KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1121/2010,

annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,

nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Edam Holland (SMM)]

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Alankomaiden hakemus nimityksen ”Edam Holland” rekisteröimisestä on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]) asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja mainitun asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla.

(2) Tšekki, Saksa, Suomi, Itävalta, Slovakia sekä Australian, Uuden Seelannin ja Amerikan yhdysvaltojen hallitukset ja Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand ja National Milk Producers Federation yhdessä Yhdysvaltojen maitotuotteiden vienninedistämisneuvoston kanssa ilmoittivat vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tarkasteltaviksi mainitun asetuksen 7 artiklan 3 kohdan nojalla, lukuun ottamatta Australian ja Dairy Australian esittämiä vastaväitteitä, joita ei katsottu voitavan ottaa huomioon, koska ne saapuivat määräajan päätyttyä.

(3) Vastaväitteet koskivat sitä, etteivät asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklassa säädetyt edellytykset, erityisesti nimeä ja sen käyttöä, tuotteen erityisyyttä ja mainetta, maantieteellisen alueen rajaamista ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskevat edellytykset täyty. Vastaväitteiden mukaan kyseisen nimen rekisteröinti olisi lisäksi vastoin asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohtaa ja vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet, jotka ovat olleet laillisesti markkinoilla vähintään viiden vuoden ajan ennen vastaväitteen 6 artiklan 2 kohdassa säädetyn mukaista julkaisupäivää, ja rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisesti käytössä.

(4) Komissio kehotti 21 päivänä lokakuuta 2008 päivätyillä kirjeillä Alankomaita ja vastaväitteiden esittäjiä sopimaan asiasta keskenään noudattaen sisäisiä menettelyjään.

(5) Koska vastaväitteiden esittäjien kanssa ei päästy sopimukseen säädetyssä määräajassa, komission on tehtävä päätös asetuksen (EY) N:o 510/2006 15 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

(6) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan nimeä, maantieteellistä aluetta, tuotteen erityisyyttä, tuotteen ominaispiirteiden ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä, mainetta ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskeneiden vastaväitteiden osalta toimivaltaiset viranomaiset vahvistivat, että kyseiset tekijät on otettu huomioon eikä niissä ole mitään ilmeisiä virheitä. On syytä todeta, että ”Holland” ei ole kyseisen jäsenvaltion nimi ja että nimitystä ”Edam Holland” pidetään asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan 2 kohtaan sisältyvänä perinteisenä maantieteellisenä nimenä. Tältä osin mainitun asetuksen 2 artiklan 1 kohdan b alakohdan vaatimukset täyttyvät, sillä nimeen liittyvä maantieteellinen alue on rajattu maantieteellisen yhteyden ja tuotteen erityisyyteen liittyvien pääpiirteiden mukaan. Edam Hollandin erityispiirteet johtuvat maantieteelliseen alueeseen sidoksissa olevien tekijöiden yhdistelmästä, joihin kuuluvat maidon laatu (korkea rasva- ja valkuaisainepitoisuus), β-CN- ja γ-glutamyylipeptidistä peräisin olevat aminohapot, laiduntaminen pääosin niityillä, vasikan juoksutusmahasta saadun juoksutteen käyttö, luonnollinen kypsyminen sekä maanviljelijöiden ja juustonvalmistajien taitavuus.

(7) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohdan noudattamatta jättämistä koskevien vastaväitteiden osalta Alankomaat toimitti tietoja eroista rekisteröityä nimitystä ”Noord-Hollandse Edammer” käyttävän tuotteen ja tuotteen, jolle haetaan ”Edam Holland” -nimitystä, välillä. Vastaväitteissä ei esitetty mitään todisteita siitä, että kuluttajat joutuisivat mahdollisesti harhaan johdetuiksi tai että tuottajien kohtelu ei olisi tasavertaista.

(8) Vaikuttaa siltä, etteivät vastaväitteiden esittäjät viitanneet koko nimeen ”Edam Holland” väittäessään, että rekisteröinti vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet ja että rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisessä käytössä, vaan vastaväite kohdistui vain nimen osaan eli ”Edamiin”. Suoja myönnetään kuitenkin nimitykselle ”Edam Holland” kokonaisuudessaan. Asetuksen (EY) N:o 510/2006 13 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan nojalla nimitystä ”Edam” voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan. Selkeyden vuoksi eritelmää ja yhteenvetoa on muutettu tämän mukaisesti.

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) EUVL C 57, 1.3.2008, s. 39.

(9) Näiden tietojen perusteella nimitys ”Edam Holland” olisi rekisteröitävä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin.

(10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja alkuperänimityksiä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

Ensimmäisestä kohdasta poiketen nimitystä ”Edam” voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

2 artikla

Eritelmän pääkohtia koskeva yhteenveto on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

LIITE I

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet

Luokka 1.3: Juustot

ALANKOMAAT

Edam Holland (SMM)

LIITE II

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"EDAM HOLLAND"

EY-N:o: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw

Osoite: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Puhelin: +31-70-3708708

Faksi: +31-70-3708444

Sähköposti: plw@hpa.agro.nl

2. **Ryhmittymä**

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Osoite: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Puhelin: +31-79-3430300

Faksi: +31-79-3430320

Sähköposti: info@nzo.nl

Koostumus: Tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. **Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juusto

4. **Eritelmä**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1. *Nimi*

"Edam Holland"

4.2. *Kuvaus*

Edam Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty puolikova juusto. Juusto tuotetaan Alankomaissa alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin olevasta lehmänmaidosta ja kypsytetään valmiiksi tuotteeksi alankomaalaisissa kypsytystiloissa.

Koostumus

Edam Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

— alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin oleva maito, kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu lehmänmaito (yksinomaan lehmänmaito).

Erityistunnusmerkit

Juusto on muodoltaan joko pyöreä, jolloin sen ylä- ja alapuoli ovat litteät, tai lohkon tai leivän muotoinen. Tiedot näkyvät taulukosta.

Tyyppi	Painotuskerroin	Rasvaa kuiva-aineesta	Nestettä (enint.)	Suolaa kuiva-aineesta (enint.)
Baby Edam Holland	Enint. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (pallo)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (murea)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (pilkullinen)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (lohko)	Enint. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (suuri leipä)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (pieni leipä)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Nestepitoisuus mitataan 12 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen, lukuun ottamatta Baby Edam -juustoa, jonka nestepitoisuus mitataan 5 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen.

Muut erityistuntomerkit ovat:

— Maku: miedosta voimakkaaseen, riippuen iästä ja tyypistä.

— Leikkuupinta: on oltava väriltään tasainen ja siinä on oltava muutamia pieniä pyöreitä reikiä. Bros Edam Holland -juustossa on erittäin paljon pieniä reikiä. Juuston väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta keltaiseen.

— Kuori: juuston kuori on tiivis, sileä, kuiva, puhdas eikä siinä ole hometta. Kuori on syntynyt kypsymisen aikana tapahtuneen kuivumisen seurauksena.

— Koostumus: nuoren Edam Holland -juuston pitää olla riittävän kiinteää ja helposti leikattavaa. Sitä mukaa kun juusto kypsyy, kiinteys lisääntyy ja rakenteesta tulee tiiviimpi. Bros Edam Holland -juuston on oltava riittävän kiinteää ja mureaa.

— Kypsymisaika: vähintään 28 päivää (Baby Edam vähintään 21 päivää).

— Edam Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty juusto. Foliokypsytystä ei sallita.

— Kypsymislämpötila: vähintään 12 °C.

— Ikä: juusto on valmis käytettäväksi vähintään 28 päivän kypsymisen jälkeen (Baby Edam Holland), mutta kypsyminen voi kestää myös yli vuoden.

Erityiset laatuvaatimukset

— Juuston valmistaja ei ole käsitellyt vastaanottamaansa ja säilyttämäänsä maitoa, kermaa tai osittain kuorittua maitoa lämpökäsittelyllä tai ne on käsitelty ei-pastöroivalla lämpökäsittelyllä.

— Kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu maito on käsiteltävä Edam Holland -juuston valmistamiseksi välittömästi pastöroivalla lämpökäsittelyllä, jotta täytettäisiin seuraavat vaatimukset:

— fosfataasiaktiviteettiä ei ole havaittavissa, paitsi jos peroksitaasiaktiviteettiä ei ole havaittavissa;

— happamuusaste kermaa käytettäessä, laskettuna rasvattomasta tuotteesta on enintään 20 mmol NaOH litraa kohti, paitsi jos laktaattipitoisuus on enintään 200 mg / 100 g rasvatonta ainetta;

— kolibakteerimaisia mikro-organismeja ei ole havaittavissa 0,1 ml:ssa.

— Kaikki raaka-aineet on välittömästi ennen Edam Hollandin valmistusta pastöroitava siten, että ei-denaturoitujen heravalkuaisten pitoisuus ei juurikaan poikkea niiden pitoisuudesta vastaavassa pastöroimattomassa raaka-aineessa.

— Edam Hollandiin saa lisätä valmistuksen aikana vain muita kuin geneettisesti muunneltuja, maitohappoa ja makuaineita muodostavia mikro-organismiviljelmiä. Nämä viljelmät koostuvat kyseiselle juustolle sopivista mesofiilisistä hapatebakteereista, joita ovat Lactococcus ja Leuconostoc-variantit tyyppiä L tai LD, mahdollisesti yhdessä termofiilisten Lactobacillus ja/tai Lactococcus-lajien kanssa. Käytettävissä olevilla hapatteilla on erittäin tärkeä merkitys kypsymisprosessissa ja tyypillisen maun ja aromin synnyssä.

— Juoksute: Edam Hollandin valmistukseen käytetään ainoastaan vasikan juoksutusmahasta saatua juoksutetta. Muunlaista juoksutetta voidaan joutua käyttämään ainoastaan erityistapauksissa, jos se esimerkiksi on välttämätöntä eläintautiepidemian vuoksi. Käytettävän juoksutteen on tällöin oltava Warenwetbesluit Zuivel -asetuksen mukainen (meijerituotteista annettu elintarvikeasetus).

— Edam Hollandin nitriittipitoisuus on enintään 2 mg juustokiloa kohti, laskettuna nitriitti-ionina.

4.3. *Maantieteellinen alue*

Maantieteellinen alue, jota hakemus koskee, on Alankomaat, joka on Alankomaiden kuningaskunnan eurooppalainen osa.

4.4. *Alkuperätodisteet*

Jokaiseen Edam Holland -juustoon painetaan ennen juustomassan puristamista kaseiinista valmistettu merkki (ks. kuva). Merkissä on nimityksen ”Edam Holland” edellyttämä ainutlaatuinen numero- ja kirjainyhdistelmä (aakkosjärjestyksessä ja numeerisesti etenevä).



Alankomaiden meijerituotteiden valvontainstituutti COKZ ylläpitää rekisteriä, johon kerätään numeroiden lisäksi myös kaikki tarkastustiedot (mukaan lukien paikka ja aika). Kuluttaja tunnistaa tämän merkin helposti, ja tarkastuselin voi tehdä varmennuksen kaseiinimerkin ja COKZ-rekisterin avulla.

4.5. *Tuotantomenetelmä*

Edam Holland -juusto on valmistettu alankomaalaisilla karjatiloilla tuotetusta maidosta. Maito jäähdytetään tilalla enintään 6 °C:een ja varastoidaan maatilan jäähdytyssäiliöön. Maito kuljetetaan 72 tunnin sisällä juustotehtaaseen. Kun maito on tuotu juustotehtaaseen, se käsitellään tai lämpökäsitellään (ei-pastöroiva, mieto lämpökäsittely) ja varastoidaan lyhyeksi aikaa jäähdytettynä, minkä jälkeen se jalostetaan juustomaidoksi.

Maidon rasvapitoisuus standardoidaan, jolloin rasvan ja valkuaisaineen suhde säädetään siten, että valmiin juuston rasvapitoisuus on 40–44 % kuiva-aineesta. Juustomaito pastöroidaan vähintään 72 °C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. Juustomaidon juoksutus tapahtuu noin 30 °C:n lämpötilassa. Tässä yhteydessä tapahtuva maidon valkuaisaineiden hajoaminen ja juoksettuminen on tyypillistä Edam Holland -juustolle.

Juoksettumisen seurauksena syntynyt massa erotetaan herasta ja käsitellään ja pestään siten, että haluttu kosteuspitoisuus ja pH-arvo saavutetaan.

Massa puristetaan muotteihin ja siitä tehdään oikean muotoinen ja halutun painoinen. Näin syntynyt ”juusto” upotetaan suolaliuokseen.

Edam Holland kypsytetään ainoastaan luonnollisella tavalla, eli juustot kypsyvät ilman vaikutuksesta ja niitä käännellään ja seurataan säännöllisesti. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Aika ja lämpötila ovat tärkeitä, jotta entsyymi- ja kypsymisprosessit voivat antaa Edam Hollandille sen tyypillisen fyysisen ja organoleptisen laadun. Edam Holland -juuston kypsyminen voi toivotusta mausta riippuen kestää yli vuoden.

Edam Holland -juuston leikkaaminen ja pakkaaminen voi tapahtua joko Alankomaissa tai sen ulkopuolella sillä edellytyksellä, että pakkaaja käyttää pätevää hallinnollista valvontajärjestelmää, jolla kuluttajalle taataan leikatun Edam Hollandin tarkastusmerkissä olevan ainutlaatuisen numero- ja kirjainyhdistelmän jäljitys sekä tuotteen alkuperä.

4.6. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Tämän tuotenimen maantieteellinen nimittäjä on ”Hollanti”. Kuten yleisesti tunnettua, ”Hollanti” merkitsee samaa kuin virallisempi nimitys ”Alankomaat”. Yhdistyneen Alankomaiden tasavallan aikaan (1600–1800-luvuilla) Hollanti oli kaikkein vaikutusvaltaisin sen seitsemästä maakunnasta.

Historiallinen kehitys

Edam Holland edustaa alankomaalaista juustokulttuuria, joka kehittyi keskiajalta lähtien ja oli jo 1600-luvulla (ns. kultainen vuosisata) täydessä kukoistuksessa.

Hollantilainen maito soveltuu tämän korkealaatuisen ja erittäin maukkaan juuston valmistamiseen erityisesti Alankomaiden maantieteellisen sijainnin (suurimmaksi osaksi merenpinnan alapuolella), ilmaston (meri-ilmasto) ja siellä (lähinnä hiekka- ja savipitoisilla mailla) kasvavan ruohon koostumuksen ansiosta.

Maidon laatu taataan maitotiloilla käytössä olevien laadunvarmistusjärjestelmien ja tehokkaan laadunarviointijärjestelmän avulla (kukin toimitettu maitoerä testataan ja arvioidaan eri laatuparametrien perusteella). Kylmäketju ei myöskään katkea ennen kuin maito jalostetaan, sillä maito kylmävarastoidaan maatilalla (enintään 6 °C:ssa) ja kuljetetaan tehtaaseen jäähdytetyissä säiliöautoissa. Suhteellisen lyhyet välimatkat auttavat niin ikään säilyttämään maidon laadun.

Edam Holland on muuttunut maatiloilla tuotetusta juustosta paikallisten tehtaiden kautta kansallisella tasolla tuotettavaksi juustoksi, jonka maine on maailmanlaajuinen ja joka muodostaa tärkeän ja vakaan osan maatilojen maidon jalostuksesta. 1900-luvun alussa säädettiin Edam-juustoa koskevia kansallisia lakeja, ja Edam Holland -nimitys vahvistettiin juustotuotteista annetussa maatalouden laatupäätöksessä (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

Edam Hollandin tuotekuva eurooppalaisen kuluttajan kannalta

Kuudessa Euroopan maassa toteutettu laaja tutkimus osoitti, että Euroopan kuluttajat pitävät Alankomaita tärkeimpänä Edamin (ja Goudan) tuottajana.

Edam Holland (ja Gouda Holland) ovat hollantilaisen kulttuuriperinnön symboleita. Eurooppalaiset kuluttajat pitävät Edam Hollandia (ja Gouda Hollandia) tavaramerkkeinä. Edam Holland (ja Gouda Holland) edustavat hollantilaista laatua. Markkinatutkimus (jonka edustava otos oli 1 250 vastaajaa per jäsenvaltio ja luotettavuus 97,5 %) niissä kuudessa jäsenvaltiossa, joissa Edamin (ja Goudan) kulutus on suurin, osoitti seuraavaa:

— Edamin ja Alankomaiden välillä vallitsee voimakas assosiaatio;

— Edam Holland on suositumpaa kuin Alankomaiden ulkopuolella tuotettu Edam;

— lähes puolet kyseisten jäsenvaltioiden kuluttajista uskoo, että kaikki Edam tuotetaan Alankomaissa;

— Edam Hollannista saa muita juustoja merkittävästi paremmat pisteet, kun sitä arvioidaan muuttujilla ”erinomainen laatu”, ”perinteisesti valmistettu” ja ”alkuperätuote”.

Vuosisatojen kuluessa on sekä Hollannin hallituksen että teollisuusalan toimesta otettu käyttöön erinäisiä toimenpiteitä ja lakeja, joilla on haluttu varmistaa Edam Hollandin (ja Gouda Hollandin) erittäin korkean laadun säilyminen. Alankomaalainen meijeriteollisuus on lisäksi investoinut merkittävästi näiden korkeiden laatuvaatimusten täyttämiseen sekä markkinoiden avaamiseen, kehittämiseen ja ylläpitämiseen. Euroopassa toteutettavaan mainontaan, tietoisuuden lisäämiseen ja menekinedistämiseen (lukuun ottamatta Alankomaissa toteutettuja investointeja) on 50-luvulta lähtien investoitu yli 1,4 miljardia guldenia (635 miljoonaa euroa).

4.7. *Valvontaelin*

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

Osoite: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Puhelin: +31-33-4965696

Faksi: +31-33-4965666

Sähköposti: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Pakkausmerkinnät*

”Edam Holland” on Euroopan unionin suojaama maantieteellinen merkintä (SMM).

Tämä merkintä näkyy kokonaisissa juustoissa selvästi etiketissä, joka kiinnitetään juuston litteään puoleen, ja/tai juustoa ympäröivässä nauhassa. Tällainen merkintä ei ole pakollinen, mikäli juusto tuodaan markkinoille viipaloituna ja pakattuna kohdan 4.5 mukaisesti; tällöin ”Edam Holland” -merkintä tehdään pakkaukseen.

Pakkauksessa on oltava selkeä tunnusmerkintä, jotta kuluttajat voivat havaita Edam Holland -juuston kaupan hyllyiltä. Tuotteen nimityksen, oman identiteetin (logo on kehitteillä) ja EU:n SMM-tunnuksen käytön avulla kuluttajille on tehtävä selväksi, että Edam Holland on kaikista muista Edam-juustoista erillinen tuote.