

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 1122/2010

2010 m. gruodžio 2 d.

dėl pavadinimo įregistravimo saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre [„Gouda Holland“ (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

metus iki 6 straipsnio 2 dalyje nustatytos paskelbimo datos, ir kad siūlomas įregistruoti pavadinimas yra bendrinis.

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾, ypač į jo 7 straipsnio 5 dalies trečiąją pastraipą,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalies pirmąją pastraipą ir šio reglamento 17 straipsnio 2 dalį Nyderlandų paraiška dėl pavadinimo „Gouda Holland“ įregistravimo saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽²⁾.

(2) Čekija, Vokietija, Prancūzija, Austrija, Australijos, Naujosios Zelandijos ir Jungtinių Amerikos Valstijų vyriausybės, „Dairy Australia“, Naujosios Zelandijos pienininkystės bendrovių asociacija ir Nacionalinė pieno gamintojų federacija kartu su JAV pieno produktų eksporto taryba pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 1 dalį pareiškė prieštaravimus dėl įregistravimo. Prieštaravimai pagal to reglamento 7 straipsnio 3 dalį buvo pripažinti priimtinais.

(3) Prieštaravimo pareiškimuose nurodyta neatitiktis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnyje nustatytoms sąlygoms, visų pirma dėl pavadinimo ir jo naudojimo, produkto specifškumo ir jo reputacijos, geografinės vietovės ribų nustatymo bei su žaliavų kilme susijusių apribojimų. Prieštaravimuose taip pat nurodyta, kad įregistruojant nebūtų laikomasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 3 straipsnio 3 dalies reikalavimų, būtų pakenkta pavadinimams, prekių ženkams arba produktams, kurie teisėtai rinkoje yra ne mažiau kaip penkerius

(4) 2008 m. lapkričio 4 d. raštais Komisija paragino Nyderlandus ir prieštaravimų pareiškėjus susitarti laikantis savo vidaus tvarkos.

(5) Kadangi su prieštaravimų pareiškėjais per nustatytą laikotarpį nebuvo susitarta, išskyrus Nyderlandų ir Prancūzijos pasiektą susitarimą, Komisija turėtų priimti sprendimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 15 straipsnio 2 dalyje nustatytą tvarką.

(6) Dėl tariamos pavadinimo, geografinės vietovės, produkto specifškumo, produkto savybių ir geografinės vietovės ryšio, reputacijos ir žaliavoms taikomų apribojimų neatitikties Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio nuostatomis atsakingos nacionalinės institucijos pateikė patvirtinimą, kad šie elementai buvo įvertinti ir, be to, nebuvo nustatyta daugiau jokių akivaizdžių klaidų. Pabrėžtina, kad „Holland“ nėra atitinkamos valstybės narės pavadinimas ir kad „Gouda Holland“ laikomas tradiciniu geografiniu pavadinimu, kuriam taikomos Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio 2 dalies nuostatos. To reglamento 2 straipsnio 1 dalies b punkto reikalavimų šiuo atžvilgiu laikomasi, kadangi susijusios geografinės vietovės ribos nustatomos atsižvelgiant į ryšį ir pagrindinius produkto specifškumo elementus. „Gouda Holland“ specifškumą sudaro su geografine vietoje susijusių veiksnių derinys: pieno kokybė (didelis riebalų ir baltymų kiekis), β -CN ir γ -glutamilo peptido kilmės amino rūgštys, galvijų ganymas pievose, šliužo fermento naudojimas, natūralus brandinimas, taip pat ūkininkų ir sūrio gamintojų įgūdžiai.

(7) Dėl neatitiktimi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 3 straipsnio 3 dalies nuostatomis grindžiamų prieštaravimų Nyderlandai pateikė informacijos apie produkto, kurio įregistruotas pavadinimas „Noord-Hollandse Gouda“, ir produkto, kuris vadinamas „Gouda Holland“, skirtumą. Prieštaravimo pareiškime nebuvo pateikta jokių įrodymų, kad vartotojai galėtų būti suklaidinti ar kad gamintojams būtų taikomos nevienodos sąlygos.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

⁽²⁾ OL C 61, 2008 3 6, p. 15.

- (8) Atrodo, kad prieštaravimų pareiškėjai tvirtindami, jog įregistruojant būtų pakenkta pavadinimams, prekių ženklams ar produktams ir jog siūlomas įregistruoti pavadinimas yra bendrinis, turi omenyje ne visą pavadinimą „Gouda Holland“, o tik vieną jo dalį, t. y. žodį „Gouda“. Tačiau apsauga suteikiama pavadinimui „Gouda Holland“, o ne jo daliai. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 13 straipsnio 1 dalies antrąją pastraipą žodį „Gouda“ galima ir toliau naudoti, jeigu laikomasi Sąjungos teisinės tvarkos principų ir taisyklių. Siekiant užtikrinti aiškumą atitinkamai buvo iš dalies pakeista specifikacija ir santrauka.
- (9) Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta, pavadinimas „Gouda Holland“ turėtų būti įregistruotas Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre.
- (10) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas registre.

Nepaisant pirmosios pastraipos nuostatų pavadinimą „Gouda“ galima ir toliau naudoti Sąjungos teritorijoje, jeigu laikomasi Sąjungos teisinės tvarkos principų ir taisyklių.

2 straipsnis

Produkto specifikacijos pagrindinių duomenų santraukos suvestinė redakcija pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. gruodžio 2 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.3 klase. Sūriai

NYDERLANDAI

Gouda Holland (SGN)

II PRIEDAS

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

„GOUDA HOLLAND“

EB Nr. NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Kompetentinga valstybės narės institucija

Pavadinimas: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresas: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefonas: +31 703708708

Faksas: +31 703708444

El. paštas: plw@hpa.agro.nl

2. Grupė

Pavadinimas: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresas: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefonas: + 31793430300

Faksas: +31793430320

El. paštas: info@nzo.nl

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita ()

3. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

4. Specifikacija

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas

„Gouda Holland“

4.2. Aprašymas

„Gouda Holland“ yra riebus (48 % ir riebesnis) natūraliai brandintas vidutinio kietumo sūris.

Jis gaminamas Nyderlanduose iš karvių pieno, gauto Nyderlandų pieno ūkiuose, ir brandinamas iki vartoti tinkamos būklės brandinimo kameroje Nyderlanduose.

Sudėtis

„Gouda Holland“ gaminamas iš vienos arba keleto šių žaliavų:

- pieno, grietinėlės ir nugriebto arba pusiau nugriebto karvių, auginamų Nyderlandų pieno ūkiuose, pieno (išimtinai karvių pieno).

Būdingos savybės

Sūris būna suploto ritinio, keturkampio ar kepalo formos, o jo svoris – nuo 2,5 kg iki 20 kg. Suploto ritinio forma – tai forma, kai išgaubti šonai tolygiai pereina į plokščią viršų ir apačią, o aukštis sudaro nuo ketvirtadalio iki trečdaliao skersmens.

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje sudaro nuo 48,0 % iki 52,0 %. Drėgmės (didžiausias galimas) kiekis po 12 dienų nuo pagaminimo yra 42,5 %, o druskos kiekis sausojoje medžiagoje neviršija 4,0 %. Kitos būdingos savybės:

- Skonis: aromatingas, malonus ir nuo švelnaus iki stipraus, priklausomai nuo brandinimo. Gali būti pridedama kmynų.
- Pjūvis: atpjovus sūrio gabalėlį matomos skylutės, tačiau jos gali būti pasiskirsčiusios netolygiai. Sūrio spalva įvairi: nuo dramblio kaulo iki geltonos.
- Pluta: kieta, glotni, sausa, švari, be pelėsio. Ji susidaro sūrio brandinimo etape, kai sūris džiovinamas.
- Struktūra: keturias savaites brandintas sūris būna pominkštis ar tamprus. Ilgiau pabrandintas sūris tampa tvirtesnis ir kietesnis. Sūris lengvai pjaustomas.
- Brandinimo trukmė: ne trumpiau kaip 28 dienos. „Gouda Holland“ yra brandinamas natūraliai. „Gouda Holland“ brandinti įvyniojus neleidžiama.
- Brandinimo temperatūra: ne žemesnė kaip 12 °C.
- Laikymo trukmė: sūrius galima laikyti nuo mažiausiai 28 dienų nuo pagaminimo iki ilgiau nei vienerių metų.

Specialieji kokybės kriterijai

- Pienas, grietinėlė arba pusiau nugriebtas pienas sūrių gamintojui atvežami ir saugomi visiškai termiškai neapdoroti ir nepasterizuoti.
- Grietinėlė ir nugriebtas arba pusiau nugriebtas pienas, prieš gaminant iš jų „Gouda Holland“ sūrį, turėtų būti nedelsiant pasterizuojami, kad atitiktų šiuos kriterijus:
 - fosfatazės tyrimas turi būti neigiamas, jeigu peroksidazės tyrimas nėra neigiamas;
 - grietinėlės rūgštumas, matuojamas produkte be riebalų, ne didesnis kaip 20 mmol NaOH viename litre, išskyrus atvejus, kai laktato kiekis yra 200 mg arba mažesnis 100 g medžiagos be riebalų;
 - ištyrus 0,1 ml, nerasta koliformų mikroorganizmų.
- Prieš pradėdamas gaminti sūrį „Gouda Holland“ visos žaliavos turi būti pasterizuojamos taip, kad baltymų kiekis nedenastruotose išrūgose nesiskirtų arba tik labai mažai skirtųsi nuo nepasterizuoto panašios rūšies ir kokybės produkto. Gaminant „Gouda Holland“ galima dėti tik genetiškai nemodifikuotų pieno rūgšties kultūrų ir aromatizuojančių mikroorganizmų. Šias kultūras sudaro atitinkamos mezofilinės pradinės kultūros, naudojamos gaminant „Gouda Holland“: *Lactococcus* ir *Leuconostoc L* arba LD, dažnai kartu su termofilinėmis *Lactobacillus* ir (arba) *Lactococcus* kultūromis. Turimos kultūros yra apsaugotos. Gaminant „Gouda Holland“ jas naudoti yra privaloma.

— Šliužo fermentas. Sūrio „Gouda Holland“ gamyboje naudojamas tik veršelių šliužo fermentas. Kitos rūšies šliužo fermentas gali būti naudojamas tik išimtinėmis aplinkybėmis, pvz., jeigu to reikia dėl gyvulių ligų. Tokiais atvejais naudojamas šliužo fermentas privalo atitikti *Warenwetbesluit Zuivel* [Potvarkį dėl pieno produktų (Plataus vartojimo prekių aktas)].

— Nitritų kiekis sūryje „Gouda Holland“. Nitritų jonų negali būti daugiau kaip 2 mg viename sūrio kg.

4.3. Geografinė vietovė

Geografinė vietovė, su kuria susijusi paraiška, – Olandija, t. y. europinė Nyderlandų Karalystės dalis.

4.4. Kilmės įrodymas

Ant kiekvieno sūrio „Gouda Holland“ prieš spaudžiant varškę dedamas iš kazeino pagamintas ženklas (žr. paveikslėlį). Ženklą sudaro pavadinimas „Gouda Holland“ ir skaičių bei raidžių derinys (kiekvienam sūriui unikalus) (raidžių pagal abėcėlę ir skaičių didėjimo tvarka).



COKZ (Nyderlandų pieno produktų tikrinimo institutas) tvarko šių unikalių numerių registrą, kuriame taip pat saugomi visų bandymų duomenys (įskaitant laiką ir vietą). Nuorodą vartotojai lengvai atpažįsta, patvirtinta institucija ją gali lengvai patikrinti pagal kazeino ženklą ir COKZ registrą.

4.5. Gamybos būdas

Sūris „Gouda Holland“ gaminamas iš pieno, gauto Nyderlandų pieno ūkiuose. Pienas ūkyje atvėsinaamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros ir ūkyje laikomas vėsavimo talpose. Į gamyklą jis išvežamas per 72 valandas. Atvežtas į sūrių gamyklą pienas arba iškart perdirbamas, arba termiškai apdorojamas (tai ne pasterizavimas, o apdorojimas neaukštoje temperatūroje) ir trumpam supilamas į šaldomą talpyklą, vėliau iš jo gaunamos pasukos.

Taikomi tipiniai pieno riebumo reikalavimai: pieno riebalų ir baltymų santykis turi būti toks, kad pagaminto sūrio sausosios medžiagos riebumas būtų 48–52 %. Pasukos 15 sekundžių pasterizuojamos ne žemesnėje kaip 72 °C temperatūroje. Jos surūgsta esant maždaug 30 °C temperatūrai. Pieno baltymų separavimas ir koaguliacija, kuris vyksta šiose procesuose, būdingas sūriui „Gouda Holland“.

Koaguluojant gauta varškė atskiriama nuo išrūgų, apdorojama ir išplaunama, užtikrinant norimą drėgmės ir pH lygį.

Varškė suspaudžiama į norimo dydžio ir svorio formas kubiluose. Tada suformuotas sūris dedamas į sūrymo vonią.

„Gouda Holland“ visada brandinamas natūraliai, t. y. jis paliekamas bręsti atvirame ore, reguliariai apverčiamas ir tikrinamas. Sūriui bręstant formuojasi sausa jo pluta. Laikas ir temperatūra yra labai svarbūs užtikrinant, kad fermentacijos ir brandinimo procesai vyktų tiek, kad sūris įgytų sūriui „Gouda Holland“ būdingų fizinių ir organoleptinių savybių.

Priklausomai nuo to, kokio aromato pageidaujama, sūris „Gouda Holland“ gali būti brandinamas ilgiau nei metus.

„Gouda Holland“ gali būti pjaustomas ir pakuojamas Nyderlanduose arba kitoje šalyje, jeigu pakuojant naudojama visapusiškos administracinės priežiūros sistema, užtikrinanti, kad pjaustytą sūrį „Gouda Holland“ bus galima atpažinti pagal ženkle nurodytą unikalų skaičių ir raidžių derinį, kad pirkėjas būtų tikras dėl sūrio kilmės.

4.6. Ryšys su geografinė vietoje

Šio produkto pavadinime yra geografinis pavadinimas „Holland“ (Olandija). Kaip žinia, Olandija yra oficialesnio pavadinimo, t. y. Nyderlandai, sinonimas. Jungtinės Nyderlandų Respublikos laikais (XVII–XIX a.) Olandija buvo įtakingiausia iš septynių provincijų.

Tai, kad pienas yra toks tinkamas aukštos kokybės aromatingiems sūriams gaminti, daugiausia lėmė Nyderlandų geografinė padėtis (didžioji dalis teritorijos yra žemiau jūros lygio), klimatas (jūrinis) ir čia augančios žolės (daugiausia smėlėtose ir molingose dirvose) sudėtis. Pieno ūkiuose įdiegtos kokybės užtikrinimo sistemos, intensyvios kokybės kontrolės sistema (kiekviena pieno partija tikrinama ir vertinama pagal įvairius kokybės parametrus) padeda garantuoti pieno kokybę. Be to, pienas iki perdirbimo visą laiką laikomas šaltais: ūkiuose laikomas šaldytuve (ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje), į gamyklą vežamas šaldomose cisternose. Tai, kad pienas vežamas palyginti nedidelius atstumus, taip pat padeda išsaugoti jo kokybę.

Istorinės aplinkybės

„Gouda Holland“ yra Nyderlandų sūrių gamybos tradicijų, kurios formavosi viduramžiais ir pasiekė savo aukso amžių XVII a., atspindys.

Gaudos (*Gouda*) miestelyje parduodamas „Gouda“ sūris žinomas jau XVIII a. Vėliau pavadinimą „Gouda“ pradėta sieti su riebiais Olandijoje gaminamais suploto ritinio formos sūriais.

Nuo pat jo gaminimo pradžios ūkiuose, o dar labiau – kai buvo pradėtas gaminti vietinėse gamyklose, „Gouda Holland“ yra nacionalinis visame pasaulyje žinomas produktas ir svarbus, stabilus veiksnys, padedantis gerinti ūkiuose gaunamo pieno kokybę. XX a. pradžioje „Gouda“ sūrio gamybai pradėti taikyti nacionaliniai įstatymai ir Sprendime dėl žemės ūkio produktų kokybės, taikomame sūrio produktams (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*), nustatytas pavadinimas „Gouda Holland“.

Kaip Europos vartotojai vertina „Gouda Holland“

Iš išsamaus šešiose Europos šalyse atlikto tyrimo paaiškėjo, kad Europos vartotojai laiko Nyderlandus svarbiausiu „Gouda“ ir „Edam“ gamintoju. „Gouda Holland“ (ir „Edam Holland“) yra Nyderlandų kultūros paveldo simboliai. Europos vartotojų nuomone, sūris „Gouda Holland“ (ir „Edam Holland“) yra prekių ženklas. Šešiose valstybėse narėse, kuriose sūrio „Gouda“ (ir „Edam“) suvartojama daugiausia, atliktas rinkos tyrimas (vienoje valstybėje narėje apklausta 1 250 respondentų, tyrimo patikimumas – 97,5 %) parodė, kad:

- „Gouda“ ir Nyderlandai siejami labai glaudžiai;
- „Gouda Holland“ yra populiariesnis nei „Gouda“, kuris gaminamas ne Nyderlanduose;
- beveik pusė vartotojų valstybėse narėse, kuriose buvo vykdomas tyrimas, mano, kad visi „Gouda“ sūriai gaminami Nyderlanduose;
- „Gouda Holland“ įvertintas daug geriau pagal kriterijus „puiki kokybė“, „tradicinė gamyba“ ir „originalus produktas“.

„Gouda Holland“ (ir „Edam Holland“) yra olandiškos kokybės sinonimai. Per daugelį amžių ir Nyderlandų vyriausybė, ir įmonės diegė įvairias priemones ir teisės aktus, siekdamos užtikrinti, kad būtų išsaugota labai aukšta „Gouda Holland“ (ir „Edam Holland“) kokybė. Be to, Nyderlandų pieno produktų pramonė investavo daug lėšų į tai, kad būtų užtikrinti griežti kokybės standartai ir atvertos, puoselėjamos ir saugomos rinkos. Nuo 1950 m. daugiau kaip 1,4 mlrd. Nyderlandų guldenų (635 mln. EUR) buvo investuota į reklamą, informavimo ir pardavimo skatinimo kampanijas Europoje (neskaičiuojant investicijų Nyderlanduose).

4.7. Kontrolės įstaiga

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

Adresas: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefonas: +31 334965696

Faksas: +31 334965666

El. paštas: productcontrole@cokz.nl

4.8. Ženklinimas etiketėmis

„Gouda Holland“ yra Europos Sąjungos saugoma geografinė nuoroda (SGN).

Ši nuoroda turi būti dedama aiškiai matomoje vietoje kiekvieno nepjaustyto sūrio etiketėje, kuri klijuojama ant plokščiosios sūrio pusės ir (arba) ant juostos, kuri dedama aplink sūrio gabalą.

Tai neprivaloma, jeigu parduodamas sūris prieš tai supjaustomas ir supakuojamas, kaip nurodyta 4.5 punkte. Tokiu atveju „Gouda Holland“ ženklas turi būti ant pakuotės.

Ant pakuotės turi būti aiškus skiriamasis ženklas, kad vartotojai pardavimo vietose galėtų atpažinti „Gouda Holland“. Iš naudojamo pavadinimo „Gouda Holland“, produkto savitumo ir naudojamo ES SGN simbolio vartotojams turi būti aišku, kad sūris „Gouda Holland“ skiriasi nuo kitų „Gouda“ sūrių.
