

## NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1122/2010

ze dne 2. prosince 2010

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení  
[Gouda Holland (CHZO)]

EVROPSKÁ KOMISE,

dobu nejméně pěti let před datem zveřejnění námitek podle čl. 6 odst. 2, a že název navrhovaný k zápisu je druhový.

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 7 odst. 5 třetí pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Žádost Nizozemska o zápis názvu „Gouda Holland“ do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení byla podle čl. 6 odst. 2 prvního pododstavce nařízení (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* <sup>(2)</sup>.

(2) Česká republika, Francie, Německo, Rakousko, vlády Austrálie, Nového Zélandu a Spojených států amerických, jakož i australský svaz mlékárenského průmyslu („Dairy Australia“), novozélandský mlékárenský svaz („Dairy Companies Association of New Zealand“) a Národní federace výrobců mléka („National Milk Producers Federation“) spolu s Radou USA pro export mléčných výrobků („U.S. Dairy Export Council“) podaly v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 proti zápisu námítky. Tyto námítky byly shledány přípustnými na základě čl. 7 odst. 3 uvedeného nařízení.

(3) Námítky se týkaly nedodržení podmínek stanovených v článku 2 nařízení (ES) č. 510/2006, zejména názvu a jeho používání, specifičnosti a pověsti produktu, vymezení zeměpisné oblasti a omezení, pokud jde o původ surovin. V námítkách se rovněž uvádělo, že zápis by byl v rozporu s čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006, ohrozil by existenci názvů, ochranných známek nebo produktů, které byly v souladu s právem na trhu po

(4) Dopisy ze dne 4. listopadu 2008 vyzvala Komise Nizozemsko a strany, které námítky vznesly, k hledání vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.

(5) Vzhledem k tomu, že se stranami, které námítky vznesly, nebylo ve stanovené lhůtě dohody dosaženo, s výjimkou dohody dosažené mezi Nizozemskem a Francií, by Komise měla postupem podle čl. 15 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 přijmout rozhodnutí.

(6) Pokud jde o údajné nedodržení podmínek článku 2 nařízení (ES) č. 510/2006 týkajících se názvu, zeměpisné oblasti, specifičnosti produktu, souvislosti mezi vlastnostmi produktu a zeměpisnou oblastí, pověstí a omezení ohledně původu surovin, příslušné vnitrostátní orgány potvrdily, že tyto prvky jsou přítomny, a dodatečně nebyly zjištěny žádné zjevné chyby. Mělo by se zdůraznit, že označení „Holland“ (Holandsko) není názvem dotyčného členského státu a že „Gouda Holland“ se považuje za tradiční zeměpisný název uvedený v čl. 2 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006. Požadavky čl. 2 odst. 1 písm. b) uvedeného nařízení jsou v této souvislosti splněny, jelikož dotyčná zeměpisná oblast je vymezena v souladu s danou souvislostí a hlavními prvky specifičnosti produktu. Specifičnost sýru „Gouda Holland“ vychází z kombinace faktorů souvisejících se zeměpisnou oblastí, např. kvality mléka (vysoký obsah tuku a bílkovin), aminokyselin odvozených od  $\beta$ -CN a  $\gamma$ -glutamyl-peptidu, převážně pastvy na loukách, používání telecího syřidla, přirozeného zrání a dovedností zemědělců a výrobců sýra.

(7) Pokud jde o námítky týkající se nedodržení podmínek čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006, Nizozemsko poskytlo informace o rozdílu mezi produktem se zapsaným názvem „Noord-Hollandse Gouda“ a produktem, pro nějž se používá název „Gouda Holland“. V námítkách nebyly uvedeny žádné důkazy o možném uvádění spotřebitelů v omyl či nerovném zacházení s výrobcí.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 61, 6.3.2008, s. 15.

- (8) Zdá se, že strany vznášející námitky při svém tvrzení, že zápis by ohrozil existenci názvů, ochranných známek či produktů a že název navrhovaný k zápisu je druhový, neodkazovaly na celý název „Gouda Holland“, nýbrž jen na jednu jeho část, a to „Gouda“. Chráněn je však název „Gouda Holland“ jako celek. Podle čl. 13 odst. 1 druhého pododstavce nařízení (ES) č. 510/2006 se může název „Gouda“ nadále používat, jsou-li dodržovány zásady a předpisy právního řádu Unie. V zájmu jasnosti byly specifikace a přehled odpovídajícím způsobem změněny.
- (9) Na základě těchto skutečností by tedy název „Gouda Holland“ měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### Článek 1

Označení uvedené v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Aniž je dotčen první odstavec, název „Gouda“ se může nadále používat na území Unie, jsou-li dodržovány zásady a předpisy jejího právního řádu.

#### Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

#### Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 2. prosince 2010.

*Za Komisi*  
José Manuel BARROSO  
*předseda*

---

## PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

**Třída 1.3 Sýry**

NIZOZEMSKO

Gouda Holland (CHZO)

---

## PŘÍLOHA II

## PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„GOUDA HOLLAND“

č. ES: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

## 1. Příslušný orgán členského státu

Název: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresa: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31703708708

Fax: +31703708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

## 2. Skupina

Název: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31793430300

Fax: +31793430320

E-mail: info@nzo.nl

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

## 3. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

## 4. Specifikace

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

## 4.1. Název

„Gouda Holland“

## 4.2. Popis

„Gouda Holland“ je plnotučný (48 % +), přírodní vyzrálý polotvrdý sýr.

Sýr se vyrábí v Nizozemsku z kravského mléka od chovatelů mléčného skotu a zraje do hotového výrobku v nizozemských zrácích místnostech.

### Složení

Sýr „Gouda Holland“ se vyrábí z jedné či více těchto surovin:

- mléka, smetany, odstředěného nebo polotučného mléka (výlučně kravského), které pocházejí z nizozemských podniků zabývajících se chovem mléčného skotu.

### Charakteristické vlastnosti

Sýr je ve tvaru zploštělého válce zformovaného do bloku nebo bochníku o hmotnosti 2,5 až 20 kg. Tvarem zploštělého válce se rozumí tvar, kdy oblé strany plynule přecházejí v plochou svrchní a spodní stranu, a jehož výška činí čtvrtinu až třetinu jeho průměru.

Obsah tuku v sušině činí minimálně 48 % a maximálně 52 %. Vlhkost nesmí 12 dnů po prvním dnu výroby překročit 42,5 % a obsah soli v sušině činí nejvýše 4 %. Ostatní charakteristické vlastnosti:

- Chuť: aromatická, příjemná a v závislosti na stáří sýra jemná až výrazná. Do sýra lze přidat i kmín.
- Řez: po rozříznutí sýra je patrný výskyt otvorů, které jsou rozmístěny nerovnoměrně. Sýrová hmota může mít odstín slonové kosti až žlutou barvu.
- Kůra: kůra sýru je pevná, hladká, suchá, bez nečistot a nedochází na ní ke tvorbě plísní. Kůra vznikne sušením během zrání sýra.
- Konzistence: ve stáří 4 týdnů je sýrová hmota měkčí až vláčná. S postupující dobou zrání se tvrdost sýra zvyšuje a jeho struktura je tužší. Sýr lze dobře krájet.
- Doba zrání: alespoň 28 dnů. „Gouda Holland“ je přírodní vyzrálý sýr. Zrání sýru „Gouda Holland“ nesmí probíhat ve fóliích.
- Teplota zrání: minimálně 12 °C.
- Stáří: Doba trvanlivosti může být různá, v intervalu od nejméně 28 dní od data výroby až po více než jeden rok.

### Zvláštní požadavky na jakost

- Před dodáním a uskladněním u výrobce sýru nesmí mléko, smetana ani polotučné mléko projít tepelným ošetřením; případně je dovoleno tepelné ošetření bez pasterizace.
- Smetana, odstředěné nebo polotučné mléko musí ještě před výrobou sýru „Gouda Holland“ projít tepelným ošetřením v podobě pasterizace, aby byla splněna tato kritéria:
  - nelze zjistit aktivitu fosfatázy, ledaže nelze zjistit aktivitu peroxidázy;
  - kyselost, u smetany měřená na základě produktu s nulovým obsahem tuku, činí nejvýše 20 mmol NaOH na litr, pokud obsah laktátů nečiní nejvýše 200 mg na 100 g hmoty bez tuku;
  - v 0,1 ml nejsou zjištělné žádné koliformní mikroorganismy.
- Veškeré suroviny se bezprostředně před zpracováním k výrobě „Gouda Holland“ pasterizují tak, aby se obsah nedenaturovaných syrovátkových bílkovin neodchyloval od nepasterizované suroviny stejného druhu a jakosti či se od ní odchyloval jen v minimální míře. Při výrobě sýru „Gouda Holland“ se používají výhradně kultury mikroorganismů tvořících kyselinu mléčnou a aroma, které nejsou geneticky modifikovány. Tyto kultury sestávají z mezofilních bakterií mléčného kvašení, které jsou vhodné právě pro sýr „Gouda Holland“: rody *Lactococcus* a *Leuconostoc* typu L nebo LD, případně v kombinaci s termofilními kulturami *Lactobacillus a*/nebo *Lactococcus*. Dostupné kultury jsou chráněny. K výrobě sýru „Gouda Holland“ se musí povinně používat.

— Syřidlo: K výrobě sýru „Gouda Holland“ se používá výhradně telecí syřidlo. Pouze v mimořádných případech, například v důsledku epizootické nákazy, může být nutné použít jiné druhy syřidla. V takovém případě musí syřidlo splňovat požadavky vyhlášky o mléčných výrobcích provádějící zákon o komoditách („Warenwetbesluit Zuivel“).

— Obsah dusitanů u sýru „Gouda Holland“ činí v přepočtu na amonné ionty nejvýše 2 mg na kg sýru.

#### 4.3. Zeměpisná oblast

Tato žádost se vztahuje na zeměpisnou oblast „Holland“ (Holandsko), která patří k evropské části Nizozemského království.

#### 4.4. Důkaz původu

Na každý jednotlivý sýr „Gouda Holland“ se ještě před lisováním sýřeniny umístí značka vyrobená z kaseinů (viz obrázek). Na této značce je uvedeno označení „Gouda Holland“, jakož i kombinace číslic a písmen (ve vzestupném abecedním i číselném pořádku), která je pro každý sýr jedinečná.



Nizozemský institut pro mlékárenské kontroly („Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ“) spravuje rejstřík těchto jedinečných číslic a zaznamenává do něj rovněž veškeré údaje z testů (včetně místa a času). Pro spotřebitele je toto označení dobře rozpoznatelné. Pomocí kaseinové značky a rejstříku COKZ může zkušební orgán toto označení ověřit.

#### 4.5. Metoda produkce

Sýr „Gouda Holland“ se vyrábí z mléka, které se získává od podniků zabývajících se chovem mléčného skotu se sídlem v Nizozemsku. Mléko se přímo v daném hospodářství ochladí na nejvýše 6 °C a je tam skladováno v chladicí nádrži. Do 72 hodin se mléko přepraví do výroby sýru. Po dodání do výroby se mléko okamžitě zpracuje nebo termizuje (ošetření mírným záhřevem, bez pasterizace), nakrátko se uskladní v chladu a následně se zpracuje v mléko na výrobu sýrů.

K tomuto účelu se mléko standardizuje na obsah tuku, přičemž poměr tuku a proteinu se upraví tak, aby v hotovém sýru byl obsah tuku v sušině mezi 48 a 52 %. Mléko na výrobu sýru se pasterizuje 15 sekund při teplotě nejméně 72 °C. K sýření mléka na výrobu sýrů dochází za teploty přibližně 30 °C. Oddělování a srážení (koagulace) mléčných bílkovin je pro sýr „Gouda Holland“ typické.

Sýřenina, která vznikla srážením, se oddělí od syrovátky a je následně zpracována a promývána tak, aby dosáhla požadovaných hodnot vlhkosti a pH.

Tato sýřenina se lisuje ve vanách a získá tak správný tvar a požadovanou hmotnost. Takto vzniklý „sýr“ se ponoří do solné lázně.

Sýr „Gouda Holland“ zraje pouze přirozenou cestou, tedy bez omezení přísunu vzduchu, a je pravidelně otáčen a kontrolován. Během zrání vzniká na sýru suchá kůra. Je nutno dbát na správnou dobu zrání a teplotu, aby mohly v dostatečném rozsahu proběhnout příslušné enzymatické a zraclivé procesy a sýr tak získal fyzické a organoleptické vlastnosti, které jsou pro sýr „Gouda Holland“ typické.

Zrání sýru „Gouda Holland“ může dle požadované chuti trvat i déle než rok.

Sýr „Gouda Holand“ lze rozkrájet a hotově zabalit v Nizozemsku i mimo něj za podmínky, že subjekt, jenž hotově balení zajišťuje, používá komplexní systém administrativní kontroly, který u rozkrájeného sýru „Gouda Holand“ zaručuje výsledovatelnost jedinečné kombinace číslic a písmen a spotřebitelé jasně dokládá původ sýru.

#### 4.6. Souvislost

Zeměpisným prvkem v názvu produktu je slovo „Holland“. Jak je obecně známo, označení „Holland“ (Holandsko) je ekvivalentem oficiálnějšího názvu „Nederland“ (Nizozemsko). V době Republiky spojených nizozemských provincií („Republiek der Verenigde Nederlanden“) (v 17. až 19. století) bylo Holandsko nejlivnější ze sedmi provincií.

Skutečnost, že místní mléko je nadměrně vhodné k výrobě vysoce kvalitního sýra s výraznou chutí, je třeba velkou měrou přičíst poloze Nizozemska (převážně pod úrovní moře), klimatu (přímořské podnebí) a složení trav (rostoucích převážně na jílovitých a písčítých půdách). Jakost mléka zaručuje kombinace systémů pro zajištění kvality v podnicích na chov mléčného skotu a používání komplexního systému pro posuzování jakosti (u každé dodávky mléka se provádějí různé kontroly a posouzení). U mléka je navíc před jeho zpracováním nepřetržitě udržován chladicí řetězec, kdy je ochlazené mléko (o teplotě nejvýše 6 °C) skladováno v hospodářství a následně v jednotlivých cisternách přepraveno do výroby sýru. K udržení jakosti mléka přispívají i poměrně krátké přepravní vzdálenosti.

#### Historický vývoj

Sýr „Gouda Holand“ je reprezentantem nizozemské tradice výroby sýru, která se rozvíjela od středověku a dočkala se plného rozkvětu již v 17. století (označovaném též jako „zlaté století“).

Sýr, se kterým se obchodovalo v městě Gouda, získal již v 18. století označení goudský sýr („Goudse kaas“). Později se označení „Gouda“ vztahovalo na veškerý plnotučný sýr ve tvaru zploštělého válce, který byl vyroben v Holandsku.

Od produkce v hospodářstvích přes místní výroby se ze sýru „Gouda Holand“ stal produkt vyráběný po celé zemi a těšící se světovému vřelému, který je důležitou stabilní složkou zhodnocování mléka z jednotlivých hospodářství. Na počátku dvacátého století byly pro goudský sýr zavedeny vnitrostátní právní předpisy a označení „Gouda Holand“ bylo stanoveno v rozhodnutí o jakosti v zemědělství u sýrových výrobků („Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten“).

#### Dobré jméno sýru „Gouda Holand“ mezi evropskými spotřebiteli

Na základě rozsáhlého průzkumu provedeného v šesti evropských zemích se zjistilo, že evropští spotřebitelé vnímají Nizozemsko jako nejdůležitějšího producenta sýrů Gouda a Edam. „Gouda Holand“ (a „Edam Holand“) jsou jedním ze symbolů nizozemského kulturního dědictví. Evropští spotřebitelé vnímají druhy sýru „Gouda Holand“ (a „Edam Holand“) jako značky. Z průzkumu trhu (reprezentativní vzorek 1 250 dotazovaných na jeden členský stát se spolehlivostí 97,5 %) provedeného v šesti nejdůležitějších členských státech z hlediska spotřeby sýru Gouda (a Edam) vyplývá, že:

- mezi názvy Gouda a Nizozemsko existuje silná asociace;
- o sýr „Gouda Holand“ je větší zájem než o sýr Gouda vyrobený mimo Nizozemsko;
- téměř polovina spotřebitelů v členských státech, v nichž se průzkum uskutečnil, se domnívá, že všechny sýry Gouda se vyrábí v Nizozemsku.
- sýr Gouda z Holandska dosahuje výrazně lepšího umístění v rámci proměnných „vynikající jakost“, „vyrobena tradičním způsobem“ a „původní produkt“.

„Gouda Holand“ (a „Edam Holand“) jsou synonymem jakostních produktů z Nizozemska. Pro udržení velmi vysoké jakosti sýru „Gouda Holand“ (a „Edam Holand“) přijímal v průběhu století v Nizozemsku stát i mlékárenské odvětví různá opatření a právní předpisy. V zájmu splnění těchto požadavků na jakost, ale i pro otevření trhů, jejich rozvoj a zachování navíc nizozemské mlékárenství učinilo výrazné investice. Od roku 1950 toto odvětví investovalo v Evropě více než 1,4 miliardy guldenů (635 milionů EUR) do reklamy, osvětové činnosti a propagace (bez započtení investic realizovaných přímo v Nizozemsku).

#### 4.7. Kontrolní subjekt

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

Adresa: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31334965696

Fax: +31334965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

#### 4.8. Označování

„Gouda Holland“ je zeměpisné označení chráněné Evropskou unií (CHZO).

Toto označení musí být uvedeno na viditelném místě na štítku, který se umístí na plochou stranu sýru, a/nebo na ovinovací pásku k sýru.

Není to však povinné, pokud je sýr podle bodu 4.5. rozkrájen a v hotovém balení uveden na trh; pak se označení „Gouda Holland“ umístí na hotové balení.

Obal musí být natolik odlišný, aby byl spotřebitel schopen poznat sýr „Gouda Holland“ na prodejních pultech. Z názvu „Gouda Holland“, uplatňování vlastní identity a symbolu CHZO Evropské unie musí být spotřebiteli zjevné, že „Gouda Holland“ je jiný produkt než ostatní goudské sýry.

---