# VERORDENING (EU) Nr. 1121/2010 VAN DE COMMISSIE

## van 2 december 2010

## houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen [Edam Holland (BGA)]

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 7, lid 5, derde alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 en artikel 17, lid 2, van diezelfde verordening is de door Nederland ingediende aanvraag tot inschrijving van de benaming „Edam Holland" in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* [2].

(2) Duitsland, Finland, Oostenrijk, Slowakije, Tsjechië, de regeringen van Australië, Nieuw-Zeeland en de Verenigde Staten van Amerika alsmede Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand, de National Milk Producers Federation en de U.S. Dairy Export Council hebben krachtens artikel 7, lid 1, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bezwaar tegen de registratie aangetekend. De bezwaren werden ontvankelijk verklaard op basis van artikel 7, lid 3, van die verordening, behalve de bezwaren van Australië en Dairy Australia, die onontvankelijk werden verklaard omdat zij niet binnen de termijn binnenkwamen.

(3) De bezwaarschriften betroffen niet-naleving van de voorwaarden van artikel 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006, met name de benaming en haar gebruik, de specificiteit en faam van het product, de afbakening van het geografische gebied alsook beperkingen ten aanzien van de herkomst van grondstoffen. In de bezwaarschriften werd tevens gesteld dat de registratie in strijd zou zijn met artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006, schade zou toebrengen aan bestaande namen of handelsmerken of aan bestaande producten die ten minste vijf jaar legaal op de markt waren vóór de in artikel 6, lid 2, bedoelde datum van bekendmaking en dat de voor registratie voorgestelde naam een soortnaam is.

(4) Bij schrijven van 21 oktober 2008 heeft de Commissie Nederland en de opposanten verzocht om in overeenstemming met hun interne procedures onderling tot een overeenkomst te komen.

(5) Aangezien er binnen de vastgestelde termijn geen overeenkomst met de opposanten is bereikt, moet de Commissie een besluit nemen volgens de in artikel 15, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bedoelde procedure.

(6) Wat de vermeende niet-naleving van artikel 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 betreft, hebben de bevoegde nationale autoriteiten met betrekking tot de benaming, het geografische gebied, de specificiteit van het product, het verband tussen de kenmerken van het product en het geografische gebied, de faam en de beperkingen ten aanzien van de oorsprong van grondstoffen, het bewijs geleverd dat deze elementen aanwezig waren en bovendien werd geen kennelijke fout vastgesteld. Er moet op worden gewezen dat „Holland" niet de naam is van de betrokken lidstaat en dat „Edam Holland" wordt beschouwd als een traditionele geografische aanduiding als bedoeld in artikel 2, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006. Bijgevolg is in dit verband voldaan aan de vereisten van artikel 2, lid 1, onder b), van de genoemde verordening, aangezien het betrokken geografische gebied wordt afgebakend onder verwijzing naar het verband en de basiselementen van de specificiteit van het product. De specificiteit van Edam Holland is het gevolg van een combinatie van factoren die verband houden met het geografische gebied: onder meer de kwaliteit van de melk (hoog vet- en eiwitgehalte), aminozuren uit β-caseïne en γ-glutamyl peptide, het gebruik om te laten grazen op weiden, het gebruik van kalverstremsel, de natuurlijke rijping alsook het vakmanschap van de landbouwers en de kaasproducenten.

(7) Wat bezwaren vanwege niet-naleving van artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006 betreft, heeft Nederland informatie ingediend betreffende het onderscheid tussen het product dat de geregistreerde naam „Noord-Hollandse Edammer" draagt en dat waarvoor de naam „Edam Holland" is aangevraagd. In de bezwaarschriften werd niet aangetoond dat er consumenten zouden kunnen worden misleid of dat de producenten op een ongelijke manier zouden worden behandeld.

(8) Het lijkt erop dat de opposanten niet naar de volledige benaming „Edam Holland" verwezen toen zij beweerden dat de registratie het voortbestaan van benamingen, handelsmerken of producten in gevaar zou brengen en dat de voorgestelde naam een soortnaam is, maar slechts naar een element ervan, namelijk „Edam". De bescherming wordt evenwel verleend aan de term „Edam Holland" in zijn geheel. Krachtens artikel 13, lid 1, tweede alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 mag de term „Edam" blijven gebruikt worden, mits de in de rechtsorde van de Unie geldende beginselen en voorschriften in acht worden genomen. Ter verduidelijking zijn het productdossier en de samenvatting dienovereenkomstig aangepast.

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
[2] PB C 57 van 1.3.2008, blz. 39.

(9) Gelet op het voorgaande komt de benaming „Edam Holland" in aanmerking voor inschrijving in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen".

(10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor beschermde geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Onverminderd de eerste alinea mag de benaming „Edam" blijven gebruikt worden op het grondgebied van de Unie, mits de in haar rechtsorde geldende beginselen en voorschriften in acht worden genomen.

*Artikel 2*

De geconsolideerde samenvatting met de belangrijkste gegevens uit het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 2 december 2010.

*Voor de Commissie*
*De voorzitter*
José Manuel BARROSO

*BIJLAGE I*

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

**Categorie 1.3. Kaas**

NEDERLAND

Edam Holland (BGA)

*BIJLAGE II*

**SAMENVATTING**

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

**„EDAM HOLLAND"**

EG-nummer: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

**BOB ( ) BGA (X)**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**

Naam: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adres: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Groepering**

Naam: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ( )

3. **Productcategorie**

Categorie 1.3 Kaas

4. **Productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam*

„Edam Holland"

4.2. *Beschrijving*

Edam Holland is natuurgerijpte kaas van het halfharde type. De kaas wordt in Nederland geproduceerd uit van Nederlandse melkveehouders afkomstige koemelk en gerijpt tot een consumentgereed product in Nederlandse rijpingskamers.

Samenstelling

Edam Holland wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

— melk, room, geheel of gedeeltelijk ontroomde koemelk (uitsluitend koemelk) van Nederlandse melkveehouderijbedrijven.

Specifieke kenmerken

De vorm van de kaas is een bol met een vlakke boven- en onderkant dan wel een brood- of blokvorm. De specificaties zijn weergegeven in de tabel.

| Type | Gewicht | Vet in droge stof | Vocht (max.) | Zout in droge stof (max.) |
|---|---|---|---|---|
| Baby Edam Holland | max. 1,5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,5 % | 5,4 % |
| Edam Holland (bol) | 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) | max. 20 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| Edam Holland (groot brood) | 4 – 5 kg | 40,0 – 44,0 % | 46,0 % | 4,6 % |
| Edam Holland (klein brood) | 2 – 3 kg | 40,0 – 44,0 % | 47,0 % | 4,8 % |

Het vochtgehalte geldt op 12 dagen na de eerste dag van bereiding behalve voor „Baby Edam Holland" waar het geldt op 5 dagen na de eerste dag van bereiding.

De overige specifieke kenmerken zijn:

— Smaak: mild tot pikant, afhankelijk van de leeftijd en het type.

— Doorsnede: moet gelijkmatig van kleur zijn met enkele kleine ronde openingen. Bros Edam Holland heeft zeer vele kleine openingen. Het zuivel is ivoorkleurig tot geel.

— Korst: de korst van de kaas is goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. De korst is ontstaan door drogen tijdens de rijping.

— Consistentie: het zuivel van jonge Edam Holland moet voldoende stevig en snijdbaar zijn. Naarmate de kaas verder is gerijpt neemt de stevigheid toe en wordt de structuur korter. Brosse Edam Holland dient voldoende stevig en bros te zijn;

— Rijpingstijd: ten minste 28 dagen („Baby Edam Holland" ten minste 21 dagen).

— „Edam Holland" is een natuurgerijpte kaas. Rijping in folie is niet toegestaan voor „Edam Holland".

— Rijpingstemperatuur: ten minste 12 °C.

— Leeftijd: de consumptieleeftijd varieert van minimaal 28 dagen („Baby Edam Holland") na productie tot meer dan een jaar.

Bijzondere kwaliteitseisen

— Melk, room of gedeeltelijk ontroomde melk hebben bij ontvangst en bewaring door de bereider van kaas geen of een niet pasteuriserende warmtebehandeling ondergaan.

— Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk dienen onmiddellijk voor de bereiding tot „Edam Holland" een pasteuriserende warmtebehandeling te ondergaan zodanig dat wordt voldaan aan de volgende eisen:

  — fosfatase activiteit is niet aantoonbaar, tenzij peroxidase-activiteit niet aantoonbaar is;

  — de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 g vetvrije stof bedraagt;

  — coli-achtige micro-organismen zijn in 0,1 ml niet aantoonbaar.

— Alle grondstoffen moeten onmiddellijk voor de verwerking tot „Edam Holland" op dusdanige wijze worden gepasteuriseerd dat het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten niet of slechts in geringe mate afwijkt van dat van de ongepasteuriseerde grondstof van overigens gelijke aard en hoedanigheid.

— Er mogen bij de bereiding van „Edam Holland" slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd. Deze cultures bestaan uit voor „Edam Holland" geschikte mesofiele zuurselbacteriën: Lactococcus en Leuconostoc varianten van het type L of LD, eventueel in combinatie met thermofiele Lactobacillus en/of Lactococcus soorten. De beschikbare zuursels spelen een zeer belangrijke rol in het rijpingsproces en het ontstaan van de typerende smaak en aroma.

— Stremsel: Er wordt voor de bereiding van „Edam Holland" uitsluitend gebruik gemaakt van kalverstremsel. Alleen in bijzondere omstandigheden, bijvoorbeeld indien een dierziekte hiertoe noodzaakt, kan het nodig zijn om uit te wijken naar andere typen stremsels. Het toegepaste stremsel moet dan voldoen aan de vereisten van het Warenwetbesluit Zuivel.

— Het nitrietgehalte van „Edam Holland" bedraagt ten hoogste 2 mg per kg kaas, berekend als nitriet ion.

4.3. *Geografisch gebied*

Het geografische gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is Holland, zijnde het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden.

4.4. *Bewijs van de oorsprong*

Op elke „Edam Holland" kaaseenheid wordt voor het persen van de wrongel een merk gelegd dat is gemaakt van caseïne (zie figuur). Op dit merk staat, behoudens de benaming „Edam Holland", een voor elke kaas unieke combinatie van cijfers en letters (alfabetisch en numeriek oplopend).




Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ houdt van deze unieke nummers een register bij waarin ook alle keuringsgegevens (incl. plaats en tijd) worden vastgelegd. De aanduiding is voor de consument herkenbaar. Verificatie kan door een keuringsinstantie plaatsvinden via het caseïnemerk en het COKZ-register.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

„Edam Holland" kaas wordt geproduceerd uit melk die op in Nederland gevestigde veehouderijbedrijven wordt gewonnen. De melk wordt op de boerderij gekoeld tot maximaal 6 °C en opgeslagen in een koeltank op de boerderij. Binnen 72 uur wordt de melk naar de kaasfabriek getransporteerd. Bij ontvangst op de kaasfabriek wordt de melk óf direct verwerkt óf gethermiseerd (een niet-pasteuriserende, lichte warmtebehandeling) en gedurende korte tijd gekoeld opgeslagen en vervolgens verwerkt tot kaasmelk.

De melk wordt hiertoe gestandaardiseerd op het vetgehalte waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 40 en 44 % vet in de droge stof. De kaasmelk wordt gepasteuriseerd op een temperatuur van ten minste 72 °C gedurende 15 seconden. Stremming van de kaasmelk geschiedt op een temperatuur van ± 30 °C. De daarbij optredende splitsing en coagulatie van de melkeiwitten is typerend voor Edam Holland.

De door de coagulatie ontstane wrongel wordt afgescheiden van de wei en zodanig bewerkt en gewassen dat vochtgehalte en pH de gewenste waarden bereiken.

Deze wrongel wordt in vaten geperst en daarmee in de juiste vorm en op het gewenste gewicht gebracht. De dan ontstane „kaas" wordt gedompeld in het pekelbad.

Edam Holland wordt uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymmatige en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die „Edam Holland" zo typeert. De rijping van „Edam Holland" kan tot langer dan een jaar duren, afhankelijk van het gewenste smaaktype.

Versnijden en voorverpakken van Edam Holland kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voorwaarde dat hierbij door de voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden Edam Holland gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

4.6. *Verband*

De geografische component van deze productbenaming is „Holland". Zoals algemeen bekend is „Holland" een equivalent van de meer officiële benaming „Nederland". In de tijd van de Republiek der Verenigde Nederlanden (van 17e-19e eeuw) was Holland de invloedrijkste van de zeven provincies.

Historische ontwikkeling

„Edam Holland" is een exponent van de Nederlandse kaascultuur die zich vanaf de middeleeuwen ontwikkelde en al in de 17e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom was gekomen.

De ligging van Nederland (overwegend onder zeeniveau), het klimaat (zeeklimaat) en de samenstelling van de grassen (overwegend klei- en zandgronden) zijn in belangrijke mate verantwoordelijk voor het uitermate geschikt zijn van de melk voor het bereiden van een kwalitatief goede en smaakvolle kaas.

De kwaliteit van de melk wordt geborgd door een combinatie van toepassing van kwaliteitsborgingssystemen op de melkveehouderijbedrijven en de toepassing van een intensief kwaliteitsbeoordelingssysteem (elke levering melk wordt op verschillende kwaliteitsparameters onderzocht en beoordeeld). Daarnaast is er sprake van een gesloten koelketen voorafgaand aan de verwerking van de melk, waarbij de melk gekoeld (max. 6 °C) op de boerderij wordt opgeslagen en in geïsoleerde tankauto's naar de fabriek getransporteerd. Bovendien dragen de relatief korte transportafstanden bij aan het behoud van de kwaliteit.

Van productie op de boerderij, via lokale fabrieken is Edam Holland uitgegroeid tot een nationaal geproduceerd product met een wereldwijde reputatie en vormt een belangrijke, stabiele component in het tot waarde brengen van boerderijmelk. In het begin van de twintigste eeuw zijn nationale wettelijke regels voor Edammer kaas ingevoerd en is de benaming Edam Holland in de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten vastgelegd.

Het imago van Edam Holland bij de Europese consument

Op basis van een grootschalig onderzoek uitgevoerd in zes Europese landen is vastgesteld dat Nederland door de Europese consument wordt beschouwd als de belangrijkste producent van Edam (en Gouda).

Edam Holland (en Gouda Holland) staan symbool voor het Nederlandse culturele erfgoed. De Europese consument beleeft de kaassoorten Edam Holland (en Gouda Holland) als merken. Edam Holland (en Gouda Holland) zijn synoniemen voor Nederlandse kwaliteitsproducten. Uit marktonderzoek (representatieve steekproef van 1 250 respondenten/lidstaat met een betrouwbaarheid van 97,5 %) in de zes voor de consumptie van Edam (en Gouda) belangrijke lidstaten blijkt dat:

— er een sterke associatie bestaat tussen Edam en Nederland;

— Edam Holland meer gewild is dan Edam geproduceerd buiten Nederland;

— bijna de helft van de consumenten in de onderzochte lidstaten denkt dat alle Edam in Nederland wordt geproduceerd;

— Edam uit Holland significant hoger scoort op de variabelen: „excellente kwaliteit", „traditioneel bereid" en „het originele product".

De Nederlandse industrie en overheid hebben gedurende eeuwen allerlei maatregelen en wetten gerealiseerd om de kwaliteit van Edam Holland (en Gouda Holland) op een zeer hoog peil te houden. Daarnaast heeft de Nederlandse Zuivelindustrie substantiële investeringen gedaan om deze hoge kwaliteitseisen gerealiseerd te krijgen en om markten te openen, te bewerken en te onderhouden. Zo is er vanaf 1950 meer dan 1,4 miljard NLG (635 miljoen EUR) geïnvesteerd in reclame, voorlichting en promotie in Europa (de investeringen in Nederland niet meegerekend).

4.7. *Controlestructuur*

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

Adres: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etikettering*

„Edam Holland" is een door de Europese Unie Beschermde Geografische Aanduiding (BGA).

Deze aanduiding moet op de hele kazen prominent worden weergegeven op het vloei-etiket dat wordt aangebracht op de platte zijde van de kaas en/of op een banderol rond de kaas. Dit is niet verplicht indien de kaas conform 4.5 versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht; dan wordt „Edam Holland" aangebracht op de voorverpakking.

Op de verpakking moet een duidelijk onderscheidend merkteken worden aangebracht zodat de consument in staat is om „Edam Holland" te herkennen in de schappen. Via naamgeving, het gebruik van een eigen identiteit (logo is in ontwikkeling) en het BGA-logo van de EU moet de consument duidelijk gemaakt worden dat Edam Holland een ander product is dan andere Edammer kazen.