

VERORDNUNG (EU) Nr. 1121/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Edam Holland (g.g.A.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag der Niederlande auf Eintragung der Bezeichnung „Edam Holland“ in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und in Übereinstimmung mit Artikel 17 Absatz 2 derselben Verordnung im *Amtsblatt der Europäischen Union*⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Die Tschechische Republik, Deutschland, Finnland, Österreich, die Slowakei, Regierungen Australiens, Neuseelands und der Vereinigten Staaten von Amerika sowie *Dairy Australia*, *Dairy Companies Association of New Zealand* und *National Milk Producers Federation* zusammen mit dem *U.S. Dairy Export Council* haben gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung eingelegt. Die Einsprüche wurden im Sinne von Artikel 7 Absatz 3 der genannten Verordnung für zulässig befunden mit Ausnahme der Einsprüche Australiens und von *Dairy Australia*, die zu spät eingegangen waren und deshalb für unzulässig befunden wurden.
- (3) Die Einsprüche betrafen die Nichteinhaltung der in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 festgelegten Bedingungen, insbesondere in Bezug auf den Namen des Erzeugnisses und seine Verwendung, die Besonderheit und das Ansehen des Erzeugnisses, die Abgrenzung des geografischen Gebiets und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe. Außerdem wurde geltend gemacht, die Eintragung würde gegen Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 verstoßen, sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder zum Zeitpunkt der in Artikel 6 Absatz 2 genannten Veröffentlichung bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befindlichen Erzeugnissen auswirken, und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln.
- (4) Die Kommission hat die Niederlande und die Einspruchsführer mit Schreiben vom 21. Oktober 2008 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu gelangen.
- (5) Da innerhalb der vorgesehenen Frist keine Einigung mit den Einspruchsführern erzielt werden konnte, muss die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Entscheidung treffen.
- (6) Was die angebliche Nichteinhaltung von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 in Bezug auf den Namen, das geografische Gebiet, die Besonderheit des Erzeugnisses, den Zusammenhang zwischen den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet, das Ansehen und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe anbelangt, so haben die zuständigen nationalen Behörden bestätigt, dass diese Bedingungen erfüllt sind und darüber hinaus kein offensichtlicher Fehler festgestellt wurde. „Holland“ ist nicht der Name des betreffenden Mitgliedstaats, und „Edam Holland“ gilt als traditioneller geografischer Name im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006. Die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b der genannten Verordnung sind in diesem Zusammenhang erfüllt, da das betreffende geografische Gebiet im Einklang mit dem Zusammenhang und den Hauptelementen, die die Besonderheit des Erzeugnisses ausmachen, abgegrenzt ist. Die Besonderheit von „Edam Holland“ beruht auf einer Kombination von mit dem geografischen Gebiet zusammenhängenden Faktoren wie der Qualität der Milch (hoher Fett- und Proteingehalt), aus β -CN und γ -Glutamylpeptid stammenden Aminosäuren, der vorherrschenden Weidehaltung, der Verwendung von Kalbslab, der natürlichen Reifung sowie dem Know-how der Landwirte und Käsehersteller.
- (7) Was die Einwände wegen Nichteinhaltung von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 anbelangt, so haben die Niederlande Angaben übermittelt, die die Unterscheidung betreffen zwischen dem Erzeugnis mit dem eingetragenen Namen „Noord-Hollandse Edammer“ und dem Erzeugnis, für das der Name „Edam Holland“ verwendet wird. Im Einspruchsschreiben wurde nicht nachgewiesen, dass die Verbraucher irreführt oder die betroffenen Erzeuger ungerecht behandelt würden.
- (8) Offensichtlich haben die Einspruchsführer bei der Behauptung, die Eintragung würde sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder Erzeugnissen auswirken und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln, nicht auf die gesamte Bezeichnung „Edam Holland“, sondern nur auf einen Teil davon („Edam“) Bezug genommen. Der Schutz wird jedoch für die Bezeichnung „Edam Holland“ insgesamt verliehen. Gemäß Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 darf die Bezeichnung „Edam“ weiterverwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden. Der Klarheit halber wurden die Spezifikation und die Zusammenfassung entsprechend geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽²⁾ ABl. C 57 vom 1.3.2008, S. 39.

- (9) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung „Edam Holland“ somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

Unbeschadet Absatz 1 darf die Bezeichnung „Edam“ im Gebiet der Europäischen Union weiter verwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag

Klasse 1.3. Käse

NIEDERLANDE

Edam Holland (g.g.A.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„EDAM HOLLAND“

EC Nr.: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde**

Name: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-Mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Vereinigung**

Name: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-Mail: info@nzo.nl

Zusammensetzung: Erzeuger/ Verarbeiter (X) Andere ()

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 Käse

4. **Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

Edam Holland

4.2. *Beschreibung*

Edam Holland ist ein naturgereifter Halbhartkäse. Der Käse wird in den Niederlanden aus von niederländischen Milchviehhaltern stammender Kuhmilch hergestellt und in niederländischen Reifungsräumen zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis gereift.

Zusammensetzung

Edam Holland wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

— Milch, Rahm, entrahmte oder teilentrahmte Kuhmilch (ausschließlich Kuhmilch) von niederländischen Milchviehbetrieben.

Spezifische Merkmale

Die Form des Käses ist eine Kugel mit einer flachen Ober- und Unterseite oder eine Brot- oder Blockform. Die Spezifikationen sind in der Tabelle aufgeführt.

Typ	Gewicht	Fett in Trockenmasse	Feuchtigkeit (max.)	Salz in Trockenmasse (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (Kugel)	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 (Block)	max. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (großes Brot)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (kleines Brot)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Der Feuchtigkeitsgehalt gilt ab 12 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung mit Ausnahme von Baby Edam Holland, bei dem der Feuchtigkeitsgehalt ab 5 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung gilt.

Die übrigen spezifischen Merkmale sind:

- Geschmack: mild bis pikant, abhängig vom Alter und vom Typ.
- Schnittfläche: Die Farbe muss gleichmäßig sein und einige kleine, runde Öffnungen aufweisen. Bros Edam Holland hat sehr viele kleine Öffnungen. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb.
- Rinde: Die Käserinde ist gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. Die Rinde ist durch Trocknung während der Reifung entstanden.
- Konsistenz: Der Käseteig des jungen Edam Holland muss ausreichend fest und schneidbar sein. Die Festigkeit nimmt mit der weiteren Reifung des Käses zu und die Struktur wird kürzer. Bros Edam Holland muss ausreichend fest und spröde sein.
- Reifungszeit: Mindestens 28 Tage (Baby Edam Holland mindestens 21 Tage).
- Edam Holland ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf beim Edam Holland nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: mindestens 12 °C.
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tage (Baby Edam Holland) nach Herstellung und mehr als einem Jahr.

Besondere Qualitätsanforderungen

- Milch, Rahm oder teilentrahmte Kuhmilch wurden bei der Annahme und Aufbewahrung durch den Käsehersteller keiner oder einer nichtpasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen.

- Rahm und entrahmte oder teilentrahmte Milch müssen unmittelbar vor der Herstellung von Edam Holland einer pasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen werden, sodass folgende Anforderungen erfüllt werden:
 - Phosphatase-Aktivität ist nicht nachweisbar, es sei denn, dass Peroxidase-Aktivität nicht nachweisbar ist;
 - Der Säuregrad, im Falle von Rahm berechnet auf das fettfreie Erzeugnis, beträgt höchstens 20 mmol NaOH pro Liter, es sei denn, der Lactatgehalt beträgt höchstens 200 mg pro 100 g fettfreier Trockenmasse;
 - Coliähnliche Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohwaren müssen unmittelbar vor der Verarbeitung zu Edam Holland auf solche Weise pasteurisiert werden, dass der Gehalt an nichtdenaturierten Molkeproteinen nicht oder nur in geringem Maße von dem des unpasteurisierten Rohstoffs von gleicher Beschaffenheit abweicht.
- Bei der Herstellung von Edam Holland dürfen nur nicht genetisch veränderte Kulturen von Milchsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen hinzugefügt werden. Diese Kulturen bestehen aus für Edam Holland geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien: Lactococcus- und Leuconostoc-Gattungen vom Typ L oder LD, eventuell in Kombination mit thermophilen Lactobacillus- und/oder Lactococcus-Arten. Die verfügbaren Säuren spielen eine sehr wichtige Rolle im Reifungsprozess und beim Entstehen des charakteristischen Geschmacks und Aromas.
- Gerinnung: Bei der Herstellung von Edam Holland wird ausschließlich Kalbslab verwendet. Nur unter besonderen Umständen, z. B. wenn eine Tierkrankheit dies veranlasst, kann es notwendig sein, auf andere Labarten auszuweichen. Das verwendete Lab muss die Anforderungen der aufgrund des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung über Milcherzeugnisse (Warenwetbesluit Zuivel) erfüllen.
- Der Nitritgehalt von Edam Holland beträgt höchstens 2 mg pro kg Käse, berechnet als Nitrit-Ion.

4.3. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet, auf welches sich der Antrag bezieht, ist Holland, d. h. der europäische Teil des Königreichs der Niederlande.

4.4. Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von Edam Holland eine Marke aus Kasein gelegt (siehe Abbildung). Auf dieser Marke steht eine nur einmal vergebene Kombination aus Zahlen und Buchstaben (alphabetisch und numerisch aufwärts).



Die niederländische Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse COKZ führt ein Verzeichnis dieser einmal vergebenen Nummern, in dem auch alle Prüfdaten (einschließlich Ort und Zeit) festgehalten werden. Die Bezeichnung ist für den Verbraucher erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

4.5. Herstellungsverfahren

Edam Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die von in den Niederlanden ansässigen Milchviehaltern gewonnen wird. Die Milch wird auf dem Bauernhof auf maximal 6 °C gekühlt und in einem Milchkühltank auf dem Bauernhof gelagert. Die Milch wird innerhalb von 72 Stunden zur Käsefabrik transportiert. Bei der Annahme wird die Milch entweder direkt verarbeitet oder thermisiert (eine nichtpasteurisierende Hitzebehandlung) und für eine kurze Zeit gekühlt gelagert und anschließend zu Käsamilch verarbeitet.

Die Milch wird hierfür auf einen Fettgehalt standardisiert, bei dem das Fett-Eiweißverhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 40 und 44 % Fett in der Trockenmasse erreicht wird. Die Käsemilch wird bei einer Temperatur von mindestens 72 °C 15 Sekunden lang pasteurisiert. Die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C statt. Die dabei auftretende Teilung und Koagulation der Milcheiweiße ist charakteristisch für Edam Holland.

Der durch die Koagulation entstandene Bruch wird von der Molke getrennt und auf solche Weise verarbeitet und gewaschen, dass der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert erzielt wird.

Dieser Bruch wird in Fässern gepresst und damit in die richtige Form und auf das richtige Gewicht gebracht. Der danach entstandene „Käse“ wird in das Pökelbad eingetaucht.

Edam Holland wird ausschließlich auf natürliche Weise gereift. Das heißt, dass der Käse an der Luft gereift wird und dabei regelmäßig gewendet und kontrolliert wird. Während der Reifungszeit findet eine trockene Rindenbildung statt. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymmäßigen Alterungsprozessen ausreichend Gelegenheit zu bieten, dem Käse die physikalische und organoleptische Qualität zu verleihen, die für Edam Holland so charakteristisch ist. Die Reifung von Edam Holland kann länger als ein Jahr dauern, je nach gewünschtem Geschmackstyp.

Das Zerschneiden und Verpacken in Fertigpackungen von Edam Holland kann sowohl innerhalb als auch außerhalb der Niederlande unter der Bedingung erfolgen, dass vom Verpacker ein lückenloses Verwaltungskontrollsystem angewandt wird, sodass die Herkunftsermittlung nach der nur einmal vergebenen Kombination aus Zahlen und Buchstaben auf dem Kontrollzeichen des zerschnittenen Edam Holland gewährleistet ist und die Herkunft für den Verbraucher garantiert bleibt.

4.6. Zusammenhang

Die geografische Komponente dieser Bezeichnung des Erzeugnisses ist „Holland“. Wie allgemein bekannt ist, ist „Holland“ ein Äquivalent zur offiziellen Bezeichnung „Niederlande“. In der Zeit der Republik der Vereinigten Niederlande (17. – 19. Jahrhundert) war Holland die einflussreichste Provinz der sieben Provinzen.

Historische Entwicklung

Edam Holland ist ein Exponent der niederländischen Käsekultur, die sich ab dem Mittelalter entwickelte und bereits im 17. Jahrhundert (das Goldene Zeitalter) voll erblühte.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser (überwiegend Lehm- und Sandböden) sind in großem Maße für die außerordentliche Eignung der für die Herstellung eines Qualitätserzeugnisses und geschmackvollen Käses verwendeten Milch verantwortlich.

Die Qualität der Milch wird durch eine Kombination aus der Anwendung von Qualitätssicherungssystemen in den Milchviehbetrieben sowie der Anwendung eines intensiven Qualitätsbewertungssystems (jede Milchlieferung wird auf verschiedenen Qualitätskriterien untersucht und beurteilt) gesichert. Daneben existiert vor der Verarbeitung der Milch eine geschlossene Kühlkette. Dabei wird die Milch auf dem Bauernhof gekühlt (max. 6 °C) gelagert und in isolierten Tankfahrzeugen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Qualität bei.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über örtliche Fabriken ist Edam Holland zu einem international hergestelltem Erzeugnis mit einem weltweiten Ruf herangewachsen und bildet eine wichtige und stabile Komponente in der verbesserten Verwertung von frischer Milch. Am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurden nationale Rechtsvorschriften für Edamer Käse eingeführt und wurde die Bezeichnung Edam Holland in dem landwirtschaftlichen Qualitätserlass für Käseprodukte (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) festgehalten.

Das vom europäischen Verbraucher wahrgenommene Image von Edam Holland

Auf der Grundlage einer in sechs europäischen Ländern groß angelegten Untersuchung wurde festgestellt, dass die Niederlande von dem europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Edam (und Gouda) angesehen werden.

Edam Holland (und Gouda Holland) symbolisieren das kulturelle Erbgut der Niederlande. Der europäische Verbraucher nimmt die Käsesorten Edam Holland (und Gouda Holland) als Marken wahr. Edam Holland (und Gouda Holland) sind zu Synonymen niederländischer Qualitätsprodukte geworden. Aus einer Marktstudie (repräsentative Stichprobe mit 1 250 Befragungen/Mitgliedstaat und einer Zuverlässigkeit von 97,5 %) in den sechs für den Verbrauch von Edam (und Gouda) wichtigsten Mitgliedstaaten geht hervor, dass

- eine starke Assoziation zwischen Edam einerseits und den Niederlanden andererseits besteht;
- Edam Holland mehr bevorzugt wird als Edam, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird;

- fast die Hälfte der Verbraucher in den untersuchten Mitgliedstaaten denkt, dass jeder Edam in den Niederlanden hergestellt wird;
- Edam aus Holland bei den Variablen „hervorragende Qualität“, „traditionell hergestellt“ und das „Originalprodukt“ signifikant besser abschneidet.

Die niederländische Industrie und der niederländische Staat haben über Jahrhunderte durch vielerlei Maßnahmen und Gesetze versucht, die Qualität von Edam Holland (und Gouda Holland) auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Daneben hat die niederländische Milchwirtschaft erhebliche Investitionen getätigt, um diese hohen Qualitätsanforderungen realisieren zu können und Märkte zu öffnen, dort vertreten zu sein und diese zu pflegen. So wurden seit 1950 mehr als 1,4 Milliarden Gulden (635 Millionen EUR) in Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Promotion in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

4.7. Kontrolleinrichtung

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

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-Mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etikettierung

„Edam Holland“ ist eine durch die Europäische Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Diese Bezeichnung wird auf den ganzen Käsen auf dem Fluss-Etikett prominent angezeigt, welches auf der flachen Seite des Käses und/oder auf einer Banderole um den Käse angebracht wird. Dies ist nicht vorgeschrieben, falls der Käse gemäß 4.5 zerschnitten und in einer Fertigpackung in den Handel gebracht wird. In diesem Fall wird die Bezeichnung „Edam Holland“ auf der Fertigpackung angebracht.

Auf der Verpackung wird ein deutlicher Unterschied angebracht, damit der Verbraucher in der Lage ist, Edam Holland in den Regalen erkennen zu können. Mit der Bezeichnung, der Verwendung einer eigenen Identität (Erkennungssymbol wird entwickelt) sowie dem g.g.A.-Symbol der EU soll dem Verbraucher deutlich gemacht werden, dass es sich bei Edam Holland um ein anderes Erzeugnis handelt als bei anderen Edamer Käsen.
