

VERORDNUNG (EU) Nr. 1122/2010 DER KOMMISSION

vom 2. Dezember 2010

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Gouda Holland (g.g.A.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag der Niederlande auf Eintragung der Bezeichnung „Gouda Holland“ in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und in Übereinstimmung mit Artikel 17 Absatz 2 derselben Verordnung im *Amtsblatt der Europäischen Union*⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Die Tschechische Republik, Deutschland, Frankreich, Österreich, die Regierungen Australiens, Neuseelands und der Vereinigten Staaten von Amerika sowie *Dairy Australia*, *Dairy Companies Association of New Zealand* und *National Milk Producers Federation* zusammen mit dem *US Dairy Export Council* haben gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die beabsichtigte Eintragung eingelegt. Die Einsprüche wurden im Sinne von Artikel 7 Absatz 3 der genannten Verordnung für zulässig befunden.
- (3) Die Einsprüche betrafen die Nichteinhaltung der in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 festgelegten Bedingungen, insbesondere in Bezug auf den Namen des Erzeugnisses und seine Verwendung, die Besonderheit und das Ansehen des Erzeugnisses, die Abgrenzung des geografischen Gebiets und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe. Außerdem wurde geltend gemacht, die Eintragung würde gegen Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 verstoßen, sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder zum Zeitpunkt der in Artikel 6 Absatz 2 genannten Veröffentlichung

bereits seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befindlichen Erzeugnissen auswirken, und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln.

- (4) Die Kommission hat die Niederlande und die Einspruchsführer mit Schreiben vom 4. November 2008 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu gelangen.
- (5) Da - von einer Einigung zwischen den Niederlanden und Frankreich abgesehen - innerhalb der vorgesehenen Frist keine Einigung mit den Einspruchsführern erzielt werden konnte, muss die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Entscheidung treffen.
- (6) Was die angebliche Nichteinhaltung von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 in Bezug auf den Namen, das geografische Gebiet, die Besonderheit des Erzeugnisses, den Zusammenhang zwischen den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet, das Ansehen und die Beschränkungen für den Ursprung der Rohstoffe anbelangt, so haben die zuständigen nationalen Behörden bestätigt, dass diese Bedingungen erfüllt sind und darüber hinaus kein offensichtlicher Fehler festgestellt wurde. „Holland“ ist nicht der Name des betreffenden Mitgliedstaats, und „Gouda Holland“ gilt als traditioneller geografischer Name im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006. Die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b der genannten Verordnung sind in diesem Zusammenhang erfüllt, da das betreffende geografische Gebiet im Einklang mit dem Zusammenhang und den Hauptelementen, die die Besonderheit des Erzeugnisses ausmachen, abgegrenzt ist. Die Besonderheit von „Gouda Holland“ beruht auf einer Kombination von mit dem geografischen Gebiet zusammenhängenden Faktoren wie der Qualität der Milch (hoher Fett- und Proteingehalt), aus β -CN und γ -Glutamylpeptid stammenden Aminosäuren, der vorherrschenden Weidehaltung, der Verwendung von Kalbslab, der natürlichen Reifung sowie dem Know-how der Landwirte und Käsehersteller.
- (7) Was die Einwände wegen Nichteinhaltung von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 anbelangt, so haben die Niederlande Angaben übermittelt, die die Unterscheidung betreffen zwischen dem Erzeugnis mit dem eingetragenen Namen „Noord-Hollandse Gouda“ und dem Erzeugnis, für das der Name „Gouda Holland“ verwendet wird. Im Einspruchsschreiben wurde nicht nachgewiesen, dass die Verbraucher irreführt oder die betroffenen Erzeuger ungerecht behandelt würden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽²⁾ ABl. C 61 vom 6.3.2008, S. 15.

- (8) Offensichtlich haben die Einspruchsführer bei der Behauptung, die Eintragung würde sich auf das Bestehen von Namen, Marken oder Erzeugnissen auswirken und bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen würde es sich um eine Gattungsbezeichnung handeln, nicht auf die gesamte Bezeichnung „Gouda Holland“, sondern nur auf einen Teil davon („Gouda“) Bezug genommen. Der Schutz wird jedoch für die Bezeichnung „Gouda Holland“ insgesamt verliehen. Gemäß Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 darf die Bezeichnung „Gouda“ weiterverwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden. Der Klarheit halber wurden die Spezifikation und die Zusammenfassung entsprechend geändert.
- (9) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung „Gouda Holland“ somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für geschützte geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Unbeschadet Absatz 1 darf die Bezeichnung „Gouda“ im Gebiet der Europäischen Union weiter verwendet werden, sofern die im Rahmen der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. Dezember 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag:

Klasse 1.3. Käse

NIEDERLANDE

Gouda Holland (g.g.A.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„GOUDA HOLLAND“

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

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde

Name: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-Mail: plw@hpa.agro.nl

2. Vereinigung

Name: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-Mail: info@nzo.nl

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name

„Gouda Holland“

4.2. Beschreibung

Gouda Holland ist ein naturgereifter Halbhartkäse mit hohem Fettgehalt (48 % +).

Der Käse wird in den Niederlanden aus von niederländischen Milchviehhaltern stammender Kuhmilch hergestellt und in niederländischen Reifungsräumen zu einem verbrauchsfertigen Erzeugnis gereift.

Zusammensetzung

Gouda Holland wird aus einer oder mehreren der folgenden Rohwaren hergestellt:

- Milch, Rahm, entrahmte oder teilentrahmte Kuhmilch (ausschließlich Kuhmilch) von niederländischen Milchviehbetrieben.

Spezifische Merkmale

Die Form des Käses ist flachzylindrisch oder weist eine Block- oder Brotform auf mit einem Gewicht von 2,5 bis 20 kg. Unter einer flachzylindrischen Form wird eine Form verstanden, deren runde Seite fließend in die flache Ober- und Unterseite übergeht und deren Höhe ein Viertel bis ein Drittel vom Durchmesser beträgt.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt bei mindestens 48,0 % und höchstens 52,0 %. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt ab 12 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung bei höchstens 42,5 % und der Salzgehalt in der Trockenmasse liegt bei höchstens 4,0 %. Die übrigen spezifischen Merkmale sind:

- Geschmack: duftend, angenehm und mild bis würzig, abhängig vom Alter. Kümmel darf hinzugefügt werden.
- Schnittfläche: Nach dem Durchschneiden des Käses werden Löcher sichtbar, die ungleichmäßig verteilt sind. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis gelb.
- Rinde: Die Käserinde ist gut geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei. Die Rinde ist durch Trocknung während der Reifung entstanden.
- Konsistenz: Der Käseteig ist vier Wochen nach der Herstellung etwas weich bis geschmeidig. Die Festigkeit nimmt mit der weiteren Reifung des Käses zu und die Struktur wird kürzer. Der Käse lässt sich gut schneiden.
- Reifungszeit: mindestens 28 Tage. Gouda Holland ist ein naturgereifter Käse. Die Reifung in der Folie darf beim Gouda Holland nicht angewendet werden.
- Reifungstemperatur: Mindestens 12 °C.
- Alter: Das Alter bei Verzehr liegt zwischen mindestens 28 Tage nach Herstellung und mehr als einem Jahr.

Besondere Qualitätsanforderungen

- Milch, Rahm oder teilentrahmte Kuhmilch wurden bei der Annahme und Aufbewahrung durch den Käsehersteller keiner oder einer nichtpasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen.
- Rahm und entrahmte oder teilentrahmte Milch müssen unmittelbar vor der Herstellung von Gouda Holland einer pasteurisierenden Hitzebehandlung unterzogen werden, sodass folgende Anforderungen erfüllt werden:
 - Phosphatase-Aktivität ist nicht nachweisbar, es sei denn, dass Peroxidase-Aktivität nicht nachweisbar ist;
 - Der Säuregrad, im Falle von Rahm berechnet auf das fettfreie Erzeugnis, beträgt höchstens 20 mmol NaOH pro Liter, es sei denn, der Lactatgehalt beträgt höchstens 200 mg pro 100 g fettfreier Trockenmasse;
 - Coliähnliche Mikroorganismen sind in 0,1 ml nicht nachweisbar.
- Alle Rohwaren müssen unmittelbar vor der Verarbeitung zu Gouda Holland auf solche Weise pasteurisiert werden, dass der Gehalt an nichtdenaturierten Molkeproteinen nicht oder nur in geringem Maße von dem des unpasteurisierten Rohstoffs von gleicher Beschaffenheit abweicht. Bei der Herstellung von Gouda Holland dürfen nur nicht genetisch veränderte Kulturen von Milchsäure und Aromen bildenden Mikroorganismen hinzugefügt werden. Diese Kulturen bestehen aus für Gouda Holland geeigneten mesophilen Milchsäurebakterien: Lactococcus- und Leuconostoc-Gattungen vom Typ L oder LD, eventuell in Kombination mit thermophilen Lactobacillus- und/oder Lactococcus-Arten. Die verfügbaren Kulturen stehen unter Schutz. Die Verwendung ist für die Herstellung von Gouda Holland obligatorisch.

— Gerinnung: Bei der Herstellung von Gouda Holland wird ausschließlich Kalbslab verwendet. Nur unter besonderen Umständen, z. B. wenn eine Tierkrankheit dies veranlasst, kann es notwendig sein, auf andere Labarten auszuweichen. Das verwendete Lab muss die Anforderungen der aufgrund des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung über Milcherzeugnisse (Warenwetbesluit Zuivel) erfüllen.

— Der Nitritgehalt von Gouda Holland beträgt höchstens 2 mg pro kg Käse, berechnet als Nitrit-Ion.

4.3. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet, auf welches sich der Antrag bezieht, ist Holland, d. h. der europäische Teil des Königreichs der Niederlande.

4.4. Ursprungsnachweis

Vor dem Pressen des Bruchs wird auf jede Käseeinheit von Gouda Holland eine Marke aus Kasein gelegt (siehe Abbildung). Auf dieser Marke steht eine nur einmal vergebene Kombination aus Zahlen und Buchstaben (alphabetisch und numerisch aufwärts).



Die niederländische Kontrollbehörde für Milch und Milcherzeugnisse COKZ führt ein Verzeichnis dieser einmal vergebenen Nummern, in dem auch alle Prüfdaten (einschließlich Ort und Zeit) festgehalten werden. Die Bezeichnung ist für den Verbraucher erkennbar. Eine Prüfung kann von einer Prüfstelle über die Kaseinmarke und das COKZ-Verzeichnis erfolgen.

4.5. Herstellungsverfahren

Gouda Holland Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die von in den Niederlanden ansässigen Milchviehhaltern gewonnen wird. Die Milch wird auf dem Bauernhof auf maximal 6 °C gekühlt und in einem Milchkühltank auf dem Bauernhof gelagert. Die Milch wird innerhalb von 72 Stunden zur Käsefabrik transportiert. Bei der Annahme wird die Milch entweder direkt verarbeitet oder thermisiert (eine nichtpasteurisierende Hitzebehandlung) und für eine kurze Zeit gekühlt gelagert und anschließend zu Käsemilch verarbeitet.

Die Milch wird hierfür auf einen Fettgehalt standardisiert, bei dem das Fett-Eiweißverhältnis derartig eingestellt wird, dass in dem endgültigen Käse ein Fettgehalt zwischen 48 % und 52 % Fett in der Trockenmasse erreicht wird. Die Käsemilch wird bei einer Temperatur von mindestens 72 °C 15 Sekunden lang pasteurisiert. Die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C statt. Die dabei auftretende Teilung und Koagulation der Milcheiweiße ist charakteristisch für Gouda Holland.

Der durch die Koagulation entstandene Bruch wird von der Molke getrennt und auf solche Weise verarbeitet und gewaschen, dass der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert erzielt wird.

Dieser Bruch wird in Fässern gepresst und damit in die richtige Form und auf das richtige Gewicht gebracht. Der danach entstandene „Käse“ wird in das Pökelbad eingetaucht.

Gouda Holland wird ausschließlich auf natürliche Weise gereift. Das heißt, dass der Käse an der Luft gereift wird und dabei regelmäßig gewendet und kontrolliert wird. Während der Reifungszeit findet eine trockene Rindenbildung statt. Zeit und Temperatur sind wichtig, um den enzymmäßigen Alterungsprozessen ausreichend Gelegenheit zu bieten, dem Käse die physikalische und organoleptische Qualität zu verleihen, die für Gouda Holland so charakteristisch ist.

Die Reifung von Gouda Holland kann länger als ein Jahr dauern, je nach gewünschtem Geschmackstyp.

Das Zerschneiden und Verpacken in Fertigpackungen von Gouda Holland kann sowohl innerhalb als auch außerhalb der Niederlande unter der Bedingung erfolgen, dass vom Verpacker ein lückenloses Verwaltungskontrollsystem angewandt wird, sodass die Herkunftsermittlung nach der nur einmal vergebenen Kombination aus Zahlen und Buchstaben auf dem Kontrollzeichen des zerschnittenen Gouda Holland gewährleistet ist und die Herkunft für den Verbraucher garantiert bleibt.

4.6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen

Die geografische Komponente dieser Bezeichnung des Erzeugnisses ist „Holland“. Wie allgemein bekannt ist, ist „Holland“ ein Äquivalent zur offiziellen Bezeichnung „Niederlande“. In der Zeit der Republik der Vereinigten Niederlande (17. – 19. Jahrhundert) war Holland die einflussreichste Provinz der sieben Provinzen.

Die Lage der Niederlande (überwiegend unterhalb des Meeresspiegels), das Klima (Seeklima) sowie die Zusammensetzung der Gräser (überwiegend Lehm- und Sandböden) sind in großem Maße für die außerordentliche Eignung der für die Herstellung eines Qualitätserzeugnisses und geschmackvollen Käses verwendeten Milch verantwortlich. Die Qualität der Milch wird durch eine Kombination aus der Anwendung von Qualitätssicherungssystemen in den Milchviehbetrieben sowie der Anwendung eines intensiven Qualitätsbewertungssystems (jede Milchlieferung wird auf verschiedene Qualitätskriterien untersucht und beurteilt) gesichert. Daneben existiert vor der Verarbeitung der Milch eine geschlossene Kühlkette. Dabei wird die Milch auf dem Bauernhof gekühlt (max. 6 °C) gelagert und in isolierten Tankfahrzeugen zur Fabrik transportiert. Zudem tragen die relativ kurzen Transportstrecken zum Erhalt der Qualität bei.

Historische Entwicklung

Gouda Holland ist ein Exponent der niederländischen Käsekultur, die sich ab dem Mittelalter entwickelte und bereits im 17. Jahrhundert (das Goldene Zeitalter) voll erblühte.

Der Käse, der in Gouda gehandelt wurde, erhielt ab dem 18. Jahrhundert die Bezeichnung Goudse kaas (Gouda Käse). Später wurde die Bezeichnung Gouda für jeden in Holland hergestellten, flachzylindrischen, vollfetten Käse verwendet.

Von der Herstellung auf dem Bauernhof über örtliche Fabriken ist Gouda Holland zu einem international hergestellten Erzeugnis mit einem weltweiten Ruf herangewachsen und bildet eine wichtige und stabile Komponente in der verbesserten Verwertung von frischer Milch. Am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurden nationale Rechtsvorschriften für Gouda Käse eingeführt und wurde die Bezeichnung Gouda Holland in dem landwirtschaftlichen Qualitätserlass für Käseprodukte (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) festgehalten.

Das vom europäischen Verbraucher wahrgenommene Image von Gouda Holland

Auf der Grundlage einer in sechs europäischen Ländern groß angelegten Untersuchung wurde festgestellt, dass die Niederlande von dem europäischen Verbraucher als wichtigster Hersteller von Gouda und Edam angesehen werden. Daneben werden der Name und der Ruf mit den Niederlanden in Verbindung gebracht. Gouda Holland (und Edam Holland) symbolisieren das kulturelle Erbgut der Niederlande. Der europäische Verbraucher nimmt die Käsesorten Gouda Holland (und Edam Holland) als Marken wahr. Aus einer Marktstudie (repräsentative Stichprobe mit 1 250 Befragungen/Mitgliedstaat und einer Zuverlässigkeit von 97,5 %) in den sechs für den Verbrauch von Gouda (und Edam) wichtigsten Mitgliedstaaten geht hervor, dass

- eine starke Assoziation zwischen Gouda einerseits und den Niederlanden andererseits besteht;
- Gouda Holland mehr bevorzugt wird als Gouda, der außerhalb der Niederlande hergestellt wird;
- fast die Hälfte der Verbraucher in den untersuchten Mitgliedstaaten denkt, dass jeder Gouda in den Niederlanden hergestellt wird;
- Gouda aus Holland bei den Variablen „hervorragende Qualität“, „traditionell hergestellt“ und „das Originalprodukt“ signifikant besser abschneidet.

Gouda Holland (und Edam Holland) sind zu Synonymen niederländischer Qualitätsprodukte geworden. Die niederländische Industrie und der niederländische Staat haben über Jahrhunderte durch vielerlei Maßnahmen und Gesetze versucht, die Qualität von Gouda Holland (und Edam Holland) auf einem sehr hohen Niveau zu halten. Daneben hat die niederländische Milchwirtschaft erhebliche Investitionen getätigt, um diese hohen Qualitätsanforderungen realisieren zu können und Märkte zu öffnen, dort vertreten zu sein und diese zu pflegen. So wurden seit 1950 mehr als 1,4 Milliarden Gulden (635 Millionen EUR) in Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Promotion in Europa investiert (die Investitionen in den Niederlanden nicht mitgerechnet).

4.7. *Kontrolleinrichtung*

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

Adresse: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-Mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. *Etikettierung*

„Gouda Holland“ ist eine durch die Europäische Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Diese Bezeichnung wird auf den ganzen Käsen auf dem Fluss-Etikett prominent angezeigt, welches auf der flachen Seite des Käses und/oder auf einer Banderole um den Käse angebracht wird.

Dies ist nicht vorgeschrieben, falls der Käse gemäß 4.5 zerschnitten und in einer Fertigpackung in den Handel gebracht wird. In diesem Fall wird die Bezeichnung „Gouda Holland“ auf der Fertigpackung angebracht.

Auf der Verpackung wird ein deutlicher Unterschied angebracht, damit der Verbraucher in der Lage ist, Gouda Holland in den Regalen erkennen zu können. Mit der Bezeichnung, der Verwendung einer eigenen Identität sowie dem g.g.A.-Symbol der EU soll dem Verbraucher deutlich gemacht werden, dass es sich bei Gouda Holland um ein anderes Erzeugnis handelt als bei den anderen „Gouda Käsen“.
