RÈGLEMENT (UE) Nº 1121/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Edam Holland (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, premier alinéa du règlement (CE) nº 510/2006 et en application de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la demande d'enregistrement de la dénomination «Edam Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées, déposée par les Pays-Bas, a fait l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne* [2].

(2) La République tchèque, l'Allemagne, la Finlande, l'Autriche, la Slovaquie, les gouvernements de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique, ainsi que la Dairy Australia, la Dairy Companies Association of New Zealand et la National Milk Producers Federation, en association avec le U.S. Dairy Export Council, se sont déclarés opposés à cet enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 510/2006. Les déclarations d'opposition ont été jugées recevables conformément à l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement, à l'exclusion de celles présentées par l'Australie et par la Dairy Australia, qui ont été considérées comme irrecevables au motif qu'elles sont arrivées tardivement.

(3) Les déclarations d'opposition portaient sur le non-respect des conditions énoncées à l'article 2 du règlement (CE) nº 510/2006, en particulier en ce qui concerne la dénomination et son utilisation, la spécificité et la réputation du produit, la délimitation de l'aire géographique, ainsi que les restrictions relatives à l'origine des matières premières. Il était également précisé dans les déclarations d'opposition que l'enregistrement de la dénomination en question serait incompatible avec les dispositions de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 510/2006, compromettrait l'existence de dénominations, de marques commerciales ou de produits commercialisés légalement depuis au moins cinq ans avant la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2, et que la dénomination proposée à l'enregistrement était générique.

(4) Par lettres du 21 octobre 2008, la Commission a invité les Pays-Bas et les parties opposées à l'enregistrement à rechercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.

(5) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu avec les parties opposées à l'enregistrement dans les délais prévus, il convient que la Commission adopte une décision conformément à la procédure prévue à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006.

(6) En ce qui concerne l'allégation de non-conformité avec l'article 2 du règlement (CE) nº 510/2006 pour ce qui est de la dénomination, de l'aire géographique, de la spécificité du produit, du lien entre les caractéristiques du produit et l'aire géographique, de la réputation et des restrictions relatives à l'origine des matières premières, les autorités nationales compétentes ont confirmé que ces éléments étaient présents et que, par ailleurs, aucune erreur manifeste n'avait été décelée. Il convient de préciser que «Holland» n'est pas le nom de l'État membre concerné et que la dénomination «Edam Holland» est considérée comme une dénomination traditionnelle géographique au sens de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006. Il est ainsi satisfait aux exigences de l'article 2, paragraphe 1, point b), dudit règlement puisque l'aire géographique concernée est délimitée en fonction du lien et des principaux éléments qui font la spécificité du produit. La spécificité de l'Edam Holland tient à un ensemble de facteurs liés à l'aire géographique, tels que qualité du lait (teneur élevée en matières grasses et en protéines), acides aminés provenant de peptides β-Cn et γ-glutamyl, prédominance du pâturage en prairie, utilisation de présure de veau, maturation naturelle, et savoir-faire des éleveurs et producteurs de ces fromages.

(7) En ce qui concerne les oppositions fondées sur le non-respect de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 510/2006, les Pays-Bas ont communiqué des informations relatives à la distinction à établir entre le produit couvert par la dénomination enregistrée «Noord-Hollandse Edammer» et celui pour lequel la demande d'enregistrement de la dénomination «Edam Holland» a été déposée. Les déclarations d'opposition ne fournissaient aucune preuve attestant que les consommateurs étaient susceptibles d'être induits en erreur ni que les producteurs subiraient un traitement inéquitable.

(8) Lorsqu'ils affirmaient que l'enregistrement porterait préjudice à des dénominations, marques ou produits existants et que la dénomination proposée à l'enregistrement était générique, il semble que les opposants ne visaient pas l'ensemble de la dénomination «Edam Holland», mais uniquement une partie de celle-ci, à savoir «Edam». Or, la protection est octroyée à la dénomination «Edam Holland» dans son ensemble. Conformément à l'article 13, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006, la dénomination «Edam» peut continuer à être utilisée à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de l'Union soient respectés. Par souci de clarté, le cahier des charges et le résumé ont été modifiés en conséquence.

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO C 57 du 1.3.2008, p. 39.

(9) À la lumière des éléments susmentionnés, il y a donc lieu d'inscrire la dénomination «Edam Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.

(10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Par dérogation au premier alinéa, le nom «Edam» peut continuer à être utilisé sur le territoire de l'Union, à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de celle-ci soient respectés.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité

Classe 1.3. Fromages

PAYS-BAS

Edam Holland (IGP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«EDAM HOLLAND»

Nº CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

AOP ( ) IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service Compétent de l'état Membre**

Nom: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tél.: +31-70-3708708

Télécopieur: +31-70-3708444

Courrier électronique: plw@hpa.agro.nl

2. **Groupement**

Nom: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tél.: + 31-79-3430300

Télécopieur: +31-79-3430320

Courrier électronique: info@nzo.nl

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

4. **Cahier des charges**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom*

«Edam Holland»

4.2. *Description*

L'Edam Holland est un fromage à maturation naturelle et à pâte semi-dure. Il est produit aux Pays-Bas à partir de lait de vache provenant d'éleveurs néerlandais de vaches laitières et transformé en produit consommable dans des salles d'affinage néerlandaises.

Composition

L'Edam Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

— lait, crème, lait entièrement ou partiellement écrémé (de vache exclusivement) provenant d'exploitations laitières néerlandaises.

Caractéristiques spécifiques

Le fromage se présente sous la forme d'une boule à faces supérieure et inférieure aplaties, ou sous la forme d'un pain ou d'un bloc. Ses spécifications figurent dans le tableau ci-dessous.

Type	Poids	Teneur en matières grasses sur extrait sec	Taux d'humidité (max.)	Teneur en sel de l'extrait sec (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (boule)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (dur)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (tacheté)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (bloc)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (grand pain)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (petit pain)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

La teneur en humidité est mesurée douze jours après le premier jour du traitement, sauf dans le cas du Baby Edam Holland, pour lequel elle est mesurée cinq jours après le premier jour de la préparation.

Les autres caractéristiques sont les suivantes:

— goût: doux à piquant, selon l'âge et le type,

— coupe transversale: elle doit être de couleur égale avec quelques petits trous circulaires. Le Bros Edam Holland présente un grand nombre de petits trous. La couleur du produit va de l'ivoire au jaune,

— croûte: la croûte du fromage est ferme, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Elle se forme par séchage lors de la maturation,

— consistance: la pâte de l'Edam Holland jeune doit être suffisamment ferme et facile à trancher. Lorsque le processus de maturation du fromage est plus avancé, la fermeté s'accentue et la structure se rétrécit. Le Bros Edam Holland doit être suffisamment ferme et dur,

— période de maturation: 28 jours au moins (21 jours au moins pour le Baby Edam Holland),

— l'Edam Holland est un fromage affiné naturellement. L'affinage en feuille d'aluminium n'est pas admis pour l'Edam Holland,

— température de maturation: 12 °C au minimum,

— âge: l'âge de consommation varie de 28 jours au moins après la production (Baby Edam Holland) à plus d'un an.

Exigences spécifiques de qualité

— Le lait, la crème et le lait partiellement écrémé ne subissent aucun traitement thermique avant leur arrivée chez le producteur de fromage ni pendant leur conservation chez celui-ci, ou font l'objet d'un traitement thermique non pasteurisant.

— La pasteurisation de la crème et du lait partiellement ou entièrement écrémé doit intervenir immédiatement avant la production de l'Edam Holland de manière à ce que:

  — l'on ne puisse déceler aucune activité de phosphatase, à moins que l'on ne puisse déceler aucune activité de peroxydase;

  — s'il s'agit de crème, le taux d'acidité maximal mesuré sur le produit dégraissé soit de 20 mmol de NaOH par litre, à moins que la teneur en lactate soit inférieure ou égale à 200 mg par 100 g de produit dégraissé;

  — aucun micro-organisme coliforme ne soit décelable dans 0,1 ml.

— Immédiatement avant leur transformation en Edam Holland, toutes les matières premières doivent être pasteurisées de manière à ce que leur teneur en protéines de lactosérum non dénaturées ne diffère pas, ou diffère peu, de celle de la matière première non pasteurisée de type et qualité similaires.

— La fabrication de l'Edam Holland autorise uniquement l'ajout de cultures de micro-organismes non génétiquement modifiés formant de l'acide lactique et des arômes. En ce qui concerne l'Edam Holland, ces cultures consistent en des ferments lactiques mésophiles adéquats, à savoir des variantes de Lactococcus et Leuconostoc des types L ou LD, éventuellement en combinaison avec des Lactobacillus et/ou Lactococcus thermophiles. Les cultures de ferments lactiques disponibles jouent un rôle très important dans le processus de maturation et dans la formation des goûts et arômes typiques.

— Présure: seule la présure de veau est utilisée pour la fabrication de l'Edam Holland. Ce n'est que dans des circonstances particulières, notamment à la suite d'une épizootie, que le recours à d'autres types de présure peut être justifié. En pareil cas, la présure utilisée doit être conforme aux exigences du Warenwetbesluit Zuivel (arrêté relatif aux produits laitiers).

— Le taux de nitrites de l'Edam Holland ne peut dépasser 2 mg par kg de fromage, calculé sur base ionique.

4.3. *Aire géographique*

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la Hollande, à savoir la partie européenne du Royaume des Pays-Bas.

4.4. *Preuve de l'origine*

Avant le pressage du caillé, une marque en caséine est apposée sur chaque unité de fromage Edam Holland (cf. illustration). Sur cette marque figure pour chaque fromage, outre la dénomination Edam Holland, une combinaison unique de chiffres et de lettres (dans l'ordre alphabétique et numérique).



Le COKZ, l'institut néerlandais de contrôle des produits laitiers, tient un registre de ces codes uniques dans lequel figurent également toutes les données de contrôle (y compris le lieu et la date). L'indication est aisément reconnaissable par le consommateur. Une vérification peut être effectuée par un institut de contrôle sur la base de la marque de caséine et du registre du COKZ.

4.5. *Méthode d'obtention*

Le fromage Edam Holland est produit à base de lait provenant d'exploitations laitières situées aux Pays-Bas. Le lait est refroidi à la laiterie jusqu'à une température ne dépassant pas 6 °C, et stocké à la laiterie dans une cuve réfrigérée. Il est transporté à la fromagerie dans les 72 heures. Dès réception à la fromagerie, le lait est soit transformé, soit traité thermiquement (traitement non pasteurisant à basse température), puis stocké en entrepôt frigorifique pendant une brève période avant d'être transformé en lait à fromage.

La teneur en matières grasses du lait est standardisée de manière à ce que le rapport entre les matières grasses et les protéines soit tel que la teneur en matières grasses dans la matière sèche du fromage obtenu en fin de processus se situe entre 40 et 44 %. Le lait à fromage est pasteurisé à une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes. Le caillage du lait à fromage se produit à une température d'environ 30 °C. La séparation et la coagulation des protéines qui se produisent ainsi sont typiques de l'Edam Holland.

Le caillé produit par la coagulation est séparé du lactosérum avant d'être traité et lavé de manière à ce que le taux d'humidité et le pH atteignent les niveaux souhaités.

Ce caillé est pressé dans des fûts de manière à ce qu'il acquière la forme et le poids souhaité. Le «fromage» ainsi obtenu est plongé dans un bain de saumure.

L'Edam Holland est affiné de façon exclusivement naturelle. Cela signifie qu'il est laissé à l'air et régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme au cours du processus de maturation. Durée et température sont importantes pour que les processus enzymatiques et de vieillissement puissent conférer au fromage les qualités physiques et organoleptiques typiques de l'Edam Holland. La maturation de l'Edam Holland peut durer plus d'un an, selon le type de saveur recherché.

La découpe et le préconditionnement de l'Edam Holland peuvent être effectués aux Pays-Bas ou à l'étranger, à condition toutefois que le préemballeur applique un système de contrôle administratif complet garantissant la traçabilité de l'Edam Holland découpé, grâce à la combinaison unique de chiffres et de lettres figurant sur la marque, et que le consommateur puisse être assuré de son origine.

4.6. *Lien*

La composante géographique de la dénomination du produit est «Holland». Le nom «Hollande» est couramment employé comme synonyme du nom plus officiel «Pays-Bas». Au temps de la République des Provinces Unies (du XVIIe au XIXe siècle), la Hollande était celle des sept provinces qui avait le plus d'influence.

Évolution historique

L'Edam Holland témoigne de la culture fromagère néerlandaise, qui remonte au Moyen-Âge et était déjà en plein épanouissement au XVIIe siècle (le Siècle d'Or).

La situation des Pays-Bas (essentiellement sous le niveau de la mer), son climat (maritime) et la composition des pâturages (terrains essentiellement argileux et sablonneux) sont en grande partie responsables du fait que le lait qui y est produit se prête idéalement à la production d'un fromage savoureux et de qualité supérieure.

La qualité du lait est garantie par l'application de systèmes assurant la qualité au niveau des laiteries et l'utilisation d'un système intensif d'appréciation de sa qualité (chaque lot de lait est analysé et jugé à la livraison selon différents critères). À aucun moment il n'y a rupture de la chaîne du froid jusqu'au traitement du lait; celui-ci est ainsi stocké à froid (jusqu'à une température maximale de 6 °C) à la laiterie et transporté en camions réfrigérés jusqu'à la fromagerie. Le fait que les distances de transport sont relativement limitées contribue également à assurer le maintien de la qualité.

Initialement produit à la ferme, puis dans des unités locales, l'Edam Holland a évolué jusqu'à devenir un produit national jouissant d'une réputation internationale; il est une composante importante et stable de la valorisation du lait de ferme. Au début du vingtième siècle, une législation nationale a été introduite en ce qui concerne le fromage d'Edam, et la dénomination Edam Holland a été consacrée par l'arrêté relatif à la qualité agricole des produits fromagers (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*).

L'image de l'Edam Holland auprès des consommateurs européens

Une enquête de grande envergure menée dans six pays européens a établi que les Pays-Bas sont considérés par les consommateurs européens comme le producteur le plus important d'Edam (et de Gouda).

L'Edam Holland et le Gouda Holland sont des symboles de l'héritage culturel néerlandais. Le consommateur européen considère les variétés fromagères Gouda Holland et Edam Holland comme des marques. L'Edam Holland et le Gouda Holland sont synonymes de produits de qualité néerlandais. Une étude de marché réalisée dans les six États membres qui sont les plus gros consommateurs d'Edam (et de Gouda), sur un échantillon représentatif de 1 250 répondants par État membre et avec un indice de confiance de 97,5 %, révèle ce qui suit:

— il y a une forte association entre l'Edam et les Pays-Bas,

— l'Edam Holland est plus prisé que l'Edam produit en dehors des Pays-Bas,

— près de la moitié des consommateurs interrogés dans les États membres pensent que toute la production d'Edam provient des Pays-Bas,

— l'Edam Holland obtient des résultats nettement supérieurs en ce qui concerne les critères «excellente qualité», «production traditionnelle» et «produit original».

Au fil des siècles, le secteur fromager et le gouvernement néerlandais ont introduit diverses règles et mesures visant à maintenir l'Edam Holland (et le Gouda Holland) à un très haut niveau de qualité. L'industrie laitière néerlandaise a de son côté consenti des investissements substantiels pour satisfaire à ces hautes exigences de qualité et pour ouvrir de nouveaux marchés, les travailler et les entretenir. Depuis 1950, plus de 1,4 milliard NLG (635 millions EUR) a ainsi été investi dans la publicité, l'information et la promotion en Europe (sans compter les investissements aux Pays-Bas).

4.7. *Structure de contrôle*

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

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tél.: +31-33-4965696

Télécopieur: +31-33-4965666

Courrier électronique: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Étiquetage*

«Edam Holland» est une indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP).

Cette indication doit figurer en évidence sur tous les fromages entiers, sous la forme d'une étiquette en papier apposée sur le côté plat du fromage et/ou sur une banderole entourant celui-ci. Toutefois, cela n'est pas obligatoire lorsque le fromage est commercialisé prédécoupé et préconditionné conformément aux prescriptions de la section 4.5. En pareil cas, la dénomination «Edam Holland» doit figurer sur l'emballage.

L'emballage doit être revêtu d'une marque hautement distinctive permettant au consommateur de reconnaître l'Edam Holland dans les rayons. Grâce à l'indication du nom, à l'utilisation d'une identité propre (un logo est en préparation) et au symbole IGP de l'UE, il apparaîtra clairement au consommateur que l'Edam Holland est un produit différent des autres fromages dénommés Edam.