

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2015/C 310/08)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäistä muutosta koskevan hakemuksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”EDAM HOLLAND”**

EU-nro: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

SAN () SMM (X) APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Osoite: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NEDERLAND

Puhelin: +31 702191702

Sähköpostiosoite: info@nzo.nl

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

Oikeutettu etu

NZO:n oikeutettu etu ilmenee siitä, että se on sääntömääräisten tavoitteidensa mukaisesti esittänyt asetuksen (EU) N:o 1151/2012 8 artiklassa tarkoitettuna ryhmänä hakemuksen nimityksen ”Edam Holland” rekisteröimiseksi suojattuna maantieteellisenä merkintänä (SMM).

Kansalliset viranomaiset ja komissio ovat jo hyväksyneet NZO:n ”ryhmäksi” asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti. Asemaan ryhmänä liittyvät vaatimukset huomioon ottaen tämä hyväksyntä tarkoittaa jo sinällään, että NZO:lla on oikeutettu etu kyseisen hakemuksen esittämiseen. Lisäksi on tärkeää panna merkille, että NZO on jo toiminut suhteessa kansallisiin viranomaisiin ja komissioon Alankomaiden meijeriteollisuuden ja erityisesti maan juustontuottajien etujen puolestapuhujana.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Alankomaat

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee— ☒ Tuotteen kuvaus— ☐ Alkuperätodisteet

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Tuotantomenetelmä
- ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- ☐ Merkinnät
- ☐ Muuta (täsmennettävä)

4. Muutosten tyyppi

- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- ☐ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos (muutokset)

5.1 Tuotteen kuvaus

Yhteenvedon 3.2 kohdan (Tuotteen kuvaus) toinen kohta (Koostumus) kuuluu seuraavasti:

”Edam Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

- alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin oleva maito, kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu lehmänmaito (yksinomaan lehmänmaito).”

Jotta voidaan varmistaa johdonmukaisuus muutetun kansallisen lainsäädännön kanssa, kyseinen kohta halutaan muotoilla seuraavasti:

”Edam Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

- lehmänmaito tai siitä saadut tuotteet, joiden heravalkuaisten ja lehmänmaidon kaseiinin välinen suhde ei ylitä; tämä koskee yksinomaan alankomaalaisilta maitotiloilta peräisin olevaa lehmänmaitoa.”

Tämä selvennys mahdollistaa johdonmukaisuuden äskettäin muutetun kansallisen lainsäädännön kanssa. Viittaussella heravalkuaisten ja kaseiinin väliseen suhteeseen halutaan välttää se, että Edam Holland -juustoa tuotettaisiin maidosta, joka sisältää liian paljon heraproteiineja, mikä vaikuttaisi haitallisesti tuotteen laatuun. Muutoksella halutaan siten myös varmistaa SMM-juuston ”Edam Holland” luontainen laatu. Raaka-aineen on kaikilta osin täytettävä asetuksen (EU) N:o 1121/2010 liitteessä II olevassa 4.5 kohdassa esitetyt vaatimukset alankomaalaisen alkuperän suhteen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”EDAM HOLLAND”

EU-nro: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

SAN () SMM (X)

1. Nimi

”Edam Holland”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Alankomaat

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

1.3. Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Edam Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty puolikova juusto. Juusto tuotetaan Alankomaissa alankomaalaisilta lypsykarjankasvattajilta peräisin olevasta lehmänmaidosta ja kypsytetään valmiiksi tuotteeksi alankomaalaisissa kypsytystiloissa.

Koostumus

Edam Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

- lehmänmaito tai siitä saadut tuotteet, joiden heravalkuaisten ja lehmänmaidon kaseiinin välinen suhde ei ylitä; tämä koskee yksinomaan alankomaalaisilta maitotiloilta peräisin olevaa lehmänmaitoa.

Erityistunnusmerkit

Juusto on muodoltaan joko pyöreä, jolloin sen ylä- ja alapuoli ovat litteät, tai lohkon tai leivän muotoinen. Tarkemmat tiedot on esitetty jäljempänä olevassa taulukossa.

Tyyppi	Paino	Rasvaa kuiva-aineesta	Kosteus (enint.)	Suolaa kuiva-aineesta (enint.)
Baby Edam Holland	enint. 1,5 kg	40,0–44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (pallo)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (murea)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (pilkullinen)	1,5–2,5 kg	40,0–44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (lohko)	enint. 20 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (suuri leipä)	4–5 kg	40,0–44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (pieni leipä)	2–3 kg	40,0–44,0 %	47,0 %	4,8 %

Kosteuspitoisuus mitataan 12 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen, lukuun ottamatta Baby Edam -juustoa, jonka kosteuspitoisuus mitataan 5 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen.

Muut erityistunnusmerkit ovat:

- Maku: miedosta voimakkaaseen, riippuen iästä ja tyyppistä.
- Leikkuupinta: väriltään tasainen, ja siinä on oltava muutamia pieniä pyöreitä reikiä. Bros Edam Holland -juustossa on erittäin paljon pieniä reikiä. Juuston väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta keltaiseen.
- Kuori: juuston kuori on tiivis, sileä, kuiva ja puhdas, eikä siinä ole hometta. Kuori on syntynyt kypsymisen aikana tapahtuneen kuivumisen seurauksena.
- Koostumus: nuoren Edam Holland -juuston pitää olla riittävän kiinteää ja helposti leikattavaa. Sitä mukaa kun juusto kypsyy, kiinteys lisääntyy ja rakenteesta tulee tiiviimpi. Bros Edam Holland -juuston on oltava riittävän kiinteää ja mureaa.
- Kypsymisaika: vähintään 28 päivää (Baby Edam vähintään 21 päivää).
- Edam Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty juusto. Foliokypsytystä ei sallita.
- Kypsymislämpötila: vähintään 12 °C.
- Ikä: juusto on valmis käytettäväksi vähintään 28 päivän kypsymisen jälkeen (Baby Edam Holland), mutta kypsyminen voi kestää myös yli vuoden.

Erityiset laatuvaatimukset:

- Juuston valmistaja ei ole käsitellyt vastaanottamaansa ja säilyttämäänsä maitoa, kermaa tai osittain kuorittua maitoa lämpökäsittelyllä, tai ne on käsitelty ei-pastöroivalla lämpökäsittelyllä.
- Kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu maito on käsiteltävä Edam Holland -juuston valmistamiseksi välittömästi pastöroivalla lämpökäsittelyllä, jotta täytettäisiin seuraavat vaatimukset:
 - fosfataasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa, ellei peroksitaasiaktiiviteettiä ole havaittavissa;
 - happamuusaste kermaa käytettäessä, laskettuna rasvattomasta tuotteesta on enintään 20 mmol NaOH litraa kohti, paitsi jos laktaattipitoisuus on enintään 200 mg / 100 g rasvatonta ainetta;
 - kolibakteerimaisia mikro-organismeja ei ole havaittavissa 0,1 ml:ssa.
- Kaikki raaka-aineet on välittömästi ennen Edam Hollandin valmistusta pastöroitava siten, että ei-denaturoitujen heravalkuaisten pitoisuus ei juurikaan poikkea niiden pitoisuudesta vastaavassa pastöroimattomassa raaka-aineessa.
- Edam Hollandiin saa lisätä valmistuksen aikana vain muita kuin geneettisesti muunneltuja, maitohappoa ja makuaineita muodostavia mikro-organismiviljelmiä. Edam Holland -juustossa nämä viljelmät koostuvat sille soveltuvista mesofiilisistä hapatebakteereista, joita ovat L- tai LD-tyypin *Lactococcus*- ja *Leuconostoc*-variantit, mahdollisesti yhdessä termofiilisten *Lactobacillus*- ja/tai *Lactococcus*-lajien kanssa. Käytettävissä olevilla hapatteilla on erittäin tärkeä merkitys kypsymisprosessissa ja tyypillisen maun ja aromin synnyssä.
- Juoksute: Edam Hollandin valmistukseen käytetään ainoastaan vasikan juoksutusmahasta saatua juoksutetta. Muunlaista juoksutetta voidaan joutua käyttämään ainoastaan erityistapauksissa, jos se esimerkiksi on välttämättömä eläintautiepidemian vuoksi. Käytettävän juoksutteen on tällöin oltava meijerituotteista annetun Warenwet-besluit Zuivel -elintarvikeasetuksen mukainen.
- Edam Hollandin nitriittipitoisuus on enintään 2 mg juustokiloa kohti nitriitti-ionina laskettuna.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotantomenetelmä

Edam Holland -juusto valmistetaan alankomaalaisilla karjatiloilta tuotetusta maidosta. Maito jäähdytetään tilalla enintään 6 °C:een ja varastoidaan tilan jäähdytyskäiliöön. Maito kuljetetaan 72 tunnin sisällä juustolaan. Kun maito on tuotu laitokseen, se käsitellään tai lämpökäsitellään (ei-pastöroiva mieto lämpökäsittely) ja varastoidaan lyhyeksi aikaa jäähdytettynä, minkä jälkeen se jalostetaan juustomaidoksi.

Maidon rasvapitoisuus standardoidaan, jolloin rasvan ja valkuaisaineen suhde säädetään siten, että valmiin juuston rasvapitoisuus on 40–44 % kuiva-aineesta. Juustomaito pastöroidaan vähintään 72 °C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. Juustomaidon juoksettuminen tapahtuu noin 30 °C:n lämpötilassa. Sen aikana tapahtuva maitovalkuaisen hajoaminen ja koaguloituminen ovat tyypillisiä Edam Holland -juustolle.

Juoksettumisen seurauksena syntynyt massa erotetaan herasta ja käsitellään ja pestään siten, että haluttu kosteuspitoisuus ja pH-arvo saavutetaan.

Massa puristetaan muotteihin ja siitä tehdään oikean muotoinen ja halutun painoinen. Näin syntynyt ”juusto” upotetaan suolaliuokseen.

Edam Hollandin kypsyminen tapahtuu yksinomaan luonnollisesti, eli juusto on suorassa kosketuksessa ilmaan ja sitä käännellään ja kypsymistä tarkkaillaan säännöllisesti. Tällaisen kypsymisen yhteydessä kehittyy kuiva kuori. Aika ja lämpötila ovat tärkeitä, jotta entsyymi- ja kypsymisprosessit voivat antaa Edam Hollandille sen tyypillisen fyysisen ja aistinvaraisen laadun. Edam Holland -juuston kypsyminen voi toivotusta makuvivahteesta riippuen kestää yli vuoden.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Edam Holland -juuston leikkaaminen ja pakkaaminen voi tapahtua joko Alankomaissa tai sen ulkopuolella sillä edellytyksellä, että pakkaaja käyttää pätevää hallinnollista valvontajärjestelmää, jolla kuluttajalle taataan leikatun Edam Hollandin tarkastusmerkissä olevan ainutkertaisen numero- ja kirjainyhdistelmän jäljitys sekä tuotteen alkuperä.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Edam Holland on Euroopan unionin suojaama maantieteellinen merkintä (SMM).

Tämä merkintä näkyy kokonaisissa juustoissa selvästi etiketissä, joka kiinnitetään juuston litteään puoleen, ja/tai juustoa ympäröivässä nauhassa. Tällainen merkintä ei ole pakollinen, mikäli juusto tuodaan markkinoille viipaloituna ja pakattuna kohdan 3.5 mukaisesti; tällöin Edam Holland -merkintä tehdään pakkaukseen.

Pakkauksessa on oltava selkeä tunnusmerkintä, jotta kuluttajat voivat havaita Edam Holland -juuston kaupan hyllyiltä. Tuotteen nimityksen, oman identiteetin (logo on kehitteillä) ja EU:n SMM-tunnuksen käytön avulla kuluttajille on tehtävä selväksi, että Edam Holland on kaikista muista Edam-juustoista erillinen tuote.

Alkuperän todistaminen

Jokaiseen Edam Holland -juustoon painetaan ennen juustomassan puristamista kaseiinista valmistettu merkki (ks. kuva). Merkissä on nimityksen "Edam Holland" edellyttämä ainutlaatuinen numero- ja kirjainyhdistelmä (aakkosjärjestyksessä ja numeerisesti etenevä).



Alankomaiden meijerituotteiden valvontainstituutti COKZ ylläpitää rekisteriä, johon kerätään numeroiden lisäksi myös kaikki tarkastustiedot (mukaan lukien paikka ja aika). Kuluttaja tunnistaa merkinnän helposti, ja tarkastuselin voi varmentaa tuotteen kaseiinimerkin ja COKZ-rekisterin avulla.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue

Maantieteellinen alue, jota hakemus koskee, on Alankomaat, joka on Alankomaiden kuningaskunnan eurooppalainen osa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yhteys

Tämän tuotenimen maantieteellinen nimittäjä on Holland (Hollanti). Kuten yleisesti on tunnettua, Hollanti merkitsee samaa kuin virallisempi nimitys "Alankomaat". Yhdistyneen Alankomaiden tasavallan aikaan (1600–1800-luvuilla) Hollanti oli kaikkein vaikutusvaltaisin sen seitsemästä maakunnasta.

Historiallinen kehitys

Edam Holland edustaa alankomaalaista juustokulttuuria, joka kehittyi keskiajalta lähtien ja oli jo 1600-luvulla (ns. kultainen vuosisata) täydessä kukoistuksessaan.

Hollantilainen maito soveltuu tämän korkealaatuisen ja erittäin maukkaan juuston valmistamiseen erityisesti Alankomaiden maantieteellisen sijainnin (suurimmaksi osaksi merenpinnan alapuolella), ilmaston (meri-ilasto) ja siellä (lähinnä hiekka- ja savipitoisilla mailla) kasvavan ruohon koostumuksen ansiosta.

Maidon laatu taataan maitotiloilla käytössä olevien laadunvarmistusjärjestelmien ja tehokkaan laadunarviointijärjestelmän avulla (kukin toimitettu maitoerä testataan ja arvioidaan eri laatuparametrien perusteella). Kylmäketju ei myöskään katkea ennen kuin maito jalostetaan, sillä maito kylmävarastoidaan maatilalla (enintään 6 °C:ssa) ja kuljetetaan tehtäseen jäähdytetyissä säiliöautoissa. Suhteellisen lyhyet välimatkat auttavat niin ikään säilyttämään maidon laadun.

Edam Holland on muuttunut maataloilla tuotetusta juustosta paikallisten tehtaiden kautta kansallisella tasolla tuotettavaksi juustoksi, jonka maine on maailmanlaajuinen ja joka muodostaa tärkeän ja vakaan osan maatalojen tuotetaman maidon jalostuksesta. 1900-luvun alussa säädettiin Edam-juustoa koskevia kansallisia lakeja, ja Edam Holland -nimitys vahvistettiin juustotuotteista annetussa maatalouden laatupäätöksessä (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

Edam Hollandin tuotekuva eurooppalaisen kuluttajan kannalta

Kuudessa Euroopan maassa toteutettu laaja tutkimus osoitti, että Euroopan kuluttajat pitävät Alankomaita tärkeimpänä Edamin (ja Goudan) tuottajana.

Edam Holland (ja Gouda Holland) ovat hollantilaisen kulttuuriperinnön symboleita. Eurooppalaiset kuluttajat pitävät Edam Hollandia (ja Gouda Hollandia) tavaramerkkeinä. Edam Holland (ja Gouda Holland) edustavat hollantilaista laatua. Markkinatutkimus (jonka edustava otos oli 1 250 vastaajaa per jäsenvaltio ja luotettavuus 97,5 %) niissä kuudessa jäsenvaltiossa, joissa Edamin (ja Goudan) kulutus on suurin, osoitti seuraavaa:

- Edamin ja Alankomaiden välillä vallitsee voimakas assosiaatio;
- Edam Holland on suositumpaa kuin Alankomaiden ulkopuolella tuotettu Edam;
- lähes puolet kyseisten jäsenvaltioiden kuluttajista uskoo, että kaikki Edam tuotetaan Alankomaissa;
- Seuraavien muuttujien osalta Edam uit Holland (Alankomaista peräisin oleva Edam) kerää korkeammat pisteet: erinomainen laatu, perinteisesti tuotettu ja alkuperäinen tuote.

Vuosisatojen kuluessa on sekä Alankomaiden hallituksen että teollisuusalan toimesta otettu käyttöön erinäisiä toimenpiteitä ja lakeja, joilla on haluttu varmistaa Edam Hollandin (ja Gouda Hollandin) erittäin korkean laadun säilyminen. Alankomaalainen meijeriteollisuus on lisäksi investoinut merkittävästi näiden korkeiden laatuvaatimusten täyttämiseen sekä markkinoiden avaamiseen, kehittämiseen ja ylläpitämiseen. Euroopassa toteutettavaan mainontaan, tietoisuuden lisäämiseen ja menekinedistämiseen (ilman Alankomaissa toteutettuja investointeja) on 1950-luvulta lähtien investoitu yli 1,4 miljardia guldenia (635 miljoonaa euroa).

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EU) N:o 1151/2012 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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