

Bekendmaking van een registratie-aanvraag in de zin van artikel 6, lid 2 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 57/16)

Deze bekendmaking geeft het recht bezwaar tegen de aanvraag aan te tekenen op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾. Bezwaarschriften tegen deze registratie-aanvraag moeten binnen zes maanden na deze bekendmaking bij de Commissie worden ingediend.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„EDAM HOLLAND”

EG-nummer: NL/IGP/005/0329/27.11.2003

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste elementen van het productdossier en is opgesteld voor informatieve doeleinden.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Hoofdproductschap Akkerbouw
Adres: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Tel. (31-70) 370 87 08
Fax (31-70) 370 84 44
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Groepering:

Naam: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adres: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel. (31-79) 343 03 00
Fax (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.3: Kaas

4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:* „Edam Holland”.

4.2. *Beschrijving:* „Edam Holland” is natuurgerijpte kaas van het halfharde type. De kaas wordt in Nederland geproduceerd uit van Nederlandse melkveehouders afkomstige koemelk en gerijpt tot een consument-gereed product in Nederlandse rijpingskamers.

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Samenstelling

„Edam Holland” wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

- melk, room, geheel of gedeeltelijk ontroomde koemelk (uitsluitend koemelk) van Nederlandse melkveehouderijbedrijven.

Specifieke kenmerken

De vorm van de kaas is een bol met een vlakke boven- en onderkant dan wel een brood- of blokform. De specificaties zijn weergegeven in de tabel.

Type	Gewicht	Vet in droge stof	Vocht (max.)	Zout in droge stof (max.)
Baby Edam	max. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (bol)	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip	1,5-2,5 kg	40,0-44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (blok)	max. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (grote brood)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (kleine brood)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

Het vochtgehalte geldt op 12 dagen na de eerste dag van bereiding met uitzondering voor „Baby Edam Holland” waar het geldt op 5 dagen na de eerste dag van bereiding.

De overige specifieke kenmerken zijn:

- Smaak: mild tot pikant, afhankelijk van de leeftijd en het type.
- Doorsnede: moet gelijkmatig van kleur zijn met enkele kleine ronde openingen. „Bros Edam” heeft zeer vele kleine openingen. Het zuivel is ivorkleurig tot geel.
- Korst: de korst van de kaas is goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. De korst is ontstaan door drogen tijdens de rijping.
- Consistentie: het zuivel van jonge „Edam Holland” moet voldoende stevig en snijdbaar zijn. Naarmate de kaas verder is gerijpt neemt de stevigheid toe en wordt de structuur korter. „Bros Edam” dient voldoende stevig en bros te zijn.
- Rijpingstijd: ten minste 28 dagen („Baby Edam Holland” ten minste 21 dagen). „Edam Holland” is een natuurgerijpte kaas. De rijping in de folie is niet toegestaan voor „Edam Holland”.
- Rijpingstemperatuur: ten minste 12 °C.
- Leeftijd: de consumptieleeftijd varieert van minimaal 28 dagen („Baby Edam Holland”) na productie tot meer dan een jaar.

Bijzondere kwaliteitseisen

- Melk, room of gedeeltelijk ontroomde melk hebben bij ontvangst en bewaring door de bereider van kaas geen of een niet pasteuriserende warmtebehandeling ondergaan.

- Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk dienen onmiddellijk voor de bereiding tot „Edam Holland” een pasteuriserende warmtebehandeling te ondergaan zodanig dat wordt voldaan aan de volgende eisen:
 - fosfatase activiteit is niet aantoonbaar, tenzij peroxidase-activiteit niet aantoonbaar is;
 - de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 g vetvrije stof bedraagt;
 - coli-achtige micro-organismen zijn in 0,1 ml niet aantoonbaar.
 - Alle grondstoffen moeten onmiddellijk voor de verwerking tot „Edam Holland” op dusdanige wijze worden gepasteuriseerd dat het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten niet of slechts in geringe mate afwijkt van dat van de ongepasteuriseerde grondstof van overigens gelijke aard en hoedanigheid.
 - Er mogen bij de bereiding van „Edam Holland” slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd. Deze cultures bestaan uit voor „Edam Holland” geschikte mesofiele zuurselbacteriën: *Lactococcus* en *Leuconostoc* varianten van het type L of LD, eventueel in combinatie met thermofiele *Lactobacillus* en/of *Lactococcus* soorten. De beschikbare zuursels spelen een zeer belangrijke rol in het rijpeningsproces en het ontstaan van de typerende smaak en aroma;
 - Stremsel: Er wordt voor de bereiding van „Edam Holland” uitsluitend gebruik gemaakt van kalverstremsel. Alleen in bijzondere omstandigheden, bijvoorbeeld indien de dierziekte situatie hiertoe noodzaakt, kan het nodig zijn om uit te wijken naar andere typen stremfels. Het toegepaste stremsel moet dan voldoen aan de vereisten van het Warenwetbesluit Zuivel.
 - Het nitrietgehalte van „Edam Holland” bedraagt ten hoogste 2 mg per kg kaas, berekend als nitriet ion.
- 4.3. *Geografisch gebied:* Het geografische gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is Holland, zijnde het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden
- 4.4. *Bewijs van oorsprong:* Op elke „Edam Holland” kaaseenheid wordt voor het persen van de wrongel een merk gelegd dat is gemaakt van caseïne (zie figuur). Op dit merk staat, behoudens de benaming „Edam Holland”, een voor elke kaas unieke combinatie van cijfers en letters (alfabetisch en numeriek oplopend).



Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ houdt van deze unieke nummers een register bij waarin ook alle keuringsgegevens (incl. plaats en tijd) worden vastgelegd. De aanduiding is voor de consument herkenbaar. Verificatie kan door een keuringsinstantie plaatsvinden via het caseïnermerk en het COKZ-register.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* „Edam Holland” kaas wordt uit melk die op in Nederland gevestigde veehouderijbedrijven wordt gewonnen geproduceerd. De melk wordt op de boerderij gekoeld tot maximaal 6 °C en opgeslagen in een koeltank op de boerderij. Binnen 72 uur wordt de melk naar de kaasfabriek getransporteerd. Bij ontvangst op de kaasfabriek wordt de melk of direct verwerkt of gethermiseerd (een niet-pasteuriserende, lichte warmte behandeling) en gedurende korte tijd gekoeld opgeslagen en vervolgens verwerkt tot kaasmelk.

De melk wordt hiertoe gestandaardiseerd op het vetgehalte waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 40 en 44 % vet in de droge stof. De kaasmelk wordt gepasteuriseerd op een temperatuur van ten minste 72 °C gedurende 15 seconden. Stremming van de kaasmelk geschiedt op een temperatuur van ± 30 °C. De daarbij optredende splitsing en coagulatie van de melkeiwitten is typerend voor „Edam Holland”.

De door de coagulatie ontstane wrongel wordt afgescheiden van de wei en zodanig bewerkt en gewassen dat vochtgehalte en pH de gewenste waarden bereiken. Deze wrongel wordt in vaten geperst en daarmee in de juiste vorm en op het gewenste gewicht gebracht. De dan ontstane „kaas” wordt gedompeld in het pekkelbad. „Edam Holland” wordt uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymmatige en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die „Edam Holland” zo typeert. De rijping van „Edam Holland” kan tot langer dan een jaar duren, afhankelijk van het gewenste smaaktype.

Versnijden en voorverpakken van „Edam Holland” kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voorwaarde dat hierbij door de voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden „Edam Holland” gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

- 4.6. *Verband:* De geografische component van deze productbenaming is „Holland”. Zoals algemeen bekend is „Holland” een equivalent van de meer officiële benaming „Nederland”. In de tijd van de Republiek der Verenigde Nederlanden (van 17e-19e eeuw) was Holland de invloedrijkste van de zeven provincies. Sedertdien is deze benaming geleidelijk gaan slaan op het gehele Nederlandse grondgebied. In vele landen kent men Nederland zelfs beter of uitsluitend onder de benaming „Holland” („Ollanda”, enz.).

Historische ontwikkeling

„Edam Holland” is een exponent van de Nederlandse kaascultuur die zich vanaf de Middeleeuwen ontwikkelde en al in de 17e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom was gekomen.

De ligging van Nederland (ovewegend onder zeeniveau), het klimaat (zeeklimaat) en de samenstelling van de grassen (overwegend klei- en zandgronden) zijn in belangrijke mate verantwoordelijk voor de uitermate geschiktheid van de melk voor het bereiden van een kwaliteitproduct en smaakvolle kaas.

De kwaliteit van de melk wordt geborgd door een combinatie van toepassing van kwaliteitsborgingsystemen op de melkveehouderijbedrijven en de toepassing van een intensief kwaliteitsbeoordelingssysteem (elke levering melk wordt op verschillende kwaliteitsparameters onderzocht en beoordeeld. Daarnaast is er sprake van een gesloten koelketen voorafgaand aan de verwerking van de melk. Waarbij de melk gekoeld (max. 6 °C) op de boerderij wordt opgeslagen en in geïsoleerde tankauto's naar de fabriek getransporteerd. Bovendien dragen de relatief korte transport afstanden bij aan het behoud van de kwaliteit.

Van productie op de boerderij, via lokale fabrieken is „Edam Holland” uitgegroeid tot een nationaal geproduceerd product met een wereldwijde reputatie en vormt een belangrijke, stabiele component in het tot waarde brengen van boerderijmelk. In het begin van de twintigste eeuw zijn nationale wettelijke regels voor Edammer kaas ingevoerd en is de benaming „Edam Holland” in de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten vastgelegd.

Het imago van „Edam Holland” bij de Europese consument

Op basis van een grootschalig onderzoek uitgevoerd in zes Europese landen is vastgesteld dat Nederland door de Europese consument wordt beschouwd als de belangrijkste producent van Edam (en Gouda). Daarnaast worden naam en faam van Edam (en Gouda) geassocieerd met Nederland.

Edam (en Gouda) staan symbool voor het Nederlandse culturele erfgoed. De Europese consument beleeft de kaassoorten Edam (en Gouda) als merken. Edam (en Gouda) zijn synoniemen voor Nederlandse kwaliteitsproducten. Uit marktonderzoek (representatieve steekproef van 1 250 respondenten/lidstaat met een betrouwbaarheid van 97,5 %) in de zes voor de consumptie van Edam (en Gouda) belangrijke lidstaten blijkt dat:

- er een sterke associatie bestaat tussen Edam enerzijds en Nederland anderzijds;
- „Edam Holland” meer gewild is dan Edam geproduceerd buiten Nederland;

- bijna de helft van de consumenten in de onderzochte lidstaten denkt dat alle Edam in Nederland geproduceerd wordt (werkt in potentie misleidend voor de Europese consument, omdat dit niet het geval is);
- „Edam Holland” scoort significant hoger op de variabelen: „excellente kwaliteit”, „traditioneel bereid” en „het originele product”.

De Nederlandse industrie en overheid heeft gedurende eeuwen allerlei maatregelen en wetten gerealiseerd om de kwaliteit van Edam (en Gouda) op een zéér hoog peil te houden. Daarnaast heeft de Nederlandse Zuivelindustrie substantiële investeringen gedaan om deze hoge kwaliteitseisen gerealiseerd te krijgen en om markten ten openen, te bewerken en te onderhouden. Zo is er vanaf 1950 meer dan 1,4 miljard NLG (635 miljoen EUR) geïnvesteerd in reclame, voorlichting en promotie in Europa (de investeringen in Nederland niet meegerekend).

4.7. Controlestructuur:

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

Adres: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tel. (31-33) 496 56 96

Fax (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etikettering: „Edam Holland” is een door de Europese Unie Beschermde Geografische Aanduiding (BGA).

Deze aanduiding zal op de hele kazen prominent worden weergegeven op het vloeietiket dat wordt aangebracht op de platte zijde van de kaas en/of op een banderol rond de kaas. Dit is niet verplicht indien de kaas conform 4.5 versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht, dan wordt de aanduiding „Edam Holland” aangebracht op de voorverpakking.

Op de verpakking zal een duidelijk onderscheid worden aangebracht zodat de consument in staat is om „Edam Holland” te kunnen herkennen in de schappen. Via naamgeving, het gebruik van een eigen identiteit (beeldmerk is in ontwikkeling) en het BGA logo van de EU moet de consument duidelijk gemaakt worden dat „Edam Holland” een ander product is dan andere Edammer kazen. De doelstelling van de aanvraag is: het voorkomen van de potentiële misleiding van de Europese consument.
