

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1122/2010,****annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,****nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Gouda Holland (SMM)]**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

viiden vuoden ajan ennen vastaväitteen 6 artiklan 2 kohdassa säädetyn mukaista julkaisupäivää, ja rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisesti käytössä.

- (1) Alankomaiden hakemus nimityksen "Gouda Holland" rekisteröimisestä on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* <sup>(2)</sup> asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja mainitun asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla.
- (2) Tšekki, Saksa, Ranska, Itävalta sekä Australian, Uuden Seelannin ja Amerikan yhdysvaltojen hallitukset ja Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand ja National Milk Producers Federation yhdessä Yhdysvaltojen maitotuotteiden vienninedistämisneuvoston kanssa ilmoittivat vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tarkasteltaviksi mainitun asetuksen 7 artiklan 3 kohdan nojalla.
- (3) Vastaväitteet koskivat sitä, etteivät asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklassa säädetty edellytykset, erityisesti nimeä ja sen käyttöä, tuotteen erityisyyttä ja mainetta, maantieteellisen alueen rajaamista ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskevat edellytykset täyty. Vastaväitteiden mukaan kyseisen nimen rekisteröinti olisi lisäksi vastoin asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohtaa ja vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet, jotka ovat olleet laillisesti markkinoilla vähintään
- (4) Komissio kehotti 4 päivänä marraskuuta 2008 päivätyillä kirjeillä Alankomaita ja vastaväitteiden esittäjiä sopimaan asiasta keskenään noudattaen sisäisiä menettelyjään.
- (5) Koska vastaväitteiden esittäjien kanssa ei päästy sopimukseen säädettyssä määräajassa, lukuun ottamatta Alankomaiden ja Ranskan välillä tehtyä sopimusta, komission on tehtävä päätös asetuksen (EY) N:o 510/2006 15 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- (6) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan nimeä, maantieteellistä aluetta, tuotteen erityisyyttä, tuotteen ominaispiirteiden ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä, mainetta ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskeneiden vastaväitteiden osalta toimivaltaiset viranomaiset vahvistivat, että kyseiset tekijät on otettu huomioon eikä niissä ole mitään ilmeisiä virheitä. On syytä todeta, että "Holland" ei ole kyseisen jäsenvaltion nimi ja että nimitystä "Gouda Holland" pidetään asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan 2 kohtaan sisältyvänä perinteisenä maantieteellisenä nimenä. Tältä osin mainitun asetuksen 2 artiklan 1 kohdan b alakohdan vaatimukset täyttyvät, sillä nimeen liittyvä maantieteellinen alue on rajattu maantieteellisen yhteyden ja tuotteen erityisyyteen liittyvien pääpiirteiden mukaan. Gouda Hollandin erityispiirteet johtuvat maantieteelliseen alueeseen sidoksissa olevien tekijöiden yhdistelmästä, joihin kuuluvat maidon laatu (korkea rasva- ja valkuaisainepitoisuus),  $\beta$ -CN- ja  $\gamma$ -glutamyylipeptidistä peräisin olevat aminohapot, laiduntaminen pääosin niityillä, vasikan juoksutusmahasta saadun juoksutteen käyttö, luonnollinen kypsyminen sekä maanviljelijöiden ja juustonvalmistajien taitavuus.
- (7) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohdan noudattamatta jättämistä koskevien vastaväitteiden osalta Alankomaat toimitti tietoja eroista rekisteröityä nimitystä "Noord-Hollandse Gouda" käyttävän tuotteen ja tuotteen, jolle haetaan "Gouda Holland" -nimitystä, välillä. Vastaväitteissä ei esitetty mitään todisteita siitä, että kuluttajat joutuisivat mahdollisesti harhaan johdetuiksi tai että tuottajien kohtelu ei olisi tasavertaista.

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

- (8) Vaikuttaa siltä, etteivät vastaväitteiden esittäjät viitanneet koko nimeen "Gouda Holland" väittäessään, että rekisteröinti vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet ja että rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisessä käytössä, vaan vastaväite kohdistui vain nimen osaan eli "Goudaan". Suoja myönnetään kuitenkin nimitykselle "Gouda Holland" kokonaisuudessaan. Asetuksen (EY) N:o 510/2006 13 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan nojalla nimitystä "Gouda" voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan. Selkeyden vuoksi eritelmää ja yhteenvetoa on muutettu tämän mukaisesti.
- (9) Näiden tietojen perusteella nimitys "Gouda Holland" olisi rekisteröitävä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin.
- (10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja alkuperänimityksiä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

Ensimmäisestä kohdasta poiketen nimitystä "Gouda" voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

*2 artikla*

Eritelmän pääkohtia koskeva yhteenveto on tämän asetuksen liitteessä II.

*3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

*LIITE I*

Ihmisravinnoksi tarkoitettut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

**Luokka 1.3: Juustot**

ALANKOMAAT

Gouda Holland (SMM)

---

## LIITE II

## YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta

## "GOUDA HOLLAND"

EY-nro: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

## 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw

Osoite: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Puhelin: +31-70-3708708

Faksi: +31-70-3708444

Sähköposti: plw@hpa.agro.nl

## 2. Ryhmittymä

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Osoite: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Puhelin: +31-79-3430300

Faksi: +31-79-3430320

Sähköposti: info@nzo.nl

Koostumus: Tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

## 3. Tuotelaji

Luokka 1.3. Juusto

## 4. Eritelmä

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

## 4.1. Nimi

"Gouda Holland"

## 4.2. Kuvaus

Gouda Holland on täysrasvainen (48 % +), puolikova, luonnollisella tavalla kypsytetty juusto.

Juusto tuotetaan Alankomaissa alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin olevasta lehmänmaidosta ja kypsytetään valmiiksi tuotteeksi alankomaalaisissa kypsytystiloissa.

#### Koostumus

Gouda Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

- alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin oleva maito, kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu lehmänmaito (yksinomaan lehmänmaito).

#### Erityistunnusmerkit

Juusto on litistetyn lieriön, lohkon tai leivän muotoinen, ja sen paino voi olla 2,5–20 kilogrammaa. Litistetyllä lieriöllä tarkoitetaan muotoa, jonka kupera sivu muuttuu vähitellen tasaiseksi ylä- ja alapuoleksi ja jonka korkeus on neljäsosai tai kolmannes keskiviivan korkeudesta.

Rasvapitoisuus on vähintään 48 prosenttia ja enintään 52 prosenttia kuiva-aineesta. Kosteuspitoisuus on 12 päivää valmistuspäivän jälkeen (enintään) 42,5 prosenttia ja suolapitoisuus kuiva-aineesta enintään 4 prosenttia. Muut erityistunnusmerkit ovat:

- Maku: aromikas, miellyttävä miedosta voimakkaaseen, riippuen kypsymisajasta. Kuminaa saa lisätä.
- Leikkuupinta: kun juusto leikataan, siinä näkyy reikiä, jotka eivät kuitenkaan esiinny tasaisin välein. Juuston väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta keltaiseen.
- Kuori: juuston kuori on tiivis, sileä, kuiva, puhdas eikä siinä ole hometta. Kuori on syntynyt kypsymisen aikana tapahtuneen kuivumisen seurauksena.
- Koostumus: juuston koostumus vaihtelee hieman pehmeästä joustavaan neljän viikon iässä. Sitä mukaa kun juusto kypsyy, kiinteys lisääntyy ja rakenteesta tulee tiiviimpi. Juusto on helposti leikattavaa.
- Kypsymisaika: vähintään 28 päivää. Gouda Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty juusto. Foliokypsytystä ei sallita.
- Kypsymislämpötila: vähintään 12 °C.
- Ikä: juusto on valmis käytettäväksi vähintään 28 päivän kypsymisen jälkeen, mutta kypsyminen voi kestää myös yli vuoden.

#### Erityiset laatuvaatimukset

- Juuston valmistaja ei ole käsitellyt vastaanottamaansa ja säilyttämänsä maitoa, kermaa tai osittain kuorittua maitoa lämpökäsittelyllä tai ne on käsitelty ei-pastöroivalla lämpökäsittelyllä.
- Kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu maito on käsiteltävä Gouda-juuston valmistamiseksi välittömästi pastöroivalla lämpökäsittelyllä, jotta täytettäisiin seuraavat vaatimukset:
  - fosfaataasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa, paitsi jos peroksiitaasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa;
  - happamuusaste kermaa käytettäessä, laskettuna rasvattomasta tuotteesta on enintään 20 mmol NaOH litraa kohti, paitsi jos laktaattipitoisuus on enintään 200 mg / 100 g rasvatonta ainetta;
  - kolibakteerimaisia mikro-organismeja ei ole havaittavissa 0,1 ml:ssa.
- Kaikki raaka-aineet on välittömästi ennen Gouda Hollandin valmistusta pastöroitava siten, että ei-denaturoitujen heravalkuaisten pitoisuus ei juurikaan poikkea niiden pitoisuudesta vastaavassa pastöroimattomassa raaka-aineessa. Gouda Hollandiin saa lisätä valmistuksen aikana vain muita kuin geneettisesti muunneltuja, maitohappoa ja makuaineita muodostavia mikro-organismiviljelmiä. Nämä viljelmät koostuvat kyseiselle juustolle sopivista mesofiilistä hapatebakteereista, joita ovat Lactococcus ja Leuconostoc-variantit tyyppiä L tai LD, mahdollisesti yhdessä termofiilisten Lactobacillus ja/tai Lactococcus-lajien kanssa. Käytettävissä olevat viljelmät ovat suojattuja. Niiden käyttö on pakollista Gouda Hollandin tuotannossa.

— Juoksute: Gouda Hollandin valmistukseen käytetään ainoastaan vasikan juoksutusmahasta saatua juoksutetta. Muunlaista juoksutetta voidaan joutua käyttämään ainoastaan erityistapauksissa, jos se esimerkiksi on välttämättömä eläintautiepidemia vuoksi. Käytettävän juoksutteen on tällöin oltava Warenwetbesluit Zuivel -asetuksen mukainen (meijerituotteista annettu elintarvikeasetus).

— Gouda Hollandin niträätipitoisuus on enintään 2 mg juustokiloa kohti, laskettuna niträäti-ionina.

#### 4.3. Maantieteellinen alue

Maantieteellinen alue, jota hakemus koskee, on Alankomaat, joka on Alankomaiden kuningaskunnan eurooppalainen osa.

#### 4.4. Alkuperätodisteet

Jokaiseen Gouda Holland -juustoon painetaan ennen juustomassan puristamista kaseiinista valmistettu merkki (ks. kuva). Merkissä on nimityksen "Gouda Holland" edellyttämä ainutlaatuinen numero- ja kirjainyhdistelmä (aakkosjärjestyksessä ja numeerisesti etenevä).



Alankomaiden meijerituotteiden valvontainstituutti COKZ ylläpitää rekisteriä, johon kerätään numeroiden lisäksi myös kaikki tarkastustiedot (mukaan lukien paikka ja aika). Kuluttaja tunnistaa tämän merkin helposti, ja tarkastuselin voi tehdä varmuksen kaseiinimerkin ja COKZ-rekisterin avulla.

#### 4.5. Tuotantomenetelmä

Gouda Holland -juusto on valmistettu alankomaalaisilla karjatililla tuotetusta maidosta. Maito jäädytetään tilalla enintään 6 °C:een ja varastoidaan maatalan jäädytyskyläön. Maito kuljetetaan 72 tunnin sisällä juustotehtaaseen. Kun maito on tuotu juustotehtaaseen, se käsitellään tai lämpökäsitellään (ei-pastöroiva, mieto lämpökäsittely) ja varastoidaan lyhyeksi aikaa jäädytettynä, minkä jälkeen se jalostetaan juustomaidoksi.

Maidon rasvapitoisuus standardoidaan, jolloin rasvan ja valkuaisaineen suhde säädetään siten, että valmiin juuston rasvapitoisuus on 48–52 prosenttia kuiva-aineesta. Juustomaito pastöroidaan vähintään 72 °C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. Juustomaidon juoksutus tapahtuu noin 30 °C:n lämpötilassa. Tässä yhteydessä tapahtuva maidon valkuaisaineiden hajoaminen ja juoksetuminen on tyypillistä Gouda Holland -juustolle.

Juoksetumisen seurauksena syntynyt massa erotetaan herasta ja käsitellään ja pestään siten, että haluttu kosteuspitoisuus ja pH-arvo saavutetaan.

Massa puristetaan muotteihin ja siitä tehdään oikean muotoinen ja halutun painoinen. Näin syntynyt "juusto" upotetaan suolaliuokseen.

Gouda Holland kypsytetään ainoastaan luonnollisella tavalla, eli juustot kypsyvät ilman vaikutuksesta ja niitä käännellään ja seurataan säännöllisesti. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Aika ja lämpötila ovat tärkeitä, jotta entsyymi- ja kypsymisprosessit voivat antaa juustolle sen tyypillisen fyysisen ja organoleptisen laadun.

Gouda Holland -juuston kypsyminen voi toivotusta mausta riippuen kestää yli vuoden.

Gouda Holland -juuston leikkaaminen ja pakkaaminen voi tapahtua joko Alankomaissa tai sen ulkopuolella sillä edellytyksellä, että pakkaaja käyttää pätevää hallinnollista valvontajärjestelmää, jolla kuluttajalle taataan leikatun Gouda Hollandin tarkastusmerkissä olevan ainutlaatuisen numero- ja kirjainyhdistelmän jäljitys sekä tuotteen alkuperä.

#### 4.6. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tämän tuotenimen maantieteellinen nimittäjä on "Hollanti". Kuten yleisesti tunnettua, "Hollanti" merkitsee samaa kuin virallisempi nimitys "Alankomaat". Yhdistyneen Alankomaiden tasavallan aikaan (1600–1800-luvuilla) Hollanti oli kaikkein vaikutusvaltaisain sen seitsemästä maakunnasta.

Hollantilainen maito soveltuu tämän korkealaatuisen ja erittäin maukkaan juuston valmistamiseen erityisesti Alankomaiden maantieteellisen sijainnin (suurimmaksi osaksi merenpinnan alapuolella), ilmaston (meri-ilmasto) ja siellä (lähinnä hiekka- ja savipitoisilla mailla) kasvavan ruohon koostumuksen ansiosta. Maidon laatu taataan maitotiloilla käytössä olevien laadunvarmistusjärjestelmien ja tehokkaan laadunarviointijärjestelmän avulla (kukin toimitettu maitoerä testataan ja arvioidaan eri laatuparametrien perusteella). Kylmäketju ei myöskään katkea ennen kuin maito jalostetaan, sillä maito kylmävarastoidaan maatilalla (enintään 6 °C:ssa) ja kuljetetaan tehtaaseen jäähdytetyissä säiliöautoissa. Suhteellisen lyhyet välimatkat auttavat niin ikään säilyttämään maidon laadun.

#### Historiallinen kehitys

Gouda Holland edustaa alankomaalaista juustokulttuuria, joka kehittyi keskiajalta lähtien ja oli jo 1600-luvulla (ns. kultainen vuosisata) täydessä kukoistuksessa.

Goudassa myyty juusto tuli tunnetuksi Gouda-juustona 1700-luvulta lähtien. Myöhemmin nimi "Gouda" yhdistettiin kaikkiin Hollannissa tuotettuihin täysrasvaisiin, litistetyn lieriön muotoisiin juustoihin.

Gouda Holland on muuttunut mautiloilla tuotetusta juustosta paikallisten tehtaiden kautta kansallisella tasolla tuotettavaksi juustoksi, jonka maine on maailmanlaajuinen ja joka muodostaa tärkeän ja vakaan osan mautilojen maidon jalostuksesta. 1900-luvun alussa säädettiin Gouda-juustoa koskevia kansallisia lakeja, ja Gouda Holland -nimitys vahvistettiin juustotuotteista annetussa maatalouden laatupäätöksessä (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

#### Gouda Hollandin tuotekuva eurooppalaisen kuluttajan kannalta

Kuudessa Euroopan maassa toteutettu laaja tutkimus osoitti, että Euroopan kuluttajat pitävät Alankomaita tärkeimpänä Goudan ja Edamin tuottajana. Gouda Holland (ja Edam Holland) ovat hollantilaisen kulttuuriperinnön symboleita. Eurooppalaiset kuluttajat pitävät Gouda Hollandia (ja Edam Hollandia) tavaramerkkeinä. Markkinatutkimus (jonka edustava otos oli 1 250 vastaajaa per jäsenvaltio ja luotettavuus 97,5 %) niissä kuudessa jäsenvaltiossa, joissa Goudan (ja Edamin) kulutus on suurin, osoitti seuraavaa:

- Goudan ja Alankomaiden välillä vallitsee voimakas assosiaatio;
- Gouda Holland on suositumpaa kuin Alankomaiden ulkopuolella tuotettu Gouda;
- lähes puolet kyseisten jäsenvaltioiden kuluttajista uskoo, että kaikki Gouda tuotetaan Alankomaissa;
- Gouda Hollannista saa muita juustoja merkittävästi paremmat pisteet, kun sitä arvioidaan muuttujilla "erinomainen laatu", "perinteisesti valmistettu" ja "alkuperätuote".

Gouda Holland (ja Edam Holland) edustavat hollantilaista laatua. Vuosisatojen kuluessa on sekä Hollannin hallituksen että teollisuusalan toimesta otettu käyttöön erinäisiä toimenpiteitä ja lakeja, joilla on haluttu varmistaa Gouda Hollandin (ja Edam Hollandin) erittäin korkean laadun säilyminen. Alankomaalainen meijeriteollisuus on lisäksi investoinut merkittävästi näiden korkeiden laatuvaatimusten täyttämiseen sekä markkinoiden avaamiseen, kehittämiseen ja ylläpitämiseen. Euroopassa toteutettavaan mainontaan, tietoisuuden lisäämiseen ja menekinedistämiseen (lukuun ottamatta Alankomaissa toteutettuja investointeja) on 50-luvulta lähtien investoitu yli 1,4 miljardia guldien (635 miljoonaa euroa).

#### 4.7. Valvontaelin

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

Osoite: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Puhelin: +31-33-4965696

Faksi: +31-33-4965666

Sähköposti: productcontrole@cocz.nl

#### 4.8. Pakkausmerkinnät

"Gouda Holland" on Euroopan unionin suojaama maantieteellinen merkintä (SMM).

Tämä merkintä näkyy kokonaisissa juustoissa selvästi etiketissä, joka kiinnitetään juuston litteään puoleen, ja/tai juustoa ympäröivässä nauhassa.

Tällainen merkintä ei ole pakollinen, mikäli juusto tuodaan markkinoille viipaloituna ja pakattuna kohdan 4.5 mukaisesti; tällöin "Gouda Holland" -merkintä tehdään pakkaukseen.

Pakkauksessa on oltava selkeä tunnusmerkintä, jotta kuluttajat voivat havaita Gouda Holland -juuston kaupan hyllyiltä. Nimen "Gouda Holland" käytön, juuston oman identiteetin kehittymisen ja EU:n SMM-tunnuksen avulla kuluttajille on tehtävä selväksi, että Gouda Holland on kaikista muista Gouda-juustoista erillinen tuote.

---