

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2008/C 57/16)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"EDAM HOLLAND"

EG nr: NL/PGI/005/0329/27.11.2003

SUB () SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Hoofdproductschap Akkerbouw
Adress: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Tfn: (31-70) 370 87 08
Fax: (31-70) 370 84 44
E-post: plw@hpa.agro.nl

2. Grupp:

Namn: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adress: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tfn: (31-79) 343 03 00
Fax: (31-79) 343 03 20
E-post: info@nzo.nl
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.3: Ost

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning: "Edam Holland"

4.2 Beskrivning: Edam Holland är en naturligt mognad ost av halvhård typ. Den produceras i Nederländerna av komjölk från nederländska mjölkgårdar och får mogna i mogningsrum tills den är klar att konsumeras.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Sammansättning

Edam Holland tillverkas av en eller flera av följande råvaror:

- Mjolk, grädde och helt eller delvis skummad komjolk (endast komjolk) från nederländska mjölgårdar.

Särskilda kännemärken

Osten är rund med platt ovan- och undersida eller är bröd- eller blockformad. Specifikationerna ges i nedanstående tabell:

Typ	Vikt	Fett i torrsubstansen	Vattenhalt (max)	Salthalt i torrsubstansen (max)
Baby Edam	max. 1,5 kg	40,0-44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (rund)	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 (blockformad)	max. 20 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (stor, brödformad)	4-5 kg	40,0-44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (liten, brödformad)	2-3 kg	40,0-44,0 %	47,0 %	4,8 %

Den aktuella vattenhalten är halten tolv dagar efter den första tillverkningsdagen, med undantag av Baby Edam Holland där det rör sig om halten fem dagar efter den första tillverkningsdagen.

De övriga särskilda kännemärkena är följande:

- Smak: mild till stark, beroende på ålder och typ.
- Snittyta: ska vara enhetlig i färgen och ha några små runda hål. Bros Edam har många små hål. Osten är benvit till gul.
- Skorpa: ostens skorpa är väl sluten, slät, torr, ren och fri från mögelväxt. Skorpan uppstår genom torkning under mogningsprocessen.
- Konsistens: Ung Edam Holland måste vara tillräckligt fast och vara skärbar. När den mognat ytterligare ökar fastheten och strukturen avtar. Bros Edam måste vara tillräckligt fast och hård.
- Mognadstid: minst 28 dagar (minst 21 dagar för Baby Edam Holland). Edam Holland är en naturligt mognad ost. Mogning i folie tillåts inte när det gäller Edam Holland.
- Mognadstemperatur: minst 12 °C.
- Ålder: konsumtionsåldern varierar från minst 28 dagar efter tillverkningen (Baby Edam Holland) till över 1 år.

Särskilda kvalitetskrav

- Mjolk, grädde eller delvis skummad mjolk som tas emot och lagras av osttillverkaren har inte genomgått någon värmebehandling alls eller endast en icke-pastöriserande värmebehandling.

- Grädde och helt eller delvis skummad mjölk ska omedelbart före beredningen av Edam Holland genomgå en pastöriserande värmebehandling så att följande krav är uppfyllda:
 - Fosfatasaktivitet ska inte kunna påvisas, såvida det inte påvisas peroxidasaktivitet.
 - När det gäller grädde ska surhetsgraden, beräknad på den fettfria produkten, uppgå till högst 20 mmol NaOH per liter om laktoshalten uppgår till högst 200 mg per 100 g fettfri substans.
 - Coliliknande mikroorganismer ska inte kunna påvisas i 0,1 ml.
 - Alla råvaror ska omedelbart före beredningen av Edam Holland pastöriseras så att halten odenaturerat vassleprotein inte eller endast i liten utsträckning avviker från halten i den opastöriserade råvaran som för övrigt är av lika beskaffenhet och kvalitet.
 - Vid beredningen får endast sådana mjölksyrebildande och arombildande mikroorganismer tillsättas som härstammar från icke genetiskt modifierade kulturer. Dessa kulturer består av mesofila mjölksyrabakterier som är lämpliga för Edam Holland: varianterna *Lactococcus* och *Leuconostoc* av typen L eller LD, eventuellt i kombination med termofila *Lactobacillus*- och/eller *Lactococcus*-typer. De tillgängliga kulturerna spelar en mycket viktig roll i mogningsprocessen och skapandet av den typiska smaken och aromen.
 - Löpe: Endast kalvlöpe används vid tillverkningen av Edam Holland. Andra typer av löpe kan endast användas under exceptionella omständigheter, t.ex. om djursjukdomar gör det nödvändigt. Den löpe som används måste då uppfylla kraven i varulagen för mejeriprodukter (*Warenwetbesluit Zuivel*).
 - Nitrithalten i Edam Holland ska uppgå till högst 2 mg per kg ost, beräknad som nitritjon.
- 4.3 *Geografiskt område:* Det geografiska område som ansökan avser är Holland, dvs. den europeiska delen av Konungariket Nederländerna.
- 4.4 *Bevis på ursprung:* Innan ostmassan pressas anbringas en märkning som görs av kasein på varje ostenhet av Edam Holland (se figuren). På denna märkning står, förutom beteckningen "Edam Holland", en för varje ost unik kombination av siffror och bokstäver (alfabetiskt och numeriskt ökande).



Det nederländska mejerikontrollinstitutet för in dessa unika nummer i ett register som även innehåller alla kontrolluppgifter (inklusive plats och tid). Denna beteckning är lätt för konsumenten att känna igen. En kontrollinstans kan göra kontroller via kaseinmärkningen och mejerikontrollinstitutets register.

- 4.5 *Framställningsmetod:* Edam Holland tillverkas av mjölk från mjölgårdar i Nederländerna. Mjölken avkyls till högst 6 °C och lagras i en kyltank på gården. Inom 72 timmar transporteras mjölken till ostfabriken. Vid mottagandet på ostfabriken behandlas mjölken antingen direkt eller tempereras (en icke-pastöriserande, svag värmebehandling) och lagras under kort tid avkyld för att sedan bearbetas till ostmjölk.

Mjölken fetthalt standardiseras, varvid förhållandet mellan fett och äggviteämnen anpassas så att fetthalten i den slutliga osten uppgår till mellan 40 och 44 procent i torrsubstansen. Ostmjölken pastöriseras vid en temperatur på minst 72 °C i 15 sekunder. Koagulering av ostmjölken sker vid en temperatur på ca 30 °C. Den delning och koagulation av mjölkproteinerna som då uppträder i mjölken är utmärkande för Edam Holland.

Genom koagulationen avskiljs den ostmassa som uppstått från vasslan, varefter denna bearbetas och tvättas så att fukthalten och pH-värdet når önskade värden. Denna ostmassa pressas samman i fat och får därigenom rätt form och önskad vikt. Den "ost" som då bildas doppas i saltlake. Edam Holland mognar uteslutande på naturligt sätt. Det innebär att osten mognar under luftens inverkan, varvid osten regelbundet vänds och kontrolleras. Under mogningen bildas en torr skorpa. Tid och temperatur spelar en viktig roll för att enzym- och åldringsprocessen hos osten ska kunna utveckla den fysikaliska och organoleptiska kvalitet som är utmärkande för Edam Holland. Det kan ta över ett år för Edam Holland att mogna, beroende på den önskade smaktypen.

Uppskärning och förpackning av Edam Holland kan ske både inom och utanför Nederländerna under förutsättning att förpackaren tillämpar ett slutet administrativt kontrollsystem som innebär att unika kombinationer av siffror och bokstäver på kontrollmärket på den uppskurna osten gör att den går att spåra och att konsumenterna kan vara säkra på dess ursprung.

- 4.6 *Samband*: Den geografiska komponenten i denna produktbeteckning är "Holland". Som bekant motsvarar "Holland" den mer officiella benämningen "Nederländerna". Vid tiden för republiken Förenade Nederländerna (1600–1800-talet) var Holland den mest inflytelserika av de sju provinserna. Sedan dess har denna benämning gradvis börjar syfta på hela det nederländska området. I många länder känner man faktiskt bättre till Nederländerna under benämningen "Holland" (Ollanda osv.), eller också används enbart denna benämning.

Historisk utveckling

Edam Holland representerar den nederländska tradition av osttillverkning som började utvecklas på medeltiden och som hade en blomstringstid redan på 1600-talet (Nederländernas gyllene århundrade).

Det är i stor utsträckning Nederländernas geografiska läge (landet ligger till största delen under havsytans nivå), landets klimat (havsklimat) och sammansättningen av det gräs som växer där (främst på sand- eller lermark) som gör att mjölken lämpar sig så väl för tillverkning av högkvalitativ och smakrik ost.

Mjölkkvaliteten garanteras genom de kvalitetssäkringssystem som inrättats på mjölgårdarna och den omfattande kvalitetsbedömningen (varje leverans av mjölk testas och bedöms på grundval av olika kvalitetsparametrar). Mjölken hålls dessutom kyld oavbrutet fram till dess att den bearbetas. Den kyls på gården (maximalt 6 °C) och transporteras till fabriken i kyltankar. De relativt korta avstånden bidrar också till att bevara mjölken kvalitet.

Från tillverkning på bondgårdarna, via lokala fabriker, har Edam Holland växt till en nationellt tillverkad produkt med ett världsomfattande rykte. Den utgör en viktig och stabil faktor i samband med förädlingen av mjölk från mjölkproducenter. I början av 1900-talet infördes nationella lagbestämmelser för ostens kvalitet, och beteckningen Edam Holland fastställdes i beslutet om jordbrukskvalitet för ostprodukter (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*).

De europeiska konsumenternas bild av Edam Holland

En storskalig undersökning som genomförts i sex europeiska länder visade att de europeiska konsumenterna har uppfattningen att Nederländerna är den viktigaste producenten av Edam (och Gouda). Edams (och Goudas) rykte och status förknippas dessutom med Nederländerna.

Edam (och Gouda) är symboler för det nederländska kulturarvet, och de europeiska konsumenterna betraktar dem som varumärken. Gouda (och Edam) är exempel på nederländsk kvalitet. Marknadsundersökningar (som gjorts av ett representativt urval på 1 250 personer per medlemsstat, med 97,5 % tillförlitlighet) i de sex medlemsstater som har den största konsumtionen av Edam (och Gouda) visar att

— Edamerost är starkt associerad med Nederländerna,

— Edam Holland är mer populär än Edamerost som produceras utanför Nederländerna,

- nästan hälften av konsumenterna i de berörda medlemsstaterna har uppfattningen att all Edamerost produceras i Nederländerna (vilket kan verka vilseledande för de europeiska konsumenterna eftersom så inte är fallet),
- Edam Holland får en märkbart bättre bedömning när det gäller parametrarna: "utmärkt kvalitet", "tillverkad på traditionellt sätt" och "originalprodukt".

Under flera århundraden har staten och industrin i Nederländerna vidtagit åtgärder och infört lagar för att se till att Edams (och Goudas) mycket höga kvalitet bevaras. Dessutom har den nederländska mejeribranschen investerat stora belopp för att uppfylla dessa höga kvalitetskrav och öppna, bearbeta och bevara marknaderna. Sedan 1950 har mer än 1,4 miljarder nederländska gulden (635 miljoner euro) investerats i reklam, information och säljfrämjande åtgärder i Europa (investeringarna i Nederländerna oräknade).

4.7 Kontrollorgan:

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

Adress: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tfn: (31-33) 496 56 96

Fax: (31-33) 496 56 66

E-post: productcontrole@cokz.nl

4.8 Märkning: "Edam Holland" är en av Europeiska unionen skyddad geografisk beteckning (SGB).

På hela ostar ska denna beteckning finnas på en framskjuten plats på den läskappersetikett som anbringas på den platta sidan och/eller på en banderoll runt osten. Detta är inte obligatoriskt om osten i enlighet med punkt 4.5 levereras till handeln uppskuren och färdigförpackad. I sådana fall måste "Edam Holland" anges på förpackningen..

Förpackningarna måste märkas på ett entydigt sätt så att konsumenterna kan känna igen Edam Holland på varuhyllorna. Genom att produkten ges ett namn och får en särskild identitet (en logotyp håller på att tas fram) och att EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning används måste det stå klart för konsumenterna att Edam Holland är en produkt som skiljer sig från andra Edamerostar. Syftet med den här ansökan är att förhindra att de europeiska konsumenterna kan vilseledas.
