

## REGULAMENTUL (UE) NR. 1122/2010 AL COMISIEI

din 2 decembrie 2010

## de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Gouda Holland (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

ani anterior datei de publicare prevăzute la articolul 6 alineatul (2), precum și caracterul generic al denumirii propuse spre înregistrare.

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

(4) Prin scrisorile din 4 noiembrie 2008, Comisia a solicitat Țărilor de Jos și entităților care au depus declarații de opoziție să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 7 alineatul (5),

(5) Dat fiind că nu s-a ajuns la niciun acord cu entitățile care au depus declarații de opoziție în termenul specificat, cu excepția acordului la care s-a ajuns între Țările de Jos și Franța, Comisia trebuie să adopte o decizie în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 15 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, cererea depusă de Țările de Jos pentru înregistrarea denumirii „Gouda Holland” în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* <sup>(2)</sup>.

(6) Referitor la presupusa nerespectare a articolului 2 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 în ceea ce privește denumirea, aria geografică, specificitatea produsului, legătura dintre caracteristicile produsului și aria geografică, reputația și restricțiile privind originea materiilor prime, autoritățile naționale responsabile au adus confirmări privind prezența acestor elemente și, în plus, nu s-a identificat nicio eroare evidentă. Trebuie subliniat că „Holland” nu este numele statului membru în cauză și că „Gouda Holland” este considerată o denumire geografică tradițională care se înscrie în prevederile articolului 2 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Cerințele de la articolul 2 alineatul (1) litera (b) din regulamentul respectiv sunt îndeplinite în această privință, deoarece aria geografică respectivă este delimitată în conformitate cu legătura și principalele elemente de specificitate ale produsului. Specificitatea produsului „Gouda Holland” se datorează unei combinații de factori legați de aria geografică, precum calitatea laptelui (conținutul ridicat de grăsime și de proteine, aminoacizi derivați din  $\beta$ -CN și  $\gamma$ -glutamil peptide, pășunatul realizat predominant pe pajiști, utilizarea cheagului de vițel, maturarea naturală și competența fermierilor și producătorilor de brânzeturi.

(2) Republica Cehă, Germania, Franța, Austria, guvernele Australiei, Noii Zeelande și Statelor Unite ale Americii, precum și Dairy Australia, Dairy Companies Association din Noua Zeelandă și National Milk Producers Federation, împreună cu Dairy Export Council din S.U.A. au depus declarații de opoziție la înregistrare în conformitate cu articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Aceste declarații de opoziție au fost considerate admisibile în temeiul articolului 7 alineatul (3) din regulamentul respectiv.

(3) Declarațiile de opoziție au vizat nerespectarea condițiilor prevăzute la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, în special denumirea și utilizarea acesteia, specificitatea și reputația produsului, delimitarea ariei geografice, precum și restricțiile privind originea materiilor prime. Declarațiile de opoziție au invocat, de asemenea, faptul că înregistrarea ar contraveni articolului 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și ar prejudicia existența unor denumiri, mărci înregistrate sau produse prezente în mod legal pe piață de cel puțin cinci

(7) În ceea ce privește declarațiile de opoziție bazate pe nerespectarea articolului 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Țările de Jos au transmis informații privind distincția dintre produsul care poartă denumirea înregistrată „Noord-Hollandse Gouda” și cel cărui i se aplică denumirea „Gouda Holland”. În declarațiile de opoziție nu s-au furnizat probe conform cărora consumatorii ar putea fi induși în eroare sau producătorii ar fi tratați în mod inechitabil.

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> JO C 61, 6.3.2008, p. 15.

(8) Se pare că entitățile care au depus declarații de opoziție nu s-au referit la denumirea în ansamblu „Gouda Holland”, atunci când au susținut că înregistrarea ar prejudicia existența unor denumiri, mărci înregistrate sau produse și că denumirea propusă pentru înregistrare este generică, ci numai la un element al acesteia, și anume „Gouda”. Protecția se acordă însă denumirii „Gouda Holland” în ansamblu. În temeiul articolului 13 alineatul (1) al doilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, termenul „Gouda” poate fi utilizat în continuare, cu condiția respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a Uniunii. Pentru clarificare, caietul de sarcini și fișa rezumat au fost modificate în consecință.

(9) Având în vedere cele de mai sus, denumirea „Gouda Holland” trebuie așadar înscrisă în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate.

(10) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru indicațiile geografice și denumirile de origine protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

#### *Articolul 1*

Se înregistrează denumirea care figurează în anexa I la prezentul regulament.

Fără a aduce atingere primului paragraf, denumirea „Gouda” poate fi utilizată în continuare pe teritoriul Uniunii, cu condiția respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a acesteia.

#### *Articolul 2*

O versiune consolidată a fișei rezumat, care reia principalele elemente din caietul de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

#### *Articolul 3*

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 2 decembrie 2010.

Pentru Comisie  
Președintele  
José Manuel BARROSO

## ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman enumerate în anexa I la tratat:

**Clasa 1.3. Brânzeturi**

ȚĂRILE DE JOS

Gouda Holland (IGP)  
  

---

## ANEXA II

## FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„GOUDA HOLLAND”

Nr. CE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

DOP ( ) IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru**

Denumire: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresă: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefon: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Grup**

Denumire: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresă: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefon: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ( )

3. **Tip de produs**

Clasa 1.3. Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire*

„Gouda Holland”

4.2. *Descriere*

„Gouda Holland” este o brânză grasă (48 +), cu pastă semitare, maturată natural,

produsă în Țările de Jos din lapte de vacă obținut de la fermele olandeze producătoare de lactate și maturată în camere speciale din Țările de Jos până devine gata de consum.

### Compoziție

„Gouda Holland” este produsă din una sau mai multe dintre următoarele materii prime:

- lapte, smântână și lapte de vacă degresat sau semidegresat (numai lapte de vacă) de la fermele producătoare de lactate din Țările de Jos.

### Proprietăți caracteristice

Brânza se prezintă sub formă de cilindru aplatizat, de calup sau de „franzelă”, cântărind între 2,5 kg și 20 kg. Forma de cilindru aplatizat are suprafața laterală convexă, arcuită ușor spre bază și spre partea superioară, care sunt plate; înălțimea reprezintă între o pătrime și o treime din diametru.

Conținutul de grăsime este de minimum 48 % și maximum 52 % în substanță uscată. Conținutul (maxim) de umiditate la 12 zile după prima zi de fabricație este de 42,5 %, iar conținutul de sare în substanță uscată este de maximum 4 %. Celelalte proprietăți caracteristice sunt următoarele:

- Aromă: plăcută, moderată până la puternică, în funcție de vechime. Poate conține chimen.
- Secțiune: la feliere, se observă găuri, dar distribuția lor nu este neapărat uniformă. Culoarea brânzei variază de la ivory la galben.
- Crustă: crusta este tare, netedă, uscată, curată și nu prezintă floră fungică. Se formează prin uscare în faza de maturare.
- Consistență: brânza este ușor moale până la maleabilă la o vechime de patru săptămâni. Pe măsură ce maturarea avansează, devine mai tare și mai compactă. Este ușor de tăiat.
- Perioada de maturare: cel puțin 28 de zile. „Gouda Holland” este o brânză maturată natural. Maturarea în folie a brânzei „Gouda Holland” nu este permisă.
- Temperatura de maturare: cel puțin 12 °C.
- Vechime: perioada în care poate fi consumată variază între 28 de zile de la fabricație și peste un an.

### Criterii de calitate speciale

- Laptele, smântâna sau laptele semidegresat care ajung la producătorul de brânzetură și sunt depozitate de acesta nu sunt supuse în prealabil niciunui tratament termic sau sunt tratate termic, dar fără a fi pasteurizate.
- Smântâna și laptele degresat sau semidegresat trebuie să fie supuse unui proces de pasteurizare chiar înainte de a fi transformate în brânză „Gouda Holland”, pentru a îndeplini următoarele criterii:
  - activitatea fosfatazei nu trebuie să fie detectabilă decât dacă activitatea peroxidazei nu este detectabilă;
  - nivelurile de aciditate, care la smântână se măsoară pe baza produsului degresat, nu trebuie să depășească 20 mmol NaOH pe litru decât dacă conținutul de lactat nu depășește 200 mg la 100 g de substanță degresată;
  - nu trebuie să se detecteze niciun microorganism coliform la 0,1 ml.
- Imediat înainte de a fi transformate în brânză „Gouda Holland”, toate materiile prime trebuie pasteurizate în așa fel încât conținutul de proteine nedenate din zer să nu difere sau să difere doar foarte puțin de cel al unor ingrediente nepasteurizate de tip și calitate asemănătoare. În procesul de fabricație al brânzei „Gouda Holland”, se pot adăuga numai culturi nemodificate genetic de microorganisme producătoare de acid lactic și arome. Aceste culturi sunt alcătuite din bacterii lactice mezofile, adecvate pentru „Gouda Holland”: *Lactococcus* și *Leuconostoc* L sau LD, eventual în combinație cu culturi de *Lactobacillus* și/sau *Lactococcus* termofile. Culturile disponibile sunt protejate. Utilizarea lor în producția de „Gouda Holland” este obligatorie.

— Cheag: în producția de brânză „Gouda Holland” se utilizează numai cheag de vițel. Alte tipuri de cheag pot fi folosite numai în situații excepționale, de exemplu ca urmare a unei epizootii. Într-o astfel de situație, cheagul folosit trebuie să respecte condițiile stabilite prin Warenwetbesluit Zuivel (Decretul privind produsele lactate).

— Conținutul de nitriți din „Gouda Holland”, calculat în ioni de nitrit, nu trebuie să depășească 2 mg pe kilogram de brânză.

#### 4.3. Aria geografică

Aria geografică acoperită de cererea de înregistrare este Olanda, adică partea europeană a Regatului Țărilor de Jos.

#### 4.4. Dovada originii

Înainte de presarea cașului, pe fiecare bucată de „Gouda Holland” se aplică un marcaj din cazeină (a se vedea desenul de mai jos). Marcajul conține denumirea „Gouda Holland”, însoțită de o combinație de cifre și litere unică pentru fiecare bucată de brânză (în ordine alfabetică și numerică crescătoare).



COKZ (Institutul de control al produselor lactate din Țările de Jos) ține un registru al acestor numere unice, care include și o evidență a tuturor informațiilor privind controalele întreprinse (inclusiv data și locul acestora). Această indicație este ușor de recunoscut de către consumatori și poate fi verificată de autoritățile de control pe baza marcajului din cazeină și a informațiilor din registrul COKZ.

#### 4.5. Metoda de obținere

Brânza „Gouda Holland” se produce din lapte obținut în fermele de lactate din Țările de Jos. Laptele se răcește în incinta fermei până la o temperatură de maxim 6 °C și se depozitează într-un tanc de răcire. Se transportă la fabrică în cel mult 72 de ore. Odată ajuns la fabrică, laptele este fie prelucrat imediat, fie tratat termic (un tratament termic ușor, care nu comportă pasteurizare), după care se depozitează la rece pentru o scurtă perioadă de timp, pentru ca apoi să fie transformat în lapte pentru brânză.

Conținutul de grăsime al laptelui este standardizat astfel încât să se obțină un raport grăsimi/proteine care să asigure produsului final un conținut de grăsime cuprins de 48 %-52 % în substanță uscată. Laptele pentru brânză se pasteurizează timp de 15 secunde la o temperatură de cel puțin 72 °C. Laptele se covășește la o temperatură de aproximativ 30 °C. Separarea și coagularea proteinelor din lapte, care au loc în cursul acestui proces, sunt tipice pentru brânza „Gouda Holland”.

Cașul obținut în urma coagulării se separă de zer, se prelucurează și se spală pentru a se asigura un grad de umiditate și un pH care să corespundă nivelului dorit.

Cașul este presat în cuve pentru a se obține forma corectă și greutatea dorită. „Brânza” rezultată este apoi cufundată în saramură.

„Gouda Holland” se maturează numai în mod natural, adică este lăsată în contact cu aerul și este întoarsă și controlată periodic. Pe măsură ce brânza se maturează, se formează o crustă uscată. Timpul și temperatura joacă un rol important, garantând faptul că procesele enzimactice și de învechire au posibilitatea să acționeze suficient pentru ca brânza să dezvolte proprietățile fizice și organoleptice atât de caracteristice pentru „Gouda Holland”.

Maturarea brânzei „Gouda Holland” poate dura chiar și mai mult de un an, în funcție de tipul de aromă dorit.

„Gouda Holland” poate fi tăiată și preambalată fie în Țările de Jos, fie în afară, cu condiția ca unitatea de preambalare să posede un sistem complex de monitorizare administrativă care să garanteze că brânza „Gouda Holland” tăiată poate fi identificată prin intermediul combinației unice de cifre și litere de pe marcaj, iar consumatorul poate fi sigur de originea produsului.

#### 4.6. Legătură

Componenta geografică a denumirii produsului este „Holland”. După cum se știe, „Olanda” este un sinonim al denumirii oficiale „Țările de Jos”. Pe vremea Republicii Provinciilor Unite ale Țărilor de Jos (secolele XVII-XIX), Olanda era cea mai influentă dintre cele șapte provincii.

Laptele produs în Țările de Jos este ideal pentru producerea unei brânze de calitate superioară, foarte aromată, în special datorită poziției geografice a țării (în cea mai mare parte sub nivelul mării), climei locale (climă maritimă) și compoziției ierbii care crește aici (pe soluri în majoritate nisipoase și argiloase). Calitatea laptelui este garantată de sistemele de asigurare a calității de care dispun fermele, precum și de sistemul intensiv de evaluare a calității (fiecare livrare de lapte este testată și evaluată pe baza mai multor parametri de calitate). De asemenea, se asigură în permanență o temperatură scăzută până la momentul prelucrării laptelui: în incinta fermei laptele se depozitează la rece (maximum 6 °C), după care se transportă la fabrică în tancuri frigorifice. Calitatea laptelui se păstrează și datorită distanțelor scurte pe care acesta este transportat.

#### Istoric

„Gouda Holland” reprezintă un exponent al tradiției olandeze în domeniul producției de brânzeturi, care datează încă din Evul Mediu și a ajuns la apogeul în secolul al XVII-lea („secolul de aur”).

Începând din secolul al XVIII-lea, brânza comercializată în Gouda a devenit cunoscută sub numele de brânză Gouda. Ulterior, denumirea „Gouda” a fost asociată tuturor brânzeturilor grase în formă de cilindru aplatizat care erau produse în Olanda.

Inițial, „Gouda Holland” era produsă în ferme, iar ulterior producția s-a extins la nivelul fabricilor locale, devenind treptat un produs național, cunoscut în toată lumea, fiind în același timp un factor important și constant de valorificare optimă a laptelui de fermă. La începutul secolului al XX-lea au fost adoptate legi naționale cu privire la brânza Gouda, iar denumirea „Gouda Holland” a fost stabilită prin Decizia privind calitatea produselor agricole în cazul brânzeturilor (*Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten*).

#### Imaginea brânzei „Gouda Holland” în rândul consumatorilor europeni

Conform unui sondaj de proporții efectuat în șase țări europene, consumatorii din Europa consideră că Țările de Jos sunt cel mai important producător de brânză Gouda și Edam. „Gouda Holland” (și „Edam Holland”) sunt simboluri ale patrimoniului cultural neerlandez. Consumatorii europeni consideră brânzeturile „Gouda Holland” (și „Edam Holland”) drept mărci. Studiile de piață (pe un eșantion reprezentativ de 1 250 de respondenți pentru fiecare stat membru, cu o marjă de siguranță de 97,5 %) efectuate în cele șase state membre cu cel mai mare consum de brânzeturi Gouda (și Edam) au indicat următoarele:

- brânza Gouda este strâns asociată cu Țările de Jos;
- „Gouda Holland” este mai apreciată decât brânza Gouda produsă în afara Țărilor de Jos;
- aproape jumătate dintre consumatorii din statele membre intervievați cred că Gouda este produsă exclusiv în Țările de Jos;
- brânza Gouda produsă în Olanda primește calificative considerabil mai bune atunci când este vorba de criterii precum „calitate excelentă”, „mod de fabricație tradițional” sau „produs original”.

„Gouda Holland” (și „Edam Holland”) sunt sinonime cu ideea de calitate olandeză. Timp de mai multe secole, atât guvernul olandez, cât și reprezentanții sectorului în cauză au adoptat diferite legi și măsuri, astfel încât să asigure menținerea calității brânzeturilor „Gouda Holland” (și „Edam Holland”) la un nivel foarte înalt. De asemenea, industria olandeză de lactate a realizat investiții importante pentru îndeplinirea acestor standarde de calitate și pentru deschiderea, promovarea și menținerea piețelor. Din 1950, s-au investit peste 1,4 miliarde NLG (635 milioane EUR) în activități de publicitate, informare și promovare în Europa (fără a lua în considerare investițiile din Țările de Jos)

#### 4.7. Organism de control

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

Adresă: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefon: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

#### 4.8. Etichetare

„Gouda Holland” este o indicație geografică protejată (IGP) în Uniunea Europeană.

Această indicație trebuie să fie afișată în mod vizibil pe toate bucățile întregi de brânză, sub forma unei etichete aplicate pe partea plată a bucății de brânză și/sau pe banderola din jurul acesteia.

Etichetarea respectivă nu este obligatorie dacă brânza se comercializează sub formă feliată și preambalată, după cum se precizează la punctul 4.5. În acest caz, mențiunea „Gouda Holland” trebuie să figureze pe ambalaj.

Pe ambalaj trebuie să se afișeze un semn distinctiv clar, astfel încât consumatorii să poată identifica brânza „Gouda Holland” în magazine. Prin utilizarea denumirii, prin dezvoltarea unei identități proprii a produsului și prin afișarea simbolului IGP al UE, consumatorilor trebuie să li se transmită mesajul clar că brânza „Gouda Holland” este un produs diferit de toate celelalte brânzeturi „Gouda”.

---