KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 1121/2010,

2. detsember 2010,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [„Edam Holland” (KGT)]

EUROOPA KOMISJON

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, [1] eriti artikli 7 lõike 5 kolmandat lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 teisele lõigule ja nimetatud määruse artikli 17 lõiget 2 kohaldades avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* [2] Madalmaade taotlus registreerida kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus „Edam Holland”.

(2) Tšehhi Vabariik, Saksamaa, Soome, Austria, Slovakkia ning Austraalia, Uus-Meremaa ja Ameerika Ühendriikide valitsused, ning Diary Australia, Dairy Companies Association of New Zealand ja the National Milk Producers Federation koos U.S.Dairy Export Counciliga esitasid registreerimisele vastuväite vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõikele 1. Need vastuväited on kõnealuse määruse artikli 7 lõike 3 kohaselt vastuvõetavad, välja arvatud Austraalia ja Dairy Australia vastuväited, mis tunnistati nende hilinenud saabumise pärast vastuvõetamatuks.

(3) Vastuväidetes käsitleti määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklis 2 sätestatud tingimustele mittevastamist, eelkõige nimetust ja selle kasutamist, toote erilisust ja selle mainet, geograafilise piirkonna piiramist ning toorainete päritolu piiranguid. Vastuväidetes kinnitati ka, et registreerimine oleks vastuolus määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 3 lõikega 3 ja ohustaks nimetusi, kaubamärke või tooteid, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat enne artikli 6 lõikega 2 ettenähtud avaldamise kuupäeva ning et registreerida soovitud nimetus on üldine.

(4) Komisjon kutsus 21. oktoobri 2008. aasta kirjaga Madalmaid ja vastuväite esitajaid üles saavutama omavaheline kokkulepe vastavalt nende riigisisestele menetlustele.

(5) Kuna vastuväitjad ei suutnud ettenähtud tähtaja jooksul kokkuleppele jõuda, peab komisjon võtma vastu otsuse vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 15 lõikes 2 osutatud menetlusele.

(6) Kui rääkida väidetavast mittevastavusest määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 2 seoses toote nimetuse, geograafilist piirkonna, toote eripära, toote omaduste ja geograafilise piirkonna vahelise seose, tooraine päritolu käitleva maine ja piirangutega, siis kinnitasid vastutavad riigiasutused, et kõnealused aspektid olid olemas ning lisaks ei tuvastatud ühtegi ilmset viga. Tuleks märkida, et „Holland” ei ole asjaomase liikmesriigi nimi ning et nimetust „Edam Holland” käsitatakse määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 2 lõikes 2 sätestatud traditsioonilise geograafilise nimetusena. Sellega seoses on kõnealuse määruse artikli 2 lõike 1 punkti b tingimused täidetud, kuna seotud geograafiline piirkond on piiritletud vastavalt seosele toote eripära põhiaspektidega. Toote „Edam Holland” eripära on tingitud geograafilise piirkonnaga seotud järgmistest aspektidest: piima kvaliteet (suur rasva- ja valgusisaldus), β-CN-peptiidist ja γ-glutamüülpeptiidist tekkinud aminohapped, ning karjatamine valdavalt rohumaadel, vasikalaabi kasutamine, loomulik laagerdumine, põllumajandus- ja juustutootjate oskused.

(7) Seoses vastuväidetega, mis põhinevad mittevastavusel määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 3 lõike 3 sätetele, esitasid Madalmaad teabe, milles käsitletakse vahetegemist registreeritud nimetusega toote „Noord-Hollandse Edammer” ja selle toote vahel, millele taotletakse nimetuse „Edam Holland” registreerimist. Vastuväites ei esitatud tõendeid selle kohta, et tarbijaid ohustaks eksitamine või et tootjaid koheldaks ebaõiglaselt.

(8) Selgub, et kui vastuväitjad kinnitavad, et registreerimine ohustaks nimetusi, kaubamärke või tooteid ning et registreerida soovitud nimetus on üldine, ei osutata toote „Edam Holland” kogu nimetusele, vaid üksnes nimetuse ühele osale, nimelt nimetusele „Edam”. Kaitse on siiski antud mõistele „Edam Holland” kui tervikule. Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 13 lõike 1 teise lõigu kohaselt võib jätkata nimetuse „Edam” kasutamist tingimusel, et ELi õiguskorra alusel kohaldatavad põhimõtted ja eeskirjad on täidetud. Selguse huvides on spetsifikaati ja kokkuvõtet vastavalt muudetud.

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[2] ELT C 57, 1.3.2008, lk 39.

(9) Eelnevat arvesse võttes tuleks nimetus „Edam Holland" kanda kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse.

(10) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas kaitstud geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus kantakse registrisse.

Olenemata esimesest lõikest võib jätkata nimetuse „Edam" kasutamist Euroopa Liidu territooriumil tingimusel, et ELi õiguskorra alusel kohaldatavad põhimõtted ja eeskirjad on täidetud.

Artikkel 2

Kokkuvõtlik ülevaade spetsifikaadi üksikasjadest on sätestatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 2. detsember 2010

Komisjoni nimel

president

José Manuel BARROSO

I LISA

Asutamislepingu I lisas loetletud inimtoiduks ettenähtud põllumajandustooted:

Klass 1.3. Juust

MADALMAAD

Edam Holland (KGT)

II LISA

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„EDAM HOLLAND"

EÜ nr: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

KPN ( ) KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw

Aadress: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

E-post: plw@hpa.agro.nl

2. **Taotlejate rühm**

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Aadress: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

E-post: info@nzo.nl

Koosseis: tootjad/töötlejad (X) muud ( )

3. **Toote liik**

Klass 1.3 Juust

4. **Spetsifikaat**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimetus*

„Edam Holland"

4.2. *Kirjeldus*

Juust „Edam Holland" on loomulikul teel laagerdunud poolkõva juust. Kõnealust juustu valmistatakse Madalmaades lehmapiimast, mis on saadud Madalamaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajandusettevõtetest, ning mida on laagerdatud Madalmaade laagerdusruumides kuni tarbimisvalmis tooteks saamiseni.

Koostis

Juustu „Edam Holland" toodetakse ühest või mitmest järgmisest toorainest:

— Madalmaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajandusettevõtetest saadud piim, koor ja rasvatu või vähe-rasvane lehmapiim (ainult lehmapiim).

Iseloomulikud omadused

Juust on pealt ja alt lapiku kera kujuline või pätsi- või plokikujuline. Juustu omadused on esitatud järgmises tabelis.

Tüüp	Kaal	Rasvasisaldus kuivaines	Niiskusesisaldus (maksimaalselt)	Soolasisaldus kuivaines (maksimaalselt)
Baby Edam Holland	maks 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
„Edam Holland" (kera)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
„Edam Holland Bros" (kõva)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
„Edam Holland Stip" (tähniline)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
„Edam Holland" (plokikujuline)	maks 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
„Edam Holland" (suur pätsikujuline)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
„Edam Holland" (väike pätsikujuline)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Tabelis esitatud niiskusesisaldus kehtib 12 päeva pärast tootmise algust, välja arvatud juustu „Baby Edam Holland" puhul, mille osas on ära toodud niiskusesisaldus viis päeva pärast tootmise algust.

Muud iseloomulikud omadused on järgmised:

— Maitse: varieerub mahedast pikantseni, olenevalt juustu vanusest ja tüübist.

— Ristlõige: juust peab olema ühtlase värvusega ja üksikute väikeste ümmarguste aukudega. Juustus „Bros Edam Holland" on palju väikeseid auke. Juustu värvus varieerub elevandiluuvalgest kollaseni.

— Koorik: koorik on tugev, sile, kuiv, puhas ning sellel puudub seenkate. Koorik tekib laagerdumisetapis toimuva kuivatamise käigus.

— Tekstuur: noor „Edam Holland" peab olema piisavalt tahke ja lõigatav. Edasi laagerdudes muutub juustu struktuur tugevamaks ja tihkemaks. Juust „Bros Edam Holland" peab olema piisavalt tahke ja kõva.

— Laagerdumisperiood: vähemalt 28 päeva (juustu „Baby Edam Holland" puhul on laagerdumisperiood vähemalt 21 päeva).

— Juustu „Edam Holland" laagerdatakse loomulikul teel. Fooliumis laagerdamine ei ole juustu „Edam Holland" puhul lubatud.

— Laagerdumistemperatuur: vähemalt 12 °C.

— Vanus: säilivusaeg varieerub alates 28 päevast pärast tootmist („Baby Edam Holland") kuni rohkem kui ühe aastani.

Kvaliteedi suhtes kehtestatud erinõuded

— Piim, koor või vähemasvane piim ei ole enne juustutootjani jõudmist ja ladustamist läbinud mitte mingit kuumtöötlust või on läbinud mitte-pastöriseeriva kuumtöötluse.

— Koor, rasvatu või vähemasvane piim peavad vahetult enne seda, kui nendest hakatakse valmistama juustu „Edam Holland", läbima pastöriseerimise, et vastata järgmistele nõuetele:

  — fosfataasi aktiivsus ei ole tuvastatav, välja arvatud juhul, kui peroksidaasi aktiivsus ei ole tuvastatav;

  — rasvavaba toote põhjal mõõdetuna ei ületa koore happelisus 20 mmol NaOH liitri kohta, välja arvatud juhul, kui laktaadisisaldus 100 g rasvavaba kuivaine kohta on 200 mg või vähem;

  — 0,1 milliliitris ei ole kolibakterite mikroorganismid tuvastatavad.

— Vahetult enne juustu „Edam Holland" valmistamist tuleb kõik selle toorained pastöriseerida, et denatureerimata vadaku valgusisaldus ei erineks või erineks üksnes väga vähe sarnast tüüpi ja sama kvaliteediga pastöriseerimata tooraine omast.

— Juustu „Edam Holland" tootmisel võib lisada üksnes piimhappe tekkeks vajalikke geneetiliselt muundamata kultuure ning aroomi kujundamist soodustavaid mikroorganisme. Kõnealused kultuurid koosnevad „Edam Holland" juustule sobivatest mesofiilsetest piimhappebakteritest: *Lactococcus* ja *Leuconostoc* L või LD ning on võimalik, et neid kombineeritakse termofiilsete *Lactobacillus* ja/või *Lactococcus* kultuuridega. Osutatud piimhappebakteritel on väga oluline osa laagerdumisprotsessis ning juustule omase maitse ja lõhna kujundamisel.

— Laap: juustu „Edam Holland" tootmiseks kasutatakse üksnes vasika laapi. Muud tüüpi laapi võib kasutada ainult erandjuhul, näiteks kui see on tingitud mõnest loomahaigusest. Kasutatav laap peab sellisel juhul vastama Warenwetbesluit Zuivel'e (dekreet piimatoodete kohta (kaupade seaduse alusel)).

— Juustu „Edam Holland" nitritisisaldus nitritioonidena ei ületa 2 mg ühe kilogrammi juustu kohta.

4.3. *Geograafiline piirkond*

Kaitstud geograafilise tähisega piirkond hõlmab Hollandit s.t Madalmaade Kuningriigi Euroopas asuvat osa.

4.4. *Päritolutõend*

Kõigile „Edam Holland" juustudele asetatakse enne kalgendi pressimist kaseiinist valmistatud märk (vaata joonis). Märk sisaldab tähist „Edam Holland" ning iga juustu kohta kordumatut tähtede ja numbrite kombinatsiooni (kasvavas tähestikulises ja numbrilises järjestuses).



COKZ (Madalmaade piimakasvatuse kontrolliasutus) peab nende kordumatute numbrite registrit, mis sisaldab samuti kõikide proovide andmeid (sealhulgas aega ja kohta). Märk on tarbijatele kergesti äratuntav ning kinnitav asutus saab seda kaseiinimärgi ja COKZ registri alusel kontrollida.

4.5. *Tootmismeetod*

Juustu „Edam Holland" valmistatakse Madalmaade piimakasvatusega tegelevatest põllumajandusettevõtetest saadud piimast. Piim jahutatakse põllumajandusettevõttes temperatuurini kuni 6 °C ja hoiustatakse ettevõtte jahutusmahutis. Piim viiakse juustuvabrikusse 72 tunni jooksul. Juustuvabrikusse jõudes hakatakse piima kas kohe töötlema või see termiseeritakse (mitte-pastöriseeriv kerge kuumtöötlemine) ning pannakse lühikeseks ajavahemikuks külmhoidlasse, enne kui see töödeldakse juustu valmistamiseks sobivaks piimaks.

Piima rasvasisaldus ühtlustatakse nii, et saadud rasva/valgu suhe annaks toodetud valmisjuustu rasvasisalduseks kuivaines 40–44 %. Juustu valmistamiseks kasutatav piim pastöriseeritakse vähemalt 72 °C juures 15 sekundi vältel. Piima kalgendatakse 30 °C juures. Kirjeldatud protsessi käigus toimuv piimavalkude eraldumine ja kalgendumine on juustule „Edam Holland" tüüpiline.

Kalgendamisel saadud kalgend eraldatakse vadakust ning seda töödeldakse ja pestakse, millega tagatakse selle niiskusesisalduse ning pH soovitud tase.

Kalgend pressitakse sobiva kuju ja suurusega vormidesse. Selle tulemusel saadud „juust" asetatakse seejärel soolveevanni.

Juustu „Edam Holland" on alati laagerdatud loomulikul teel s.t see jäetakse lahtise õhu kätte laagerduma ning juustu pööratakse ja jälgitakse pidevalt. Laagerdudes moodustub juustule kuiv koorik. Ajal ja temperatuuril on oluline osa selleks, et ensümaatiliste ja küpsemisprotsessidega oleks võimalik välja arendada juustule „Edam Holland" iseloomulike füüsikalised ja organoleptilised omadused. Juustu „Edam Holland" laagerdumine võib võtta kauem kui aasta, sõltuvalt sellest, millist tüüpi maitset soovitakse.

Juustu „Edam Holland" võib eelnevalt tükeldada ja müügipakendisse pakendada nii Madalmaades kui ka väljaspool, tingimusel, et pakendajal on terviklik haldusseiresüsteem, millega tagatakse, et tükeldatud „Edam Holland" juustu saab jälgida märgistusel oleva kordumatu tähe- ja numbrikombinatsiooni abil ning tarbija võib olla kindel selle päritolus.

4.6. *Seos piirkonnaga*

Kõnealuse tootenime geograafiline komponent on „Holland". „Holland" on ametlikuma nimetuse „Madalmaad" üldtuntud sünonüüm. Madalmaade Ühendatud Vabariigi ajal (17. sajandist kuni 19. sajandini) oli Holland selle seitsmest provintsist kõige mõjuvõimsam.

Ajalooline taust

Juust „Edam Holland" esindab Madalmaade juustuvalmistamise traditsiooni, mis ulatub tagasi keskaega ning mille küpsus saabus juba 17. sajandil (kuldajastu).

Sealse piima muudab kõrgekvaliteedilise ja maitsva juustu valmistamiseks sedavõrd sobivaks peamiselt Madalmaade geograafiline asend (valdavalt allpool merepinda), ilmastik (mereline kliima) ja (peamiselt liivasel ja savisel pinnasel kasvavate) rohttaimede kooslus.

Piima kvaliteedi tagavad piimakasvatusega tegelevate põllumajandusettevõtete kvaliteeditagamissüsteemid ning tõhus kvaliteedihindamissüsteem (kogu tarnitud piim kontrollitakse ja hinnatakse vastavalt mitmetele kvaliteedinäitajatele). Lisaks sellele toimib kuni piima töötlemiseni katkestamatu külmaahel: Lisaks sellele toimib kuni piima töötlemiseni katkestamatu külmaahel: piim pannakse põllumajandusettevõtte külmhoonesse (maksimaalne temperatuur 6 °C) ning transporditakse tehasesse külmikuga paakautodes. Piima kvaliteeti aitavad tagada ka suhteliselt lühikesed läbitavad vahemaad.

„Edam Holland" on saanud alguse talumajapidamistes ning arenenud kohalike tehaste kaasabil kogu riigis toodetavaks ülemaailmse tuntusega tooteks ning sellest on saanud piima väärtuse optimeerimise oluline ja stabiilne tegur. sajandi alguses kehtestati Edam juustu kohta riiklikud seadused ning Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten'is (Põllumajanduslik kvaliteediotsus juustutoodete kohta) kehtestati nimetus „Edam Holland".

Juustu „Edam Holland" maine Euroopa tarbijate seas

Kuues Euroopa riigis läbiviidud ulatuslik uuring näitas, et Euroopa tarbijad peavad Madalmaid kõige olulisemaks Edam (ja Gouda) juustu tootjaks.

„Edam Holland" (ja „Gouda Holland") on Madalmaade kultuuripärandi sümbolid. Euroopa tarbijad peavad „Edam Holland" (ja „Gouda Holland") juustusid kaubamärkideks. „Edam Holland" (ja „Gouda Holland") tähistavad Madalmaade kvaliteeti. Kuues kõige enam Edam (ja Gouda) juustu tarbivas liikmesriigis läbiviidud turu-uuring (igas liikmesriigis 1 250 vastajast koosneva esindusliku valimiga uuring, mille usaldusväärsus oli 97,5 %) näitab järgmist:

— Edam juustu ja Madalmaade vahel on tugev seos;

— „Edam Holland" on populaarsem kui väljaspool Madalmaid toodetud Edam;

— peaaegu pooled uuringus osalenud liikmesriikide tarbijatest usuvad, et kogu Edam juust toodetakse Madalmaades;

— „Edam Holland" saab tunduvalt kõrgemaid punkte järgmiste tunnuste osas: „suurepärane kvaliteet", „traditsiooniliselt toodetud" ja „algupärane toode".

Mitmete sajandite jooksul on nii Madalmaade valitsus kui ka tööstus rakendatud mitmesuguseid meetmeid ja seadusi, et tagada „Edam Holland" (ja „Gouda Holland") juustu väga kõrge kvaliteedi säilimine. Lisaks sellele on Madalmaade piimatööstus investeerinud märkimisväärseid summasid, et täita kõnealuseid kõrgeid kvaliteedinõudeid ning avada, suurendada ja säilitada turgusid. Alates 1950. aastast on reklaami, teadlikkuse tõstmisesse ja nende toodete edendamisse Euroopas investeeritud üle 1,4 miljardi Hollandi kuldna (635 miljonit EUR) (v.a Madalmaades tehtud investeeringud).

4.7. *Kontrolliasutus*

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

Aadress: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Faks: +31-33-4965666

E-post: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Märgistus*

„Edam Holland" on Euroopa Liidu kaitstud geograafiline tähis (KGT).

Tähis peab asuma nähtaval kohal kõikide tervete juustude lapikule küljele kinnitatud märgistel ja/või juustu ümber olevatel ribadel. See ei ole kohustuslik, kui juustu müüakse eelnevalt tükeldatuna ja müügipakendis, nagu on kirjeldatud punktis 4.5. Sellisel juhul peab tähis „Edam Holland" olema pakendil.

Selleks, et tarbijatel oleks võimalik juustu „Edam Holland" poeriiulitelt üles leida, peab pakendil olema selgesti eristuv märk. Nimetuse „Edam Holland" kasutamise, vastava identiteedi kujundamise ning ELi KGT tähise kasutamise abil peab tarbijatele selge olema, et toode „Edam Holland" erineb kõigist teistest Edam juustudest.