

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2015/C 310/08)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**„EDAM HOLLAND”****ELi nr: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015****KPN () KGT (X) KTT ()****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Aadress: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NEDERLAND

Tel +31 702191702

E-post: info@nzo.nl

Koosseis: Tootjad/töötajad (X) Muud ()

Õigustatud huvi

NZO õigustatud huvi põhineb asjaolul, et konkreetselt organisatsiooni põhikirjas sätestatud eesmärges täites esitas organisatsioon määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 8 tähenduses rühmana taotluse registreerida nimetus „Edam Holland” kaitstud geograafilise tähisena (KGT).

Riiklikud asutused ja komisjon on NZOd määruse (EL) nr 1151/2012 tähenduses rühmana juba tunnustanud. Kõnealune tunnustus iseenesest tähendab seda, et selliseid nõudeid arvesse võttes, mida taotleja peab rühmana klassifitseerumiseks täitma, on NZO-l õigustatud huvi kõnealuse taotluse suhtes. Oluline on ka asjaolu, et suhtlemises riiklike asutuste ja komisjoniga on NZO alati esindanud Hollandi piimatööstuse huve üldiselt ja Hollandi juustu-tootjate huve konkreetselt.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Madalmaad

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muudatus hõlmab / muudatused hõlmavad— ☒ Toote kirjeldus— ☐ Päritolutõend

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☐ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistamine
- ☐ Muu [täpsustada]

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

5.1. Toote kirjeldus

Kokkuvõtte punkti 3.2 (Koostis) teine lõik (Kirjeldus) sõnastatakse järgmiselt:

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

- Madalmaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajanduslikest majapidamistest saadud piim, koor ja rasvatu või väherasvane lehmapiim (ainult lehmapiim).”

Muudetud riiklike õigusaktide paremaks kajastamiseks soovime järgmist lõiku ümber sõnastada:

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

- lehmapiim, või lehmapiimatooted, milles vadakuvalgu suhtarv ei ületa lehmapiima kaseiini vastavat näitajat. Lehmapiima saadakse eranditult Madalmaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajanduslikest majapidamistest.”

Selgituses kajastuvad riiklikes õigusaktides hiljuti tehtud muudatused. Viitega vadakuvalgu/kaseiini suhtarvule püütakse vältida seda, et toodetav juust „Edam Holland” oleks ülemäära suure vadakuvalgusaldusega, mis kahjustaks selle kvaliteeti. Seepärast on muudatuse eesmärk tagada kaitstud geograafilise tähisega juustule „Edam Holland” eriomane kvaliteet. Tooraine peab täielikult vastama Hollandi päritoluga seotud nõuetele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 1121/2010 II lisa punktis 4.5.

KOONDDOKUMENT

„EDAM HOLLAND”

ELi nr: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

KPN () KGT (X)

1. Nimetus

„Edam Holland”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Madalmaad

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „Edam Holland” tähistatakse loomulikult laagerdunud poolkõva juustu. Kõnealust juustu valmistatakse Madalmaades lehmapiimast, mis on saadud Madalmaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajanduslikest majapidamistest, ning laagerdatud Madalmaade laagerdusruumides kuni tarbimisvalmis tooteks saamiseni.

Koostis

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

- lehmapiim, või lehmapiimatooted, milles vadakuvalgu suhtarv ei ületa lehmapiima kaseiini vastavat näitajat. Lehmapiima saadakse eranditult Madalmaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajanduslikest majapidamistest.

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”	Kuni 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” (tähneline)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
„Edam Holland” (plokikujuline)	kuni 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 vanustest ja tüübist.
- Lõikepind: juust peab olema ühtlase värvusega ja üksikute väikeste ümmarguste aukudega. Juustus „Bros Edam Holland” on palju väikesi auke. Juustu värvus varieerub elevandiluuvalgest kollaseni.
- Koorik: koorik on tugev, sile, kuiv, puhas ning sellel puudub seenkate. Koorik tekib laagerdumise käigus kuivamisel.
- Tekstuur: noor „Edam Holland” peab olema piisavalt tahke ja lõigatav. Kui juust on veidi kauem laagerdunud, muutub see tugevamaks ja tihkemaks. Juust „Bros Edam” peab olema piisavalt tahke ja kõva.
- Laagerdumisperiood: vähemalt 28 päeva (juustu „Baby Edam Holland” puhul on laagerdumisperiood vähemalt 21 päeva).
- Juustu „Edam Holland” laagerdatakse loomulikult 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 väherasvane piim ei ole enne juustutootjani jõudmist ja ladustamist läbinud mitte mingit kuumtötlust või on läbinud mitte-pastöriseeriva kuumtötluse.
- Koor, rasvatu või väherasvane 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 laktaadisaldus 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 ainult piimhappe tekkeks vajalikke geneetiliselt muundamata kultuure ning aroomi kujundamist soodustavaid mikroorganisme. Kõnesolevad 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. Nimetatud 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 olla vajalik kasutada ainult sellises eriolukorras, mis on näiteks episootilisest haigusest tingitud. Kasutatav laap peab sellisel juhul vastama *Warenwetbesluit Zuivel*’i (dekreet piimatoodete kohta (kaupade seaduse alusel)) nõuetele.
- Juustu „Edam Holland” nitritisisaldus nitritioonidena ei ületa 2 mg ühe kilogrammi juustu kohta.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmismeetod

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

Piima rasvasisalduse standardis nähakse ette, et rasva/valgu suhe peab andma 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 „Edam Holland” juustule tüüpiline.

Kalgendamise käigus 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.

„Edam Holland” juustu on alati laagerdatud loomulikult teel st see jäetakse lahtise õhu kätte laagerduma ning juustu pööratakse ja jälgitakse pidevalt. Laagerdudes moodustub juustule kuiv koorik. Ajal ja temperatuuril on oluline osa selles, et ensümaatilised ja küpsemisprotsessid võimaldaksid piisavalt välja areneda „Edam Holland” juustule iseloomulikel füüsikalistel ja organoleptilistel omadustel. Juustu „Edam Holland” laagerdumine võib võtta üle aasta sõltuvalt sellest, millist tüüpi maitset soovitakse.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

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 märgistusel oleva kordumatu tähe- ja numbrikombinatsiooni abil jälgida ning tarbija võib selle päritolus kindel olla.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

„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 3.5. Sellisel juhul peab nimetus „Edam Holland” olema pakendil.

Selleks, et tarbijatel oleks võimalik „Edam Holland” juust poeriulitelt 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.

Päritolutõend

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



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

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond

Kaitstud geograafilise tähisega piirkond hõlmab Hollandit, st Madalmaade Kuningriigi Euroopas asuvat osa.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Seos piirkonnaga

Kõnealuse tootenime geograafiline komponent on „Holland”. „Holland” on ametlikuma nime „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 kultuuri, mis ulatub tagasi keskaega ning saavutas õitsengu 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 põllumajanduslike majapidamiste kvaliteeditagamissüsteemid ning tõhus kvaliteedihindamissüsteem (kogu tarnitud piim kontrollitakse ja hinnatakse vastavalt mitmete kvaliteedinäitajatele). 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. 20. sajandi alguses kehtestati Edami juustu kohta riiklikud seadused ning otsusega *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (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 Edami (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”) on Madalmaade kvaliteedi sünonüümid. Kuues kõige enam Edami (ja Gouda) juustu tarvivas liikmesriigis läbiviidud turu-uuring (igas liikmesriigis 1 250 vastajast koosneva esindusliku valimiga uuring, mille usaldusväärsus oli 97,5 %) näitab järgmist:

- Edami 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 Edami juust toodetakse Madalmaades;
- „Edam Holland” saab tunduvalt kõrgemaid punkte järgmiste tunnuste osas: „suurepärase kvaliteet”, „traditsiooniliselt toodetud” ja „algupärane toode”.

Mitmete sajandite kestel 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 suurendamise ja nende toodete edendamise Euroopas investeeritud üle 1,4 miljardi Hollandi kuldna (635 miljonit eurot) (v.a Madalmaades tehtud investeeringud).

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Edam%20Holland%20gewijzigd.pdf>
