

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1122/2010

af 2. december 2010

## om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Gouda Holland (BGB)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

mindst fem år forud for datoen for offentliggørelse, jf. artikel 6, stk. 2, og at den betegnelse, der forslås registreret, er en artsbetegnelse.

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

(4) Kommissionen har ved breve af 4. november 2008 opfordret Nederlandene og de indsigende parter til nå til enighed efter deres interne procedurer.

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer<sup>(1)</sup>, særlig artikel 7, stk. 5, tredje afsnit, og

(5) Da der ikke er nået til enighed med de indsigende parter inden for den fastsatte frist, bortset fra, at Frankrig og Nederlandene er nået til enighed, bør Kommissionen træffe afgørelse efter proceduren i artikel 15, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006.

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 6, stk. 2, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 og artikel 17, stk. 2, i samme forordning er Nederlandenes ansøgning om registrering af betegnelsen »Gouda Holland« blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende*<sup>(2)</sup>.

(6) Med hensyn til den fremførte manglende overholdelse af artikel 2 i forordning (EF) nr. 510/2006 for så vidt angår betegnelsen, det geografiske område, produktets specificitet, tilknytningen mellem produktens egenskaber og det geografiske område, produktets omdømme og restriktionerne for råvarens oprindelse, har de nationale myndigheder kunnet bekræfte, at disse betingelser var opfyldt, og at der desuden ikke var påvist åbenlyse fejl. Det bør understreges, at Holland ikke er navnet på den pågældende medlemsstat, og at »Gouda Holland« anses for at være en traditionel geografisk betegnelse i overensstemmelse med artikel 2, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006. Kravene i nævnte forordnings artikel 2, stk. 1, litra b), er således opfyldt, eftersom det pågældende geografiske område er afgrænset i tråd med produktets tilknytning til området og de vigtigste aspekter af produktets specificitet. Gouda Hollands specificitet skyldes en kombination af faktorer med tilknytning til det geografiske område, såsom mælkens kvalitet (højt fedt- og proteinindhold), aminosyrer med oprindelse i  $\beta$ -CN og  $\gamma$ -glutamylpeptid, overvejende brug af græsning, anvendelse af kalveløbe, naturmodning såvel som landbrugernes og osteproducenternes kunnen.

(2) Den Tjekkiske Republik, Tyskland, Frankrig, Østrig, regeringerne i Australien, New Zealand og USA såvel som Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand og National Milk Producers Federation samt USA's Dairy Export Council har gjort indsigelse mod registreringen efter artikel 7, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006. Disse indsigelser er fundet antagelige efter artikel 7, stk. 3, i nævnte forordning.

(7) Hvad angår indsigelserne baseret på manglende overholdelse af artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006, har Nederlandene fremlagt oplysninger om forskellen mellem det produkt, der bærer den registrerede betegnelse »Noord-Hollandse Gouda«, og det produkt, der bærer betegnelsen »Gouda Holland«. Der er som led i indsigelserne ikke fremlagt bevis for, at forbrugerne vil kunne vildledes, eller at producenterne vil blive forskelsbehandlet.

(3) Indsigelserne gik på manglende overholdelse af betingelserne i artikel 2 i forordning (EF) nr. 510/2006, navnlig betegnelsen og dens anvendelse, produktets specificitet og omdømme, afgrænsningen af det geografiske område såvel som restriktionerne for råvarens oprindelse. Indsigelserne gik desuden ud på, at registreringen ville stride mod artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006 og være til skade for navne, varemærker og produkter, som allerede havde været lovligt på markedet i

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> EUT C 61 af 6.3.2008, s. 15.

- (8) Det fremgår af sagen, at de indsigende parter ikke henviste til den fuldstændige betegnelse »Gouda Holland«, da de fremførte, at registrering heraf ville være til skade for navne, varemærker eller producenter, og at den betegnelse, der foreslås registreret, er en artsbetegnelse. De henviste således kun til en del af betegnelsen, nemlig »Gouda«. Beskyttelsen gælder imidlertid hele udtrykket »Gouda Holland«. Ifølge artikel 13, stk. 1, andet afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 kan udtrykket »Gouda« fortsat anvendes, forudsat at EU-rettens principper og forskrifter overholdes. Af klarhedshensyn er varespecifikationen og resuméet blevet ændret i overensstemmelse hermed.
- (9) På denne baggrund bør betegnelsen »Gouda Holland« opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Beskyttede Geografiske Betegnelser og Beskyttede Oprindelsesbetegnelser —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Betegnelsen i bilag I registreres.

Uanset stk. 1 kan betegnelsen »Gouda« fortsat anvendes på Unionens område, forudsat at EU-rettens principper og forskrifter overholdes.

*Artikel 2*

Det konsoliderede resumé med de væsentligste oplysninger fra varespecifikationen findes i bilag II.

*Artikel 3*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, 2. december 2010.

På Kommissionens vegne  
José Manuel BARROSO  
Formand

*BILAG I*

Landbrugsprodukter bestemt til fødevarer, som er opført i traktatens bilag I:

**Kategori 1.3: Oste**

NEDERLANDENE

Gouda Holland (BGB)  
  

---

## BILAG II

## RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»GOUDA HOLLAND«

EF Nr.: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

BOB ( ) BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

## 1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tlf.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

## 2. Sammenslutning

Navn: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tlf.: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Sammenslutning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andet ( ).

## 3. Produktets art

Kategori 1.3 Ost

## 4. Varespecifikation

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

## 4.1. Navn

»Gouda Holland«

## 4.2. Beskrivelse

Gouda Holland er en fuldfed (48 +), naturmodnet ost af halvård type.

Osten fremstilles i Nederlandene af komælk, der stammer fra nederlandske malkekægbred og modnes på nederlandske modningslagre, til produktet er klart til forbrug.

### Sammensætning

Gouda Holland fremstilles af en eller flere af følgende råvarer:

- mælk, fløde, helt eller delvist skummet mælk (udelukkende komælk) fra nederlandske malkekvægbrug.

### Specifikke kendetegn

Osten har form som en flad cylinder eller er blok- eller brødformet og vejer fra 2,5 til 20 kg. Ved en flad cylindrisk form forstås en form, hvor den runde side glidende går over i den flade over- og underside, og hvor højden andrager en fjerdedel til en tredjedel af diameteren.

Fedtindholdet er på mindst 48,0 % og højst 52,0 % i tørstoffet. Vandindholdet andrager (højst) 42,5 % 12 dage efter første fremstillingsdag, og saltindholdet i tørstoffet er højst 4,0 %. De øvrige specifikke kendetegn er:

- Smag: krydret, behagelig og mild til pikant, afhængig af alder. Der kan tilsættes kommen.
- Tværsnit: skæres osten igennem, kan man se huller med en regelmæssig eller uregelmæssig fordeling. Osten er elfenbensfarvet til gul.
- Skorpe: ostens skorpe er pænt lukket, glat, tør, ren og fri for skimmelvækst. Skorpen er dannet ved tørring under modningen.
- Konsistens: osten varierer fra noget blød til smidig, når den er fire uger gammel. Efterhånden som osten modnes yderligere, øges fastheden, og strukturen bliver kortere. Osten har en let skærbar konsistens.
- Modningstid: mindst 28 dage. Gouda Holland er en naturmodnet ost. Modning af Gouda Holland i folie tillades ikke.
- Modningstemperatur: mindst 12 °C.
- Holdbarhed: forbrugsholdbarheden svinger fra mindst 28 dage efter fremstillingen til over et år.

### Særlige kvalitetskrav

- Mælk, fløde eller delvis skummet mælk gennemgår ved modtagelsen og opbevaringen hos osteproducenten enten ingen eller en ikke-pasteuriserende varmebehandling.
- Fløde og helt eller delvis skummet mælk skal, umiddelbart før den laves til Gouda Holland, gennemgå en pasteuriserende varmebehandling, så følgende krav opfyldes:
  - der påvises ingen fosfataseaktivitet, medmindre der ikke påvises peroxidaseaktivitet
  - surhedsgraden, for flødes vedkommende beregnet ud fra det fedtfrie produkt, er højst 20 mmol NaOH pr. liter, medmindre indholdet af laktater højst udgør 200 mg pr. 100 g fedtfrit stof
  - der kan ikke påvises mikroorganismer af colitypen i 0,1 ml.
- Alle råvarer skal umiddelbart før forarbejdningen til Gouda Holland pasteuriseres på en sådan måde, at indholdet af ikke-denatureret protein ikke eller kun i ringe grad afviger fra indholdet i den upasteuriserede råvare, som i øvrigt er af samme art og beskaffenhed. Der må ved fremstillingen af Gouda Holland kun tilsættes ikke-genmodificerede kulturer af mælkesyre- og aromadannende mikroorganismer. Disse kulturer består af mesofile syrebakterier, der er egnet til Gouda Holland: Lactococcus- og Leuconostocvarianter type L eller LD, eventuelt kombineret med termofile Lactobacillus- og/eller Lactococcusarter. De disponible syrevækkere er beskyttede. Brugen af disse syrevækkere er obligatorisk ved fremstilling af Gouda Holland.

— Løbe: Ved fremstillingen af Gouda Holland benyttes der udelukkende kalveløbe. Kun under særlige omstændigheder, f.eks. hvis påkrævet som følge af epizooti, kan det være nødvendigt at bruge andre typer løbe. I så fald skal den anvendte løbe opfylde kravene i Warenwetbesluit Zuivel [dekret om mejeriprodukter].

— Nitritindholdet i Gouda Holland udgør højst 2 mg pr. kg ost, beregnet som nitrition.

#### 4.3. Geografisk område

Det geografiske område, ansøgningen vedrører, udgøres af Nederlandene, dvs. den europæiske del af Kongeriget Nederlandene.

#### 4.4. Bevis for oprindelse

Før presning af ostemassen påføres der på hver enhed af Gouda Holland et mærke, der er fremstillet af kasein (se illustration). På dette mærke er der ud over navnet Gouda Holland en for hver ost unik kombination af tal og bogstaver (alfabetisk og numerisk fortløbende).



Det Nederlandske Kontrolinstitut for Mejeriprodukter (COKZ) opfører disse unikke numre i et register, hvori man også anfører alle kontroldata (herunder tid og sted). Denne betegnelse er genkendelig for forbrugeren. En kontrolinstans kan foretage verifikation via kaseinmærket og COKZ-registret.

#### 4.5. Produktionsmetode

Gouda Holland-oste fremstilles af mælk, der stammer fra nederlandske malkekvægbrug. På gården køles mælken ned til højst 6 °C og oplagres i en køletank på gården. Inden for 72 timer transporteres mælken til osteriet. Ved modtagelsen på osteriet forarbejdes mælken enten direkte eller gennemgår en varmebehandling (en ikke-pasteuriserende let varmebehandling) og opbevares i kort tid på køl, inden den forarbejdes til ostemælk.

Til dette formål standardiseres mælkens fedtindhold, hvorved fedt-/proteinforholdet justeres, så man i den færdige ost opnår et fedtindhold på mellem 48 og 52 % i tørstoffet. Ostemælken pasteuriseres ved en temperatur på mindst 72 °C i 15 sekunder. Koaguleringen af ostemælken sker ved en temperatur på ca. 30 °C. Den derved indtrædende spaltning og koagulering af mælkeproteinerne er kendetegnende for Gouda Holland.

Den ved koagulering opståede ostemasse skilles ud fra vollen og behandles og vaskes, sådan at vandindhold og pH når de ønskede værdier.

Ostemassen presses så i kar og får dermed den rigtige form og ønskede vægt. Den dermed opståede »ost« lægges dernæst i saltlage.

Gouda Holland modnes udelukkende på naturlig vis. Det vil sige, at osten luftmodnes på lagre, hvor osten regelmæssigt vendes og kontrolleres. Under modningen dannes der en tør skorpe. Tid og temperatur er afgørende for at give enzym- og modningsprocesserne tilstrækkelig lejlighed til at lade osten udvikle den fysiske og organoleptiske kvalitet, der kendetegner Gouda Holland.

Modningen af Gouda Holland kan afhængigt af den ønskede smagstype tage over et år.

Udskæring og forpakning af Gouda Holland kan ske både i og uden for Nederlandene, under forudsætning af at forpackningsvirksomheden anvender et solidt administrativt kontrolsystem, som garanterer, at den udskårne Gouda Holland kan spores via den unikke kombination af tal og bogstaver på kontrolmærket, og at forbrugeren fortsat har garanti for oprindelsen.

#### 4.6. Tilknytning

Den geografiske del af dette produkt navn er »Holland«. Som det er alment bekendt, er »Holland« et andet navn for den mere officielle betegnelse »Nederlandene«. Under Republikken De Forenede Nederlande (det 17.-19. århundrede) var Holland den mest indflydelsesrige af de syv provinser.

Det er i vid udstrækning Nederlandenes beliggenhed (overvejende under havniveau) og klima (havklima) og sammensætningen af de stedlige græsarter (vokser overvejende på ler- og sandjorder), der gør mælken så velegnet til fremstilling af en højkvalitetsost fuld af smag. Kontrol af mælkekvaliteten sikres med en kombination af kvalitets-sikringssystemer på mælkekvægbedrifterne og et intensivt kvalitetsvurderingssystem (hver mælkeleverance undersøges og vurderes ud fra forskellige kvalitetsparametre). Der er desuden tale om en ubrudt kølekæde forud for tilberedningen af mælken. Mælken afkøles (max. 6 °C) på gården og transporteres til osteriet i isolerede tankbiler. Derudover bidrager de relativt korte transportafstande til, at kvaliteten opretholdes.

#### Den historiske baggrund

Gouda Holland er en eksponent for den nederlandske ostekultur, der udviklede sig fra middelalderen og allerede var fuldt udviklet i det 17. århundrede (Det Gyldne Århundrede).

Den ost, man solgte i Gouda, fik fra det 18. århundrede betegnelsen Goudaost. Senere blev betegnelsen Gouda knyttet til alle flade, cylindriske fuldfede oste, som blev fremstillet i Holland.

Fra produktion på gårdene har Gouda Holland via lokale osterier udviklet sig til at være et produkt, der fremstilles på landsplan, har et verdensomspændende ry og udgør en vigtig og stabil del af indsatsen for at få det bedst mulige ud af mælken fra gårdene. I begyndelsen af det 20. århundrede blev der indført nationale lovbestemmelser for Goudaost, og betegnelsen Gouda Holland er optaget i bekendtgørelsen om landbrugsprodukters kvalitet for osteprodukter (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

#### Gouda Hollands image hos de europæiske forbrugere

Ud fra en stort anlagt undersøgelse i seks europæiske lande er det fastslået, at de europæiske forbrugere anser Nederlandene for at være den primære producent af Gouda og Edam. Gouda Holland (og Edam Holland) er et symbol på den nederlandske kulturarv. De europæiske forbrugere opfatter ostetyperne Gouda Holland (og Edam Holland) som varemærker. Af en markedsundersøgelse (en repræsentativ stikprøve på 1 250 adspurgte pr. medlemsstat med et konfidensniveau på 97,5 %) i de seks medlemsstater med det største forbrug af Gouda (og Edam) fremgår det, at:

- associationen mellem Gouda og Nederlandene er stærk
- Gouda Holland er mere attraktiv end Gouda fremstillet uden for Nederlandene
- næsten halvdelen af forbrugerne i de adspurgte medlemsstater mener, at alle Goudaoste fremstilles i Nederlandene
- Gouda fra Holland får en mærkbart højere bedømmelse ud fra parametrene: »fremragende kvalitet«, »fremstillet på traditionel vis« og »det originale produkt«.

Gouda Holland (og Edam Holland) er synonyme for nederlandske kvalitetsprodukter. Industrien og de offentlige myndigheder i Nederlandene har i århundreder gennemført en lang række foranstaltninger og love for at fastholde kvaliteten af Gouda Holland (og Edam Holland) på et meget højt niveau. Desuden har den nederlandske mejerisektor foretaget betydelige investeringer for at virkeliggøre disse høje kvalitetskrav og åbne, bearbejde og udvikle markeder. Siden 1950 er der således investeret mere end 1,4 mia. NLG (635 mio. EUR) i reklame, oplysning og salg fremstod i Europa (investeringer i Nederlandene medregnes ikke).

#### 4.7. Kontrolorgan

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

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tlf.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: [productcontrole@cokz.nl](mailto:productcontrole@cokz.nl)

#### 4.8. Mærkning

»Gouda Holland« er en af Den Europæiske Union beskyttet geografisk betegnelse (BGB).

Denne betegnelse skal gengives på alle hele oste et fremtrædende sted på en etiket, der anbringes på ostens flade side, og/eller på en banderole rundt om osten.

Dette er ikke påbudt, hvis osten bringes i handelen udskåret og pakket i henhold til punkt 4.5. I så fald anbringes betegnelsen »Gouda Holland« på emballagen.

Emballagen mærkes på en entydig måde, så forbrugerne kan genkende Gouda Holland på varehylderne. Med betegnelsen »Gouda Holland«, brugen af en egen identitet og EU's BGB-symbol bør det gøres tydeligt for forbrugeren, at Gouda Holland er et særligt produkt i forhold til de øvrige Goudaoste.

---