

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 61/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„GOUDA HOLLAND”**

NR WE: NL/PGI/005/0328/27.11.2003

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
Nederland
Tel.: (31-70) 370 87 08
Faks: (31-70) 370 84 44
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adres: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Tel.: (31-79) 343 03 00
Faks: (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: ser

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu: „Gouda Holland”

4.2. Opis produktu: „Gouda Holland” to pełnotłusty (48+), naturalnie dojrzewający ser półtwardy. Jest on wytwarzany w Holandii z mleka krowiego pochodzącego z holenderskich gospodarstw mlecznych; dojrzewa jako gotowy do spożycia produkt w holenderskich pomieszczeniach do dojrzewania.

Skład

Ser „Gouda Holland” wytwarzany jest z jednego lub więcej z następujących surowców:

— mleko, śmietana, odtłuszczone lub półtłuste mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) pochodzące z holenderskich gospodarstw mlecznych.

Właściwości

Ser formuje się na kształt spłaszczonego walca, pienia 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 minimum 48,0 % i maksimum 52,0 %. Wilgotność (maksymalna) 12 dni po pierwszym dniu produkcji wynosi 42,5 %, a zawartość soli w suchej masie wynosi maksimum 4,0 %. Pozostałe właściwości są następujące:

- Smak: aromatyczny, przyjemny i łagodny do silnego, w zależności od wieku. Można dodać kminek.
- Przekrój poprzeczny: po przekrojeniu sera widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone na przeciętej powierzchni. Kolor sera waha się od kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest twarda, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka powstaje podczas etapu dojrzewania w procesie suszenia.
- Konsystencja: ser jest lekko miękki do elastycznego po czterech tygodniach od wyprodukowania. W wyniku dalszego dojrzewania struktura sera staje się twardsza i mocniejsza. Ser można łatwo kroić.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni. „Gouda Holland” to naturalnie dojrzały ser. 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 należy poddać pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser „Gouda Holland” tak, aby zawartość białka denaturowanej serwatki nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości białka w podobnego rodzaju lub jakości surowcu niepasteryzowanym. Podczas wytwarzania sera „Gouda Holland” dodawać należy 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 cielecą podpuszczkę. Inne rodzaje podpuszczki mogą być użyte wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach, takich jak choroba zwierzęca. Wykorzystana podpuszczka musi spełniać wymogi *Warenwetbesluit Zuivel* (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych).
 - Jeśli 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 (patrz rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Gouda Holland” wraz z niepowtarzalną dla każdego sera 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 czas i miejsce). 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 pożądaną 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 starzenia mają odpowiednią możliwość zapewnienia serowi osiągnięcia jakości fizycznej i organoleptycznej, które są tak charakterystyczne dla „Gouda Holland”.

Dojrzewanie sera „Gouda Holland” może trwać 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 z obszarem geograficznym*: „Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (*Holandia*) to synonim oficjalnej nazwy „the Netherlands” (*Królestwo Niderlandów*). W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku), Holandia była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji. Od tamtego czasu nazwa ta zaczęła się stopniowo odnosić do całego terytorium dzisiejszej Holandii. W wielu krajach państwo to (ang. *the Netherlands*) znane jest lepiej lub nawet wyłącznie jako „Holland” (*Ollanda, Holandia* itd.).

Mleko to tak bardzo nadaje się do produkcji wysokiej jakości i o pełnym smaku sera głównie za sprawą geograficznego położenia Holandii (przeważnie poniżej poziomu morza), jej 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 XVII 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 wytwórstwa w gospodarstwach i przez wytwórstwo 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 (*Landbouwkwaliteitsbesikking 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 Holandię jako najważniejszego producenta serów Gouda i Edam. Ponadto reputacja i nazwa serów Gouda i Edam wiązane są z Holandią. Gouda (i Edam) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Klienci europejscy uważają sery Gouda (i Edam) 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 Holandią,
- Gouda Holland jest bardziej popularny niż Gouda wytwarzany poza terytorium Holandii,
- prawie połowa klientów w badanych państwach członkowskich wierzy, że każdy ser Gouda jest wytwarzany w Holandii (co potencjalnie wprowadza w błąd klientów europejskich, ponieważ tak nie jest),
- „Gouda Holland” osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Gouda (i Edam) 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 (i Edam). 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 Holandii).

4.7. Organ kontrolny:

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

Adres: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Tel.: (31-33) 496 56 96

Faks: (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

- 4.8. *Etykietowanie*: „Gouda Holland” jest Chronionym Oznaczeniem Geograficznym Unii Europejskiej (CHOG).

Oznaczenie to winno być pokazywane 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” winno być w takim przypadku pokazane na opakowaniu.

Na opakowaniu musi być pokazany wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera „Gouda Holland” na półkach. Klienci muszą mieć jasność, że „Gouda Holland” to produkt różniący się od wszystkich innych serów „Gouda” dzięki nazwie „Gouda Holland”, rozwijaniu własnej tożsamości oraz pokazywaniu symbolu CHOG EU. Celem niniejszego wniosku jest ustrzeżenie klientów europejskich przed potencjalnym wprowadzeniem w błąd.
