

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2015/C 310/09)

La Comisión Europea ha aprobado esta solicitud de modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾

«GOUDA HOLLAND»

N° UE: NL-PGI-0105-01335 – 18.5.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Dirección: Postbus 93044
2509AA
Den Haag
NEDERLAND
Tel. +31 702191702
Correo electrónico: info@nzo.nl
Composición: Productor(es)/transformador(es) (X); otros ()

Interés legítimo

El interés legítimo de la NZO queda demostrado por el hecho de que ha cumplido su objetivo estatutario presentando, en su calidad de «agrupación» con arreglo al artículo 8 del Reglamento (UE) n° 1151/2012, una solicitud de registro de la denominación «Gouda Holland» como indicación geográfica protegida (IGP).

La NZO ya ha sido reconocida por las autoridades nacionales y por la Comisión como «agrupación», de conformidad con el Reglamento (UE) n° 1151/2012. Este reconocimiento significa que, habida cuenta de las exigencias asociadas a la condición de «agrupación», la NZO tiene un interés legítimo en la presentación de esta solicitud. Cabe señalar, asimismo, que la NZO ya ha intervenido ante las autoridades nacionales y la Comisión como representante de los intereses del sector lechero neerlandés, y más especialmente de los productores de queso neerlandeses.

2. Estado miembro o tercer país

Países Bajos.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especificuense]

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) aún no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor.

5. Modificación

5.1. Descripción del producto

En la «Ficha resumen», dentro del punto 4.2 (Descripción) el párrafo segundo (Composición) está redactado del siguiente modo:

«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.».

Para garantizar la coherencia con la normativa nacional, que ha sido modificada, deseamos que este párrafo quede redactado del siguiente modo:

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

- leche de vaca o productos obtenidos a partir de leche de vaca en los que no se supera la proporción entre las proteínas de suero de leche y la caseína de leche de vaca; se trata exclusivamente de leche de vaca procedente de granjas lecheras neerlandesas.».

Esta aclaración permite ajustarse a la normativa nacional, que se ha modificado recientemente. La referencia a la proporción entre las proteínas de suero de leche y la caseína tiene por objeto evitar que el «Gouda Holland» se produzca a partir de un contenido excesivamente elevado de proteínas de suero de leche, lo que iría en detrimento de su calidad. Esta modificación tiene asimismo por objeto garantizar la calidad intrínseca del «Gouda Holland» IGP. La materia prima debe ser totalmente conforme a los requisitos establecidos en el apartado 4.5 del anexo II del Reglamento (UE) n° 1122/2010 en lo que concierne al origen neerlandés.

DOCUMENTO ÚNICO

«GOUDA HOLLAND»

N° UE: NL-PGI-0105-01335 – 18.5.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Nombre

«Gouda Holland».

2. Estado miembro o tercer país

Países Bajos.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Categoría de productos

1.3. Queso.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

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 neerlandesas 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

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

- leche de vaca o productos obtenidos a partir de leche de vaca en los que no se supera la proporción entre las proteínas de suero de leche y la caseína de leche de vaca; se trata exclusivamente de leche de vaca procedente de granjas lecheras neerlandesas.

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 48,0 % (mínimo) y el 52,0 % (máximo) de la materia seca. El grado de humedad a los doce 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 puede añadir comino.
- Corte: 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: la edad para el consumo, a partir de la fecha de producción, varía 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 solo, 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 solo 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», solo 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. Solo 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.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Método de obtención

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.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado

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.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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 3.5. 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.

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 neerlandés de inspección lechera) lleva un registro de esas combinaciones únicas y de todos los datos concernientes a los controles (incluidos el tiempo y el lugar de su realización). Esta indicación es fácil de reconocer por el consumidor. La verificación por un organismo de inspección puede efectuarse mediante la marca de caseína y el registro del COKZ.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Zona geográfica

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

5. Vínculo con la zona geográfica

Vínculo

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 (el Siglo 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 los Países Bajos.

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 neerlandés, 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 Holland» 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 neerlandeses. A lo largo de los siglos, son varias las normas y las medidas que han sido adoptadas por el Gobierno neerlandés 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 1 400 millones de NLG (635 millones EUR) en la publicidad, difusión y promoción del producto en Europa (excluidos los propios Países Bajos).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012]

<http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Gouda%20Holland%20gewijzigd.pdf>
