KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1121/2010

af 2. december 2010

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Edam Holland (BGB)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 7, stk. 5, tredje afsnit,

og ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 6, stk. 2, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 og artikel 17, stk. 2, i samme forordning er Nederlandenes ansøgning om registrering af betegnelsen »Edam Holland« blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* [2].

(2) Den Tjekkiske Republik, Tyskland, Finland, Østrig, Slovakiet, regeringerne i Australien, New Zealand og USA såvel som Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand og National Milk Producers Federation samt USA's Dairy Export Council har gjort indsigelse mod registreringen efter artikel 7, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelserne er fundet antagelige efter artikel 7, stk. 3, i nævnte forordning, bortset fra indsigelserne fra Australien og Dairy Australia, som er fremsendt for sent og derfor ikke fundet antagelige.

(3) Indsigelserne gik på manglende overholdelse af betingelserne i artikel 2 i forordning (EF) nr. 510/2006, navnlig betegnelsen og dens anvendelse, produktets specificitet og omdømme, afgrænsningen af det geografiske område såvel som restriktionerne for råvarernes oprindelse. Indsigelserne gik desuden ud på, at registreringen ville stride mod artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006 og være til skade for navne, varemærker og produkter, som allerede havde været lovligt på markedet i mindst fem år forud for datoen for offentliggørelse, jf. artikel 6, stk. 2, og at den betegnelse, der forslås registreret, er en artsbetegnelse.

(4) Kommissionen har ved breve af 21. oktober 2008 opfordret Nederlandene og de indsigende parter til nå til enighed efter deres interne procedurer.

(5) Da der ikke er nået til enighed med de indsigende parter inden for den fastsatte frist, bør Kommissionen træffe afgørelse efter proceduren i artikel 15, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006.

(6) Med hensyn til den fremførte manglende overholdelse af artikel 2 i forordning (EF) nr. 510/2006 for så vidt angår betegnelsen, det geografiske område, produktets specificitet, tilknytningen mellem produktegenskaberne og det geografiske område, produktets omdømme og restriktionerne for råvarens oprindelse har de nationale myndigheder kunnet bekræfte, at disse betingelser var opfyldt, og at der desuden ikke var påvist åbenlyse fejl. Det bør understreges, at »Holland« ikke er navnet på den pågældende medlemsstat, og at »Edam Holland« anses for at være en traditionel geografisk betegnelse i overensstemmelse med artikel 2, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006. Kravene i nævnte forordnings artikel 2, stk. 1, litra b), er således opfyldt, eftersom det pågældende geografiske område er afgrænset i tråd med produktets tilknytning til området og de vigtigste aspekter af produktets specificitet. Edam Hollands specificitet skyldes en kombination af faktorer med tilknytning til det geografiske område, såsom mælkens kvalitet (højt fedt- og proteinindhold), aminosyrer med oprindelse i β-CN og γ-glutamylpeptid, overvejende brug af græsning, anvendelse af kalveløbe, naturmodning såvel som landbrugernes og osteproducenternes kunnen.

(7) Hvad angår indsigelserne baseret på manglende overholdelse af artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006, har Nederlandene fremlagt oplysninger om forskellen mellem det produkt, der bærer den registrerede betegnelse »Noord-Hollandse Edammer«, og det produkt, der bærer betegnelsen »Edam Holland«. Der er som led i indsigelserne ikke fremlagt bevis for, at forbrugerne vil kunne vildledes, eller at producenterne vil blive forskelsbehandlet.

(8) Det fremgår af sagen, at de indsigende parter ikke henviste til den fuldstændige betegnelse »Edam Holland«, da de fremførte, at registrering heraf ville være til skade for navne, varemærker eller producenter, og at den betegnelse, der foreslås registreret, er en artsbetegnelse. De henviste således kun til en del af betegnelsen, nemlig »Edam«. Beskyttelsen gælder imidlertid hele udtrykket »Edam Holland«. Ifølge artikel 13, stk. 1, andet afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 kan udtrykket »Edam« fortsat anvendes, forudsat at EU-rettens principper og forskrifter overholdes. Af klarhedshensyn er varespecifikationen og resuméet blevet ændret i overensstemmelse hermed.

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
[2] EUT C 57 af 1.3.2008, s. 39.

(9) På denne baggrund bør betegnelsen »Edam Holland« opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.

(10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Beskyttede Geografiske Betegnelser og Beskyttede Oprindelsesbetegnelser —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilag I registreres.

Uanset stk. 1 kan betegnelsen »Edam« fortsat anvendes på Unionens område, forudsat at EU-rettens principper og forskrifter overholdes.

Artikel 2

Det konsoliderede resumé med de væsentligste oplysninger fra varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, 2. december 2010.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG I

Landbrugsprodukter bestemt til fødevarer, som er opført i traktatens bilag I:

Kategori 1.3: Oste

NEDERLANDENE

Edam Holland (BGB)

BILAG II

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»EDAM HOLLAND«

EF Nr.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

BOB ( ) BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

Navn: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tlf.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Sammenslutning**

Navn: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tlf.: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Sammenslutning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ( ).

3. **Produktets art**

Klasse 1.3 Ost

4. **Varespecifikation**

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn*

»Edam Holland«

4.2. *Beskrivelse*

Edam Holland er en naturmodnet ost af halvhård type. Osten fremstilles i Nederlandene af komælk, der stammer fra nederlandske malkekvægbrug og modnes på nederlandske modningslagre, til produktet er klart til forbrug.

Sammensætning

Edam Holland fremstilles af en eller flere af følgende råvarer:

— mælk, fløde, helt eller delvis skummet mælk (udelukkende komælk) fra nederlandske malkekvægbrug.

Specifikke kendetegn

Osten har form som en kugle med flad over- og underside eller er brød- eller blokformet. Specifikationerne er angivet i tabellen.

Type	Vægt	Fedt i tørstof	Vandindhold (højst)	Salt i tørstof (højst)
Baby Edam Holland	højst 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (kugle)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (hård)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (plettet)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (blok)	højst 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (stort brød)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (lille brød)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Vandindholdet gælder 12 dage efter den første fremstillingsdag bortset fra Baby Edam Holland, hvor det gælder fem dage efter den første fremstillingsdag.

De øvrige specifikke kendetegn er:

— Smag: mild til pikant, afhængig af alder og type.

— Tværsnit: skal have en regelmæssig farve med enkelte små runde huller. Bros Edam Holland har rigtig mange små huller. Osten er elfenbensfarvet til gul.

— Skorpe: ostens skorpe er pænt lukket, glat, tør, ren og fri for skimmelvækst. Skorpen er dannet ved tørring under modningen.

— Konsistens: ung Edam Holland skal være af tilstrækkelig fast og skærbar konsistens. Efterhånden som osten modnes yderligere, øges fastheden, og strukturen bliver kortere. Bros Edam Holland skal være tilstrækkelig fast og smuldrende.

— Modningstid: mindst 28 dage (Baby Edam Holland mindst 21 dage).

— Edam Holland er en naturmodnet ost. Modning af Edam Holland i folie tillades ikke.

— Modningstemperatur: mindst 12 °C.

— Holdbarhed: forbrugsholdbarheden svinger fra mindst 28 dage (Baby Edam Holland) efter fremstillingen til over et år.

Særlige kvalitetskrav

— Mælk, fløde eller delvis skummet mælk gennemgår ved modtagelsen og opbevaringen hos osteproducenten enten ingen eller en ikke-pasteuriserende varmebehandling.

— Fløde og helt eller delvis skummet mælk skal, umiddelbart før den laves til Edam Holland, gennemgå en pasteuriserende varmebehandling, så følgende krav opfyldes:

  — der påvises ingen fosfataseaktivitet, medmindre der ikke påvises peroxidaseaktivitet

  — surhedsgraden, for flødes vedkommende beregnet ud fra det fedtfrie produkt, er højst 20 mmol NaOH pr. liter, medmindre indholdet af laktater højst udgør 200 mg pr. 100 g fedtfrit stof

  — der kan ikke påvises mikroorganismer af colitypen i 0,1 ml.

— Alle råvarer skal umiddelbart før forarbejdningen til Edam Holland pasteuriseres på en sådan måde, at indholdet af ikke-denatureret protein ikke eller kun i ringe grad afviger fra indholdet i den upasteuriserede råvare, som i øvrigt er af samme art og beskaffenhed.

— Der må ved fremstillingen af Edam Holland kun tilsættes ikke-genmodificerede kulturer af mælkesyredannende og aromadannende mikroorganismer. Disse kulturer består af mesofile syrevækkende bakterier, der er egnet til Edam Holland: Lactococcus- og Leuconostocvarianter type L eller LD, eventuelt kombineret med termofile Lactobacillus- og/eller Lactococcusarter. De anvendte syrevækkere spiller en meget vigtig rolle i modningsprocessen og ved fremkomsten af den karakteristiske smag og aroma.

— Løbe: Ved fremstillingen af Edam Holland benyttes der udelukkende kalveløbe. Kun under særlige omstændigheder, f.eks. hvis påkrævet som følge af epizooti, kan det være nødvendigt at bruge andre typer løbe. I så fald skal den anvendte løbe opfylde kravene i Warenwetbesluit Zuivel [dekret om mejeriprodukter].

— Nitritindholdet i Edam Holland udgør højst 2 mg pr. kg ost, beregnet som nitrition.

4.3. *Geografisk område*

Det geografiske område, ansøgningen vedrører, udgøres af Nederlandene, dvs. den europæiske del af Kongeriget Nederlandene.

4.4. *Bevis for oprindelse*

Før presning af ostemassen påføres der på hver enhed af Edam Holland et mærke, der er fremstillet af kasein (se illustration). På dette mærke er der ud over navnet »Edam Holland« en for hver ost unik kombination af tal og bogstaver (alfabetisk og numerisk fortløbende).



Det Nederlandske Kontrolinstitut for Mejeriprodukter (COKZ) opfører disse unikke numre i et register, hvori man også anfører alle kontroldata (herunder tid og sted). Denne betegnelse er genkendelig for forbrugeren. En kontrolinstans kan foretage verifikation via kaseinmærket og COKZ-registret.

4.5. *Produktionsmetode*

Edam Holland-oste fremstilles af mælk, der stammer fra nederlandske malkekvægbrug. På gården køles mælken ned til højst 6 °C og oplagres i en køletank på gården. Inden for 72 timer transporteres mælken til osteriet. Ved modtagelsen på osteriet forarbejdes mælken enten direkte eller gennemgår en varmebehandling (en ikke-pasteuriserende let varmebehandling) og opbevares i kort tid på køl, inden den forarbejdes til ostemælk.

Til dette formål standardiseres mælkens fedtindhold, hvorved fedt-/proteinforholdet justeres, så man i den færdige ost opnår et fedtindhold på mellem 40 og 44 % i tørstoffet. Ostemælken pasteuriseres ved en temperatur på mindst 72 °C i 15 sekunder. Koaguleringen af ostemælken sker ved en temperatur på ca. 30 °C. Den derved indtrædende spaltning og koagulering af mælkeproteinerne er kendetegnende for Edam Holland.

Den ved koagulering opståede ostemasse skilles ud fra vallen og behandles og vaskes, sådan at vandindhold og pH når de ønskede værdier.

Ostemassen presses så i kar og får dermed den rigtige form og ønskede vægt. Den dermed opståede »ost« lægges dernæst i saltlage.

Edam Holland modnes udelukkende på naturlig vis. Det vil sige, at osten luftmodnes på lagre, hvor osten regelmæssigt vendes og kontrolleres. Under modningen dannes der en tør skorpe. Tid og temperatur er afgørende for at give enzym- og modningsprocesserne tilstrækkelig lejlighed til at lade osten udvikle den fysiske og organoleptiske kvalitet, der kendetegner Edam Holland. Modningen af Edam Holland kan, afhængigt af den ønskede smagstype, tage over et år.

Udskæring og forpakning af Edam Holland kan ske både i og uden for Nederlandene, under forudsætning af at forpakningsvirksomheden anvender et solidt administrativt kontrolsystem, som garanterer, at den udskårne Edam Holland kan spores via den unikke kombination af tal og bogstaver på kontrolmærket, og at forbrugeren fortsat har garanti for oprindelsen.

4.6. *Tilknytning*

Den geografiske del af dette produktnavn er »Holland«. Som det er alment bekendt, er »Holland« et andet navn for den mere officielle betegnelse »Nederlandene«. Under Republikken De Forenede Nederlande (det 17.-19. århundrede) var Holland den mest indflydelsesrige af de syv provinser.

Den historiske baggrund

Edam Holland er eksponent for den nederlandske ostekultur, der udviklede sig fra middelalderen og allerede var fuldt udviklet i det 17. århundrede (Det Gyldne Århundrede).

Det er i vid udstrækning Nederlandenes beliggenhed (overvejende under havniveau) og klima (havklima) og sammensætningen af de stedlige græsarter (vokser overvejende på ler- og sandjorder), der gør mælken så velegnet til fremstilling af en højkvalitetsost fuld af smag.

Kontrol af mælkekvaliteten sikres med en kombination af kvalitetssikringssystemer på mælkevægbedrifterne og et intensivt kvalitetsvurderingssystem (hver mælkeleverance undersøges og vurderes ud fra forskellige kvalitetsparametre). Der er desuden tale om en ubrudt kølekæde forud for tilberedningen af mælken. Mælken afkøles (max. 6 °C) på gården og transporteres til osteriet i isolerede tankbiler. Derudover bidrager de relativt korte transportafstande til, at kvaliteten opretholdes.

Fra produktion på gårdene har Edam Holland via lokale osterier udviklet sig til at være et produkt, der fremstilles på landsplan, har et verdensomspændende ry og udgør en vigtig og stabil del af indsatsen for at få det bedst mulige ud af mælken fra gårdene. I begyndelsen af det 20. århundrede blev der indført nationale lovbestemmelser for Edammerost, og betegnelsen Edam Holland er optaget i bekendtgørelsen om landbrugsprodukters kvalitet for osteprodukter (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

Edam Hollands image hos de europæiske forbrugere

Ud fra en stort anlagt undersøgelse i seks europæiske lande er det fastslået, at de europæiske forbrugere anser Nederlandene for at være den primære producent af Edam (og Gouda).

Edam Holland (og Gouda Holland) er et symbol på den nederlandske kulturarv. De europæiske forbrugere opfatter ostetyperne Edam Holland (og Gouda Holland) som varemærker. Edam Holland (og Gouda Holland) er synonymer for nederlandske kvalitetsprodukter. Af en markedsundersøgelse (en repræsentativ stikprøve på 1 250 adspurgte pr. medlemsstat med et konfidensniveau på 97,5 %) i de seks medlemsstater med et stort forbrug af Edam (og Gouda) fremgår det, at:

— associationen mellem Edam og Nederlandene er stærk

— Edam Holland er mere attraktiv end Edam fremstillet uden for Nederlandene

— næsten halvdelen af forbrugerne i de adspurgte medlemsstater mener, at alle Edammeroste fremstilles i Nederlandene

— Edam fra Holland får en mærkbart højere bedømmelse ud fra parametrene: »fremragende kvalitet«, »fremstillet på traditionel vis« og »det originale produkt«.

Industrien og de offentlige myndigheder i Nederlandene har i århundreder gennemført en lang række foranstaltninger og love for at fastholde kvaliteten af Edam Holland (og Gouda Holland) på et meget højt niveau. Desuden har den nederlandske mejerisektor foretaget betydelige investeringer for at virkeliggøre disse høje kvalitetskrav og åbne, bearbejde og udvikle markeder. Siden 1950 er der således investeret mere end 1,4 mia. NLG (635 mio. EUR) i reklame, oplysning og salgsfremstød i Europa (investeringer i Nederlandene medregnes ikke).

4.7. *Kontrolorgan*

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

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tlf.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Mærkning*

»Edam Holland« er en af Den Europæiske Union beskyttet geografisk betegnelse (BGB).

Denne betegnelse skal gengives på alle hele oste et fremtrædende sted på den etiket, der anbringes på ostens flade side og/eller på en banderole rundt om osten. Dette er ikke påbudt, hvis osten bringes i handelen udskåret og pakket i henhold til punkt 4.5. I så fald anbringes betegnelsen »Edam Holland« på emballagen.

Emballagen mærkes på en entydig måde, så forbrugerne kan genkende Edam Holland på varehylderne. Med betegnelsen, brugen af en egen identitet (et grafisk mærke er under udarbejdelse) og EU's BGB-symbol bør det gøres tydeligt for forbrugeren, at Edam Holland er et særligt produkt i forhold til de øvrige Edammeroste.