

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1122/2010

z 2. decembra 2010,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [Gouda Holland (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

počas minimálne piatich rokov pred dátumom uverejnenia podľa článku 6 ods. 2, a že názov navrhovaný na zápis do registra je druhový.

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

(4) Listami zo 4. novembra 2008 vyzvala Komisia Holandsko a namietajúcich, aby sa snažili vzájomne dohodnúť v súlade s ich vnútornými postupmi.

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 7 ods. 5 tretí pododsek,

(5) Vzhľadom na to, že sa s namietajúcimi nedosiahla dohoda v stanovenej lehote, s výnimkou dohody medzi Holandskom a Francúzskom, Komisia by mala prijať rozhodnutie v súlade s postupom uvedeným v článku 15 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006.

keďže:

(1) V súlade s článkom 6 ods. 2 prvým pod odsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a podľa článku 17 ods. 2 toho istého nariadenia bola žiadosť Holandska o zápis názvu „Gouda Holland“ do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení uverejnená v Úradnom vestníku Európskej únie⁽²⁾.(6) Pokiaľ ide o údajné nedodržanie článku 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 v súvislosti s názvom, zemepisnou oblasťou, špecifickosťou výrobku, spojením medzi vlastnosťami výrobku a zemepisnou oblasťou, dobrou povestou a obmedzeniami týkajúcimi sa pôvodu surovín, zodpovedné vnútroštátne orgány potvrdili, že tieto podmienky sú splnené a okrem toho sa nezistila žiadna zrejma chyba. Malo by sa zdôrazniť, že „Holland“ nie je názov príslušného členského štátu a že „Gouda Holland“ sa považuje za tradičný zemepisný názov, na ktorý sa vzťahuje článok 2 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006. Požiadavky článku 2 ods. 1 písm. b) uvedeného nariadenia sú v tejto súvislosti splnené, pretože súvisiaca zemepisná oblasť je vymedzená v súlade s daným spojením a hlavnými prvkami špecifickosti výrobku. Výrobok Gouda Holland vďačí za svoje špecifické vlastnosti kombinácii faktorov súvisiacich so zemepisnou oblasťou, akými sú kvalita mlieka (vysoký obsah tuku a bielkoviny), aminokyseliny pochádzajúce z β -CN a γ -glutamyl peptidu, pasenie kráv prevažne na lúkach, používanie teľacieho syridla, prirodzené zrenie, ako aj zručnosť chovateľov a výrobcov syra.

(2) Česká republika, Nemecko, Francúzsko, Rakúsko, vlády Austrálie, Nového Zélandu a Spojených štátov amerických, ako aj Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand a National Milk Producers Federation spolu s U. S. Dairy Export Council vznikli v súlade s článkom 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006 námietky proti zápisu do registra. Tieto námietky boli podľa článku 7 ods. 3 uvedeného nariadenia vyhlásené za prípustné.

(3) Vyhlásenia o námietkach sa týkali nedodržania podmienok stanovených v článku 2 nariadenia (ES) č. 510/2006, najmä názvu a jeho použitia, špecifickosti a dobrej povesti výrobku, vymedzenia zemepisnej oblasti, ako aj obmedzení týkajúcich sa pôvodu surovín. V námietkach sa takisto uvádzalo, že zápis do registra by bol v rozpore s článkom 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006, že by ohrozil existenciu názvov, ochranných známk alebo výrobkov, ktoré boli legálne na trhu

(7) Pokiaľ ide o námietky založené na nedodržaní článku 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006, Holandsko poskytlo informácie o rozdiel medzi výrobkom, ktorého zaregistrovaný názov je „Noord-Hollandse Gouda“, a výrobkom, pre ktorý sa používa názov „Gouda Holland“. Vyhlásenia o námietkach neobsahovali žiaden dôkaz toho, že spotrebiteľia by mohli byť zavádzaní alebo že by sa k výrobcovi pristupovalo rozdielnym spôsobom.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 61, 6.3.2008, s. 15.

- (8) Zdá sa, že namietajúci nemali pri svojom tvrdení, že zápis do registra by ohrozil existenciu názvov, ochranných známkok alebo výrobkov a že názov navrhovaný na zápis do registra je druhový, na mysli celý názov „Gouda Holland“, ale iba jeho jednu časť, a to „Gouda“. Chránený je však celý výraz „Edam Holland“. V súlade s článkom 13 ods. 1 druhým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 sa môže výraz „Gouda“ používať aj naďalej za predpokladu, že sa budú dodržiavať platné zásady a pravidlá právneho poriadku Únie. V záujme objasnenia sa špecifikácia a zhrnutie zmenili zodpovedajúcim spôsobom.
- (9) Na základe uvedených skutočností by sa mal názov „Gouda Holland“ zapísať do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení.
- (10) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre chránené zemepisné označenia a chránené označenia pôvodu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Označenie uvedené v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Na území Únie sa môže názov „Gouda“ bez ohľadu na prvý odsek používať aj naďalej za predpokladu, že sa budú dodržiavať zásady a pravidlá jej právneho poriadku.

Článok 2

Konsolidované znenie zhrnutia hlavných bodov špecifikácie je uvedené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 2. decembra 2010

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu, uvedené v prílohe I zmluvy:

Trieda 1.3. Syry

HOLANDSKO

Gouda Holland (CHZO)

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„GOUDA HOLLAND“

ES č.: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

CHOP () CHZO (X)

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte

Názov: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresa: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Telefón: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Skupina

Názov: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adresa: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Telefón: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

4. Špecifikácia

(zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov

„Gouda Holland“

4.2. Opis

Gouda Holland je plnotučný (48 % +), prirodzene vyzretý polotvrdý syr.

Vyrába sa v Holandsku z kravského mlieka získavaného od holandských výrobcov mlieka a v špeciálnych holandských komorách dozrieva na výrobok vhodný pre konečného spotrebiteľa.

Zloženie

Gouda Holland sa vyrába z jednej alebo viacerých nasledujúcich surovín:

- mlieka, smotany a odstredeného alebo poloodstredeného kravského mlieka (výhradne z kravského mlieka) od holandských výrobcov mlieka.

Charakteristické vlastnosti

Syr sa formuje do ploškových valcov, blokov alebo bochníkov a váži od 2,5 do 20 kg. Tvar ploškého valca je forma s vypuklými hranami, ktoré sa na povrchu a bokoch hladko zaoblujú a výškou, ktorá tvorí štvrtinu až tretinu priemeru.

Obsah tuku je minimálne 48,0 % a maximálne 52,0 % v sušine. (Maximálny) obsah vlhkosti 12 dní po prvom dni výroby je 42,5 % a obsah soli v sušine je maximálne 4,0 %. Ďalšie charakteristické vlastnosti sú:

- Chuť: aromatická, lahodná a jemná až silná v závislosti od jeho veku. Môže byť aj s prídavkom rasce.
- Priečný rez: po narezaní syra je viditeľná tvorba ôk, ktoré však nemusia byť rovnomerne rozmiestnené. Farba syra je slonovinová až žltá.
- Kôra: kôra je pevná, hladká, suchá, čistá a neobsahuje plesňovú flóru. Vzniká pri sušení počas zrenia.
- Štruktúra: po štyroch týždňoch je syr mierne mäkký až pružný. Ďalším zrením nadobúda pevnejšiu a tuhšiu štruktúru. Syr sa ľahko krája.
- Čas zrenia: minimálne 28 dní. Gouda Holland je prirodzene dozretý syr. V prípade syra Gouda Holland nie je povolené zrenie vo fólii.
- Teplota zrenia: minimálne 12 °C.
- Vek: trvanlivosť sa pohybuje od minimálne 28 dní od výroby po viac ako rok.

Osobitné kritériá kvality

- Mlieko, smotana alebo poloodstredené mlieko po dodaní výrobcovi syra, ktorý ich uskladní, sa tepelne nespracovávajú vôbec alebo sa len nepasterizačne tepelne spracujú.
- Smotana a odstredené alebo poloodstredené mlieko sa podrobia pasterizácii ihneď po zarobení do Gouda Holland tak, aby spĺňali tieto kritériá:
 - aktivita fosfatázy je nezistiteľná, ak je nezistiteľná aktivita peroxidázy;
 - hladiny acidity merané na základe výrobku bez tuku nie sú vyššie ako 20 mmol NaOH na liter, ak nie je obsah laktátu 200 mg na 100 g hmoty bez tuku alebo menej;
 - v 0,1 ml ml nie sú zistiteľné žiadne koliformné mikroorganizmy.
- Suroviny sa tesne predtým, ako sa použijú na výrobu syra Gouda Holland, musia pasterizovať tak, aby sa obsah nedenaturovaných srvátkových bielkovín neodchyľoval alebo odchyľoval iba mierne od nepasterizovanej suroviny podobného typu a kvality. Pri výrobe syra Gouda Holland možno pridávať iba geneticky nemodifikované kultúry mikroorganizmov, ktoré tvoria kyselinu mliečnu a príchut'. V prípade syra Gouda Holland pozostávajú z primeraných mezofilných štartovacích kultúr tieto kultúry: baktérie z rodu *Lactococcus* a *Leuconostoc* L alebo LD, prípadne v kombinácii s termofilnými kultúrami *Lactobacillus* a/alebo *Lactococcus*. Dostupné kultúry sú chránené. Pri výrobe syra Gouda Holland je ich použitie povinné.

— Syridlo: na výrobu syra Gouda Holland sa používa iba teľacie syridlo. Iné typy syridla možno použiť iba vo výnimočných prípadoch, napríklad ak to bude potrebné z dôvodu chorôb zvierat. Používané syridlo musí v takom prípade spĺňať podmienky, ktoré ustanovuje *Warenwetbesluit Zuivel* (vyhláška o mliečnych výrobkoch k zákonu o tovare).

— Obsah dusitanov v syre Gouda Holland, vyjadrený v iónoch dusitanov, nie je vyšší ako 2 mg na kg syra.

4.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje žiadosť, je Holandsko, t. j. európska časť Holandského kráľovstva.

4.4. Dôkaz o pôvode

Na každý syr Gouda Holland sa pred vylisovaním syreniny umiestni kazeínová značka (pozri obrázok). Táto značka obsahuje označenie „Gouda Holland“ spolu s kombináciou čísel a písmen, ktorá je jedinečná pre každý syr (vo vzostupnom abecednom a číselnom poradí).



COKZ (Holandský inštitút kontroly mlieka) vedie register týchto jedinečných čísel, ktorý takisto obsahuje záznam o všetkých údajoch pochádzajúcich z testov (vrátane času a miesta). Toto označenie je pre spotrebiteľov ľahko rozpoznateľné a môže ho overiť schvaľovací orgán na základe kazeínovej značky a registra COKZ.

4.5. Spôsob výroby

Syr Gouda Holland sa vyrába z mlieka od holandských výrobcov mlieka. Výrobca chladí mlieko na maximálne 6 °C a skladuje v chladiacich nádržiach v podniku. Do závodu na výrobu syra sa dopravuje do 72 hodín. Po príchode do závodu na výrobu syra sa buď ihneď spracuje alebo termizuje (nepasterizačné ľahké ošetrenie teplom) a na krátky čas sa uloží do studeného skladu predtým, než sa zmení na mlieko na syrenie.

Obsah tuku v mlieku sa štandardizuje, takže podiel tuku/bielkovín je taký, aby sa obsah tuku v eventuálne vyrobenom syre pohyboval medzi 48 % a 52 % tuku v sušine. Mlieko na výrobu syra sa pasterizuje 15 sekúnd pri teplote aspoň 72 °C. Zráža sa pri teplote približne 30 °C. Pre syr Gouda Holland je typické oddelenie a zrážanie mliečnych proteínov, ktoré prebieha počas tohto procesu.

Syrenina sa koaguláciou oddelí od srvátky a následne sa spracuje a premyje, aby sa zabezpečilo, že obsah vlhkosti a pH dosiahnu želatú úroveň.

Syrenina sa vo formách vylisuje do správneho tvaru a želanej váhy. Výsledný „syr“ sa ponorí do soľného roztoku.

Gouda Holland je zrelý iba vtedy, keď zrie prirodzene, t. j. nechá sa zrieť na vzduchu a pravidelne sa otáča a kontroluje. Ako syr dozrieva, tvorí sa na ňom suchá kôra. Pri zabezpečení toho, aby bol enzymatický proces a proces zrenia dostatočný na rozvoj fyzikálnej a organoleptickej kvality syra, ktorá je tak charakteristická pre syr Gouda Holland, zohrávajú dôležitú úlohu čas a teplota.

Syr Gouda Holland môže zrieť viac ako rok v závislosti od želanej chute.

Syr Gouda Holland možno nakrájať a prebaľiť buď v Holandsku alebo mimo neho, za predpokladu, že baliarne, kde sa syr prebaľuje, disponujú komplexným administratívnym systémom v záujme zabezpečenia toho, aby bolo možné nakrájaný syr Gouda Holland vysledovať na základe jedinečnej kombinácie čísiel a písmen na značke a aby si spotrebiteľ mohol byť istý jeho pôvodom.

4.6. Spojenie

Zemepisná zložka názvu tohto výrobku je „Holland“. Je všeobecne známe, že „Holland“ je synonymum úradnejšieho názvu „the Nederlands“. Počas obdobia trvania Holandskej republiky (od 17. do 19. storočia) bola provincia Holland najplyvnejšou zo siedmich provincií.

To, že je tamojšie mlieko také vhodné na výrobu vysoko kvalitného baleného syra s príchuťami, je do veľkej miery dané zemepisnou polohou Holandska (väčšinou pod úrovňou hladiny mora), jeho podnebí (prímorské podnebie) a zložením trávy, ktorá v tejto krajine rastie (prevažne na piesočnatej a hlinitnej pôde). Systémy zabezpečovania kvality výrobcov mlieka a systém intenzívneho hodnotenia kvality (každá dodávka mlieka je testovaná a hodnotená v súlade s rôznymi parametrami kvality) spoločne zaručujú kvalitu mlieka. Okrem toho od momentu schladenia u výrobcu (na maximálne 6 °C) sa mlieko nepretržite udržiava v chlade a preváža sa do závodu v chladiacich cisternách, až po spracovanie. Relatívne krátke vzdialenosti takisto pomáhajú udržať kvalitu mlieka.

Historické súvislosti

Syr Gouda Holland je súčasťou holandskej tradície výroby syra, ktorá siaha až do stredoveku a vyvrcholila začiatkom 17. storočia (Zlatý vek).

Syr predávaný v meste Gouda sa stal známy ako syr Gouda už od 18. storočia. Neskôr sa názov Gouda spájal s plnotučnými syrmi vyrábanými v Holandsku, ktoré sa formovali do plošných bochníkov.

Od začiatkovej výroby v poľnohospodárskych podnikoch sa Gouda Holland rozvíjal prostredníctvom výroby v miestnych závodoch, až sa stal národným výrobkom známym na celom svete, a je významným a stabilným faktorom pri optimalizácii kvality mlieka z poľnohospodárskych podnikov. Začiatkom 20. storočia boli zavedené vnútroštátne zákony týkajúce sa syra Gouda a názov Gouda Holland sa ustanovil v *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (rozhodnutí o poľnohospodárskej kvalite syrových výrobkov).

Imidž syra Gouda Holland u európskych spotrebiteľov

Z rozsiahleho prieskumu, ktorý sa uskutočnil v šiestich európskych krajinách vyplynulo, že európski spotrebiteľia považujú Holandsko za najvýznamnejšieho výrobcu syra Gouda a Edam. Gouda Holland (a Edam Holland) sú symbolmi holandského kultúrneho dedičstva. Európski spotrebiteľia považujú syr Gouda Holland (a Edam Holland) za značku. Z prieskumu trhu (ktorý sa uskutočnil na reprezentatívnej vzorke 1 250 respondentov na členský štát so spoľahlivosťou 97,5 %) v šiestich členských štátoch, v ktorých je spotreba syra Gouda (a Edam) najvyššia, vyplýva, že:

- medzi syrom Gouda a Holandskom je silná asociácia;
- syr Gouda Holland je populárnejší ako syr Gouda, ktorý sa vyrába mimo Holandska;
- takmer polovica spotrebiteľov v členských štátoch, ktorí sa zúčastnili na prieskume, sa domnieva, že všetky syr Gouda sa vyrábajú v Holandsku;
- syr Gouda z Holandska má výrazne vyššie postavenie, pokiaľ ide o pojmy ako „vynikajúca kvalita“, „tradičná výroba“ a „pôvodný výrobok“.

Gouda Holland (a Edam Holland) sú synonymami pre holandskú kvalitu. Počas mnohých stáročí holandská vláda a odvetvia, ktoré mali zabezpečiť udržanie veľmi vysokej kvality syrov Edam Holland (a Gouda Holland), vydali rôzne opatrenia a zákony. Holandský mliekarenský priemysel okrem toho investoval značné finančné prostriedky s cieľom splniť normy tejto vysokej kvality a otvoriť, rozvíjať a udržať trhy. Od roku 1950 sa investovalo viac ako 1,4 miliardy NLG (635 miliónov EUR) do reklamy, zvyšovania informovanosti verejnosti a propagácie v Európe (okrem investícií v Holandsku).

4.7. Kontrolný orgán

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

Adresa: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Telefón: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Označenie

„Gouda Holland“ je chránené zemepisné označenie Európskej únie (CHZO).

Toto označenie sa musí umiestniť na viditeľné miesto na všetkých celých syroch na etikete umiestnenej na plochej strane syra a/alebo na páske ovinutej okolo syra.

Toto označenie nie je povinné, ak sa syr predáva vopred nakrájaný a prebalený, ako je uvedené v časti 4.5. V takomto prípade musí byť názov „Gouda Holland“ zobrazený na balení.

Na balení musí byť zobrazený jasný rozlišovací znak s cieľom umožniť spotrebiteľom identifikovať syr Gouda Holland v regáloch. Na základe použitia názvu „Gouda Holland“, rozvíjania vlastnej identity a zobrazenia symbolu CHZO Európskej únie musí byť spotrebiteľom jasné, že Gouda Holland je výrobok odlišný od ostatných syrov „Gouda“.
