawiera również zapis wszystkich wyników badań (w tym miejsce i datę kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania dla konsumentów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Niderlandy, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek

„Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Niderlandy) to synonim oficjalnej nazwy „Niderlandy”. W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Niderlandy była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

Tło historyczne

„Edam Holland” reprezentuje niderlandzką tradycję wytwarzania sera, która sięga średniowiecza i już w XVII wieku (złoty wiek) była w pełni rozwinięta.

Mleko z tego obszaru wyjątkowo nadaje się do produkcji wysokiej jakości i o pełnym smaku sera głównie za sprawą geograficznego położenia Niderlandów (przeważnie poniżej poziomu morza), ich klimatu (klimat morski) oraz składu rosnącej tam trawy (głównie na glebach piaszczystych i gliniastych).

Systemy zapewniania jakości w gospodarstwach mlecznych oraz wymagający system oceny jakości (każda dostawa mleka jest badana i oceniana według różnych parametrów) wspólnie gwarantują jakość mleka. Istnieje poza tym nieprzerwany łańcuch chłodzenia do momentu przeróbki mleka; w gospodarstwie mleko umieszczane jest w chłodni (maksymalnie 6 ° C) i transportowane do fabryki w schładzanych zbiornikach. Transport na stosunkowo małe odległości również przyczynia się do zachowania jakości mleka.

Od początków produkcji w gospodarstwach i przez produkcję w lokalnych wytwórniach „Edam Holland” stał się wytwarzanym w całym kraju produktem o światowej renomie i jest istotnym, trwałym czynnikiem w promowaniu jakości mleka z gospodarstw. Na początku XX wieku wprowadzono krajowe przepisy dotyczące sera Edam, a decyzją w sprawie jakości produktów rolnych w odniesieniu do produktów serowarskich (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaas-producten*) ustanowiono nazwę „Edam Holland”.

Wizerunek sera „Edam Holland” wśród konsumentów europejskich

Przeprowadzone na szeroką skalę w sześciu państwach europejskich badanie pokazało, że konsumenci europejscy postrzegają Niderlandy jako najważniejszego producenta serów Edam (i Gouda).

„Edam Holland” (i „Gouda Holland”) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Konsumenci europejscy uważają sery „Edam Holland” (i „Gouda Holland”) za marki. „Edam Holland” (i „Gouda Holland”) to synonimy niderlandzkiej jakości. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Edam (i Gouda) jest najwyższe, wykazało, że:

istnieje silny związek pomiędzy serem Edam i Niderlandami,

ser „Edam Holland” cieszy się większym popytem niż ser Edam wytwarzany poza terytorium Niderlandów,

ser Edam z Holandii osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Na przestrzeni stuleci zarówno rząd holenderski, jak i przemysł mleczarski podejmowały różnorodne działania i wprowadzały różne przepisy prawne w celu utrzymania bardzo wysokiej jakości serów „Edam Holland” (i „Gouda Holland”). Niderlandzki przemysł mleczarski zainwestował ponadto znaczne środki finansowe w celu spełnienia wysokich wymogów jakościowych oraz zdobycia, rozwijania i utrzymania rynków. Od 1950 r. zainwestowano ponad 1,4 mld NLG (635 mln EUR) w reklamę, zwiększanie wiedzy na temat produktu wśród konsumentów oraz promowanie go w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2018/08/Productdossier-Edam-Holland.pdf>
