

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil

(2015/C 310/09)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«GOUDA HOLLAND»

N° UE: NL-PGI-0105-01335 — 18.5.2015

AOP () IGP (X) STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresse: Postbus 93044

2509AA

Den Haag

NEDERLAND

Tél. +31 702191702

Courriel: info@nzo.nl

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

Intérêt légitime

L'intérêt légitime de la NZO est démontré par le fait que celle-ci a mis en œuvre son objectif statutaire en présentant, en sa qualité de «groupement», au sens de l'article 8 du règlement (UE) n° 1151/2012, une demande d'enregistrement de la dénomination «Gouda Holland» en tant qu'indication géographique protégée (IGP).

La NZO est déjà reconnue par les autorités nationales et par la Commission en sa qualité de «groupement», au sens du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette reconnaissance signifie en soi, eu égard aux exigences liées à la qualité de «groupement», que la NZO a un intérêt légitime à introduire la présente demande. Il importe également de faire observer que la NZO est déjà intervenue auprès des autorités nationales et de la Commission en tant que représentant des intérêts de l'industrie laitière néerlandaise, plus particulièrement des producteurs de fromage néerlandais.

2. État membre ou pays tiers

Pays-Bas

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

5.1. Description du produit

Dans le «Résumé», au point 3.2 (Description), le deuxième alinéa (Composition) se lit comme suit:

«Le Gouda Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait, crème, lait entièrement ou partiellement écrémé (de vache exclusivement) provenant d'exploitations laitières néerlandaises.»

Par souci de cohérence avec la réglementation nationale, qui a été modifiée, nous souhaitons formuler cet alinéa comme suit:

«Le Gouda Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait de vache ou produits obtenus à partir de lait de vache dans lesquels le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine de lait de vache n'est pas dépassé; il s'agit exclusivement de lait de vache provenant d'exploitations laitières néerlandaises.»

Cette clarification permet une mise en conformité avec la réglementation nationale, qui a été modifiée récemment. La référence au rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine vise à éviter que le Gouda Holland soit produit à partir d'une dose trop importante de protéines de lactosérum, ce qui nuirait à la qualité. Cette modification a donc également pour objet de garantir la qualité intrinsèque de l'IGP Gouda Holland. La matière première doit être parfaitement conforme aux exigences mentionnées à la rubrique 4.5 de l'annexe II du règlement (UE) n° 1122/2010 en ce qui concerne l'origine néerlandaise.

DOCUMENT UNIQUE

«**GOUDA HOLLAND**»

N° UE: NL-PGI-0105-01335 — 18.5.2015

AOP () IGP (X) STG ()

1. Nom

Gouda Holland

2. État membre ou pays tiers

Pays-Bas

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

1.3. Fromage

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le Gouda Holland est un fromage extra gras (48 % +), à maturation naturelle et à pâte semi-dure.

Il est produit aux Pays-Bas à partir de lait de vache provenant d'éleveurs néerlandais de vaches laitières et transformé en produit consommable dans des salles d'affinage néerlandaises.

Composition:

Le Gouda Holland est produit à partir d'une ou de plusieurs des matières premières suivantes:

- lait de vache ou produits obtenus à partir de lait de vache dans lesquels le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine de lait de vache n'est pas dépassé; il s'agit exclusivement de lait de vache provenant d'exploitations laitières néerlandaises.

Caractéristiques spécifiques:

Le fromage a la forme d'un cylindre aplati, d'un bloc ou d'un pain, et pèse de 2,5 à 20 kg. Par cylindre aplati, il faut entendre une forme dont les côtés convexes rejoignent en douceur les faces supérieure et inférieure et dont la hauteur atteint un quart à un tiers du diamètre.

La teneur en matières grasses doit représenter 48,0 % au moins et 52,0 % de la matière sèche au plus. La teneur en humidité atteint au maximum 42,5 % le douzième jour suivant la production et la teneur en sel de la matière sèche ne dépasse pas 4,0 %. Les autres caractéristiques sont les suivantes:

- goût: parfumé, agréable et doux à relevé, selon l'âge du fromage. L'addition de cumin est autorisée,
- coupe transversale: tranché, le fromage présente des cercles, répartis de manière uniforme ou non. La couleur du produit va de l'ivoire au jaune,
- croûte: la croûte du fromage est ferme, lisse, sèche, propre et sans moisissure. Elle se forme par séchage lors de la maturation,
- consistance: la pâte est douce à onctueuse après quatre semaines. Lorsque le processus de maturation du fromage est plus avancé, la fermeté s'accroît et la structure se rétrécit. Le fromage est facile à découper,
- période de maturation: 28 jours au moins. Le Gouda Holland est un fromage affiné naturellement. L'affinage en feuille d'aluminium n'est pas admis pour le Gouda Holland,
- température de maturation: 12 °C au minimum,
- âge: l'âge de consommation varie de 28 jours au moins après production jusqu'à plus d'un an.

Exigences spécifiques de qualité:

- Le lait, la crème et le lait partiellement écrémé ne subissent aucun traitement thermique avant leur arrivée chez le producteur de fromage ni pendant leur conservation chez celui-ci, ou font l'objet d'un traitement thermique non pasteurisant.
- La pasteurisation de la crème et du lait partiellement ou entièrement écrémé doit intervenir immédiatement avant la production du Gouda Holland de manière que:
 - l'on ne puisse déceler aucune activité de phosphatase, à moins que l'on ne puisse déceler aucune activité de peroxydase,
 - s'il s'agit de crème, le taux d'acidité maximal mesuré sur le produit dégraissé soit de 20 mmol de NaOH par litre, à moins que la teneur en lactate soit inférieure ou égale à 200 mg par 100 g de produit dégraissé,
 - aucun micro-organisme coliforme ne soit décelable dans 0,1 ml.
- Immédiatement avant leur transformation en Gouda Holland, toutes les matières premières doivent être pasteurisées de manière que leur teneur en protéines de lactosérum non dénaturées ne diffère pas, ou diffère peu, de celle de la matière première non pasteurisée de type et qualité similaires. La fabrication du Gouda Holland autorise uniquement l'ajout de cultures de micro-organismes non génétiquement modifiés formant de l'acide lactique et des arômes. En ce qui concerne le Gouda Holland, ces cultures consistent en des ferments lactiques mésophiles adéquats, à savoir des variantes de *Lactococcus* et *Leuconostoc* des types L ou LD, éventuellement en combinaison avec des *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus* thermophiles. Les cultures disponibles sont protégées. Leur utilisation est obligatoire pour la fabrication du Gouda Holland.

— Présure: pour la fabrication du Gouda Holland, seule la présure de veau est utilisée. Ce n'est que dans des circonstances particulières, notamment à la suite d'une épizootie, que le recours à d'autres types de présure peut être justifié. En pareil cas, la présure utilisée doit être conforme aux exigences du Warenwetbesluit Zuivel (arrêté relatif aux produits laitiers).

— Le taux de nitrites du Gouda Holland ne peut dépasser 2 mg par kg de fromage, calculé sur base ionique.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Méthode d'obtention

Le fromage Gouda Holland est produit à base de lait provenant d'exploitations laitières situées aux Pays-Bas. Le lait est refroidi à la laiterie jusqu'à une température ne dépassant pas 6 °C, et stocké à la laiterie dans une cuve réfrigérée. Il est transporté à la fromagerie dans les 72 heures. Dès réception à la fromagerie, le lait est soit transformé, soit traité thermiquement (traitement non pasteurisant à basse température), puis stocké en entrepôt frigorifique pendant une brève période avant d'être transformé en lait à fromage.

La teneur en matières grasses du lait est standardisée de manière que le rapport entre les matières grasses et les protéines soit tel que la teneur en matières grasses dans la matière sèche du fromage obtenu en fin de processus représente entre 48 et 52 % sur extrait sec. Le lait à fromage est pasteurisé à une température minimale de 72 °C pendant 15 secondes. Le caillage du lait à fromage se produit à une température d'environ 30 °C. La séparation et la coagulation des protéines qui se produisent ainsi sont typiques du Gouda Holland.

Le caillé produit par la coagulation est séparé du lactosérum avant d'être traité et lavé de manière que le taux d'humidité et le pH atteignent les niveaux souhaités.

Ce caillé est pressé dans des fûts de manière à ce qu'il acquière la forme et le poids souhaité. Le «fromage» ainsi obtenu est plongé dans un bain de saumure.

Le Gouda Holland est affiné de façon exclusivement naturelle. Cela signifie qu'il est laissé à l'air et régulièrement retourné et contrôlé. Une croûte sèche se forme au cours du processus de maturation. Durée et température sont importantes pour que les processus enzymatiques et de vieillissement puissent conférer au fromage les qualités physiques et organoleptiques typiques du Gouda Holland.

La maturation du Gouda Holland peut durer plus d'un an, selon le type de saveur recherché.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La découpe et le préconditionnement du Gouda Holland peuvent être effectués aux Pays-Bas ou à l'étranger, à condition toutefois que le préemballeur applique un système de contrôle administratif complet garantissant la traçabilité du Gouda Holland découpé, grâce à la combinaison unique de chiffres et de lettres figurant sur la marque, et que le consommateur puisse être assuré de son origine.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Étiquetage

«Gouda Holland» est une indication géographique protégée de l'Union européenne (IGP). Cette indication doit figurer en évidence sur tous les fromages entiers, sous la forme d'une étiquette en papier apposée sur le côté plat du fromage et/ou sur une banderole entourant celui-ci. Toutefois, cela n'est pas obligatoire lorsque le fromage est commercialisé prédécoupé et préconditionné conformément aux prescriptions de la section 3.5. En pareil cas, la dénomination «Gouda Holland» doit figurer sur l'emballage.

L'emballage doit être revêtu d'une marque hautement distinctive permettant au consommateur de reconnaître le Gouda Holland dans les rayons. Grâce à l'utilisation de la dénomination «Gouda Holland», ainsi qu'à l'emploi d'une identité propre et du symbole IGP de l'Union européenne, il apparaîtra clairement au consommateur que le Gouda Holland est un produit différent des autres fromages dénommés «Gouda».

Preuve de l'origine

Avant le pressage du caillé, une marque en caséine est apposée sur chaque unité de fromage de Gouda Holland (voir illustration). Sur cette marque figure pour chaque fromage, outre la dénomination «Gouda Holland», une combinaison unique de chiffres et de lettres (dans l'ordre alphabétique et numérique).



Le COKZ, l'institut néerlandais de contrôle des produits laitiers, tient un registre de ces codes uniques dans lequel figurent également toutes les données de contrôle (y compris le lieu et la date). L'indication est aisément reconnaissable par le consommateur. Une vérification peut être effectuée par un institut de contrôle sur la base de la marque de caséine et du registre du COKZ.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Aire géographique

L'aire géographique concernée par la demande d'enregistrement est la Hollande, à savoir la partie européenne.

5. Lien avec l'aire géographique

Lien

La composante géographique de la dénomination du produit est «Holland». Le nom «Hollande» est couramment employé comme synonyme du nom plus officiel «Pays-Bas». Au temps de la République des Provinces Unies (du XVII^e au XIX^e siècle), la Hollande était celle des sept provinces qui avait le plus d'influence.

La situation des Pays-Bas (essentiellement sous le niveau de la mer), son climat (maritime) et la composition des pâturages (terrains essentiellement argileux et sablonneux) sont en grande partie responsables du fait que le lait qui y est produit se prête idéalement à la production d'un fromage savoureux et de qualité supérieure. La qualité du lait est garantie par l'application de systèmes assurant la qualité au niveau des laiteries et l'utilisation d'un système intensif d'appréciation de sa qualité (chaque lot de lait est analysé et jugé à la livraison selon différents critères). À aucun moment il n'y a rupture de la chaîne du froid jusqu'au traitement du lait; celui-ci est ainsi stocké à froid (jusqu'à une température maximale de 6 °C) à la laiterie et transporté en camions réfrigérés jusqu'à la fromagerie. Le fait que les distances de transport sont relativement limitées contribue également à assurer le maintien de la qualité.

Évolution historique

Le Gouda Holland témoigne de la culture fromagère néerlandaise, qui remonte au Moyen-Âge et était déjà en plein épanouissement au XVII^e siècle (le Siècle d'or).

Dès le XVIII^e siècle, le fromage négocié à Gouda a été connu sous la dénomination de fromage de Gouda. La dénomination Gouda a ensuite été associée à tous les fromages extra-gras crème présentant la forme d'un cylindre aplati et produits en Hollande.

Initialement produit à la ferme, puis dans des unités locales, le Gouda Holland a évolué jusqu'à devenir un produit national jouissant d'une réputation internationale; il est une composante importante et stable de la valorisation du lait de ferme. Au début du vingtième siècle, une législation nationale a été introduite en ce qui concerne le fromage de Gouda, et la dénomination Gouda Holland a été consacrée par l'arrêté relatif à la qualité agricole des produits fromagers (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

L'image du Gouda Holland auprès des consommateurs européens

Une enquête de grande envergure menée dans six pays européens a établi que les Pays-Bas sont considérés par les consommateurs européens comme le producteur le plus important de Gouda et d'Edam. Le Gouda Holland et l'Edam Holland sont des symboles de l'héritage culturel néerlandais. Le consommateur européen considère les variétés fromagères Gouda Holland et Edam Holland comme des marques. Cette enquête de marché (échantillon représentatif de 1 250 répondants par État membre avec un intervalle de confiance de 97,5 %) dans les six États membres les plus importants en matière de consommation de Gouda et d'Edam fait apparaître ce qui suit:

- il y a une forte association entre le Gouda et les Pays-Bas,
- le Gouda Holland est plus prisé que le Gouda produit en dehors des Pays-Bas,

- près de la moitié des consommateurs interrogés dans les États membres pensent que toute la production de Gouda provient des Pays-Bas,
- le Gouda Holland obtient des résultats nettement supérieurs en ce qui concerne les critères «excellente qualité», «production traditionnelle» et «produit original».

Le Gouda Holland et l'Edam Holland sont synonymes de produits de qualité néerlandais. Au fil des siècles, le secteur fromager et le gouvernement néerlandais ont introduit diverses règles et mesures visant à maintenir le Gouda Holland (et l'Edam) à un très haut niveau de qualité. L'industrie laitière néerlandaise a de son côté consenti des investissements substantiels pour satisfaire à ces hautes exigences de qualité et pour ouvrir de nouveaux marchés, les travailler et les entretenir. Depuis 1950, plus de 1,4 milliard de NLG (635 millions d'EUR) a ainsi été investi dans la publicité, l'information et la promotion en Europe (sans compter les investissements aux Pays-Bas).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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