

## V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI  
HANDLOWEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie  
nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 338/02)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczonej zmiany jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „GOUDA HOLLAND”

Nr UE: PGI-NL-00328-AM02 – 25.9.2018

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Gouda Holland”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niderlandy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„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:

- mleka krowiego lub produktów z mleka krowiego, w których stosunek białek serwatkowych do kazeiny w mleku krowim nie jest przekroczony; dotyczy to jedynie mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

#### 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. Blok lub bochenek mogą mieć boki proste lub zaokrąglone.

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: w serze „Gouda Holland” widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone. Ser ma kolor w odcieniu od kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest zwarta, 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 4 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 po pierwszym dniu produkcji. „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 do ponad roku po pierwszym dniu produkcji.

#### 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 niezdenaturowanych białek serwatkowych nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości takich białek w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju i jakości.
- Podczas wytwarzania sera „Gouda Holland” można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mieszanych mezofilnych kultur starterowych sera „Gouda Holland”: kultury starterowej typu L (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* lub *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* lub *Leuconostoc* spp.) lub kultury starterowej typu LD (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* lub *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Leuconostoc* spp. lub *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*), ewentualnie w połączeniu z kulturami dodatkowymi składającymi się z termofilnych szczepów *Lactobacillus* spp. lub *Streptococcus thermophilus*. Wspomniane kultury dodatkowe są uznawane za kultury termofilne.
- Podpuszczka: „Gouda Holland” jest wytwarzany przy użyciu podpuszczki, która umożliwia osiągnięcie pożądanego profilu smaku tego sera. Podpuszczka ta może być otrzymywana w wyniku ekstrakcji z trawieńca cielęcego lub z peptydów bydłecznych lub może mieć pochodzenie mikrobiologiczne. Stosowanie (mikro)organizmów produkcyjnych wytworzonych przy pomocy technologii rekombinacji genetycznej nie jest dozwolone w przypadku podpuszczki; w związku z tym wyklucza się podpuszczkę produkowaną w drodze modyfikacji genetycznej.
- Zawartość azotanów w serze „Gouda Holland”, w przeliczeniu na jony azotanu, nie przekracza 2 mg na kg sera.

#### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ser „Gouda Holland” wytwarzany jest z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw mlecznych w Niderlandach. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 96 godzin jest ono transportowane do zakładu produkcji sera.

Po dotarciu do zakładu produkcji 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, by wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadiach 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.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Cięcie oraz paczkowanie sera „Gouda Holland” może odbywać się na terytorium Niderlandów 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 kontroli, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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 pkt 3.5. Oznaczenie „Gouda Holland” w takim przypadku powinno być umieszczone na opakowaniu.

Oprócz nazwy produktu „Gouda Holland” w tym samym polu widzenia na opakowaniu musi być umieszczony wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera „Gouda Holland” na półkach. Znak ten składa się z obowiązkowego logo ChOG UE, ewentualnie w połączeniu z własnym oznakowaniem produktu. Dla konsumentów musi być jasne, że „Gouda Holland” to produkt różniący się od wszystkich innych serów „Gouda”.

Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze „Gouda Holland” przed prasowaniem skrzepów mleka. Znak ten oprócz nazwy „Gouda Holland” zawiera niepowtarzalną dla każdego sera kombinację liter i ułożonych w porządku rosnącym cyfr, w formie alfanumerycznej, cyfrowej lub cyfrowo-graficznej.

Holenderski oficjalny organ nadzorczy sektora mleczarskiego (COKZ) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, który zawiera również zapis wszystkich wyników badań (w tym miejsce i datę kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania dla konsumentów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

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

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

„Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Niderlandy) to synonim oficjalnej nazwy „Niderlandy”. W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Niderlandy 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 przyczynia się do zachowania jakości mleka.

#### Tło historyczne

„Gouda Holland” reprezentuje niderlandzką tradycję wytwarzania sera, która sięga średniowiecza i już w XVII wieku (złoty wiek) była w pełni rozwinięta.

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

Od początków produkcji w gospodarstwach i przez produkcję w lokalnych wytwórniach „Gouda Holland” stał się wytwarzanym w całym kraju produktem o światowej renomie i jest istotnym, trwałym czynnikiem w promowaniu jakości mleka z gospodarstw. Na początku XX wieku wprowadzono krajowe przepisy dotyczące sera Gouda, a decyzją w sprawie jakości produktów rolnych w odniesieniu do produktów serowarskich (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaas-producten*) ustanowiono nazwę „Gouda Holland”.

#### Wizerunek sera „Gouda Holland” wśród konsumentów europejskich

Przeprowadzone na szeroką skalę w sześciu państwach europejskich badanie pokazało, że konsumenci europejscy postrzegają Niderlandy jako najważniejszego producenta serów Gouda i Edam. „Gouda Holland” (i „Edam Holland”) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Konsumenci 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, wykazało, że:

- istnieje silny związek pomiędzy Goudą i Niderlandami,
- ser „Gouda Holland” cieszy się większym popytem niż ser Gouda wytwarzany poza terytorium Niderlandów,
- niemal połowa konsumentów w badanych państwach członkowskich myśli, że każdy ser Gouda jest wytwarzany w Niderlandach,
- ser Gouda z Holandii osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

„Gouda Holland” (i „Edam Holland”) to synonimy niderlandzkiej jakości. Na przestrzeni stuleci zarówno rząd holenderski, jak i przemysł mleczarski podejmowały różnorodne działania i wprowadzały różne przepisy prawne w celu utrzymania bardzo wysokiej jakości serów „Gouda Holland” (i „Edam Holland”). Niderlandzki przemysł mleczarski zainwestował ponadto znaczne środki finansowe w celu spełnienia wysokich wymogów jakościowych oraz zdobycia, rozwijania i utrzymania rynków. Od 1950 r. zainwestowano ponad 1,4 mld NLG (635 mln EUR) w reklamę, zwiększanie wiedzy na temat produktu wśród konsumentów oraz promowanie go w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2018/08/Productdossier-Gouda-Holland.pdf>

---