

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2014/C 443/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>****„HOLLANDSE GEITENKAAS”****Nr. CE: NL-PGI-0005-01176 – 6.11.2013****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denumirea**

„Hollandse geitenkaas”

**2. Statul membru sau țara terță**

Țările de Jos

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.3: Brânzeturi

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

„Hollandse geitenkaas” este o indicație tradițională, geografică pentru o brânză cu pastă semitare produsă în Țările de Jos, un produs maturat natural sau în folie, cu un mod de preparare asemănător cu cel al brânzei Gouda, fabricată din lapte de capră provenit de la exploatații de creștere a caprelor stabilite în Țările de Jos. „Hollandse geitenkaas” se maturează natural cu formare de crustă sau se maturează în ambalaj de folie ca brânză fără crustă, devenind un produs gata pentru consum. Maturarea naturală cu formare de crustă poate avea loc doar în Țările de Jos. Durata procesului de maturare este de patru săptămâni, durata minimă fiind de 25 de zile.

Proprietăți:

Culoare: În procesul de maturare, gama de culori este de la alb la brânza „Hollandse geitenkaas” proaspătă și semimaturată până la culoarea fildeșului la brânza „Hollandse geitenkaas” maturată.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Consistență:	„Hollandse geitenkaas” este puțin moale până la suplă când are o vechime de patru săptămâni; pe măsură ce se usucă devine tot mai tare.
Compoziție:	În compoziția laptelui furnizat fabricilor producătoare de brânză intră un conținut de grăsime de 2,8-6,2 % și un conținut de proteine de 2,6-4,4 %. În brânză se pot adăuga orice fel de plante, plante aromatice, condimente sau legume, precum urzica, schinduful, cimbrul și pătlăgelele roșii, cu condiția ca gustul caracteristic al acestora să poată fi sesizat în brânză.
Conținut de grăsime:	Minimum 50,0 % și maximum 60,0 % din substanța uscată.
Umiditate:	Maximum 44 % după 14 zile de la momentul coagulării.
Conținut de sare:	Maximum 4,1 % din substanța uscată.
Gust:	Catifelat, delicat și pur. Gustul și aroma devin mai puternice/mai intense pe măsură ce procesul de maturare avansează.
Secțiune transversală:	După secționarea brânzei, secțiunea este închisă sau sunt vizibile orificii, repartizate sau nu uniform.
Crustă:	În cazul maturării naturale, crusta brânzei este bine închisă, netedă, uscată, curată și fără mucegai. „Hollandse geitenkaas” în ambalaj de folie nu are crustă tare, deși și această brânză este presată și saramurată. „Hollandse geitenkaas” maturată în ambalaj de folie trebuie să fie bine închisă, netedă, uscată, curată și fără mucegai.
Temperatură de maturare:	10-14 °C în cazul maturării naturale și 4-7 °C în cazul maturării în folie.
Termen de valabilitate pentru consum:	Minimum 28 de zile după preparare până la peste un an.

#### Caracteristici diverse:

Brânza se prezintă sub formă de cilindru aplatizat sau sub formă de felie, de pâine ori de calup, cântărind între 1,5 kg și 20 kg. Forma de cilindru aplatizat înseamnă o formă rotundă a cărei suprafață laterală se unește armonios cu suprafața superioară și cu cea inferioară, care sunt plate, și a cărei înălțime reprezintă între o pătrime și jumătate din diametru. Forma de felie înseamnă o formă de cilindru aplatizat cu o margine arcuită și o margine dreaptă. Forma de pâine înseamnă o brânză de formă dreptunghiulară.

Coagularea laptelui de capră se face cu cheag de origine animală sau cu un cheag microbial la o temperatură minimă de 28 °C și o temperatură maximă de 32 °C. Pentru coagulare se adaugă o cultură microbială mixtă de bacterii mezofile de cultură starter pentru „Hollandse geitenkaas” constând în variante de *Lactococcus*, cel mai adesea în combinație cu variante de *Leuconostoc* și, eventual, în combinație cu tipuri termofile de *Lactobacillus* și/sau *Lactococcus*.

Temperatura, conținutul de sare și pH-ul se mențin cât mai constante posibil într-o soluție condiționată de saramură. „Hollandse geitenkaas” este saramurată într-o baie de saramură cu un conținut de sare de minimum 17 °Baumé și de maximum 20 °Baumé. Ph-ul este mai mic de 4,8, iar temperatura este de minimum 10 °C și de maximum 16 °C.

### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Pentru prepararea „Hollandse geitenkaas” se folosesc lapte integral de capră pasteurizat, smântână (zer) de capră, lapte de capră integral sau parțial degresat provenit din exploatațiile neerlandeze de creștere a caprelor.

Nu este permisă folosirea laptelui provenit de la alte animale.

„Hollandse geitenkaas” cu pastă semitare se prepară din lapte provenit de la capre albe neerlandeze sau capre provenite din încrucișarea caprei albe neerlandeze cu alte rase speciale de capre de lapte.

Calitatea și gustul delicat constante ale laptelui de capră neerlandez se datorează sistemului de creștere controlat, prețului și respectării unui program (sau a unui lanț de programe) de garantare a calității.

Grație programului de garantare a calității, producătorul de lapte de capră poate garanta o calitate ridicată constantă a acestui lapte. În programul de garantare a calității sunt incluse criteriile precum, printre altele, igiena întreprinderii, medicamentele administrate animalelor, sănătatea și bunăstarea animalelor, hrana și apa acestora, extragerea și răcirea laptelui.

Programul de garantare a calității pentru exploatațiile producătoare de lapte de capră îndeplinește cel puțin cerințele în materie de igienă prevăzute de UE și este monitorizat de Organismul central responsabil cu calitatea produselor lactate (COKZ).

Toate livrările de lapte de capră sunt eșantionate. La examinarea eșantioanelor se au în vedere următorii parametri: conținutul de grăsime și de proteine, precum și diverși parametri referitori la calitate. De aceste date de bază referitoare la calitatea laptelui depinde efectuarea plății către crescătorul de capre. Întregul proces care include prelevarea de eșantioane, examinarea acestora și prelucrarea corectă a rezultatelor examinării face obiectul unei monitorizări din partea COKZ.

### 3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Hrana pentru caprele neerlandeze constă în nutreț însilozat și/sau în porumb însilozat provenite din Țările de Jos, în furaje în bucăți și în paie. Sunt permise suplimente precum semințele de in, pulpa presată și borhotul. Hrana pentru animale provenită de la furnizori externi trebuie să îndeplinească cerințele cuprinse în programul de garantare a calității pentru exploatarea producătoare de lapte de capră și să respecte regulamentele europene aplicabile privind hrana pentru animale. Caprele de lapte nu sunt hrănite cu hrană care poate influența în mod negativ laptele și brânza (miros, gust delicat etc.), de exemplu cu ceapă.

### 3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Laptele de capră destinat fabricării „Hollandse geitenkaas” se obține în exploatarea de creștere a caprelor situate în Țările de Jos. Procesele de producție și de maturare naturală a „Hollandse geitenkaas” au loc în Țările de Jos.

În continuare sunt descrise etapele semnificative ale procesului de producție:

- Laptele de capră este produs de capre și este extras de crescătorul de animale în cadrul fermei. Laptele obținut din maximum opt mulsuri se conservă la fermă în rezervoare răcite, la o temperatură de maximum 6 °C.
- Laptele de capră este eșantionat de șoferi specializați în colectarea laptelui, ale căror competențe în domeniu sunt atestate printr-o diplomă; laptele este apoi preluat și livrat la fabricile de brânzeturi.
- Laptele este primit de fabricile de brânzeturi și este depozitat în rezervoare.
- Pentru fabricarea brânzei, laptele este pasteurizat la minimum 71,8 °C timp de cel puțin 15 secunde. Laptelui de capră pasteurizat i se adaugă cheagul și cultura starter.
- După coagulare și tratare, se scurge zerul, iar brânza se pune în cuve și se presează.
- Brânza se sarează într-o baie de saramură. Durata păstrării în saramură depinde de diametrul și forma brânzei. Conținutul maxim de sare al brânzei poate fi de 4,1 % în substanța uscată.
- Brânza se maturează natural timp de cel puțin 25 de zile în încăperi climatizate, este întoarsă periodic și ferită de mușca prin ungere cu un strat alimentar. Maturarea are loc la o temperatură cuprinsă între 10 și 14 °C. Procesul de maturare naturală cu formare de crustă are loc în Țările de Jos, pentru a se asigura formarea unei cruste uscate. Perioada și temperatura sunt importante deoarece oferă posibilitatea ca prin procesele de maturare brânza să ajungă la calitatea organoleptică dorită. Priceperea dobândită în Țările de Jos în domeniul maturării brânzei cu pastă semitare este decisivă pentru calitatea și dezvoltarea gustului „Hollandse geitenkaas”. Brânza ambalată în folie este supusă unui proces de maturare timp de cel puțin 25 de zile într-o încăpere răcoroasă, la o temperatură de 4-7 °C. Această brânză poate fi maturată și în afara Țărilor de Jos. Datorită prezenței foliei, respectarea temperaturii este mai importantă decât priceperea în domeniul maturării.

### 3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Nu se aplică.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Pe fiecare bucată de „Hollandse geitenkaas” maturată natural se aplică un marcaj din cazeină cu mențiunea „Hollandse geitenkaas”. Pe „Hollandse geitenkaas” maturată în folie nu se aplică niciun fel de marcaj din cazeină.

## 4. Delimitarea succintă a ariei geografice delimitate

Aria geografică vizată de cererea de înregistrare este partea europeană a Regatului Țărilor de Jos. Această parte este cunoscută sub numele tradițional de Olanda.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Rezumat

Încă din vremuri străvechi, datorită solului și condițiilor climatice, Țările de Jos sunt un ținut propice pentru agricultura și creșterea animalelor, așadar și pentru creșterea caprelor de lapte.

Împreună cu recurgerea la rase de capre speciale pentru lapte, cu hrana și cu metodele de creștere, tradiția bogată a fabricării brânzei și iscusința oamenilor din aria menționată alcătuiesc ansamblul de factori favorabili prelucrării laptelui de capră în „Hollandse geitenkaas” în partea europeană a Regatului Țărilor de Jos.

## Geografia

Combi-nația de temperatură, condiții pedologice și precipitații fac din Țările de Jos, încă din vremuri străvechi, o țară propice pentru agricultură și creșterea animalelor, printre care și creșterea caprelor de lapte.

Țările de Jos au un climat maritim, în care marea și vântul joacă un rol foarte important. Datorită prezenței unor mase mari de apă (Marea Nordului și IJsselmeer), diferențele de temperatură sunt mai reduse față de țări cu o altă situație geografică. Apa are un efect de moderare a temperaturii. În Țările de Jos, temperatura medie anuală variază între 8,9 °C și 10,4 °C, iar cantitatea medie de precipitații se situează între 700 și 950 mm pe an ([www.knmi.nl](http://www.knmi.nl)).

Solurile neerlandeze sunt alcătuite în principal din argilă, nisip și turbă, propice pentru cultura arabilă și pentru culturile de plante furajere destinate creșterii animalelor. Un indicator important este cota apelor subterane. În special ținuturile umede sunt propice pentru cultivarea ierbii, de exemplu, pentru creșterea animalelor.

## Laptele de capră

„Hollandse geitenkaas” se fabrică din lapte provenit de la capre albe neerlandeze sau capre provenite din încrucișarea caprei albe neerlandeze cu alte rase speciale de capre de lapte. Un rol important în reușita activității de creștere a caprelor în Țările de Jos l-au avut diverse importuri de capre din rasa specială Saanen din Elveția efectuate între anii 1880 și 1920. Aceste capre au fost încrucișate cu caprele existente în Țările de Jos. În sate s-au înființat asociații locale ale crescătorilor, care s-au organizat împreună în asociații la nivel de provincie, aflate la rândul lor sub egida Organizației neerlandeze pentru creșterea caprelor – *Nederlandse Organisatie voor de Geitenfokkerij* (NOG), care a întocmit și registrul genealogic al caprei de lapte neerlandeze. Scopul creșterii a fost deja definit devreme la nivel național: de a obține o capră de dimensiuni mari, fără coarne, robustă, cu un consum mare de hrană și cu un nivel ridicat de producție de lapte.

Datorită evoluțiilor sus-menționate, capra de lapte neerlandeză este una dintre cele mai eficiente capre producătoare de lapte din lume. Nivelul mediu de producție al caprelor de lapte neerlandeze continuă să crească în fiecare an ca urmare a caracteristicilor ereditare favorabile și a gestionării excelente.

## Produsul și priceperea oamenilor

Cultura neerlandeză în domeniul fabricării brânzei s-a dezvoltat începând din Evul Mediu și se bucură, în consecință, de o istorie bogată în domeniul producerii brânzei și al iscusinței umane. Încă din secolul XVIII, în Țările de Jos a început să se dobândească priceperea de a fabrica brânza Gouda. Cunoștințele și iscusința de a fabrica acest tip de brânză, dezvoltate în Țările de Jos, au avut o influență importantă asupra producerii „Hollandse geitenkaas”. Știința de a fabrica brânza Gouda cu pastă semitare a fost transferată treptat către producția de brânză de capră. Acest aspect a contribuit enorm la dezvoltarea unei calități și a unui gust omogene ale produsului.

Atenția acordată meseriei, precum și calitatea și gustul brânzeturilor cu pastă semitare produse în Țările de Jos sunt dovedite, printre altele, și de concursul organizat de peste jumătate de secol de institutul Nederlands Nationaal Kaaskeurconcorso (NNKC). Specialiștii din sectorul brânzeturilor exersează și își testează capacitatea de a deosebi diferite feluri de brânză și gusturile lor, precum gustul distinct al „Hollandse geitenkaas”, printre altele.

## Gradul de organizare și logistica

Deoarece în Țările de Jos distanțele sunt scurte, iar din punct de vedere organizatoric liniile de legătură sunt scurte, contactul și schimbul de cunoștințe dintre fermieri și organizațiile care produc și/sau monitorizează producția sunt intense. De-a lungul secolelor, priceperea crescătorilor de animale pentru producția de lapte și a producătorilor de brânză a atins un nivel înalt și omogen datorită cercetării, formării și informațiilor promovate de guvernul neerlandez. Astfel, punerea în comun, în prezent, a cunoștințelor și a cercetării științifice corespunzătoare în clusterelor din cadrul Wageningen UR (University and Research Centre) este și astăzi un exemplu al gradului ridicat de organizare și de transpunere în practică a cunoștințelor, printre altele, în materie de fabricare a brânzeturilor și de învățământ.

### 5.2. Specificitatea produsului

#### Produsul și priceperea oamenilor

Gustul pur, catifelat și delicat este caracteristic pentru „Hollandse geitenkaas”. „Hollandse geitenkaas” se deosebește, în cazul brânzei maturate natural după patru săptămâni, iar în cel al brânzei maturate în folie și mai târziu, printr-un gust delicat și ușor acid. Brânza nu este untoasă și nici amară sau aproape deloc amară. Pe măsură ce avansează procesul de maturare și pasta se usucă, aceasta se întărește, iar gustul devine mai intens.

„Hollandse geitenkaas” este o brânză cu pastă semitare, maturată natural sau în folie, cu un mod de preparare asemănător cu cel al brânzei Gouda, produsă din lapte de capră pasteurizat. Procesul de fabricare a brânzei Gouda se deosebește prin folosirea de culturi mezofile, completate eventual de culturi termofile, prin procesul de coagulare a laptelui, prin formarea brânzei prin presare și sărarea acesteia într-o soluție de saramură condiționată.

Maturarea naturală se petrece în condiții care sunt, la rândul lor, derivate din modul de preparare tradițional a brânzei Gouda, și anume brânza este lăsată la maturat în contact cu aerul și este întoarsă și controlată periodic. Pe măsură ce brânza se maturează, se formează o crustă uscată. „Hollandse geitenkaas” maturată în folie este ambalată în folie și maturată la rece după un proces caracteristic de presare și saramurare. În urma acestuia nu se formează o crustă tare, iar gustul delicat al brânzei noi de capră persistă mai mult timp.

„Hollandse geitenkaas” este produsă numai din lapte de capră. Nu sunt permise alte feluri de lapte.

În anul 1946, E.J. Dommerhold, medic veterinar și fost consilier național în materie de creștere a animalelor, a descris în detaliu rețeta care stă la baza „Hollandse geitenkaas”. Un aspect important este acela că este disponibilă o cantitate suficientă de lapte de capră de o calitate care respectă normele de igienă. În carte se descrie, în pasajul respectiv, și cum se adaugă ierburi aromatice. În vremurile acelea, „Hollandse geitenkaas” era fabricată la scară mică, la ferme.

#### Gradul de organizare și logistica

Din cauza taxelor ridicate aferente cotelor de lapte, producătorii neerlandezi de lapte de vacă au trecut la creșterea caprelor de lapte de la începutul anilor '80 ai secolului XX. Datorită acestui fapt, a crescut cantitatea de lapte de capră disponibil pentru producția de brânză. S-a petrecut o schimbare a producției, de la un tip de producție la scară foarte mică, la nivel de fermă producătoare de brânzeturi, la fabrici de brânzeturi de dimensiuni industriale care s-au dedicat în mod special producției de „Hollandse geitenkaas”.

#### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Protecția acordată „Hollandse geitenkaas” ca indicație geografică se bazează pe caracteristicile geografice, ale produsului și cele ale priceperii umane, pe gradul de organizare și pe logistică, precum și pe reputația specifică.

#### Geografia

Datorită compoziției solului, climatului maritim temperat și cunoștințelor deținute de producători, în Țările de Jos se poate produce hrană pentru capre și se poate asigura obținerea de lapte de capră corespunzător pentru fabricarea „Hollandse geitenkaas”. Aceasta este o condiție importantă pentru obținerea gustului delicat și pur al laptelui care stă la baza gustului delicat al „Hollandse geitenkaas”.

#### Laptele de capră

Țările de Jos au optat încă de la începutul secolului XX pentru creșterea de capre cu producție mare de lapte. Cantitatea medie mereu în creștere a producției de lapte pe capră de lapte și calitatea și gustul constante ale laptelui de capră sunt rezultatul unei bune îngrijiri, al unei hrăniri corespunzătoare, al unei stări bune de sănătate, precum și al caracteristicilor ereditare ale caprelor de lapte. Existența unor capre de lapte tipice cu producție mare de lapte, precum și existența unei culturi a fabricării brânzei Gouda reprezintă condiții pentru producerea „Hollandse geitenkaas”.

#### Produsul și priceperea oamenilor

Se găsesc instrucțiuni pentru creșterea caprelor și fabricarea „Hollandse geitenkaas” în documente care datează din 1946. Aceste instrucțiuni alcătuiesc încă baza pentru activitatea actuală de creștere a caprelor și pentru prepararea „Hollandse geitenkaas” în prezent.

Cunoștințele acumulate de-a lungul anilor în sectorul neerlandez al creșterii caprelor de lapte și în cel al preparării și al maturării „Hollandse geitenkaas” au dus la căpătarea unei experiențe unice. Din acest motiv, este important ca „Hollandse geitenkaas” să fie produsă din lapte neerlandez și să se desfășoare în fabricile neerlandeze de produse lactate în care lucrătorii au urmat o formare și o educație de bază în tehnologia specifică folosită la producerea acestui tip de brânză.

#### Gradul de organizare și logistica

Distanțele scurte și gradul ridicat de organizare sunt garantul unui sector bine gestionat, în cadrul căruia crescătorii de capre participă în mod obligatoriu la un program de garantare a calității pentru laptele de capră. Acest aspect este important pentru a se garanta că laptele de capră este de calitate și că, în consecință, calitatea brânzei produse poate fi menținută la un nivel de calitate constant și ridicat.

#### Reputație

Creșterea cantităților de lapte de capră disponibil și a producției de „Hollandse geitenkaas” au avut drept consecință faptul că, în anii '80 ai secolului XX, „Hollandse geitenkaas” a fost redescoperită de consumatori ca specialitate. Caracteristic pentru buna reputație a produsului este că, de atunci, volumul vânzărilor din acest tip de brânză a crescut fără a fi desfășurate campanii semnificative de marketing și publicitate.

Între timp, „Hollandse geitenkaas” și-a câștigat o poziție vizibilă în cadrul producției neerlandeze de brânzeturi. Volumul producției de brânză de capră fabricate în Țările de Jos a crescut de la 3 700 de tone în 2000 la 19 780 de tone în 2012 (conform *Productschap Zuivel*).

„Hollandse geitenkaas” este un produs de calitate superioară și foarte căutat. În această calitate, „Hollandse geitenkaas” a obținut recunoașterea pe plan național și internațional.

Legat de renumele „Hollandse geitenkaas”, anual, la nivel național, un număr mare de specialiști în domeniul brânzeturilor controlează acest produs în funcție de profilul gustului. În acest context, evaluarea produsului se realizează pe baza unui profil al produsului stabilit la nivel național (*Nederlands Nationaal Kaaskeurconours*).

Renumele internațional al „Hollandse geitenkaas” este dovedit și de numeroasele premii pe care le-a câștigat în cadrul degustărilor internaționale. Producătorii de „Hollandse geitenkaas” participă de ani întregi cu mult succes la concursuri de brânzeturi, de exemplu la Madison în Statele Unite, la concursul DLG în Germania și la Nantwich în Anglia.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA\\_PD\\_Hol\\_Geitenkaas\\_def.pdf](http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Hol_Geitenkaas_def.pdf)

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol 2.