

VERORDENING (EEG) NR. 2081/92
REGISTRATIEAANVRAAG: art. 5 () art. 17 (X)

BOB (X) BGA ()
Nationaal nummer van het dossier: 003/94

1. **Bevoegde dienst van de Lid-Staat:**
naam: Hoofdproduktschap voor Akkerbouwprodukten
telefoon: 070-3708343
fax: 070-3708444
2. **Groepering die de aanvraag indient:**
 - a) naam : Coöperatieve Vereniging tot Exploitatie van Zuivel-fabrieken "De Combinatie"
 - b) adres: Rijperweg 20
1464 MB WEST-BEEMSTER
 - c) samenstelling: producent/verwerker (X) andere ()
3. **Naam van het produkt:** Noord-Hollandse Edammer
4. **Soort produkt:** Kaas
5. **Beschrijving van het produkt: samenvatting van de in artikel 4, lid 2 vastgestelde bepalingen**
 - a) naam: cf. lid 3
 - b) **beschrijving:** Noord-Hollandse Edammer is een volgens traditioneel recept bereide Edammerkaas. Noord-Hollandse Edammer is bolvormig met een platte onder- en bovenkantgewicht en heeft een gewicht van tenminste 1,7 en ten hoogste 1,9 kg. Het vochtgehalte bedraagt op de twaalfde dag ten hoogste 45,5% en het vetgehalte in de droge stof moet liggen tussen 40% en 44%. Het zoutgehalte van de Noord-Hollandse Edammer is maximaal 3,9% in de droge stof en is daarmee aanzienlijk lager dan dat van andere Edammerkazen.

De grondstof waaruit deze kaas wordt bereid is uitsluitend afkomstig uit de provincie Noord-Holland.
 - c) **geografisch gebied:** Provincie Noord-Holland
 - d) **betrokken historische gegevens:**
Sinds de middeleeuwen worden in Noord-Holland Edammerkaas gemaakt. Deze werden vanuit Edam en andere havenplaatsen rond de voormalige Zuiderzee wereldwijd geëxporteerd. Deze kaas werd oorspronkelijk op boerderijen gemaakt getuige de bijzondere Edammer-kaaspersen die in de Noord-Hollandse streekmusea te bezichtigen zijn. Sinds het eind van de negentiende eeuw wordt Edammerkaas voornamelijk in fabrieken geproduceerd.
 - e) **toegepaste werkwijze:**
 - De grondstof melk wordt gewonnen in Noord-Holland.
 - Na ontvangst ondergaat de melk een gedeeltelijke ontroming en een pasteurisatie behandeling.
 - De verhouding tussen vet en droge stof wordt zodanig ingesteld dat het vetgehalte in de droge stof minimaal 40% en maximaal 44% bedraagt.
 - Aan de kaasmelk worden traditionele ingrediënten toegevoegd, zoals natuurlijk verkregen (kalver-)lebstremsel, cultures van melkzuurbacteriën (BD-zuursel) en kleursel.
 - Na stremming van de melk wordt de gestremde melk bewerkt in de kaasbak waarbij de wrongel (kaasstof) en wei vrijkomt.

- De verkregen wrongel wordt in blokken gesneden, in vaten gedaan en gedurende enkele uren onder een pers geplaatst.
- De kaasvaten zijn nauwkeurig bemeten en geven de kaas zijn traditionele maat en vorm.
- Na het persproces wordt de kaas enkele dagen in een pekelbad gedompeld om zout op te nemen.
- Daarna worden de kazen op houten planken onder speciale condities voor wat betreft luchtvochtigheid en temperatuur gerijpt.

f) verband:

De specifieke eigenschappen van de Noord-Hollandse Edammer zijn als volgt samen te vatten:

- De kaas wordt gemaakt van melk welke uitsluitend wordt gewonnen in de provincie Noord-Holland. Veel melkveehouderij-bedrijven in deze provincie zijn gelegen in polders en droogmakerijen (op het water herwonnen land) die als grondsoort zeelei hebben. Op de weilanden groeite een aan de grondsoort en de andere groeiomstandigheden aangepaste grasvegetatie.
- De samenstelling van deze melk, met name het zachte melkvet, geeft in combinatie met de speciale receptuur een zuivel, dat zich ten opzichte van andere Edammerkaas onderscheidt door zijn bijzondere smedigheid.
- De specifieke smaak van de kaas wordt mede bepaald door de smaak-eigenschappen van het Noord-Hollandse melkvet, het lage zoutgehalte en de overige procesfactoren. Bij dit laatste moet aangetekend worden dat bij de produktie kwaliteit boven kwantiteit prevaleert.
- Het verschil in kwaliteit ten opzichte van andere Edammerkaas komt duidelijk tot uitdrukking in de prijs. De afnemers zijn bereid dit niet onaanzienlijke verschil (ongeveer 8% hoger dan andere Edammerkaas) te betalen.

g) controle: naam: C.O.(K.)Z.

adres: Postbus 250

3830 AG LEUSDEN tel: 033-941094

h) etikettering: Noordhollandse Edammer is een door de Europese Unie beschermde oorsprongsbenaming (B.O.B.) c.q. een andere door de Gemeenschap aan te geven term.

i) eisen waaraan krachtens nationale bepalingen moet worden voldaan: Landbouwkwaliteitswet (1981), in het bijzonder de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasprodukten, deel C, artikel 33.

 IN TE VULLEN DOOR DE COMMISSIE

Nummer EEG:

Datum van ontvangst van het volledige dossier: 28/06/85