

**KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 1122/2010,****2. detsember 2010,****millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus  
[„Gouda Holland” (KGT)]**

EUROOPA KOMISJON

enne artikli 6 lõikega 2 ettenähtud avaldamise kuupäeva ning et registreerida soovitud nimetus on üldine.

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

(4) Komisjon kutsus 4. novembri 2008. aasta kirjaga Madalmaid ja vastuväite esitajaid üles saavutama omavaheline kokkulepe vastavalt nende riigisestele menetlustele.

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, <sup>(1)</sup> eriti artikli 7 lõike 5 kolmandat lõiku,

(5) Kuna vastuväitjad ei suutnud ettenähtud tähtaja jooksul kokkuleppele jõuda, v.a Madalmaade ja Prantsusmaa vahel saavutatud kokkulepe, peab komisjon võtma vastu otsuse vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 15 lõikes 2 osutatud menetlusele.

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 esimesele lõigule ja kohaldades kõnealuse määruse artikli 17 lõiget 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* <sup>(2)</sup> Madalmaade taotlus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris registreerida nimetus „Gouda Holland”.

(6) Kui rääkida väidetavast mittevastavusest määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 2 seoses toote nimetuse, geograafilist piirkonna, toote eripära, toote omaduste ja geograafilise piirkonna vahelise seose, tooraine päritolu käitleva maine ja piirangutega, siis kinnitasid vastutavad riigiasutused, et kõnealused aspektid olid olemas ning lisaks ei tuvastatud ühtegi ilmset viga. Tuleks märkida, et sõna „Holland” ei tähista asjaomase liikmesriigi nime ning et nimetust „Gouda Holland” käsitatakse määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 2 lõikes 2 sätestatud traditsioonilise geograafilise nimetusena. Sellega seoses on kõnealuse määruse artikli 2 lõike 1 punkti b tingimused täidetud, kuna asjaomane geograafiline piirkond on piiritletud vastavalt selle seosele toote eripära põhiaspektidega. Toote „Gouda Holland” eripära on tingitud geograafilise piirkonnaga seotud järgmistest aspektidest: piima kvaliteet (suur rasva- ja valgusisaldus), β-CN-peptiidid ja γ-glutamüülpeptiidid tekkinud aminohapped, ning karjamine valdavalt rohumaadel, vasikalaabi kasutamine, loomulik laagerdumine, põllumajandus- ja juustutootjate oskused.

(2) Tšehhi Vabariik, Saksamaa, Prantsusmaa, Austria ning Austraalia, Uus-Meremaa ja Ameerika Ühendriikide valitused, ning Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand ja the National Milk Producers Federation koos U.S.Dairy Export Counciliga esitasid registreerimisele vastuväite vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõikele 1. Need vastuväited on kõnealuse määruse artikli 7 lõike 3 kohaselt vastuvõetavad.

(3) Vastuväidetes käsitleti määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklis 2 sätestatud tingimustele mittevastamist, eelkõige nimetust ja selle kasutamist, toote erilist ja selle mainet, geograafilise piirkonna piiramist ning toorainete päritolu piiranguid. Vastuväidetes kinnitati ka, et registreerimine oleks vastuolus määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 3 lõikega 3 ja ohustaks nimetusi, kaubamärke või tooteid, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat

(7) Seoses vastuväidetega, mis põhinevad mittevastavusel määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 3 lõike 3 sätetele, esitasid Madalmaad teabe, milles käsitletakse vahetegemist registreeritud nimetusega toote „Noord-Hollandse Gouda” ja selle toote vahel, millele taotletakse nimetuse „Gouda Holland” registreerimist. Vastuväites ei esitatud tõendeid selle kohta, et tarbijaid ohustaks eksitamine või et tootjaid koheldaks ebaõiglaselt.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.<sup>(2)</sup> ELT C 61, 6.3.2008, lk 15.

(8) Selgub, et kui vastuväitjad kinnitavad, et registreerimine ohustaks nimetusi, kaubamärke või tooteid ning et registreerida soovitud nimetus on üldine, ei osutata toote „Gouda Holland” kogu nimetusele, vaid üksnes nimetuse ühele osale, nimelt sõnale „Gouda”. Kaitse on siiski antud nimetusele „Gouda Holland” tervikuna. Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 13 lõike 1 teise lõigu kohaselt võib jätkata nime Gouda kasutamist tingimusel, et ELi õiguskorra alusel kohaldatavad põhimõtted ja eeskirjad on täidetud. Selguse huvides on spetsifikaati ja kokkuvõtet vastavalt muudetud.

(9) Eelnevat arvesse võttes tuleks nimetus „Gouda Holland” kanda kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse.

(10) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas kaitstud geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus kantakse registrisse.

Olenemata esimesest lõikest võib jätkata nimetuse „Gouda” kasutamist Euroopa Liidu territooriumil tingimusel, et ELi õiguskorra alusel kohaldatavad põhimõtted ja eeskirjad on täidetud.

*Artikkel 2*

Kokkuvõtlik ülevaade spetsifikaadi üksikasjadest on sätestatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 2. detsember 2010

*Komisjoni nimel*

*president*

José Manuel BARROSO

*I LISA*

Aluslepingu I lisas loetletud nimetoiduks ettenähtud põllumajandustooted:

**Klass 1.3. Juust**

MADALMAAD

Gouda Holland (KGT)

---

## II LISA

**KOKKUVÕTE**

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

**„GOUDA HOLLAND”**

EÜ nr: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

**KPN ( ) KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw

Aadress: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

E-post: plw@hpa.agro.nl

**2. Taotlejate rühm**

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Aadress: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

E-post: info@nzo.nl

Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muud ( )

**3. Toote liik**

Klass 1.3. Juust

**4. Spetsifikaat**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

**4.1. Nimetus**

„Gouda Holland”

**4.2. Kirjeldus**

Juust „Gouda Holland” on täisrasvane (rasvasisaldus 48 % +) loomulikult teel laagerdunud poolkõva juust.

Kõnealust juustu valmistatakse Madalmaades lehmapiiimast, mis on saadud Madalamaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajandusettevõtetest, ning laagerdatud Madalmaade laagerdusruumides kuni tarbimisvalmis tooteks saamiseni.

### Koostis

Juustu „Gouda Holland” toodetakse ühest või mitmest järgmisest toorainest:

- Madalmaade piimakarjakasvatusega tegelevatest põllumajandusettevõtetest saadud piim, koor ja rasvatu või väherasvane lehmapiim (ainult lehmapiim).

### Iseloomulikud omadused

Juust on lapiku silindri, klotsi või pätsi kujuga ning kaalub 2,5–20 kg. Lapiku silindri kujulisel juustul on kumerad küljed, mis kaarduvad sujuvalt lamedaks üla- ja alaosaks ning silindri kõrgus moodustab selle ümbermõõdust kolmandiku kuni neljandiku.

Juustu rasvasisaldus kuivaines on vähemalt 48,0 % ning mitte rohkem kui 52,0 %. Maksimaalne niiskusesisaldus 12 päeva pärast tootmise algust on 42,5 % ning maksimaalne soolasisaldus kuivaines on 4,0 %. Muud iseloomulikud omadused on järgmised:

- maitse: aromaatne, meeldiv, varieerudes olenevalt juustu vanusest mahedast tugevani. Tootele võib olla lisatud köömneid.
- ristlõige: pärast juustu viilutamist tulevad nähtavale augud, mis ei pruugi olla ühtlaselt jaotunud. Juustu värvus varieerub elevandiluuvalgest kollaseni.
- koorik: koorik on tugev, sile, kuiv, puhas ning sellel puudub seenkate. Koorik tekib laagerdumise käigus kuivamisel.
- tekstuur: nelja nädala vanuselt on juust veidi pehme ja elastne. Kui juust on veidi kauem laagerdunud, muutub see tugevamaks ja tihkemaks. Juustu on lihtne lõigata.
- laagerdumisperiood: vähemalt 28 päeva. Juustu „Gouda Holland” laagerdatakse loomulikul teel. Fooliumis laagerdamine ei ole juustu „Gouda Holland” puhul lubatud.
- laagerdumistemperatuur: vähemalt 12 °C.
- vanus: säilivusaeg varieerub alates 28 päevast pärast tootmist kuni rohkem kui ühe aastani.

### Kvaliteedi suhtes kehtestatud erinõuded

- Piim, koor või väherasvane piim ei ole enne juustutootjani jõudmist ja ladustamist läbinud mitte mingit kuumtötlust või on läbinud mitte-pastöriseeriva kuumtötluse.
- Koor, rasvatu või väherasvane piim peavad vahetult enne seda, kui nendest hakatakse valmistama juustu „Gouda Holland”, läbima pastöriseerimise, et vastata järgmistele nõuetele:
  - fosfaasi aktiivsus ei ole tuvastatav, välja arvatud juhul, kui peroksidaasi aktiivsus ei ole tuvastatav;
  - rasvavaba toote põhjal mõõdetuna ei ületa koore happelisus 20 mmol NaOH liitri kohta, välja arvatud juhul, kui laktaadisaldus 100 g rasvavaba kuivaine kohta on 200 mg või vähem;
  - 0,1 milliliitris ei ole kolibakterite mikroorganismid tuvastatavad.
- Vahetult enne juustu „Gouda Holland” valmistamist tuleb kõik selle toorained pastöriseerida, et denatureerimata vadaku valgusisaldus ei erineks või erineks üksnes väga vähe sarnast tüüpi ja sama kvaliteediga pastöriseerimata tooraine omast. Juustu „Gouda Holland” tootmisel võib lisada ainult piimhappe tekkeks vajalikke geneetiliselt muundamata kultuure ning aroomi kujundamist soodustavaid mikroorganisme. Kõnesolevad kultuurid koosnevad „Gouda Holland” juustule sobivatest mesofiilsetest piimhappebakteritest: *Lactococcus* ja *Leuconostoc* L või LD ning on võimalik, et neid kombineeritakse termofiilsete *Lactobacillus* ja/või *Lactococcus* kultuuridega. Valmistamiseks kasutatavad kultuurid on kaitse all. Nende kasutamine on „Gouda Holland” juustu valmistamisel kohustuslik.

— Laap: juustu „Gouda Holland” tootmiseks kasutatakse üksnes vasika laapi. Muud tüüpi laapi võib kasutada ainult erandjuhul, näiteks kui see on tingitud mõnest loomahaigusest. Kasutatav laap peab sellisel juhul vastama Warenwetbesluit Zuivel'e (dekreet piimatoodete kohta (kaupade seaduse alusel)).

— Juustu „Gouda Holland” nitritisaldus nitritioonidena ei ületa 2 mg ühe kilogrammi juustu kohta.

#### 4.3. Geograafiline piirkond

Kaitstud geograafilise tähisega piirkond hõlmab Hollandit s.t Madalmaade Kuningriigi Euroopas asuvat osa.

#### 4.4. Päritolutõend

Kõigile „Gouda Holland” juustudele asetatakse enne kalgendi pressimist kaseiinist valmistatud märk (vaata joonis). Märk sisaldab tähist „Gouda Holland” ning kordumatut tähtede ja numbrite kombinatsiooni (kasvavas tähestikulises ja numbrilises järjestuses).



COKZ (Madalmaade piimakasvatuse kontrolliasutus) peab nende kordumatute numbrite registrit, mis sisaldab ühtlasi kõikide proovide andmeid (sealhulgas aega ja kohta). Märk on tarbijatele kergesti äratuntav ning kinnitav asutus saab seda kaseiinimärgi ja COKZ registri alusel kontrollida.

#### 4.5. Tootmismeetod

Juustu „Gouda Holland” valmistatakse Madalmaade piimakasvatusega tegelevatest põllumajandusettevõtetest saadud piimast. Piim jahutatakse põllumajandusettevõttes temperatuurini kuni 6 °C ja hoiustatakse ettevõtte jahutusmahutis. Piim viiakse juustuvabrikusse 72 tunni jooksul. Juustuvabrikusse jõudes hakatakse piima kas kohe töötlema või see termiseeritakse (mitte-pastöriseeriv kerge kuumtöötlemine) ning pannakse lühikeseks ajavahemikuks külmhoidlasse, enne kui see töödeldakse juustu valmistamiseks sobivaks piimaks.

Piima rasvasisalduse standardis nähakse ette, et rasva/valgu suhe peab andma toodetud valmisjuustu rasvasisalduseks kuivaines 48–52 %. Juustu valmistamiseks kasutatav piim pastöriseeritakse vähemalt 72 °C juures 15 sekundi vältel. Piima kalgendatakse 30 °C juures. Kirjeldatud protsessi käigus toimuv piimavalkude eraldumine ja kalgendumine on „Gouda Holland” juustule tüüpiline.

Kalgendamise käigus saadud kalgend eraldatakse vadakust ning seda töödeldakse ja pestakse, millega tagatakse selle niiskusesisalduse ning pH soovitud tase.

Kalgend pressitakse sobiva kuju ja suurusega vormidesse. Selle tulemusel saadud „juust” asetatakse seejärel soolveevanni.

„Gouda Holland” juustu on alati laagerdatud loomulikul teel s.t see jäetakse lahtise õhu kätte laagerduma ning juustu pööratakse ja jälgitakse pidevalt. Laagerdudes moodustub juustule kuiv koorik. Ajal ja temperatuuril on oluline osa selles, et ensümaatilistel ja küpsemisprotsessidel oleks piisavalt võimalusi „Gouda Holland” juustule iseloomulike füüsikaliste ja organoleptiliste omaduste väljaarendamiseks.

Juustu „Gouda Holland” laagerdumine võib võtta üle aasta sõltuvalt sellest, millist tüüpi maitset soovitakse.

Juustu „Gouda Holland” võib eelnevalt tükeldada ja müügi pakendisse pakendada nii Madalmaades kui ka väljaspool, tingimusel, et pakendajal on terviklik haldusseiresüsteem, millega tagatakse, et tükeldatud „Gouda Holland” juustu saab märgistusel oleva kordumatu tähe- ja numbrikombinatsiooni abil jälgida ning tarbija võib selle päritolus kindel olla.

#### 4.6. Seos piirkonnaga

Kõnealuse tootenime geograafiline komponent on „Holland”. „Holland” on ametlikuma nime „Madalmaad” üldtuntud sünonüüm. Madalmaade Ühendatud Vabariigi ajal (17. sajandist kuni 19. sajandini) oli Holland selle seitsmest provintist kõige mõjuvõimsam.

Sealse piima muudab kõrgekvaliteedilise ja maitsva juustu valmistamiseks sedavõrd sobivaks peamiselt Madalmaade geograafiline asend (valdavalt allpool merepinda), ilmastik (mereline kliima) ja (peamiselt liivasel ja savisel pinnasel kasvavate) rohhtaime kooslus. Piima kvaliteedi tagavad piimakasvatusega tegelevate põllumajandusettevõtete kvaliteeditagamissüsteemid ning tõhus kvaliteedihindamissüsteem (kogu tarnitud piim kontrollitakse ja hinnatakse vastavalt mitmetele kvaliteedinäitajatele). Lisaks sellele toimib kuni piima töötlemiseni katkestamatu külmaahel: piim pannakse põllumajandusettevõtte külmhoonesse (maksimaalne temperatuur 6 °C) ning transporditakse tehasesse külmikuga paakautodes. Piima kvaliteeti aitavad tagada ka suhteliselt lühikesed läbitavad vahemaad.

#### Ajalooline taust

Juust „Gouda Holland” esindab Madalmaade juustuvalmistamise traditsiooni, mis ulatub tagasi keskaega ning mille küpsus saabus juba 17. sajandil (kuldajastu).

Goudas müüdav juust sai Gouda juustu nime all tuntuks 18. sajandil. Hiljem hakati nime Gouda seostama kõikide Hollandis toodetud rasvaste lapiku silindri kujuga juustudega.

„Gouda Holland” on saanud alguse talumajapidamistes ning arenenud kohalike tehaste kaasabil kogu riigis tootetavaks ülemaailmse tuntusega tooteks ning sellest on saanud piima väärtuse optimeerimise oluline ja stabiilne tegur. 20. sajandi alguses kehtestati Gouda juustu kohta riiklikud seadused ning Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducentis (Põllumajanduslik kvaliteediotsus juustutoodete kohta) kehtestati nimetus „Gouda Holland”.

#### Juustu „Gouda Holland” maine Euroopa tarbijate seas

Kuues Euroopa riigis läbiviidud ulatuslik uuring näitas, et Euroopa tarbijad peavad Madalmaid kõige olulisemaks Gouda ja Edami juustu tootjaks. „Gouda Holland” (ja „Edam Holland”) on Madalmaade kultuuripärandi sümbolid. Euroopa tarbijad peavad „Gouda Holland” (ja „Edam Holland”) juustusid kaubamärkideks. Kuues kõige enam Gouda (ja Edami) juustu tarbivas liikmesriigis läbiviidud turu-uuring (igas liikmesriigis 1 250 vastajast koosneva esindusliku valimiga uuring, mille usaldusväärsus oli 97,5 %) näitab järgmist:

- Gouda juustu ja Madalmaade vahel on tugev seos;
- „Gouda Holland” on populaarsem kui väljaspool Madalmaid toodetud Gouda;
- peaaegu pooled uuringus osalenud liikmesriikide tarbijatest usuvad, et kogu Gouda juust toodetakse Madalmaades;
- „Gouda Holland” saab tunduvalt kõrgemaid punkte järgmiste tunnuste osas: „suurepärase kvaliteeti”, „traditsiooniliselt toodetud” ja „algupärane toode”.

„Gouda Holland” (ja „Edam Holland”) on Madalmaade kvaliteedi sünonüümid. Mitmete sajandite kestel on nii Madalmaade valitsus kui ka tööstus rakendatud mitmesuguseid meetmeid ja seadusi, et tagada „Gouda Holland” (ja „Edam Holland”) juustu väga kõrge kvaliteedi säilimine. Lisaks sellele on Madalmaade piimatööstus investeerinud märkimisväärsed summasid, et täita kõnealuseid kõrgeid kvaliteedinõudeid ning avada, suurendada ja säilitada turgusid. Alates 1950. aastast on reklaami, teadlikkuse tõstmisse ja nende toodete edendamisse Euroopas investeeritud üle 1,4 miljardi Hollandi kuldna (635 miljonit EUR) (v.a Madalmaades tehtud investeeringud).

#### 4.7. Kontrolliasutus

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

Aadress: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Faks: +31-33-4965666

E-post: productcontrole@cokz.nl

#### 4.8. Märgistus

„Gouda Holland” on Euroopa Liidu kaitstud geograafiline tähis (KGT).

Tähis peab asuma nähtaval kohal kõikide tervete juustude lapikule küljele kinnitatud märgistel ja/või juustu ümber olevatel ribadel.

See ei ole kohustuslik, kui juustu müüakse eelnevalt tükeldatuna ja müügipakendis, nagu on kirjeldatud punktis 4.5. Sellisel juhul peab nimetus „Gouda Holland” olema pakendil.

Selleks, et tarbijatel oleks võimalik „Gouda Holland” juust poeriiulitelt üles leida, peab pakendil olema selgesti eristuv märk. Nimetuse „Gouda Holland” kasutamise, vastava identiteedi kujundamise ning ELi KGT sümboli kasutamise abil peab tarbijatele selge olema, et toode „Gouda Holland” erineb kõigist teistest Gouda juustudest.

---