

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2008/C 57/16)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«EDAM HOLLAND»

N. CE: NL/PGI/005/0329/27.11.2003

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa contiene gli elementi principali del disciplinare ed è stata redatta a scopo informativo.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione:

Nome: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Indirizzo: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel. (31-79) 343 03 00
Fax (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Categoria 1.3 — Formaggio

4. Descrizione del disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Edam Holland»

4.2. *Descrizione:* L'«Edam Holland» è un formaggio a stagionatura naturale, di tipo semiduro, che viene prodotto nei Paesi Bassi con latte vaccino proveniente da bestiame di allevatori dei Paesi Bassi e sottoposto a stagionatura, fino a divenire un prodotto pronto per il consumo, in appositi locali situati nei Paesi Bassi.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Composizione

Per la preparazione dell'«Edam Holland» si utilizzano una o più delle seguenti materie prime:

- latte, panna, latte totalmente o parzialmente scremato (unicamente latte vaccino) proveniente da aziende zootecniche dei Paesi Bassi.

Caratteristiche specifiche

Il formaggio ha forma sferica con la superficie sia superiore che inferiore piatta, oppure anche la forma di un pane o di un parallelepipedo. Le specifiche figurano nella tabella riportata di seguito.

Tipo	Peso	Grasso nella sostanza secca	Umidità (max.)	Sale nella sostanza secca (max.)
Baby Edam	max. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (sfera)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros (friabile)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (parallelepipedo)	max. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (tipo pane grande)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (tipo pane piccolo)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

Il tenore di umidità vale per i 12 giorni successivi al primo giorno di preparazione, con l'eccezione rappresentata dal «Baby Edam Holland» per il quale vale 5 giorni dopo il primo giorno di preparazione.

Di seguito sono riportate le altre caratteristiche specifiche:

- Sapore: da delicato a piccante, a seconda della stagionatura e del tipo.
- Sezione: deve risultare di colore uniforme, con alcuni piccoli occhi rotondi. Il «Bros Edam» (Edam friabile) è caratterizzato da numerosissimi piccoli occhi. Il colore della pasta va dall'avorio al giallo.
- Crosta: la crosta del formaggio è compatta, liscia, asciutta, pulita e priva di formazione di muffa. Si forma dall'essiccazione durante la stagionatura.
- Consistenza: la pasta dell'«Edam Holland» giovane deve essere sufficientemente robusta e deve potersi tagliare senza difficoltà. Con il procedere della stagionatura del formaggio, la consistenza aumenta e la struttura si accorcia. Il «Bros Edam» deve essere sufficientemente robusto e friabile.
- Durata di maturazione: almeno 28 giorni (per il «Baby Edam Holland» almeno 21 giorni). L'«Edam Holland» è un formaggio a stagionatura naturale. Per l'«Edam Holland» non è ammessa la stagionatura nella carta d'alluminio;
- Temperatura di stagionatura: minimo 12 °C;
- Età: il periodo che deve trascorrere affinché il prodotto sia pronto per essere consumato varia da un minimo di 28 giorni («Baby Edam Holland») a partire dal giorno di produzione a più di un anno.

Requisiti particolari di qualità

- Il latte, la panna o il latte parzialmente scremato consegnati al produttore di formaggi non devono essere stati sottoposti ad alcun trattamento termico pastorizzante; è invece ammesso il trattamento termico non pastorizzante.

- La panna e il latte totalmente o parzialmente scremato devono essere sottoposti, subito prima della preparazione dell'«Edam Holland», ad un trattamento termico pastorizzante per soddisfare i seguenti requisiti:
 - l'attività della fosfatasi non deve essere manifesta, a meno che non sia evidente l'attività della perossidasi,
 - il grado di acidità nel caso della panna, calcolato sul prodotto senza grasso, non deve superare 20 mmol NaOH per litro, a meno che il tenore di lattati raggiunga al massimo 200 mg per 100 g di sostanza senza grasso,
 - non devono essere presenti microrganismi di tipo coli in 0,1 ml.
 - Tutte le materie prime devono essere pastorizzate immediatamente prima della trasformazione nell'«Edam Holland», in modo tale che il tenore delle sieroproteine non denaturate non si discosti o si discosti solo in minima percentuale da quello della materia prima non pastorizzata di pari natura e qualità.
 - Nella fase di preparazione dell'«Edam Holland» si possono aggiungere solo colture non geneticamente modificate di microrganismi produttori di acido lattico e aromatizzanti. Tali colture consistono in batteri mesofili del caglio adatti all'«Edam Holland»: varianti di *Lactococcus* e *Leuconostoc* del tipo L o LD, eventualmente in combinazione con tipi termofili di *Lactobacillus* e/o *Lactococcus*. I cagli utilizzati svolgono un ruolo estremamente importante nel processo di stagionatura e ai fini dell'acquisizione del gusto e dell'aroma tipici;
 - Presame: Per la preparazione dell'«Edam Holland» si fa uso esclusivamente di presame di abomaso di vitello. Soltanto in casi eccezionali, ad esempio qualora si manifesti un'epizoozia, può essere necessario ricorrere ad altri tipi di presame: il presame utilizzato dovrà allora soddisfare i requisiti fissati dal decreto sui prodotti caseari (*Warenwetbesluit Zuivel*).
 - Il tenore in nitrito dell'«Edam Holland» non deve superare 2 mg per kg di formaggio, calcolato come ione di nitrito.
- 4.3. *Zona geografica*: Il territorio geografico cui fa riferimento la domanda è costituito dai Paesi Bassi, ovvero la parte europea del Regno dei Paesi Bassi.
- 4.4. *Prova d'origine*: Su ogni forma di «Edam Holland», prima della pressatura della cagliata, viene apposto un marchio di caseina (cfr. la figura). Su quest'ultimo è riportato, oltre alla denominazione «Edam Holland», un codice formato da cifre e lettere (in ordine ascendente alfabetico e numerico) e unico per ciascun formaggio.



Presso l'istituto olandese di controllo della produzione casearia (COKZ) è conservato un registro di tali numeri unici in cui sono riportati tutti i dati inerenti ai controlli (compresi luogo e data). Il consumatore può riconoscere facilmente detta indicazione. La verifica può essere effettuata da un organismo di controllo attraverso il marchio di caseina e il registro del COKZ.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*: Il formaggio «Edam Holland» viene prodotto con latte ottenuto in aziende zootecniche situate nei Paesi Bassi. Il latte viene raffreddato nell'azienda fino a raggiungere una temperatura di non oltre 6 °C e conservato, sempre nell'azienda, in una cisterna frigorifera. Entro le 72 ore successive viene trasferito al caseificio. Dopo la consegna al caseificio il latte viene lavorato direttamente oppure sottoposto a termizzazione (trattamento termico leggero, non pastorizzante), conservato freddo per un breve periodo e poi lavorato fino a divenire latte cremoso.

Il tenore di grasso del latte viene standardizzato in modo tale che nel prodotto finale il rapporto grasso/proteine dia un tenore di grasso compreso tra il 48 e il 52 % rispetto alla sostanza secca. Il latte cremoso viene pastorizzato ad una temperatura di almeno 72 °C per 15 secondi. Per la cagliatura del latte cremoso si utilizza presame di abomaso di vitello ad una temperatura di ± 30 °C. La separazione e coagulazione delle proteine del latte che ne derivano sono tipiche dell'«Edam Holland».

La cagliata formatasi attraverso la coagulazione viene separata dal siero, lavorata e lavata in modo che il tenore di umidità e il pH raggiungano i valori desiderati. La cagliata viene pressata in fusti e poi sagomata a seconda della forma e del peso desiderati. Il «formaggio» che ne risulta viene immerso in salamoia. L'«Edam Holland» viene stagionato esclusivamente secondo procedimenti naturali: ciò significa che la stagionatura viene effettuata all'aria, voltando e controllando periodicamente il formaggio. Durante la stagionatura si sviluppa una crosta secca. Il tempo e la temperatura sono fattori importanti affinché i processi enzimatici e di invecchiamento possano conferire al formaggio quella qualità fisica ed organolettica che caratterizza così marcatamente l'«Edam Holland». La stagionatura dell'«Edam Holland» può durare più di un anno, a seconda del sapore che si desidera ottenere.

Il taglio e il confezionamento dell'«Edam Holland» possono avere luogo sia in loco, ossia nei Paesi Bassi, che al di fuori del paese, a condizione che chi procede all'imballaggio utilizzi un sistema di controllo amministrativo adeguato, in grado di garantire la rintracciabilità del prodotto in base alla combinazione unica di cifre e lettere che figura sul marchio di controllo dell'«Edam Holland» tagliato e di informare il consumatore in merito all'origine.

- 4.6. *Legame con l'ambiente geografico:* La componente geografica della denominazione del prodotto è l'«Olanda». Come universalmente noto, il termine «Olanda» costituisce un equivalente della denominazione più ufficiale di «Paesi Bassi». All'epoca della Repubblica dei Paesi Bassi Uniti (dal XVII al XIX secolo) l'Holland (Olanda) era la più influente delle sette province. Da allora tale denominazione è passata gradualmente ad indicare l'intero territorio dei Paesi Bassi. In numerosi Stati i Paesi Bassi sono conosciuti meglio o addirittura solo con il nome di «Holland» («Olanda», e così via).

Sviluppo storico

L'«Edam Holland» è un rappresentante della cultura casearia olandese sviluppatasi nel Medio Evo e che già nel XVII secolo (il Secolo d'oro) aveva raggiunto la piena maturità.

A rendere il latte estremamente idoneo alla fabbricazione di un formaggio gustoso e di qualità sono in larga misura fattori quali la posizione dei Paesi Bassi (prevalentemente sotto il livello del mare), il clima (clima marittimo) e la composizione dei terreni da pascolo (prevalentemente argillosi e sabbiosi).

A garantire la qualità del latte è l'applicazione dei sistemi di garanzia della qualità alle imprese zootecniche, unita ad un sistema intensivo di valutazione della qualità (ogni consegna di latte viene ispezionata e valutata sulla base di diversi parametri qualitativi). Vi è inoltre una catena del freddo ininterrotta preliminarmente alla lavorazione del latte: questo viene collocato in deposito frigo (max. 6 °C) nell'azienda e trasportato sino al caseificio in cisterne termicamente isolate. Un altro elemento che contribuisce alla salvaguardia della qualità è rappresentato dalle distanze di trasporto relativamente brevi.

Partendo dalla produzione nelle fattorie e passando per i caseifici locali, l'«Edam Holland» è divenuto un prodotto nazionale che gode di reputazione a livello mondiale e costituisce un elemento importante e stabile nella valorizzazione del latte di fattoria. Ai primi del ventesimo secolo sono state introdotte norme di legge a livello nazionale per il formaggio di Edam e la denominazione «Edam Holland» è stata fissata nella «decisione sulla qualità agricola per i prodotti caseari» (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaas-producten*).

L'immagine dell'«Edam Holland» presso il consumatore europeo

Da un sondaggio su larga scala realizzato in sei paesi europei è emerso che il consumatore europeo considera i Paesi Bassi come il principale paese produttore di Edam (e Gouda), e che inoltre la reputazione e il prestigio di questi due formaggi risultano associati con i Paesi Bassi.

L'Edam (e il Gouda) simboleggiano il patrimonio culturale olandese. Per il consumatore europeo, le varietà di formaggio come l'Edam (e il Gouda) sono marche. L'Edam (e il Gouda) sono sinonimo di prodotti olandesi di qualità. Dall'indagine di mercato (campione rappresentativo di 1 250 intervistati per Stato membro, con un'affidabilità del 97,5 %) realizzata nei sei Stati membri in cui risulta più elevato il consumo di Edam (e Gouda) risulta che:

- esiste una forte associazione fra l'Edam, da una parte, e i Paesi Bassi, dall'altra,
- l'«Edam Holland» è più richiesto dell'Edam prodotto all'esterno dei Paesi Bassi,

- quasi la metà dei consumatori negli Stati membri in cui si è svolta l'indagine pensa che tutto l'Edam sia prodotto nei Paesi Bassi (idea potenzialmente fuorviante per il consumatore europeo, visto che così non è),
- l'«Edam Holland» ottiene punteggi significativamente più elevati alle voci «eccellente qualità», «preparazione tradizionale» e «il prodotto originale».

L'industria e il governo dei Paesi Bassi hanno, per secoli, messo in atto ogni sorta di misure e di leggi al fine di mantenere ad un livello molto alto la qualità dell'Edam (e del Gouda). L'industria casearia olandese ha inoltre effettuato considerevoli investimenti per venire incontro a questi elevati requisiti qualitativi e per aprirsi, coltivarsi e conservarsi i mercati. Dal 1950 sono stati investiti oltre 1,4 Mrd NLG (635 Mio EUR) in attività pubblicitarie, di informazione e di promozione in Europa (senza contare gli investimenti effettuati nei Paesi Bassi).

4.7. *Struttura di controllo:*

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

Indirizzo: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tel. (31-33) 496 56 96

Fax (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etichettatura:* «Edam Holland» è un'indicazione geografica protetta dall'Unione europea (IGP).

Tale indicazione comparirà su tutti i formaggi in modo preminente, sotto forma di un'etichetta di carta applicata sulla parte piatta del formaggio e/o su una striscia apposta attorno al formaggio. Ciò non è obbligatorio se il formaggio viene tagliato e commercializzato in forma preconfezionata conformemente alla procedura descritta nella sezione 4.5; in tal caso l'indicazione «Edam Holland» figurerà sul pre-imballaggio.

Sull'imballaggio verrà chiaramente evidenziata la differenza, onde dar modo al consumatore di riconoscere l'«Edam Holland» sugli scaffali del negozio. La denominazione, l'utilizzo di un'identità propria (si sta mettendo a punto il marchio) e il logotipo IGP dell'UE devono servire a mettere in chiaro che l'«Edam Holland» è un prodotto diverso da altri formaggi di Edam. Obiettivo della presente domanda è di evitare che il consumatore europeo sia potenzialmente indotto in errore.
