KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 1121/2010

av den 2 december 2010

om införande av en beteckning i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Edam Holland (SGB)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 7.5 tredje stycket, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 6.2 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och med tillämpning av artikel 17.2 i den förordningen har Nederländernas ansökan om registrering av beteckningen ”Edam Holland” i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*. [2]

(2) Tjeckien, Tyskland, Finland, Österrike, Slovakien samt Australien, Nya Zeeland och Förenta staterna, liksom även Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand och National Milk Producers Federation tillsammans med U.S. Dairy Export Council har rest invändningar mot denna registrering enligt artikel 7.1 i förordning (EG) nr 510/2006. Det ansågs möjligt att ta upp invändningarna till prövning, på grundval av artikel 7.3 i den förordningen, med undantag för de invändningar som rests av Australien och Dairy Australia, som inte kunde tas upp till följd av att de kom in för sent.

(3) Invändningarna avsåg bristande överensstämmelse med villkoren i artikel 2 i förordning (EG) nr 510/2006, särskilt vad gäller produktens namn och användningen av namnet, samt produktens egenskaper och reputation, det geografiska området och begränsningarna av råvarornas ursprung. I invändningarna hävdades det dessutom att registrering av den aktuella beteckningen skulle strida mot artikel 3.3 förordning (EG) nr 510/2006 och innebära en risk för de namn, varumärken och produkter som redan funnits på marknaden under minst fem år före dagen för offentliggörande enligt artikel 6.2, och att det namn som ansökan gällde är ett sortnamn.

(4) Genom skrivelser av den 21 oktober 2008 uppmanade kommissionen Nederländerna och de parter som rest invändningar att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina inhemska förfaranden.

(5) Eftersom ingen överenskommelse har kunnat nås med parterna som rest invändningar inom den givna tidsfristen, är det kommissionens uppgift att fatta ett beslut i enlighet med förfarandet i artikel 15.2 i förordning (EG) nr 510/2006.

(6) Vad beträffar den påstådda bristande överensstämmelsen med artikel 2 i förordning (EG) nr 510/2006 i fråga om produktens namn, kopplingen mellan produktegenskaper och det geografiska området, produktens reputation och begränsningarna av råvarornas ursprung, meddelade de behöriga myndigheterna att dessa element föreligger och att dessutom inget uppenbart fel hade kunnat upptäckas. Det bör påpekas att ”Holland” inte är den berörda medlemsstatens namn, och att ”Edam Holland” anses vara ett traditionellt geografiskt namn som omfattas av artikel 2.2 i förordning (EG) nr 510/2006. Kraven i artikel 2.1 b i den förordningen uppfylls i detta sammanhang, eftersom det berörda geografiska området är avgränsat i enlighet med kopplingen mellan område och egenskaper och med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen. Edam Hollands särskilda egenskaper bygger på en kombination av faktorer med koppling till det geografiska området. Hit hör mjölkens kvalitet (hög fett- och proteinhalt, aminosyror som uppstått ut β-CN- och γ-glutamylpeptid, och övervägande grönbete), användningen av kalvlöpe, naturlig mogning och jordbrukarnas och osttillverkarnas kunnande.

(7) Vad gäller de invändningar som rör bristande överensstämmelse med artikel 3.3 i förordning (EG) nr 510/2006 har Nederländerna lämnat in uppgifter om skillnaden mellan den produkt som bär det registrerade namnet ”Noord-Hollandse Edammer” och den som bär namnet ”Edam Holland”. I invändningarna kunde det inte styrkas att konsumenter skulle riskera att vilseledas eller att producenter skulle behandlas ojämlikt.

(8) De parter som reste invändningar hänvisade inte till hela namnet ”Edam Holland” när de hävdade att registreringen skulle utgöra ett hot mot förekomsten av namn, varumärken eller produkter och att det namn som föreslås för registrering är ett sortnamn, utan endast till en del av namnet, nämligen ”Edam”. Skyddet avser emellertid hela uttrycket ”Edam Holland”. Enligt andra stycket i artikel 13.1 i förordning (EG) nr 510/2006 kan uttrycket ”Edam” även fortsättningsvis användas, förutsatt att principerna och bestämmelserna i unionens rättsordning följs. För tydlighetens skull har produktspecifikationen och dess sammanfattning ändrats i enlighet med detta.

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

(9) Mot bakgrund av dessa uppgifter bör beteckningen ”Edam Holland” tas upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

(10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för skyddade geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska registreras.

Utan hinder av punkt 1 får namnet ”Edam” även fortsättningsvis användas inom Europeiska unionen förutsatt att förutsatt att principerna och bestämmelserna i unionens rättsordning följs.

Artikel 2

Den konsoliderade sammanfattningen av innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 2 december 2010.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

BILAGA I

Jordbruksprodukter i bilaga I till fördraget avsedda att användas som livsmedel:

Klass 1.3. Ostar

NEDERLÄNDERNA

Edam Holland (SGB)

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”EDAM HOLLAND”

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

SUB ( ) SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. **Behörig myndighet i medlemsstaten**

Namn: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adress: Postbus 29739 - 2502 LS ’s-Gravenhage

Tfn: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-post: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupp**

Namn: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adress: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tfn: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-post: info@nzo.nl

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ( )

3. **Produkttyp**

klass 1.3 Ost

4. **Produktspecifikation**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Namn*

”Edam Holland”

4.2. *Beskrivning*

Edam Holland är en naturligt mognad ost av halvhård typ. Den produceras i Nederländerna av komjölk från nederländska mjölkgårdar och får mogna i mogningsrum tills den är klar att konsumeras.

Sammansättning

Edam Holland tillverkas av en eller flera av följande råvaror:

— Mjölk, grädde och helt eller delvis skummad komjölk (endast komjölk) från nederländska mjölkgårdar.

Särskilda kännemärken

Osten är rund med platt ovan- och undersida eller är bröd- eller blockformad. Specifikationerna ges i nedanstående tabell:

Typ:	Vikt	Fett i torrsubstansen	Vattenhalt (max)	Salt i torrsubstans (max)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (ball)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (hard)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (speckled)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (blockformad)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (stor, limpformad)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (liten, limpformad)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Den aktuella vattenhalten är halten tolv dagar efter den första tillverkningsdagen, med undantag av Baby Edam Holland där det rör sig om halten fem dagar efter den första tillverkningsdagen.

De övriga särskilda kännemärkena är följande:

— Smak: mild till stark, beroende på ålder och typ.

— Snittyta: ska vara enhetlig i färgen och ha några små runda hål. Bros Edam Holland har många små hål. Osten är benvit till gul.

— Skorpa: ostens skorpa är väl sluten, slät, torr, ren och fri från mögelväxt. Skorpan uppstår genom torkning under mogningsprocessen.

— Konsistens: Ung Edam Holland måste vara tillräckligt fast och vara skärbar. När den mognat ytterligare ökar fastheten och strukturen avtar. Bros Edam Holland måste vara tillräckligt fast och hård.

— Mognadstid: minst 28 dagar (minst 21 dagar för Baby Edam Holland).

— Edam Holland är en naturligt mognad ost. Mogning i folie tillåts inte när det gäller Edam Holland.

— Mognadstemperatur: minst 12 °C.

— Ålder: konsumtionsåldern varierar från minst 28 dagar efter tillverkningen (Baby Edam Holland) till över 1 år.

Särskilda kvalitetskrav

— Mjölk, grädde eller delvis skummad mjölk som tas emot och lagras av osttillverkaren har inte genomgått någon värmebehandling alls eller endast en icke-pastöriserande värmebehandling.

— Grädde och helt eller delvis skummad mjölk ska omedelbart före beredningen av Edam Holland genomgå en pastöriserande värmebehandling så att följande krav är uppfyllda:

— Fosfatasaktivitet ska inte kunna påvisas, såvida det inte påvisas peroxidasaktivitet.

— När det gäller grädde ska surhetsgraden, beräknad på den fettfria produkten, uppgå till högst 20 mmol NaOH per liter om laktoshalten uppgår till högst 200 mg per 100 g fettfri substans.

— Coliliknande mikroorganismer ska inte kunna påvisas i 0,1 ml.

— Alla råvaror ska omedelbart före beredningen av Edam Holland pastöriseras så att halten odenaturerat vassleprotein inte eller endast i liten utsträckning avviker från halten i den opastöriserade råvaran som för övrigt är av lika beskaffenhet och kvalitet.

— Vid beredningen får endast sådana mjölksyrebildande och arombildande mikroorganismer tillsättas som härstammar från icke genetiskt modifierade kulturer. Dessa kulturer består av mesofila mjölksyrabakterier som är lämpliga för Edam Holland: varianterna Lactococcus och Leuconostoc av typen L eller LD, eventuellt i kombination med termofila Lactobacillus- och/eller Lactococcus-typer. De tillgängliga kulturerna spelar en mycket viktig roll i mogningsprocessen och skapandet av den typiska smaken och aromen.

— Löpe: Endast kalvlöpe används vid tillverkningen av Edam Holland. Endast under särskilda omständigheter, exempelvis om det är nödvändigt till följd av epizootiska sjukdomar, kan andra typer av löpe komma att användas. I sådana fall måste löpen överensstämma med kraven i Warenwetbesluit Zuivel (varulagen för mejeriprodukter).

— Nitrithalten i Edam Holland ska uppgå till högst 2 mg per kg ost, beräknad som nitritjon.

4.3. *Geografiskt område*

Det geografiska område som ansökan avser är Holland, dvs. den europeiska delen av Konungariket Nederländerna.

4.4. *Bevis på ursprung*

Innan ostmassan pressas anbringas en märkning som görs av kasein på varje ostenhet av Edam Holland (se figuren). På denna märkning står, förutom beteckningen ”Edam Holland”, en för varje ost unik kombination av siffror och bokstäver (alfabetiskt och numeriskt ökande).



Det nederländska mejerikontrollinstitutet för in dessa unika nummer i ett register som även innehåller alla kontrolluppgifter (inklusive plats och tid). Denna beteckning är lätt för konsumenten att känna igen. En kontrollinstans kan göra kontroller via kaseinmärkningen och mejerikontrollinstitutets register.

4.5. *Framställningsmetod*

Edam Holland tillverkas av mjölk från mjölkgårdar i Nederländerna. Mjölken avkyls till högst 6 °C och lagras i en kyltank på gården. Inom 72 timmar transporteras mjölken till ostfabriken. Vid mottagandet på ostfabriken behandlas mjölken antingen direkt eller tempereras (en icke-pastöriserande, svag värmebehandling) och lagras under kort tid avkyld för att sedan bearbetas till ostmjölk.

Mjölkens fetthalt standardiseras, varvid förhållandet mellan fett och äggviteämnen anpassas så att fetthalten i den slutliga osten uppgår till mellan 40 och 44 procent i torrsubstansen. Ostmjölken pastöriseras vid en temperatur på minst 72 °C i 15 sekunder. Koagulering av ostmjölken sker vid en temperatur på ca 30 °C. Den delning och koagulation av mjölkproteinerna som då uppträder i mjölken är utmärkande för Edam Holland.

Genom koagulationen avskiljs den ostmassa som uppstått från vasslan, varefter denna bearbetas och tvättas så att fukthalten och pH-värdet når önskade värden.

Denna ostmassa pressas samman i fat och får därigenom rätt form och önskad vikt. Den ”ost” som då bildas doppas i saltlake.

Edam Holland mognar uteslutande på naturligt sätt. Det innebär att osten mognar under luftens inverkan, varvid osten regelbundet vänds och kontrolleras. Under mogningen bildas en torr skorpa. Tid och temperatur spelar en viktig roll för att enzym- och åldringsprocessen hos osten ska kunna utveckla den fysikaliska och organoleptiska kvalitet som är utmärkande för Edam Holland. Det kan ta över ett år för Edam Holland att mogna, beroende på den önskade smaktypen.

Uppskärning och förpackning av Edam Holland kan ske både inom och utanför Nederländerna under förutsättning att förpackaren tillämpar ett slutet administrativt kontrollsystem som innebär att unika kombinationer av siffror och bokstäver på kontrollmärket på den uppskurna osten gör att den går att spåra och att konsumenterna kan vara säkra på dess ursprung.

4.6. *Samband med området*

Den geografiska komponenten i denna produktbeteckning är ”Holland”. Som bekant motsvarar ”Holland” den mer officiella benämningen ”Nederländerna”. Vid tiden för republiken Förenade Nederländerna (1600–1800-talet) var Holland den mest inflytelserika av de sju provinserna.

Historisk utveckling

Edam Holland representerar den nederländska tradition av osttillverkning som började utvecklas på medeltiden och som hade en blomstringstid redan på 1600-talet (Nederländernas gyllene århundrade).

Det är i stor utsträckning Nederländernas geografiska läge (landet ligger till största delen under havsytans nivå), landets klimat (havsklimat) och sammansättningen av det gräs som växer där (främst på sand- eller lermark) som gör att mjölken lämpar sig så väl för tillverkning av högkvalitativ och smakrik ost.

Mjölkkvaliteten garanteras genom de kvalitetssäkringssystem som inrättats på mjölkgårdarna och den omfattande kvalitetsbedömningen (varje leverans av mjölk testas och bedöms på grundval av olika kvalitetsparametrar). Mjölken hålls dessutom kyld oavbrutet fram till dess att den bearbetas. Den kyls på gården (maximalt 6 °C) och transporteras till fabriken i kyltankar. De relativt korta avstånden bidrar också till att bevara mjölkens kvalitet.

Från tillverkning på bondgårdarna, via lokala fabriker, har Edam Holland växt till en nationellt tillverkad produkt med ett världsomfattande rykte. Den utgör en viktig och stabil faktor i samband med förädlingen av mjölk från mjölkproducenter. I början av 1900-talet infördes nationella lagbestämmelser för ostens kvalitet, och beteckningen Edam Holland fastställdes i beslutet om jordbrukskvalitet för ostprodukter (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

De europeiska konsumenternas bild av Edam Holland

En storskalig undersökning som genomförts i sex europeiska länder visade att de europeiska konsumenterna har uppfattningen att Nederländerna är den viktigaste producenten av Edam (och Gouda).

Edam Holland (och Gouda Holland) är symboler för det nederländska kulturarvet. De europeiska konsumenterna betraktar Edam Holland (och Gouda Holland) som varumärken. Edam Holland (och Gouda Holland) är exempel på nederländsk kvalitet. Marknadsundersökningar (som gjorts av ett representativt urval på 1 250 personer per medlemsstat, med 97,5 % tillförlitlighet) i de sex medlemsstater som har den största konsumtionen av Edam (och Gouda) visar att

— Edamerost är starkt associerad med Nederländerna,

— Edam Holland är mer populär än Edamerost som produceras utanför Nederländerna,

— Nästan hälften av alla konsumenter i de medlemsstater där enkäten genomfördes tror att all Edamerost tillverkas i Nederländerna.

— Edam Holland får en märkbart bättre bedömning när det gäller parametrarna: ”utmärkt kvalitet”, ”tillverkad på traditionellt sätt” och ”originalprodukt’.

Under flera århundraden har staten och industrin i Nederländerna vidtagit åtgärder och infört lagar för att se till att Edam Hollands (och Gouda Hollands) mycket höga kvalitet bevaras. Dessutom har den nederländska mejeribranschen investerat stora belopp för att uppfylla dessa höga kvalitetskrav och öppna, bearbeta och bevara marknaderna. Sedan 1950 har mer än 1,4 miljarder nederländska gulden (635 miljoner euro) investerats i reklam, information och säljfrämjande åtgärder i Europa (investeringarna i Nederländerna oräknade).

4.7. *Kontrollorgan*

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

Adress: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tfn: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-post: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Märkning*

”Edam Holland” är en av Europeiska unionen skyddad geografisk beteckning (SGB).

På hela ostar ska denna beteckning finnas på en framskjuten plats på den läskpappersetikett som anbringas på den platta sidan och/eller på en banderoll runt osten. Detta är inte obligatoriskt om osten i enlighet med punkt 4.5 levereras till handeln uppskuren och färdigförpackad. I sådana fall måste ”Edam Holland” anges på förpackningen.

Förpackningarna måste märkas på ett entydigt sätt så att konsumenterna kan känna igen Edam Holland på varuhyllorna. Genom att produkten ges ett namn och får en särskild identitet (en logotyp håller på att tas fram) och att EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning används måste det stå klart för konsumenterna att Edam Holland är en produkt som skiljer sig från andra Edamerostar.