

32010R1122

L 317/22

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

3.12.2010.

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1122/2010**od 2. prosinca 2010.****o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla
(Gouda Holland (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

zakonski već bili na tržištu najmanje pet godina prije datuma objave, kako je predviđeno u članku 6. stavku 2., i da je predloženi naziv za upis generički.

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

(4) Dopisima od 4. studenoga 2008. Komisija je zatražila od Nizozemske i podnositelja prigovora da se međusobno sporazume u skladu s unutarnjim postupcima.

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾, a posebno treći podstavak njezinog članka 7. stavka 5.,

(5) Kako u zadanom roku nije postignut sporazum s podnositeljima prigovora, osim sporazuma postignutog između Nizozemske i Francuske, Komisija je dužna donijeti odluku u skladu s postupkom navedenim u članku 15. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006.

budući da:

(1) U skladu s prvim podstavkom članka 6. stavka 2. i člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, zahtjev Nizozemske za upis naziva „Gouda Holland” u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ⁽²⁾.(6) U vezi s navodnim nepoštivanjem članka 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006 u odnosu na naziv, zemljopisno područje, specifičnost proizvoda, povezanost svojstava proizvoda i zemljopisnog područja, ugled i ograničenja u vezi s podrijetlom sirovina, nadležna nacionalna tijela dostavila su potvrdu da su ti elementi prisutni te uz to, da nije utvrđena neka izrazita greška. Trebalo bi naglasiti da „Holland” nije naziv dotične države članice i da se „Gouda Holland” smatra tradicionalnim zemljopisnim nazivom u smislu članka 2. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Time su ispunjene odredbe članka 2. stavka 1. točke (b) navedene Uredbe budući da je zemljopisno područje razgraničeno prema povezanosti i glavnim elementima koji čine specifičnost proizvoda. Posebnost sira Gouda Holland proizlazi iz kombinacije čimbenika povezanih sa zemljopisnim područjem: poput kvalitete mlijeka (visok sadržaj masnoća i bjelančevina), amino kiselina koje potječu od β -CN i γ -glutamilpeptida, prevladavajuće ispaše na livadama, primjene telećeg renina, prirodnog zrenja te znanja i iskustva farmera i proizvođača sira.

(2) Češka, Njemačka, Francuska, Austrija, vlade Australije, Novog Zelanda i Sjedinjenih Američkih Država, kao i Dairy Australia, Udruženje mljekarskih tvrtki Novog Zelanda i Federacija nacionalnih proizvođača mlijeka s Vijećem za izvoz mliječnih proizvoda SAD-a, uložili su prigovore na registraciju u skladu s člankom 7. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Prigovori se smatraju prihvatljivima prema članku 7. stavku 3. iste Uredbe.

(3) Ti se prigovori odnose na neusklađenost s uvjetima utvrđenima u članku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, posebno na naziv i njegovo korištenje, specifičnost i ugled proizvoda, razgraničenje zemljopisnog područja kao i ograničenja o podrijetlu sirovina. U prigovorima se također tvrdi da bi upis bio u suprotnosti s člankom 3. stavkom 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006, da bi ugrozio već postojeće nazive, robne žigove ili proizvode koji su

(7) U vezi s prigovorima zbog neusklađenosti s člankom 3. stavkom 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Nizozemska je predočila podatke o razlici između proizvoda koji je upisan pod nazivom „Noord-Hollandse Gouda” i proizvoda za koji je podnesen zahtjev za naziv „Gouda Holland”. U prigovorima nisu predloženi dokazi da bi potrošači mogli biti obmanuti ili da bi se s proizvođačima postupalo na nepravedan način.

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12.⁽²⁾ SL C 61, 6.3.2008., str. 15.

- (8) Izgleda da podnositelji prigovora nisu uzeli u obzir potpuni naziv „Gouda Holland” kad su tvrdili da bi se upisom moglo ugroziti postojanje naziva, trgovačkih žigova ili proizvoda te da je naziv, predložen za upis, generički, već samo jedan njegov dio, naime „Gouda”. Međutim zaštita se daje oznaci „Gouda Holland” kao cjelini. Prema drugom podstavku članka 13. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006 oznaka „Gouda” može se i dalje koristiti pod uvjetom da se poštuju važeća načela i propisi u okviru pravnog poretka Unije. Radi jasnoće, specifikacija i sažetak izmijenjeni su na odgovarajući način.
- (9) Na temelju gore navedenog, naziv „Gouda Holland” trebalo bi upisati u „registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla”.
- (10) Mjere predviđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zaštićene oznake izvornosti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Ne dovodeći u pitanje prvi stavak, naziv „Gouda” smije se i dalje koristiti na državnom području Unije pod uvjetom da se poštuju važeća načela i propisi u okviru pravnog poretka Unije.

Članak 2.

Konsolidirana verzija sažetka s glavnim elementima specifikacije navedena je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 2. prosinca 2010.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG I.

Poljoprivredni proizvodi namijenjeni prehrani ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovoru:

Razred 1.3. Sirevi

NIZOZEMSKA

Gouda Holland (ZOZP)

PRILOG II.

SAŽETAK

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„GOUDA HOLLAND”

EZ br.: NL/PGI/0005/0328-27.11.2003.

ZOI () (ZOZP) (X)

Sažetak sadrži glavne elemente specifikacije koji se stavljaju na znanje.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

Naziv: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresa: Postbus 29739 - 2502 LS „s-Gravenhage

Tel.: +31 703708708

Faks.: +31 703708444

Elektronička pošta: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa**

Naziv: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31 793430300

Faks.: +31 793430320

Elektronička pošta: info@nzo.nl

Sastav: Proizvođači/Prerađivači (X) Ostalo ()

3. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sir

4. **Specifikacija**

(Sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Gouda Holland”

4.2. *Opis*

Gouda Holland je punomasni (48 % +), prirodno sazrio polutvrđi sir.

Proizvodi se u Nizozemskoj od kravljeg mlijeka koje se dobiva s nizozemskih farmi - proizvođača mlijeka i koji sazrijeva u nizozemskim prostorima za sazrijevanje do proizvoda spremnog za potrošnju.

Sastav

Gouda Holland proizvodi se od jedne ili više sljedećih sirovina:

- mlijeka, vrhnja i obranog ili djelomično obranog mlijeka (isključivo kravljeg mlijeka) s nizozemskih farmi – proizvođača mlijeka.

Karakteristična svojstva

Sir je oblika poput spljoštenog cilindra, u bloku ili u obliku hljeba kruha i teži od 2,5 kg do 20 kg. Oblik poput spljoštenog cilindra je oblik s konveksnim stranama koje se glatko zaobljuju u ravnu gornju i donju plohu, a visina mu je u omjeru četvrtina prema trećini promjera.

Sadržaj masnoće je najmanje 48,0 % i najviše 52,0 % u suhoj tvari. (Najveći) sadržaj vlage 12 dana nakon prvog dana proizvodnje je 42,5 % a sadržaj soli u suhoj tvari je najviše 4,0 %. Ostala karakteristična svojstva su:

- Okus: aromatičan, ugodan i blag do intenzivniji, ovisno o starosti. Može se dodati kumin.
- Presjek: kad se sir prereže, vidljiva je rupičavost, ali rupice ne moraju biti ravnomjerno raspoređene. Boja sira varira od boje slonove kosti do žute.
- Kora: kora je čvrsta, glatka, suha, čista i bez plijesni. Nastaje sušenjem za vrijeme faze zrenja.
- Tekstura: sir je pomalo mekan do čvršći nakon zrenja od četiri tjedna. Daljnjim zrenjem sir postaje čvršći i kompaktnije strukture. Sir se lako reže.
- Trajanje zrenja: najmanje 28 dana. Gouda Holland je prirodno sazrio sir. Primjena folije kod zrenja Gouda Hollanda nije dozvoljena.
- Temperatura zrenja: najmanje 12 °C.
- Starost: rok valjanosti varira od najmanje 28 dana nakon proizvodnje do više od jedne godine.

Posebni kriteriji kvalitete

- Do dostave i uskladištenja kod proizvođača sira, mlijeko, vrhnje ili djelomično obrano mlijeko ne podvrgavaju se nikakvoj termalnoj obradi ili ne pasterizirajućoj termalnoj obradi.
- Vrhnje i obrano mlijeko ili djelomično obrano mlijeko pasterizira se neposredno prije prerade u Gouda Holland, da bi se zadovoljili sljedeći kriteriji:
 - fosfatna aktivnost nije dokaziva, osim ako nije dokaziva peroksidazna aktivnost,
 - stupanj kiselosti, za vrhnje mjereno na osnovi proizvoda slobodnog od masnoća je najviše 20 mmol NaOH po litri, osim ako sadržaj laktoze nije 200 mg na 100 g suhe tvari slobodne od masnoća ili manje,
 - nisu dokazivi mikroorganizmi u obliku kolija u 0,1 ml.
- Neposredno prije prerade u Gouda Holland, sve se sirovine moraju pasterizirati na takav način da sadržaj denaturiranih bjelančevina sirutke ne odstupa ili tek neznatno odstupa od onih od nepasteriziranih sirovina slične vrste i kvalitete. Kod proizvodnje Gouda Holland smiju se dodavati samo genetski nemodificirane kulture mikroorganizama koji stvaraju mliječnu kiselinu i aromu. Te se kulture sastoje od odgovarajućih mesofilnih pokretačkih kultura za Gouda Holland: sojeva *Lactococcus* i *Leuconostoc* tipa L ili LD, uz moguću kombinaciju s termofilnim kulturama *Lactobacillus* i/ili *Lactococcus*. Kulture na raspolaganju su zaštićene. Njihova primjena je obavezna kod proizvodnje Gouda Holland.

— Sirila: u proizvodnji sira Gouda Holland koristi se samo teleći renin. Samo u iznimnim okolnostima, primjerice ako je to posljedica neke epizootske bolesti, kad je potrebno prijeći na druge vrste renina. U tom slučaju korišteni renin mora ispunjavati zahtjeve propisa o mliječnim proizvodima u okviru zakona o prehranbenim proizvodima (Warenwetbesluit Zuivel).

— Sadržaj nitrata Gouda Hollanda, izračunano u nitrit ionima, iznosi najviše 2 mg na kg sira.

4.3. Zemljopisno područje

Zemljopisno područje obuhvaćeno zahtjevom je Holandija, tj. europski dio Kraljevine Nizozemske.

4.4. Dokazivanje podrijetla

Znak načinjen od kazeina stavlja se na svaki sir Gouda Holland prije prešanja gruševine (vidjeti sliku). Na znaku je naziv „Gouda Holland” i kombinacija brojeva i slova koja je jedinstvena za svaki pojedini sir (uzlaznim abecednim i numeričkim redom).



Nizozemsko kontrolno tijelo za mlijeko i proizvode od mlijeka (COKZ) vodi upisnik tih jedinstvenih brojeva, u kojem je također sadržana evidencija svih podataka o ispitivanju (uključujući vrijeme i mjesto). Znak je lako prepoznatljiv potrošačima i može ga se provjeriti kod tijela koje ga je odobrilo na temelju kaizeinskog znaka i upisnika COKZ.

4.5. Metoda proizvodnje

Gouda Holland proizvodi se od mlijeka dobivenog s mljekarskih farmi u Nizozemskoj. Mlijeko se rashladi na farmi najviše do 6 °C i sprema u rashladne spremnike na farmi. Prevozi se u tvornicu sira u roku od 72 sata. Po prispjeću u tvornicu sira, mlijeko se ili odmah prerađuje ili termira (ne pasterizirajuća blaga toplinska obrada) i stavlja kratko vrijeme u spremište na hlađenje prije nego se pretvara u sirno mlijeko.

Masni sadržaj mlijeka standardizira se tako da je odnos masnoća/bjelančevina takav da proizvedeni sir na kraju ima sadržaj masnoća od 48 % do 52 % masnoće u suhoj tvari. Sirno mlijeko pasterizira se 15 sekundi na temperaturi od najmanje 72 °C. Siri se na temperaturi od oko 30 °C. Odvajanje i koagulacija mliječnih bjelančevina do koje dolazi tijekom tog procesa tipična je za Gouda Holland.

Gruševina koja nastaje koagulacijom odvaja se od sirutke te prerađuje i ispire kako bi se osigurala željena razina sadržaja vlage i pH vrijednosti.

Gruševina se u velikim bačvama preša u pravilne oblike i željene težine. Potom se dobiveni „sir” uranja u rasolnu otopinu.

Gouda Holland zrije uvijek samo na prirodan način, tj. ostavlja se zreti otvoren na zraku te se redovito okreće i provjerava. Sazrijevanjem sira stvara se suha kora. Vrijeme i temperatura igraju važnu ulogu pri osiguranju da se enzimskim procesima i procesu zrenja omogućí da dopuste siru da razvije fizičku i organoleptičku kvalitetu koja je svojstvena za Gouda Holland.

Zrenje Gouda Hollanda može potrajati i više od godinu dana ovisno o željenoj vrsti okusa.

Gouda Holland može se rezati i pakirati u konačna pakiranja u Nizozemskoj ili izvan Nizozemske pod uvjetom da pakiratelj raspolaže sustavom sveobuhvatne administrativne kontrole kojim se osigurava sljedivost rezanog Gouda Holland jedinstvenom kombinacijom brojeva i slova na znaku i da se potrošaču jamči izvornost sira.

4.6. Povezanost

Zemljopisna komponenta naziva tog proizvoda je Holland (Holandija). Kako je općepoznato „Holandija” je sinonim za službeni naziv „Nizozemska”. Za vrijeme Republike Ujedinjene Nizozemske (od 17. do 19. stoljeća), Holandija je bila najutjecajnija od sedam provincija.

Zahvaljujući ponajprije zemljopisnom položaju Nizozemske (uglavnom ispod površine mora), njezinoj klimi (morska klima) i sastavu trave koja tamo raste (pretežno na pješčanom i glinenom tlu) mlijeko je iznimno pogodno za proizvodnju visoko-kvalitetnog sira koji je vrlo aromatičan. Kombinacijom sustava jamčenja kvalitete kojim raspolažu mljekarske farme i strogog vrednovanja kvalitete (testira se svaka pošiljka mlijeka i vrednuje prema raznim parametrima kvalitete) osigurava se kvaliteta mlijeka. Osim toga, postoji neprekinut lanac hlađenja sve do trenutka prerade mlijeka, od stavljanja mlijeka u hladnjače na farmi (najviše do 6 °C) do prijevoza u tvornicu u rashladnim cisternama. Relativno male razdaljine na kojima se prevozi, također pridonose očuvanju kvalitete mlijeka.

Povijesni razvoj

Gouda Holland je eksponent holandske tradicije proizvodnje sira koja seže daleko u Srednji vijek i dostiže svoj procvat u ranom 17. stoljeću (Zlatno doba).

Sir koji se prodavao u Goudi postaje poznat kao sir Gouda od 18. stoljeća. Kasnije se naziv Gouda počeo asociirati s punomasnim sirevima proizvedenim u Holandiji u obliku spljoštenog cilindra.

Od samih početaka proizvodnje na farmama, Gouda Holland se razvijao počevši od proizvodnje u lokalnim tvornicama te postao proizvod koji se internacionalno proizvodi i koji uživa međunarodni ugled i predstavlja značajan, stabilan sastavni dio optimiranja vrijednosti mlijeka s farme. Početkom 20. stoljeća doneseni su nacionalni zakoni za sir Gouda i naziv Gouda Holland je utvrđen Odlukom o poljoprivrednoj kvaliteti za proizvode od sira (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

Slika koju europski potrošač ima o Gouda Hollandu

Provedeno ispitivanje širokih razmjera u šest europskih zemalja pokazalo je da europski potrošač smatra Nizozemsku najvažnijim proizvođačem sireva Gouda i Edam. Gouda Holland (i Edam Holland) simboli su holandske kulturne baštine. Europski potrošači poimaju sireve Gouda Holland (i Edam Holland) kao žigove. Gouda Holland (i Edam Holland) postali su sinonimima holandske kvalitete. Istraživanje tržišta (provedeno na reprezentativnom uzorku od 1 250 sudionika iz svake države članice, s 97,5 % pouzdanosti) u šest država članica u kojima je potrošnja sira Gouda (i Edam) najveća, pokazala je da:

- prva asocijacija pri spomenu Gouda je Nizozemska,
- Gouda Holland je popularniji od sira Gouda koji se proizvodi izvan Nizozemske,
- gotovo polovina anketiranih potrošača u državama članicama vjeruje da se sav Gouda sir proizvodi u Nizozemskoj,
- Gouda iz Holandije postiže znatno bolje ocjene nego varijante „izvanredna kvaliteta”, „proizveden na tradicionalan način” i „izvorni proizvod”.

Gouda Holland (i Edam Holland) su sinonimi za holandsku kvalitetu. Tijekom više stoljeća nizozemske vlade i industrija uvodili su razne mjere i propise kako bi se održala visoka razina kakvoće Gouda Hollanda (i Edam Hollanda). Štoviše, mljekarska industrija investira znatne svote kako bi dostigla te visoke standarde te otvorila, osvojila i zadržala nova tržišta. Od 1950. uloženo je više od 1,4 bilijuna NLG (635 milijuna EUR) u promidžbu, podizanje javne svijesti i promicanje u Europi (osim ulaganja u Nizozemskoj).

4.7. Inspekcijsko tijelo

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

Adresa: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31 334965696

Faks.: +31 334965666

Elektronička pošta: productcontrole@cokz.nl

4.8. Obilježavanje

„Gouda Holland” je zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) Europske unije.

Ta se oznaka mora staviti na vidljivo mjesto na svim cijelim sirevima, na naljepnicu koja se stavlja na ravnu stranu sira i/ili na traci oko sira.

To nije obavezno ako se sir prodaje u unaprijed narezanom i pakiranom obliku kako je opisano u odjeljku 4.5. U tom slučaju naziv „Gouda Holland” mora se naznačiti na pakiranju.

Jasno prepoznatljiv znak mora se staviti na pakiranje kako bi se potrošaču omogućilo prepoznavanje Gouda Hollanda na policama. Korištenjem naziva „Gouda Holland”, izradom posebnoga znaka i naznakom znaka ZOZP Europske unije mora se potrošačima jasno predočiti da je Gouda Holland različit proizvod od ostalih sireva „Gouda”.
