

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 57/16)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (¹) 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”EDAM HOLLAND”

EY nro: NL/IGP/005/0329/27.11.2003

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw
Osoite: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Puhelin: (31-70) 370 87 08
Faksi: (31-70) 370 84 44
Sähköposti: plw@hpa.agro.nl

2. Ryhmittymä:

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Osoite: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Puhelin: (31-79) 343 03 00
Faksi: (31-79) 343 03 20
Sähköposti: info@nzo.nl
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.3: juusto

4. Eritelmä:

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 Nimi: ”Edam Holland”

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

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Koostumus

Edam Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

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

Erityistunnusmerkit

Juusto on muodoltaan joko pyöreä, jolloin sen ylä- ja alapuoli ovat litteät, tai lohkon tai leivän muotoinen. Tiedot näkyvät taulukosta.

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

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

Muut erityistunnusmerkit ovat:

- Maku: miedosta voimakkaaseen, riippuen iästä ja tyypistä.
- Leikkuupinta: on oltava väriltään tasainen ja siinä on oltava muutamia pieniä pyöreitä reikiä. Bros Edam -juustossa on erittäin paljon pieniä reikiä. Juuston väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta keltaiseen.
- Kuori: juuston kuori on tiivis, sileä, kuiva, 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 -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, paitsi jos peroksitaasiaktiiviteettiä ei 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. Nämä viljelmät koostuvat kyseiselle juustolle sopivista mesofiilisistä hapatebakteereista, joita ovat *Lactococcus* ja *Leuconostoc*-variantit tyyppiä L tai LD, mahdollisesti yhdessä termofiilisten *Lactobacillus* ja/tai *Lactococcus*-lajien kanssa. Käytettävissä olevilla hapatteilla on erittäin tärkeä merkitys kypsyamisprosessissa ja tyyppillisen maun ja aromin synnyssä.
 - Juoksute: Edam Hollandin valmistukseen käytetään ainoastaan vasikan juoksutusmahasta saatua juoksutetta. Muuntyyppisiä juoksutteita saa käyttää vain poikkeuksellisissa oloissa, kuten eläintaudin tapauksessa. Käytettävän juoksutteen on oltava Warenwetbesluit Zuivel -asetuksen mukainen (meijerituotteista annettu elintarvikeasetus).
 - Edam Hollandin niträänpitoisuus on enintään 2 mg juustokiloa kohti, laskettuna niträäni-ionina.
- 4.3 *Maantieteellinen alue:* Maantieteellinen alue, jota hakemus koskee, on Alankomaat, joka on Alankomaiden kuningaskunnan eurooppalainen osa.
- 4.4 *Alkuperätodisteet:* 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 numeeroiden lisäksi myös kaikki tarkastustiedot (mukaan lukien paikka ja aika). Kuluttaja tunnistaa tämän merkin helposti, ja tarkastuselin voi tehdä varmennuksen kaseiinimerkin ja COKZ-rekisterin avulla.

- 4.5 *Tuotantomenetelmä:* Edam Holland -juusto on valmistettu alankomaalaisilla karjatiloilta tuotetusta maidosta. Maito jäähdytetään tilalla enintään 6 °C:een ja varastoidaan maatilan jäähdytyskyläilöön. Maito kuljetetaan 72 tunnin sisällä juustotehtaaseen. Kun maito on tuotu juustotehtaaseen, 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 juoksetus tapahtuu noin 30 °C:n lämpötilassa. Tässä yhteydessä tapahtuva maidon valkuaisaineiden hajoaminen ja juoksettuminen on tyypillistä 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 Holland kypsytetään ainoastaan luonnollisella tavalla, eli juustot kypsyvät ilman vaikutuksesta ja niitä käännetään ja seurataan säännöllisesti. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Aika ja lämpötila ovat tärkeitä, jotta entsyymi- ja kypsymisprosessit voivat antaa juustolle sen tyypillisen fyysisen ja organoleptisen laadun. Edam Holland -juuston kypsyminen voi toivotusta mausta riippuen kestää yli vuoden.

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 ainutlaatuisen numero- ja kirjainyhdistelmän jäljitys sekä tuotteen alkuperä

- 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen:* Tämän tuotenimen maantieteellinen nimittäjä on ”Hollanti”. Kuten yleisesti tunnettua, ”Hollanti” merkitsee samaa kuin virallisempi nimitys ”Alankomaat”. Yhdistyneen Alankomaiden tasavallan aikaan (1600–1800-luvuilla) Hollanti oli kaikkein vaikutusvaltaisin sen seitsemästä maakunnasta. Siitä lähtien tätä nimitystä on vähitellen ryhdytty käyttämään koko Alankomaiden alueesta. Monissa maissa Alankomaat tunnetaan paremmin tai ainoastaan nimellä ”Holland” (Ollanda, jne.).

Historiallinen kehitys

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

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

Maidon laatu taataan maitotiloilla käytössä olevien laadunvarmistusjärjestelmien ja tehokkaan laadun-arviointijärjestelmän 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 mautiloilla tuotetusta juustosta paikallisten tehtaiden kautta kansallisella tasolla tuotettavaksi juustoksi, jonka maine on maailmanlaajuinen ja joka muodostaa tärkeän ja vakaan osan maatilojen maidon jalostuksesta. 1900-luvun alussa säädettiin Edam-juustoa koskevia kansallisia lakeja, ja Edam Holland -nimitys vahvistettiin juustotuotteista annetussa maatalouden lautupäätöksessä (*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. Myös Edamin (ja Goudan) maine yhdistetään Alankomaihin.

Edam (ja Gouda) ovat hollantilaisen kulttuuriperinnön symboleita. Eurooppalaiset kuluttajat pitävät niitä tavaramerkkeinä. 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 suosittumpaa kuin Alankomaiden ulkopuolella tuotettu Edam,

- lähes puolet kyseisten jäsenvaltioiden kuluttajista uskoo, että kaikki Edam tuotetaan Alankomaissa (mikä saattaa olla omiaan johtamaan eurooppalaisia kuluttajia harhaan, koska näin ei ole asia),
- Edam Holland saa muita juustoja merkittävästi paremmat pisteet, kun sitä arvioidaan muuttujilla "erinomainen laatu", "perinteisesti valmistettu" ja "alkuperätuote".

Vuosisatojen kuluessa on sekä Hollannin hallituksen että teollisuusalan toimesta otettu käyttöön erinäisiä toimenpiteitä ja lakeja, joilla on haluttu varmistaa Edamin (ja Goudan) erittäin korkean laadun säilyminen. Alankomaalainen meijeriteollisuus on lisäksi investoinut merkittävän rahasumman näiden korkeiden laatuvaatimusten täyttämiseen sekä markkinoiden avaamiseen, kehittämiseen ja ylläpitämiseen. Euroopassa toteutettavaan mainontaan, tietoisuuden lisäämiseen ja menekinedistämiseen (lukuun ottamatta Alankomaissa toteutettuja investointeja) on 50-luvulta lähtien investoitu yli 1,4 miljardia NLG (635 miljoonaa EUR).

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)
Osoite: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland
Puhelin: (31-33) 496 56 96
Faksi: (31-33) 496 56 66
Sähköposti: productcontrole@cokz.nl

4.8 Merkintä: "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 4.5 mukaisesti; tällöin "Edam Holland"-merkintä tehdään pakkaukseen.

Pakkauksessa on oltava selkeä tunnusmerkintä, jotta kuluttajat voivat havaita Edam Holland -juuston kaupan hyllyiltä. Antamalla tuotteelle nimi, luomalla sille oma identiteetti (logo on kehitteillä) ja merkitsemällä siihen EU:n SMM-tunnus kuluttajille on tehtävä selväksi, että Edam Holland on kaikista muista Edam-juustoista erillinen tuote. Tämän hakemuksen tarkoitus on estää eurooppalaisten kuluttajien mahdollinen harhaan johtaminen.
