

## РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1122/2010 НА КОМИСИЯТА

от 2 декември 2010 година

за вписване на наименование в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Gouda Holland (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

публикуването, предвидено в член 6, параграф 2, както и че предложеното за вписване наименование е родово.

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

- (4) С писма от 4 ноември 2008 г. Комисията покани Нидерландия и възразяващите да постигнат взаимно съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни<sup>(1)</sup> и по-специално член 7, параграф 5, трета алинея от него,

- (5) Като се има предвид, че с изключение на съгласието между Нидерландия и Франция страните не постигнаха съгласие в рамките на предвидения срок, Комисията следва да приеме решение в съответствие с процедурата, предвидена в член 15, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006.

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 6, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и в приложение на член 17, параграф 2 от посочения регламент, заявлението на Нидерландия за вписване на наименованието „Gouda Holland“ в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания бе публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* (2).
- (2) Чешката република, Германия, Франция, Австрия, правителствата на Австралия, Нова Зеландия и Съединените американски щати, както и Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand и National Milk Producers Federation съвместно с U.S. Dairy Export Council подадоха възражения срещу регистрацията съгласно член 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006. Възраженията бяха сметени за приемливи въз основа на член 7, параграф 3 от посочения регламент.
- (3) Възраженията бяха за несъблюдаване на посочените в член 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 условия, по-специално наименованието и употребата му, специфичните качества и репутацията на продукта, определянето на границите на географския район, както и ограниченията по отношение на произхода на суровините. Във възраженията също така се твърдеше, че вписването би било в противоречие с член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006, би застрашило съществуването на наименования, търговски марки или продукти, които са били законно предлагани на пазара в продължение на най-малко пет години преди датата на
- (6) По отношение на твърденията за несъблюдаване на условията в член 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006, отнасящи се до наименованието, географския район, специфичните качества на продукта, връзката между характеристиките му и географския район, репутацията, както и ограниченията по отношение на произхода на суровините, компетентните национални органи потвърдиха, че тези елементи са налице, както и че не е установена явна грешка. Следва да се отбележи, че „Holland“ не е наименованието на съответната държава-членка, както и че „Gouda Holland“ се смята за традиционно географско име, обхванато от разпоредбите на член 2, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006. В тази връзка изискванията на член 2, параграф 1, буква б) от посочения регламент са изпълнени, тъй като границите на съответния географски район са определени в съответствие с посочените в заявлението основни елементи на специфичните качества на продукта и връзката. Специфичните качества на „Gouda Holland“ се дължат на съвместното действие на свързани с географския район фактори, като например: качеството на млякото (високо съдържание на масленост и белтъчини), аминокиселини от β-казеин и γ-глутамил-пептид, преобладаваща паша на открито, използването на телешко сирище, естественото зреене, както и знанията и уменията на селскостопанските производители и сиренарите.
- (7) По отношение на възраженията за неспазване на член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006, Нидерландия предостави информация за различието между продукта с регистрираното наименование „Noord-Hollandse Gouda“ и този, за който се заявява наименованието „Gouda Holland“. Във възраженията не се съдържаха никакво доказателство за това, че потребителите биха могли да бъдат заблудени или че производителите биха могли да бъдат третирани неравнопоставено.

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

(2) ОВ С 61, 6.3.2008 г., стр. 15.

- (8) Изглежда, че когато във възраженията се посочва, че вписването би застрашило съществуването на наименования, търговски марки или продукти, както и че предложеното за вписване наименование е родово, това всъщност не се отнася до цялото наименование „Gouda Holland“, а само до единия от елементите му – „Gouda“. Защитено е обаче цялото наименование „Gouda Holland“, а не част от него. По силата на член 13, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006, „Gouda“ може да продължи да се използва, при условие че се спазват приложимите принципи и правила на правния ред на ЕС. За повече яснота спецификацията и резюмето бяха съответно изменени.
- (9) В светлината на гореизложеното, наименованието „Gouda Holland“ следва да бъде вписано в „Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания“.
- (10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет за защитените географски указания и наименования за произход,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

*Член 1*

Регистрира се наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Независимо от първата алинея, наименованието „Gouda“ може да продължи да се използва на територията на ЕС, при условие че се спазват приложимите принципи и правила на правния ред на Съюза.

*Член 2*

Консолидираното резюме на основните елементи от спецификацията се намира в приложение II към настоящия регламент.

*Член 3*

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставен в Брюксел на 2 декември 2010 година.

За Комисията  
Председател  
José Manuel BARROSO

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Предназначени за консумация от човека земеделски продукти, посочени в приложение I към Договора:

**Клас 1.3. Сирена**

НИДЕРЛАНДИЯ

Gouda Holland (ЗГУ)

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

## „GOUDA HOLLAND“

ЕО №: NL-PGI-0005-0328 – 27.11.2003 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

В настоящото резюме се излагат основните елементи от спецификацията на продукта за информационни цели.

1. **Отговорен орган в държавата-членка**

Наименование: Hoofdproductschap Akkerbouw

Адрес: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Тел.: +31-70-3708708

Факс: +31-70-3708444

Електронна поща: plw@hpa.agro.nl

2. **Група**

Наименование: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Адрес: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Тел.: + 31-79-3430300

Факс: +31-79-3430320

Електронна поща: info@nzo.nl

Състав: Производители/преработватели (X) Други ( )

3. **Вид продукт**

Клас 1.3. Сирене

4. **Спецификация**

(обобщение на изискванията в съответствие с член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Gouda Holland“

4.2. *Описание*

„Gouda Holland“ е пълномаслено (48 % +), естествено узряло полутвърдо сирене.

То се произвежда в Нидерландия от краве мляко, добито в нидерландски млекопроизводителни стопанства, и узрява в нидерландски помещения за зреене до годен за консумация продукт.

#### Състав

„Gouda Holland“ се произвежда от една или повече от следните суровини:

- мляко, сметана и обезмаслено или с намалена масленост краве мляко (единствено краве мляко) от нидерландски млекопроизводителни стопанства.

#### Характерни качества

Сиренето е под формата на сплескан цилиндър, буца или пита и с тегло от 2,5 kg до 20 kg. Сплесканата цилиндрична форма е форма с изпъкнали страни, които плавно се съединяват с плоската горна и долна повърхност, и с височина, равна на една четвърт до една трета от диаметъра.

Масленото съдържание е минимум 48,0 % и максимум 52,0 % в сухото вещество. (Максималната) влажност 12 дни след първия ден на производство е 42,5 %, а съдържанието на сол в сухото вещество е максимум 4,0 %. Другите характерни черти са следните:

- Аромат: ароматен, приятен и мек до силен, в зависимост от степента на узряване. Може да се добави кимион.
- Напречно сечение: след разрязване на сиренето, дупчестата структура е видима, но може да не е равномерно разпределена. Цветът на сиренето варира от цвят на слонова кост до жълт.
- Кора: кората е твърда, гладка, суха, чиста и няма плесенни образувания. Кората се получава при сушенето в етапа на зреене.
- Консистенция: на четвъртата седмица след производството сиренето е малко меко до еластично. След като сиренето узрее повече, структурата му става по-твърда и по-стегната. Сиренето се реже лесно.
- Период на зреене: поне 28 дни. „Gouda Holland“ е естествено узряло сирене. При „Gouda Holland“ не се позволява зреене на сиренето във фолио.
- Температура на зреене: минимум 12 °C.
- Срок на годност: годността варира от минимум 28 дни след производството до повече от година.

#### Специални критерии за качество

- Преди да бъдат получени и съхранени от производителя на сирене, млякото, сметаната или млякото с намалена масленост или не преминават през никаква термична обработка, или преминават през непастьоризираща термична обработка.
- Сметаната и обезмасленото или с намалена масленост мляко трябва да бъдат подложени на пастьоризация непосредствено преди да бъдат преработени в „Gouda Holland“, за да отговарят на следните критерии:
  - не се долавя фосфатазна активност, освен ако не се долавя пероксидазна активност;
  - измерена на базата на обезмасления продукт, киселинността на сметаната е не по-висока от 20 mmol NaOH на литър, освен ако съдържанието на лактат е 200 mg на 100 g обезмаслена маса или по-малко;
  - в 0,1 ml не се установяват колиформни микроорганизми.
- Непосредствено преди да бъдат преработени в „Gouda Holland“ всички суровини трябва да бъдат пастьоризирани по начин, при който съдържанието на неденатуриран суроватков белтък не се отклонява или се отклонява незначително от съдържанието му в непастьоризирани суровини от подобен вид и качество. При производството на „Gouda Holland“ могат да бъдат добавени само култури на микроорганизми, образуващи млечна киселина и аромати, които култури не са били генетично модифицирани. Тези култури съдържат необходимите мезофилни закваски за „Gouda Holland“: *Lactococcus* и *Leuconostoc* L или LD, евентуално в комбинация с термофилни бактерии *Lactobacillus* и/или *Lactococcus*. Наличните закваски са защитени. Тяхното използване при производството на „Gouda Holland“ е задължително.

— Сирище: за производството на „Gouda Holland“ се използва единствено телешко сирище. До друг вид сирище може да се прибегва единствено при специални обстоятелства, например в резултат на епизоотия. В такъв случай използваното сирище трябва да е в съответствие с изискванията на Warenwetbesluit Zuivel [Наредба за млечните продукти (Закон за стоките)].

— Съдържанието на нитрити в „Gouda Holland“, под формата на нитритни йони, трябва да е не повече от 2 mg на килограм сирене.

#### 4.3. Географски район

Географският район, за който се отнася заявлението, е Холандия, т.е. европейската част на Кралство Нидерландия.

#### 4.4. Доказателство за произход

Казеинов печат се поставя на всяко сирене „Gouda Holland“ преди сиренината да бъде пресована (виж диаграмата). Печатът съдържа наименованието „Gouda Holland“ заедно с комбинация от цифри и букви, която е уникална за всяко сирене (във възходящ азбучен и цифров ред).



Нидерландският институт за млечна инспекция (СОКЗ) води регистър на тези уникални номера, който също така съдържа запис на всички тествани данни (включително време и място). Обозначението е лесно за разпознаване от потребителите и може да бъде проверено от отговорните власти въз основа на казеиновия печат и регистъра на СОКЗ.

#### 4.5. Метод на производство

Сиренето „Gouda Holland“ се произвежда от мляко, добито в млекопроизводителни стопанства в Нидерландия. Млякото се охлажда в стопанството до максимум 6 °C и се съхранява в охлаждащ резервоар в стопанството. Млякото се транспортира до млекозавода в рамките на 72 часа. След като бъде доставено в млекозавода, то се преработва веднага или се подлага на термична обработка (слаба термична обработка, без да се пастъризира) и се съхранява на хладно за кратко време преди да бъде преработено в мляко за сирене.

Масленото съдържание на млякото се стандартизира по начин, при който се постига такова съотношение мазнини/ белтък, че маслеността на сиренето, което ще се произведе впоследствие, да бъде в сухо състояние между 48 % и 52 % в сухото вещество. Млякото за сирене се пастъризира при минимум 72 °C за 15 секунди. Млякото се подсирва при температура около 30 °C. При този процес настъпват разделяне и коагулация на млечните белтъци, което е характерно за „Gouda Holland“.

Сиренината, получена при коагулацията, се отделя от суроватката и се преработва и измива, за да се достигнат желаните нива на съдържание на влага и рН.

Сиренината се пресова във вани в правилната форма и желаното тегло. Полученото „сирене“ се потапя в саламура.

„Gouda Holland“ винаги узрява естествено, т.е. остава се да зрее на открито и редовно се обръща и проверява. В процеса на зреене се образува суха кора. Времето и температурата играят важна роля за това ензимите и процесът на зреене да могат да се развият, за да позволят на сиренето да придобие физическите и органолептични качества, които са толкова характерни за „Gouda Holland“.

Зреенето на „Gouda Holland“ може да отнеме повече от година, в зависимост от желания аромат.

„Gouda Holland“ може да бъде нарязано и предварително пакетирано във или извън Нидерландия, при условие че операторът, извършващ пакетирането, има добре разработена административна система за наблюдение, която да гарантира, че нарязаното сирене „Gouda Holland“ може да бъде проследено посредством уникалната комбинация на цифри и букви върху печата, както и че потребителят може да бъде сигурен в произхода на сиренето.

#### 4.6. Връзка

Географският компонент на името на продукта е „Холандия“. Общозвестно е, че „Холандия“ е синоним на по-официалното име „Нидерландия“. По време на Републиката на Обединените Нидерландии (от 17 в. до 19 в.) Холандия е била най-влиятелната от седемте провинции.

Географското положение на Нидерландия (основно под морското равнище), нейният климат (морски климат) и съставът на тревата, която расте там (преобладаващо върху пясъчлива и глинеста почва), са основните фактори, които правят млякото толкова подходящо за производство на висококачествено сирене, със силен аромат. Съществуващите в млекопроизводителните стопанства системи за гарантиране на качеството заедно с развитата система за оценка на качеството (всяка доставка на мляко се тества и оценява в съответствие с редица качествени параметри) гарантират качеството на млякото. В допълнение, съществува непрекъснатата верига на охлаждане до момента на преработване на млякото, като млякото се съхранява на студено в млекопроизводителното стопанство (максимум 6 °C) и се транспортира до завода в хладилни цистерни. Сравнително късото разстояние също допринася да се запази качеството на млякото.

#### История

„Gouda Holland“ представлява нидерландската традиция в производството на сирене, която датира от Средновековието и достига апогея си още през 17 в. (Златния век).

От 18 в. насам сиренето, което се продава в Gouda, става познато под името сирене „Gouda“. По-късно името „Gouda“ започва да бъде асоциирано с всички пълномаслени сирена с формата на сплескан цилиндър, произвеждани в Холандия.

От самото начало, когато се е произвеждало в стопанствата, и посредством производството му в местни заводи, сиренето „Gouda Holland“ се е развило като национален продукт, който се ползва със световна известност, и е важен, траен фактор за оптимизирането на стойността на млякото, добито в млекопроизводителни стопанства. В началото на 20 в. се въвежда национално законодателство относно сиренето „Gouda“ и името „Gouda Holland“ е регистрирано в Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten [Решение за селскостопанското качество (Сирена)].

#### Мнението за „Gouda Holland“ сред европейските потребители

Обширно допитване, направено в шест европейски страни, показва, че европейските потребители възприемат Нидерландия като най-важният производител на „Gouda“ и „Edam“. „Gouda Holland“ (и „Edam Holland“) са символи на нидерландското културно наследство. Европейските потребители смятат „Gouda Holland“ (и „Edam Holland“) за търговски марки. Пазарно проучване (направено сред представителна извадка от 1 250 респонденти от държава-членка, с 97,5 % достоверност) в шестте държави-членки с най-висока консумация на „Gouda“ (и „Edam“) показва, че:

- съществува тясна връзка между „Gouda“ и Нидерландия;
- „Gouda Holland“ е по-известно от „Gouda“, произведено извън Нидерландия;
- почти половината от потребителите в държавите-членки, в които беше направено допитването, вярват, че всички сирена „Gouda“ са произведени в Нидерландия;
- холандското „Gouda“ се оценява значително по-високо по променливите критерии „отлично качество“, „традиционно произведено“ и „оригинален продукт“.

„Gouda Holland“ (и „Edam Holland“) са синоними на нидерландско качество. В течение на няколко века различни мерки и закони са били въведени, както от нидерландското правителство, така и от промишлеността, за да се гарантира запазването на качеството на „Gouda Holland“ (и „Edam Holland“) на много високо ниво. Освен това, нидерландската млечна промишленост инвестира значителни финансови средства, за да отговори на тези високи стандарти за качество, както и за отварянето, развиването и поддържането на пазари. От 1950 г. повече от 1,4 млрд. NLG (635 млн. EUR) са били инвестирани в реклама, популяризиране и промоция в Европа (като се изключат инвестициите в Нидерландия).

#### 4.7. Инспекционен орган

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

Адрес: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Тел.: +31-33-4965696

Факс: +31-33-4965666

Електронна поща: productcontrole@cokz.nl

#### 4.8. Етикетирание

„Gouda Holland“ е защитено географско указание (ЗГУ) на Европейския съюз.

Това указание трябва да бъде поставено на видимо място върху етикета на всички ненарязани сирена, на плоската страна на сиренето и/или на лентата около него.

Това изискване не е задължително, ако сиренето се продава предварително нарязано и предварително пакетирано, както е описано в точка 4.5. В този случай „Gouda Holland“ трябва да бъде изписано на опаковката.

Върху опаковката трябва да бъде поставен ясен отличителен знак, за да улесни потребителите да разпознаят „Gouda Holland“ по рафтовете. С използването на името „Gouda Holland“, разгръщането на собствена идентичност и излагането на символа ЗГУ на ЕС се цели да се разясни на потребителите, че „Gouda Holland“ е различен продукт от всички други „Gouda“ сирена.

---