

RÈGLEMENT (UE) N° 1122/2010 DE LA COMMISSION

du 2 décembre 2010

portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gouda Holland (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, premier alinéa du règlement (CE) n° 510/2006 et en application de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la demande d'enregistrement de la dénomination «Gouda Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées, déposée par les Pays-Bas, a fait l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) La République tchèque, l'Allemagne, la France, l'Autriche, les gouvernements de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique, ainsi que la Dairy Australia, la Dairy Companies Association of New Zealand et la National Milk Producers Federation, en association avec le U.S. Dairy Export Council, se sont déclarés opposés à cet enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 510/2006. Ces oppositions ont été jugées recevables sur la base de l'article 7, paragraphe 3, dudit règlement.
- (3) Les déclarations d'opposition portaient sur le non-respect des conditions énoncées à l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006, en particulier en ce qui concerne la dénomination et son utilisation, la spécificité et la réputation du produit, la délimitation de l'aire géographique, ainsi que les restrictions relatives à l'origine des matières premières. Il était également précisé dans les déclarations d'opposition que l'enregistrement de la dénomination en question serait incompatible avec les dispositions de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006, compromettrait l'existence de dénominations,

de marques commerciales ou de produits commercialisés légalement depuis au moins cinq ans avant la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2, et que la dénomination proposée à l'enregistrement était géographique.

- (4) Par lettres du 4 novembre 2008, la Commission a invité les Pays-Bas et les parties opposées à l'enregistrement à rechercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.
- (5) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu avec les parties opposées à l'enregistrement dans les délais prévus, à l'exception d'un accord conclu entre les Pays-Bas et la France, il convient que la Commission adopte une décision conformément à la procédure prévue à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006.
- (6) En ce qui concerne l'allégation de non-conformité avec l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006 pour ce qui est de la dénomination, de l'aire géographique, de la spécificité du produit, du lien entre les caractéristiques du produit et l'aire géographique, de la réputation et des restrictions relatives à l'origine des matières premières, les autorités nationales compétentes ont confirmé que ces éléments étaient présents et que, par ailleurs, aucune erreur manifeste n'avait été décelée. Il convient de préciser que «Holland» n'est pas le nom de l'État membre concerné et que la dénomination «Gouda Holland» est considérée comme une dénomination traditionnelle géographique au sens de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006. Il est ainsi satisfait aux exigences de l'article 2, paragraphe 1, point b), dudit règlement puisque l'aire géographique concernée est délimitée en fonction du lien et des principaux éléments qui font la spécificité du produit. La spécificité du Gouda Holland tient à un ensemble de facteurs liés à l'aire géographique tels que qualité du lait (teneur élevée en matières grasses et en protéines), acides aminés provenant de peptides β -Cn et γ -glutamyl, prédominance du pâturage en prairie, utilisation de présure de veau, maturation naturelle, et savoir-faire des éleveurs et producteurs de ces fromages.
- (7) En ce qui concerne les oppositions fondées sur le non-respect de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006, les Pays-Bas ont communiqué des informations relatives à la distinction à établir entre le produit couvert par la dénomination enregistrée «Noord-Hollandse Gouda» et celui pour lequel la demande d'enregistrement de la dénomination «Gouda Holland» a été déposée. Les déclarations d'opposition ne fournissaient aucune preuve attestant que les consommateurs étaient susceptibles d'être induits en erreur ni que les producteurs subiraient un traitement inéquitable.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO C 61 du 6.3.2008, p. 15.

- (8) Lorsqu'ils affirmaient que l'enregistrement porterait préjudice à des dénominations, marques ou produits existants et que la dénomination proposée à l'enregistrement était générique, il semble que les opposants ne visaient pas l'ensemble de la dénomination «Gouda Holland», mais uniquement une partie de celle-ci, à savoir «Gouda». Or, la protection est octroyée à la dénomination «Gouda Holland» dans son ensemble. Conformément à l'article 13, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) no 510/2006, la dénomination «Gouda» peut continuer à être utilisée à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de l'Union soient respectés. Par souci de clarté, le cahier des charges et le résumé ont été modifiés en conséquence.
- (9) À la lumière des éléments susmentionnés, il y a donc lieu d'inscrire la dénomination «Gouda Holland» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Par dérogation au premier alinéa, le nom «Gouda» peut continuer à être utilisé sur le territoire de l'Union, à condition que les principes et règles applicables dans l'ordre juridique de celle-ci soient respectés.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 décembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

Classe 1.3. Fromages

PAYS-BAS

Gouda Holland (IGP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«GOUDA HOLLAND»

N° CE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tél.: +31-70-3708708

Télécopieur: +31-70-3708444

Courrier électronique: plw@hpa.agro.nl

2. Groupement

Nom: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tél.: +31-79-3430300

Télécopieur: +31-79-3430320

Courrier électronique: info@nzo.nl

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

4. Cahier des charges

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom

«Gouda Holland»

4.2. Description

Le Gouda Holland est un fromage extra gras (48 % +), à maturation naturelle et à pâte semi-dure.

Il est produit aux Pays-Bas à partir de lait de vache provenant d'éleveurs néerlandais de vaches laitières et transformé en produit consommable dans des salles d'affinage néerlandaises.

Composition

Le Gouda Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait, crème, lait entièrement ou partiellement écrémé (de vache exclusivement) provenant d'exploitations laitières néerlandaises.

Caractéristiques spécifiques

Le fromage a la forme d'un cylindre aplati, d'un bloc ou d'un pain, et pèse de 2,5 à 20 kg. Par cylindre aplati, il faut entendre une forme dont les côtés convexes rejoignent en douceur les faces supérieure et inférieure et dont la hauteur atteint un quart à un tiers du diamètre.

La teneur en matières grasses doit représenter 48,0 % au moins et 52,0 % de la matière sèche au plus. La teneur maximale en humidité de 42,5 % est atteinte douze jours après la production et la teneur en sel de la matière sèche ne dépasse pas 4,0 %. Les autres caractéristiques sont les suivantes:

- goût: parfumé, agréable et doux à relevé, selon l'âge du fromage. L'addition de cumin est autorisée,
- coupe transversale: tranché, le fromage présente des trous, dont la répartition n'est pas nécessairement uniforme. La couleur du produit va de l'ivoire au jaune,
- croûte: la croûte du fromage est ferme, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Elle se forme par séchage lors de la maturation,
- consistance: la pâte est molle à malléable après quatre semaines. Lorsque le processus de maturation du fromage est plus avancé, la fermeté s'accroît et la structure se rétrécit. Le fromage est facile à découper,
- période de maturation: 28 jours au moins. Le Gouda Holland est un fromage affiné naturellement. L'affinage en feuille d'aluminium n'est pas admis pour le Gouda Holland,
- température de maturation: 12 °C au minimum,
- âge: l'âge de consommation varie de 28 jours au moins après la production à plus d'un an.

Exigences spécifiques de qualité

- Le lait, la crème et le lait partiellement écrémé ne subissent aucun traitement thermique avant leur arrivée chez le producteur de fromage ni pendant leur conservation chez celui-ci, ou font l'objet d'un traitement thermique non pasteurisant.
- La pasteurisation de la crème et du lait partiellement ou entièrement écrémé doit intervenir immédiatement avant la production du Gouda Holland de manière à ce que:
 - l'on ne puisse déceler aucune activité de phosphatase, à moins que l'on ne puisse déceler aucune activité de peroxydase;
 - s'il s'agit de crème, le taux d'acidité maximal mesuré sur le produit dégraissé soit de 20 mmol de NaOH par litre, à moins que la teneur en lactate soit inférieure ou égale à 200 mg par 100 g de produit dégraissé;
 - aucun micro-organisme coliforme ne soit décelable dans 0,1 ml.
- Immédiatement avant leur transformation en Gouda Holland, toutes les matières premières doivent être pasteurisées de manière à ce que leur teneur en protéines de lactosérum non dénaturées ne diffère pas, ou diffère peu, de celle de la matière première non pasteurisée de type et qualité similaires. La fabrication du Gouda Holland autorise uniquement l'ajout de cultures de micro-organismes non génétiquement modifiés formant de l'acide lactique et des arômes. En ce qui concerne le Gouda Holland, ces cultures consistent en des ferments lactiques mésophiles adéquats, à savoir des variantes de *Lactococcus* et *Leuconostoc* des types L ou LD, éventuellement en combinaison avec des *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus* thermophiles. Les cultures disponibles sont protégées. Leur utilisation est obligatoire pour la fabrication du Gouda Holland.

— Présure: pour la fabrication du Gouda Holland, seule la présure de veau est utilisée. Ce n'est que dans des circonstances particulières, notamment à la suite d'une épizootie, que le recours à d'autres types de présure peut être justifié. En pareil cas, la présure utilisée doit être conforme aux exigences du Warenwetbesluit Zuivel (arrêté relatif aux produits laitiers).

— Le taux de nitrites du Gouda Holland ne peut dépasser 2 mg par kg de fromage, calculé sur base ionique.

4.3. Aire géographique

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la Hollande, à savoir la partie européenne du Royaume des Pays Bas.

4.4. Preuve de l'origine

Avant le pressage du caillé, une marque en caséine est apposée sur chaque unité de fromage de Gouda Holland (cf. illustration). Sur cette marque figure pour chaque fromage, outre la dénomination «Gouda Holland», une combinaison unique de chiffres et de lettres (dans l'ordre alphabétique et numérique).



Le COKZ, l'institut néerlandais de contrôle des produits laitiers, tient un registre de ces codes uniques dans lequel figurent également toutes les données de contrôle (y compris le lieu et la date). L'indication est aisément reconnaissable par le consommateur. Une vérification peut être effectuée par un institut de contrôle sur la base de la marque de caséine et du registre du COKZ.

4.5. Méthode d'obtention

Le fromage Gouda Holland est produit à base de lait provenant d'exploitations laitières situées aux Pays Bas. Le lait est refroidi à la laiterie jusqu'à une température ne dépassant pas 6 °C, et stocké à la laiterie dans une cuve réfrigérée. Il est transporté à la fromagerie dans les 72 heures. Dès réception à la fromagerie, le lait est soit transformé, soit traité thermiquement (traitement non pasteurisant à basse température), puis stocké en entrepôt frigorifique pendant une brève période avant d'être transformé en lait à fromage.

La teneur en matières grasses du lait est standardisée de manière à ce que le rapport entre les matières grasses et les protéines soit tel que la teneur en matières grasses dans la matière sèche du fromage obtenu en fin de processus représente entre 48 et 52 % sur extrait sec. Le lait à fromage est pasteurisé à une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes. Le caillage du lait de fromage se produit à une température d'environ 30 °C. La séparation et la coagulation des protéines qui se produisent ainsi sont typiques du Gouda Holland.

Le caillé produit par la coagulation est séparé du lactosérum avant d'être traité et lavé de manière à ce que le taux d'humidité et le pH atteignent les niveaux souhaités.

Ce caillé est pressé dans des fûts de manière à ce qu'il acquière la forme et le poids souhaité. Le «fromage» ainsi obtenu est plongé dans un bain de saumure.

Le Gouda Holland est affiné de façon exclusivement naturelle. Cela signifie qu'il est laissé à l'air et régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme au cours du processus de maturation. Durée et température sont importantes pour que les processus enzymatiques et de vieillissement puissent conférer au fromage les qualités physiques et organoleptiques typiques du Gouda Holland.

La maturation du Gouda Holland peut durer plus d'un an, selon le type de saveur recherché.

La découpe et le préconditionnement du Gouda Holland peuvent être effectués aux Pays-Bas ou à l'étranger, à condition toutefois que le préemballeur applique un système de contrôle administratif complet garantissant la traçabilité du Gouda Holland découpé, grâce à la combinaison unique de chiffres et de lettres figurant sur la marque, et que le consommateur puisse être assuré de son origine.

4.6. Lien

La composante géographique de la dénomination du produit est «Holland». Le nom «Hollande» est couramment employé comme synonyme du nom plus officiel «Pays Bas». Au temps de la République des Provinces Unies (du XVIIe au XIXe siècle), la Hollande était celle des sept provinces qui avait le plus d'influence.

La situation des Pays Bas (essentiellement sous le niveau de la mer), son climat (maritime) et la composition des pâturages (terrains essentiellement argileux et sablonneux) sont en grande partie responsables du fait que le lait qui y est produit se prête idéalement à la production d'un fromage savoureux et de qualité supérieure. La qualité du lait est garantie par l'application de systèmes assurant la qualité au niveau des laiteries et l'utilisation d'un système intensif d'appréciation de sa qualité (chaque lot de lait est analysé et jugé à la livraison selon différents critères). À aucun moment il n'y a rupture de la chaîne du froid jusqu'au traitement du lait; celui-ci est ainsi stocké à froid (jusqu'à une température maximale de 6 °C) à la laiterie et transporté en camions réfrigérés jusqu'à la fromagerie. Le fait que les distances de transport sont relativement limitées contribue également à assurer le maintien de la qualité.

Évolution historique

Le Gouda Holland témoigne de la culture fromagère néerlandaise, qui remonte au Moyen-Âge et était déjà en plein épanouissement au XVIIe siècle (le Siècle d'Or).

Dès le XVIIIe siècle, le fromage négocié à Gouda a été connu sous la dénomination de fromage de Gouda. La dénomination Gouda a ensuite été associée à tous les fromages extra-gras crème présentant la forme d'un cylindre aplati et produits en Hollande.

Initialement produit à la ferme, puis dans des unités locales, le Gouda Holland a évolué jusqu'à devenir un produit national jouissant d'une réputation internationale; il est une composante importante et stable de la valorisation du lait de ferme. Au début du vingtième siècle, une législation nationale a été introduite en ce qui concerne le fromage de Gouda, et la dénomination Gouda Holland a été consacrée par l'arrêté relatif à la qualité agricole des produits fromagers (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

L'image du Gouda Holland auprès des consommateurs européens

Une enquête de grande envergure menée dans six pays européens a établi que les Pays Bas sont considérés par les consommateurs européens comme le producteur le plus important de Gouda et d'Edam. Le Gouda Holland et l'Edam Holland sont des symboles de l'héritage culturel néerlandais. Le consommateur européen considère les variétés fromagères Gouda Holland et Edam Holland comme des marques. Une étude de marché réalisée dans les six États membres qui sont les plus gros consommateurs de Gouda (et d'Edam) sur un échantillon représentatif de 1 250 répondants par État membre et avec un indice de confiance de 97,5 % révèle ce qui suit:

- il y a une forte association entre le Gouda et les Pays Bas,
- le Gouda Holland est plus prisé que le Gouda produit en dehors des Pays Bas,
- près de la moitié des consommateurs interrogés dans les États membres pensent que toute la production de Gouda provient des Pays Bas,
- le Gouda Holland obtient des résultats nettement supérieurs en ce qui concerne les critères «excellente qualité», «production traditionnelle» et «produit original».

Le Gouda Holland et l'Edam Holland sont synonymes de produits de qualité néerlandais. Au fil des siècles, le secteur fromager et le gouvernement néerlandais ont introduit diverses règles et mesures visant à maintenir le Gouda Holland (et l'Edam) à un très haut niveau de qualité. L'industrie laitière néerlandaise a de son côté consenti des investissements substantiels pour satisfaire à ces hautes exigences de qualité et pour ouvrir de nouveaux marchés, les travailler et les entretenir. Depuis 1950, plus de 1,4 milliard NLG (635 millions EUR) a ainsi été investi dans la publicité, l'information et la promotion en Europe (sans compter les investissements aux Pays Bas).

4.7. Structure de contrôle

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

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tél.: +31-33-4965696

Télécopieur: +31-33-4965666

Courrier électronique: productcontrole@cokz.nl

4.8. Étiquetage

«Gouda Holland» est une indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP).

Cette indication doit figurer en évidence sur tous les fromages entiers, sous la forme d'une étiquette en papier apposée sur le côté plat du fromage et/ou sur une banderole entourant celui-ci.

Toutefois, cela n'est pas obligatoire lorsque le fromage est commercialisé prédécoupé et préconditionné conformément aux prescriptions de la section 4.5. En pareil cas, la dénomination «Gouda Holland» doit figurer sur l'emballage.

L'emballage doit être revêtu d'une marque hautement distinctive permettant au consommateur de reconnaître le Gouda Holland dans les rayons. Grâce à l'utilisation de la dénomination «Gouda Holland», ainsi qu'à l'emploi d'une identité propre et du symbole IGP de l'UE, il apparaîtra clairement au consommateur que le Gouda Holland est un produit différent des autres fromages dénommés «Gouda».
