

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1122/2010**z dnia 2 grudnia 2010 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Gouda Holland (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

pięciu lat przed terminem publikacji określonej w art. 6 ust. 2, oraz że nazwa proponowana do rejestracji jest nazwą rodzajową.

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 oraz na mocy art. 17 ust. 2 wymienionego rozporządzenia wniosek Niderlandów o rejestrację nazwy „Gouda Holland” w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.
- (2) Republika Czeska, Niemcy, Francja, Austria, rządy Australii, Nowej Zelandii oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki jak również Dairy Australia, Stowarzyszenie Firm Mleczarskich Nowej Zelandii oraz Narodowa Federacja Producentów Mleka wraz z Radą Eksportu Produktów Mleczarskich Stanów Zjednoczonych przedłożyły swoje sprzeciwy wobec rejestracji na mocy art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwy te zostały uznane za dopuszczalne zgodnie z art. 7 ust. 3 tego rozporządzenia.
- (3) Przedłożone sprzeciwy dotyczyły braku zgodności z warunkami ustanowionymi w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, w szczególności odnoszącymi się do nazwy i jej użycia, szczególnego charakteru i renomy produktu, wyznaczenia obszaru geograficznego jak również ograniczeń dotyczących pochodzenia surowców. W sprzeciwach dowodzono, że taka rejestracja byłaby sprzeczna z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, mogłaby zagrozić istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów, wprowadzanych zgodnie z prawem do obrotu w okresie co najmniej
- (4) Pismami z dnia 4 listopada 2008 r. Komisja wezwała Niderlandy i zainteresowane strony, aby doszły między sobą do porozumienia zgodnie ze swoimi wewnętrznymi procedurami.
- (5) Biorąc pod uwagę, że w przewidzianym terminie nie osiągnięto porozumienia, oprócz porozumienia pomiędzy Francją a Niderlandami, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą określoną w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (6) Jeżeli chodzi o domniemany brak zgodności z art. 2 rozporządzenia nr 510/2006 w związku z nazwą, obszarem geograficznym, szczególnym charakterem produktu, związkiem między cechami charakterystycznymi produktu a obszarem geograficznym oraz renomą i ograniczeniami dotyczącymi pochodzenia surowców, właściwe organy krajowe dostarczyły dowody, że wszystkie te elementy były obecne i że nie stwierdzono rażącego błędu. Należy zaznaczyć, że „Holland” (Holandia) nie jest nazwą wnioskującego państwa członkowskiego oraz że nazwa „Gouda Holland” jest uznana za tradycyjną nazwę geograficzną objętą zakresem art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Wymogi art. 2 ust. 1 lit. b) wspomnianego rozporządzenia zostają w ten sposób spełnione, ponieważ związany z produktem obszar geograficzny jest wyznaczony zgodnie z tym związkiem i głównymi elementami szczególnego charakteru produktu. Szczególny charakter sera Gouda Holland wynika z połączenia kilku czynników związanych z obszarem geograficznym, takich jak jakość mleka (wysoka zawartość tłuszczu i białka), aminokwasy pochodzące z β -CN (beta-kazeiny) oraz gamma-glutamyl-peptyd, powszechne prowadzenie wypasu na łąkach, użycie podpuszczki cielęcej, naturalne dojrzewanie sera jak również umiejętności rolników i producentów serów.
- (7) Odnośnie do sprzeciwów opartych na braku zgodności z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Niderlandy dostarczyły informacje dotyczące rozróżnienia pomiędzy produktem noszącym zarejestrowaną nazwę „Noord-Hollandse Gouda” a produktem w stosunku do którego stosuje się nazwę „Gouda Holland”. W sprzeciwach nie przedstawiono dowodów, że konsumenci byliby narażeni na wprowadzenie w błąd lub że producenci byliby traktowani w niesprawiedliwy sposób.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. C 61 z 6.3.2008, s. 15.

- (8) Wydaje się, że strony zgłaszające sprzeciw nie nawiązywały do całej nazwy „Gouda Holland” twierdząc, że rejestracja zagroziłaby istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów i że nazwa proponowana do rejestracji jest nazwą rodzajową, z wyjątkiem jednego jej elementu, mianowicie „Gouda”. Ochrona przyznana jest jednak nazwie „Gouda Holland” jako całości. Zgodnie z art. 13 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia nr 510/2006, określenie „Gouda” może nadal być używane, pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego. Dla zachowania przejrzystości, specyfikacja oraz streszczenie zostały odpowiednio zmienione.
- (9) W świetle powyższego należy zatem wpisać nazwę „Gouda Holland” do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Niezależnie od przepisu pierwszego akapitu, nazwy „Gouda” można nadal używać na terytorium Unii, pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego.

Artykuł 2

Skonsolidowana wersja streszczenia zawierająca główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.3. Sery

NIDERLANDY

Gouda Holland (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„GOUDA HOLLAND”

NR WE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adres: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa składająca wniosek**

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Skład: Producent/przetwórcy (X) Inne ()

3. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.3. Sery

4. **Specyfikacja produktu**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa*

„Gouda Holland”

4.2. *Opis*

Gouda Holland to pełnotłusty (48 % +), naturalnie dojrzewający ser półtwardy.

Jest on wytwarzany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych; dojrzewa jako gotowy do spożycia produkt w niderlandzkich pomieszczeniach do dojrzewania.

Skład

Ser Gouda Holland wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

- mleko, śmietana, odtłuszczone lub półtłuste mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) pochodzące z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

Charakterystyczne właściwości

Ser formuje się na kształt spłaszczonego walca, bloku lub bochenka ważącego od 2,5 kg do 20 kg. Spłaszczony walec posiada wypukłe boki, które łagodnie przechodzą w płaski wierzch i spód, a jego wysokość wynosi jedną czwartą lub jedną trzecią średnicy.

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi minimalnie 48 % i maksymalnie 52 %. Wilgotność (maksymalna) 12 dni po pierwszym dniu produkcji wynosi 42,5 %, a zawartość soli w suchej masie wynosi maksymalnie 4 %. Pozostałe właściwości są następujące:

- Smak: aromatyczny, przyjemny, od łagodnego do silnego, w zależności od wieku. Można dodać kminek.
- Przekrój poprzeczny: po przekrojeniu sera widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone. Ser ma kolor w odcieniu od kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest twarda, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka jest wytwarzana poprzez suszenie w trakcie etapu dojrzewania.
- Konsystencja: ser jest lekko miękki do elastycznego po czterech tygodniach od wyprodukowania. W wyniku dalszego dojrzewania struktura sera staje się twardsza i bardziej zwarta. Ser można łatwo kroić.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni. Gouda Holland to ser naturalnie dojrzewający. Dojrzewanie sera Gouda Holland z użyciem folii jest zabronione.
- Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C;
- Wiek: okres przechowywania waha się od minimum 28 dni od dnia produkcji do ponad roku.

Szczególne kryteria jakości

- Mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji.
- Śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser Gouda Holland tak, aby spełniały następujące kryteria:
 - aktywność fosfatazy jest niewykrywalna, chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
 - stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego, nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
 - w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne.
- Wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser Gouda Holland tak, aby zawartość białka denaturowanej serwatki nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości białka w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju lub jakości. Podczas wytwarzania sera Gouda Holland można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera Gouda Holland: *Lactococcus* i *Leuconostoc* L lub LD, ewentualnie w połączeniu z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kultury są chronione. Ich wykorzystanie przy wytwarzaniu sera Gouda Holland jest obowiązkowe.

— Podpuszczka: do wytwarzania sera Gouda Holland wykorzystuje się wyłącznie cielęcą podpuszczkę. Inne rodzaje podpuszczki mogą być użyte wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach, takich jak wystąpienie choroby epizootycznej. W takim przypadku stosowana podpuszczka musi spełniać wymogi Warenwetbesluit Zuivel (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych).

— Jeżeli chodzi o jony azotanu, zawartość azotanu w serze Gouda Holland nie przekracza 2 mg na kg sera.

4.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Holandia, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

4.4. Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze Gouda Holland przed prasowaniem skrzepów mleka (zob. rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Gouda Holland” wraz z niepowtarzalną kombinacją cyfr i liter (w rosnącej kolejności alfabetycznej i liczbowej).



Instytut COKZ (holenderski instytut kontroli mleka i produktów mlecznych) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, który zawiera również zapis wszystkich wyników badań (w tym miejsce i datę kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania przez klientów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

4.5. Metoda produkcji

Ser Gouda Holland wytwarzany jest z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw mlecznych w Holandii. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 72 godzin jest ono transportowane do fabryki sera. Po dotarciu do fabryki sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

Zawartość tłuszczu w mleku jest normalizowana tak, aby stosunek tłuszczu do białka wynosił tyle, żeby zawartość tłuszczu w ostatecznie wytworzonym serze wynosiła pomiędzy 48 % a 52 % tłuszczu w suchej masie. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane w temperaturze co najmniej 72 °C przez 15 sekund. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera Gouda Holland.

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, że wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadziach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

Gouda Holland dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura odgrywają ważną rolę w zagwarantowaniu, że procesy enzymatyczne i procesy starzenia się sera mają odpowiednią możliwość zapewnienia serowi osiągnięcia jakości zarówno fizycznej jak i organoleptycznej, które są tak charakterystyczne dla Gouda Holland.

Dojrzewanie sera Gouda Holland może potrwać ponad rok, w zależności od rodzaju pożądanego smaku.

Cięcie oraz paczkowanie sera Gouda Holland może odbywać się na terytorium Holandii lub poza nim, pod warunkiem, że firma paczkująca posiada kompleksowy administracyjny system monitoringu pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia ciętego sera Gouda Holland jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

4.6. Związek

„Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Holandia) to synonim oficjalnej nazwy Niderlandy. W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku), Holandia była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

Mleko z tego obszaru wyjątkowo nadaje się do produkcji wysokiej jakości i o pełnym smaku sera głównie za sprawą geograficznego położenia Niderlandów (przeważnie poniżej poziomu morza), ich klimatu (klimat morski) oraz składu rosnącej tam trawy (głównie na glebach piaszczystych i gliniastych). Systemy zapewniania jakości w gospodarstwach mlecznych oraz wymagający system oceny jakości (każda dostawa mleka jest badana i oceniana według różnych parametrów) wspólnie gwarantują jakość mleka. Istnieje poza tym nieprzerwany łańcuch chłodzenia do momentu przeróbki mleka; w gospodarstwie mleko umieszczane jest w chłodni (maksymalnie 6 °C) i transportowane do fabryki w schładzanych zbiornikach. Transport na stosunkowo małe odległości również pomaga w zachowaniu jakości mleka.

Tło historyczne

Gouda Holland reprezentuje holenderską tradycję wytwarzania sera, która sięga Średniowiecza i już w XVII wieku osiągnęła dojrzałość (złoty wiek).

Od XVIII wieku ser sprzedawany w mieście Gouda zyskał sławę jako ser Gouda (Goudse kaas). W późniejszych czasach nazwa „Gouda” zaczęła być kojarzona z serem pełnotłustym wytwarzanym w Holandii i formowanym na kształt spłaszczonego walca.

Od początków produkcji w gospodarstwach i przez produkcję w lokalnych fabrykach Gouda Holland stał się wytwarzanym w całym kraju produktem o światowej renomie i jest istotnym, trwałym czynnikiem optymalizacji jakości gospodarstw mlecznych. Na początku XX wieku wprowadzono krajowe przepisy dotyczące sera Gouda, a decyzją w sprawie jakości produktów rolnych i produktów serowych (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) ustanowiono nazwę „Gouda Holland”.

Wizerunek sera Gouda Holland wśród klientów europejskich

Przeprowadzone na szeroką skalę w sześciu państwach europejskich badanie pokazało, że klienci europejscy postrzegają Niderlandy jako najważniejszego producenta serów Gouda i Edam. Ponadto reputacja i nazwa serów Gouda i Edam wiązane są z Niderlandami. Gouda Holland (i Edam Holland) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Klienci europejscy uważają sery Gouda Holland (i Edam Holland) za marki. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Gouda (i Edam) jest najwyższe, pokazuje, że:

- Istnieje silny związek pomiędzy Goudą i Niderlandami,
- Gouda Holland jest bardziej popularny niż Gouda wytwarzany poza terytorium Niderlandów,
- Prawie połowa klientów w badanych państwach członkowskich wierzy, że każdy ser Gouda jest wytwarzany w Niderlandach,
- Ser Gouda produkowany w Niderlandach osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Gouda Holland (i Edam Holland) to synonimy holenderskiej jakości. Na przestrzeni stuleci zarówno przez rząd holenderski, jak i przemysł mleczarski podejmowane były — w postaci różnych działań i przepisów prawnych — starania o utrzymanie bardzo wysokiej jakości serów Gouda Holland (i Edam Holland). Holenderski przemysł mleczarski zainwestował ponadto znaczne sumy w celu spełnienia wysokich wymogów jakościowych oraz zdobycia, rozwijania i utrzymania rynków. Od 1950 roku zainwestowano ponad 1,4 miliarda NLG (635 milionów EUR) w reklamę, zwiększanie świadomości klientów oraz promocję w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Adres: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Faks: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@coz.nl

4.8. Etykietowanie

„Gouda Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (CHOG).

Oznaczenie to należy umieszczać w widocznym miejscu na każdym całym serze na etykiecie przyklejonej na płaskiej stronie sera i/lub na pasku wokół sera.

Nie jest ono obowiązkowe w przypadku sera sprzedawanego w formie ciętej i zapakowanego, zgodnie z opisem w paragrafie 4.5. Oznaczenie „Gouda Holland” w takim przypadku powinno być umieszczone na opakowaniu.

Na opakowaniu musi być umieszczony wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera Gouda Holland na półkach. Klienci muszą mieć pewność, że Gouda Holland to produkt różniący się od wszystkich innych serów „Gouda” dzięki nazwie „Gouda Holland”, rozwijaniu własnej tożsamości oraz wykorzystywaniu symbolu CHOG EU.
