

REGLAMENTO (UE) N° 1122/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Gouda Holland (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación prevista en el artículo 6, apartado 2, y que el nombre propuesto para el registro era de carácter genérico.

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

(4) Por cartas de 4 noviembre de 2008, la Comisión pidió a los Países Bajos y a los distintos oponentes que trataran de llegar entre ellos a un acuerdo con arreglo a sus procedimientos internos.

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo tercero,

(5) Sin embargo, al no haberse alcanzado ningún acuerdo con los oponentes dentro del plazo establecido –con excepción del acuerdo celebrado entre los Países Bajos y Francia–, la Comisión debe ahora adoptar una decisión por el procedimiento al que se remite el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006.

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y en aplicación de su artículo 17, apartado 2, se publicó en su día en el *Diario Oficial de la Unión Europea* (2) la solicitud de los Países Bajos de inscribir la denominación «Gouda Holland» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

(6) Por lo que se refiere al presunto incumplimiento del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006 en lo que atañe al nombre, a la zona geográfica, a la especificidad del producto, al vínculo entre las características de éste y la zona geográfica, a la reputación y a las restricciones aplicables al origen de las materias primas, las autoridades nacionales competentes han confirmado la presencia de todos esos elementos y no se ha detectado ningún error manifiesto. Es preciso señalar que «Holland» no es el nombre del Estado miembro afectado y que «Gouda Holland» está considerado como un nombre geográfico tradicional cubierto por el artículo 2, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006. En este sentido, los requisitos que establece el artículo 2, apartado 1, letra b), del mismo Reglamento vienen a cumplirse aquí dado que la zona geográfica en cuestión se delimita en función del vínculo y de los principales elementos de la especificidad del producto. La especificidad del queso Gouda Holland viene determinada por una combinación de factores que se vinculan con la zona geográfica, tales como la calidad de la leche (alto nivel de materia grasa y alto contenido de proteínas), aminoácidos procedentes de β -CN y de γ -glutamil-péptidos, prevalencia del pastoreo en prado, utilización de cuajo de ternera, maduración natural y destreza y habilidad de los agricultores y productores de queso.

(2) La República Checa, Alemania, Francia y Austria, los Gobiernos de Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos de América y la sociedad *Dairy Australia*, la *Dairy Companies Association* de Nueva Zelanda y la *National Milk Producers Federation* junto con el *Dairy Export Council* de Estados Unidos presentaron objeciones al registro de esa denominación en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dichas objeciones se consideraron admisibles con arreglo al apartado 3 de ese mismo Reglamento.

(3) Las declaraciones de oposición aducían el incumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006, concretamente las relativas al nombre y su uso, a la especificidad y reputación del producto, a la delimitación de la zona geográfica y a las restricciones aplicables al origen de las materias primas. Las declaraciones argumentaban también que el registro solicitado, además de infringir el artículo 3, apartado 3, del citado Reglamento, atentaba contra la existencia de otros nombres, marcas comerciales o productos que habían estado legalmente en el mercado durante al

(7) En cuanto a las objeciones que aducían la infracción del artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006, los Países Bajos han presentado información sobre la distinción entre el producto que lleva el nombre registrado de «Noord-Hollandse Gouda» y aquel otro al que se aplica el nombre de «Gouda Holland». La declaración de oposición no contenía ninguna prueba de que pudiese inducirse a error al consumidor o de que los productores pudieran ser tratados de forma no equitativa.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

(2) DO C 61 de 6.3.2008, p. 15.

- (8) Parece que, al argumentar que el pretendido registro atentaba contra la existencia de nombres, marcas comerciales o productos y que el nombre propuesto para inscribirse era de carácter genérico, los oponentes no se refirieron al nombre completo de «Gouda Holland», sino sólo a uno de sus elementos, concretamente el término «Gouda». La protección, sin embargo, se solicita para el nombre «Gouda Holland» en su conjunto. Por consiguiente, de conformidad con el artículo 13, apartado 1, párrafo segundo, del repetido Reglamento (CE) n° 510/2006, el término «Gouda» puede seguir utilizándose siempre que se respeten los principios y normas aplicables del ordenamiento jurídico de la Unión. No obstante, para evitar toda confusión, se ha procedido a modificar el pliego de condiciones del producto y su resumen.
- (9) En vista de lo que precede, la denominación «Gouda Holland» debe inscribirse en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas».
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen Protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

La denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento se inscribirá en el Registro.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, el término «Gouda» podrá seguir utilizándose dentro del territorio de la Unión siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.

Artículo 2

El anexo II del presente Reglamento contiene la versión consolidada del resumen en el que se recogen los principales puntos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.3. Quesos

PAÍSES BAJOS

Gouda Holland (IGP)

ANEXO II

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«GOUDA HOLLAND»

N° CE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

DOP () IGP (X)

El presente resumen ofrece a efectos informativos los principales elementos del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado Miembro

Nombre: Hoofdproductschap Akkerbouw

Dirección: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

Correo electrónico: plw@hpa.agro.nl

2. Agrupación

Nombre: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Dirección: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

Correo electrónico: info@nzo.nl

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1,3. Quesos

4. Pliego de condiciones

(resumen de los requisitos previstos en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006).

4.1. Nombre

Gouda Holland

4.2. Descripción

El Gouda Holland es un queso graso (48 % +), de pasta semidura, madurado naturalmente.

Se produce en los Países Bajos con leche de vaca de las granjas lecheras holandesas y su maduración, hasta la obtención del producto listo para el consumo, tiene lugar en instalaciones de los Países Bajos destinadas a ese efecto.

Composición del producto

El Gouda Holland se elabora con una o varias de las materias primas siguientes:

- leche, nata y leche de vaca desnatada o semidesnatada (leche de vaca exclusivamente) de granjas lecheras holandesas.

Características específicas del producto

El queso puede tener forma de cilindro plano, de bloque o de barra y su peso oscila entre 2,5 y 20 kg. Por cilindro plano se entiende una forma de paredes convexas, curvadas ligeramente hasta los lados superior e inferior, ambos planos, y cuya altura va de un cuarto a un tercio del diámetro.

El contenido de materia grasa se sitúa entre el 48 % (mínimo) y el 52 % (máximo) de la materia seca. El grado de humedad a los 12 días de la fecha de la preparación debe ser del 42,5 % y el contenido de sal en la materia seca no ha de superar el 4,0 %. El producto se caracteriza también por lo siguiente:

- Sabor: aromático, agradable y de suave a fuerte, dependiendo de la menor o mayor edad; se le puede añadir comino.
- Sección transversal: al cortar el producto, queda visible la formación de agujeros, que pueden estar distribuidos irregularmente. El color del queso va del blanco marfil al amarillo.
- Corteza: es firme, lisa y seca y está limpia y exenta de moho. Se forma por desecación durante la fase de maduración.
- Textura: después de cuatro semanas, el producto sigue estando ligeramente blando o maleable. Una vez que madura más, la estructura del queso se hace más firme y compacta y puede cortarse fácilmente.
- Tiempo de maduración: 28 días como mínimo. El Gouda Holland es un queso que madura de forma natural. Su maduración en envoltorio no está permitida.
- Temperatura de maduración: 12 °C como mínimo.
- Edad: el plazo de conservación del producto desde su elaboración oscila entre un mínimo de 28 días y más de un año.

Requisitos cualitativos especiales

- Antes de llegar a manos del fabricante de quesos y de almacenarse en sus locales, la leche, la nata o la leche semidesnatada no tiene que haberse sometido a ningún tratamiento térmico o sólo, en todo caso, a un tratamiento térmico que no sea de pasteurización.
- La nata y la leche desnatada o semidesnatada deben someterse a un tratamiento de pasteurización inmediatamente antes de la elaboración del producto para que se cumplan los criterios siguientes:
 - debe haber ausencia de actividad fosfatásica, salvo que no se detecte ninguna actividad peroxidásica;
 - la acidez, calculada en producto magro en el caso de la nata, no tiene que superar 20 mmol NaOH por litro, salvo que el contenido de lactatos sea igual o inferior a 200 mg por 100 g de materia magra;
 - no debe detectarse ningún microorganismo coliforme en 0,1 ml.
- Todas las materias primas tienen que pasteurizarse inmediatamente antes de su transformación en Gouda Holland con el fin de que el contenido de proteínas de suero no desnaturalizadas no varíe, o sólo lo haga ligeramente, respecto del contenido de la materia prima no pasteurizada que sea de tipo y calidad similares. Para la fabricación de Gouda Holland, sólo pueden añadirse fermentos de microorganismos productores de ácido láctico y de aroma que no hayan sido modificados genéticamente. Dichos fermentos consisten en bacterias lácticas mesófilas adecuadas para la fabricación de este queso: cepas del tipo L o LD de *Lactococcus* y *Leuconostoc*, combinadas, en su caso, con cepas termófilas de *Lactobacillus* o *Lactococcus*. Los fermentos disponibles están protegidos y su uso es obligatorio en la producción de queso Gouda Holland.

— Cuajo: para la fabricación de Gouda Holland se emplea únicamente cuajo de ternera. Sólo en circunstancias especiales, como, por ejemplo, si así lo impone alguna epizootia, puede resultar necesario el uso de otros tipos de cuajo. En tales casos, el cuajo utilizado debe cumplir los requisitos del *Warenwetbesluit Zuivel* (Decreto de los productos lácteos, enmarcado en la Ley de mercancías).

— El contenido de nitritos del Gouda Holland, calculado en ión nitrito, no debe superar los 2 mg por kg de queso.

4.3. Zona geográfica

La zona geográfica cubierta por la solicitud corresponde a Holanda, es decir, la parte europea del Reino de los Países Bajos.

4.4. Prueba de origen

Antes de prensar la cuajada, se estampa en cada queso un sello hecho de caseína (véase la ilustración). El sello contiene la denominación «Gouda Holland», además de una combinación de números y letras (en orden alfabético y numérico ascendente) que es única para cada queso.



El COKZ (Instituto holandés de inspección lechera) lleva un registro de esas combinaciones únicas y de todos los datos concernientes a las pruebas (incluidos el tiempo y el lugar de su realización). La indicación es fácilmente reconocible para los consumidores y puede ser verificada por la autoridad competente examinando la marca de caseína y el registro del COKZ.

4.5. Método de producción

El queso Gouda Holland se elabora con leche de las granjas lecheras de los Países Bajos. La leche se refrigera en la granja a una temperatura máxima de 6 °C y se conserva en un tanque frigorífico en la propia granja hasta su transporte a la fábrica de quesos en un plazo de 72 horas. A su llegada a la fábrica, la leche pasa a elaborarse inmediatamente o, en caso contrario, se somete a un tratamiento térmico (ligero y sin pasteurización) y se conserva refrigerada un breve tiempo antes de su transformación en leche de quesería.

A continuación, se estandariza el contenido de materia grasa de la leche para que la proporción de materia grasa y proteína sea tal que el producto final presente un contenido de materia grasa comprendido entre un 48 % y un 52 % en peso seco. La leche de quesería se pasteuriza a una temperatura mínima de 72 °C durante 15 segundos y su coagulación se efectúa a una temperatura de unos 30 °C aproximadamente. La separación y coagulación de las proteínas lácteas que tiene lugar durante este proceso es característica del Gouda Holland.

La cuajada resultante de la coagulación se separa del suero y se somete a un tratamiento y un lavado para obtener los valores deseados de humedad y pH.

La cuajada se introduce en recipientes para darle por presión la forma correcta y el peso deseado. El «queso» resultante se sumerge entonces en un baño de salmuera.

El queso Gouda Holland madura únicamente de forma natural, es decir, se deja en contacto directo con el aire. Durante este proceso, se controla el producto y se le da la vuelta regularmente. A medida que madura, se va formando una corteza seca. El tiempo y la temperatura son importantes para que, a través de los procesos enzimáticos y de envejecimiento, pueda adquirir el producto las propiedades físicas y organolépticas que lo caracterizan.

La maduración de este queso puede durar más de un año en función del tipo de sabor que se desee.

El Gouda Holland puede cortarse y preenvasarse tanto dentro como fuera de los Países Bajos. La única condición es que el envasador disponga de un sistema de control administrativo completo por el que se garantice que cualquier corte de Gouda Holland pueda rastrearse por medio de la combinación única de números y letras del sello de control y que el consumidor pueda estar seguro de su origen.

4.6. Vinculación

El componente geográfico del nombre de este producto es «Holland». Como es bien sabido, el término Holland es sinónimo del nombre oficial de este país, es decir, los «Países Bajos». En tiempos de la República de las Provincias Unidas (del siglo XVII al XIX), Holanda era la más influyente de las siete provincias.

La situación geográfica de los Países Bajos (en su mayor parte por debajo del nivel del mar) y su clima (oceánico), junto con la composición de los pastos que crecen en el país (principalmente en suelos arenosos y arcillosos), son factores que determinan en gran medida la perfecta adecuación de la leche para la elaboración de un queso sabroso y de alta calidad. La calidad de la leche queda asegurada gracias a la combinación de dos elementos: la existencia en las granjas lecheras de sistemas de garantía de la calidad y la aplicación de un sistema intensivo de evaluación de la calidad (cada entrega de leche se somete a pruebas y se evalúa en función de varios parámetros de calidad). Además, la cadena de frío se mantiene intacta hasta el momento de elaborarse el producto: la leche se conserva en las granjas en tanques frigoríficos a un máximo de 6 °C y se transporta después a las fábricas en camiones refrigerados. Las distancias relativamente cortas de ese transporte son también otro factor que contribuye a mantener la calidad de la leche.

Antecedentes

El Gouda Holland es exponente de la tradición quesera de los Países Bajos, una tradición que se remonta a la Edad Media y que alcanza su madurez en fecha tan temprana como el siglo XVII (la Edad de Oro).

El queso que se vendía en Gouda recibió desde el siglo XVIII el nombre de «queso de Gouda». Después se aplicó este nombre a todos los quesos grasos con forma de cilindro plano producidos en Holanda.

Tras su antigua elaboración en las propias granjas, el Gouda Holland ha logrado convertirse con su producción en las fábricas locales en un producto de nivel nacional que goza de reputación mundial y constituye un factor tan importante como estable en la valorización de la leche de granja. A comienzos del siglo XX, se adoptó para este queso una normativa nacional y el nombre de Gouda Holland quedó establecido en la Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten [Decisión sobre la calidad de los productos agrícolas (quesos)].

Imagen del Gouda Holland entre los consumidores europeos

La realización de una encuesta a gran escala en seis países europeos ha puesto de manifiesto que, en opinión de los consumidores europeos, los Países Bajos son el principal productor de Gouda y de Edam. Tanto el Gouda Holland como el Edam Holland son símbolos del patrimonio cultural holandés, y el consumidor europeo considera que ambas denominaciones son marcas. La encuesta (que ha contado con una muestra representativa de 1 250 participantes por Estado miembro y un nivel de fiabilidad del 97,5 %), realizada en los seis Estados miembros donde es mayor el consumo de Gouda (y de Edam), ha revelado los extremos siguientes:

- se percibe una estrecha asociación entre el Gouda y los Países Bajos;
- el Gouda Holland es más popular que el Gouda producido fuera de los Países Bajos.
- casi la mitad de los consumidores encuestados en los Estados miembros cree que el Gouda se produce únicamente en los Países Bajos;
- el Gouda de Holanda obtiene puntuaciones muy altas como producto «original», «de excelente calidad» y «fabricado tradicionalmente».

Gouda Holland (y Edam Holland) son sinónimos de la calidad de los productos holandeses. A lo largo de los siglos, son varias las normas y las medidas que han sido adoptadas por el Gobierno holandés y por el sector quesero para asegurar que la calidad del Gouda Holland (y del Edam Holland) se mantenga en un altísimo nivel. Además, el sector lechero de los Países Bajos ha invertido importantes sumas para garantizar esos altos niveles de calidad y abrir, cultivar y mantener mercados. Desde 1950, se han invertido más de 1400 millones de NLG (635 millones de EUR) en la publicidad, difusión y promoción del producto en Europa (excluidos los propios Países Bajos).

4.7. Organismo de inspección

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

Dirección: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

Correo electrónico: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etiquetado

«Gouda Holland» es una indicación geográfica protegida (IGP) de la Unión Europea.

En todos los quesos enteros, esta indicación debe reproducirse de forma destacada en la etiqueta de papel que lleva el producto en su cara plana y/o en la banda que lo rodea.

Esto no es obligatorio si el queso se comercializa cortado y preenvasado según lo expuesto en el punto 4.5. Si tal es el caso, es preciso poner en el envase la indicación «Gouda Holland».

Debe también colocarse en el envase una marca distintiva clara para que el consumidor pueda reconocer el Gouda Holland en las estanterías de los puntos de venta. Con el uso de la denominación «Gouda Holland», con el desarrollo de una identificación distinta y con la utilización del símbolo IGP de la UE, los consumidores deben tener claro que el Gouda Holland es un producto diferente de los otros quesos Gouda.
